



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE
"FILIPPO BRUNELLESCHI"

TECNICO TURISMO - LICEO ARTISTICO

Sede: Via Guicciardini, s.n. . Tel. 095/6136005– Fax 095/9892316

Sez. Staccata : Corso Umberto, 184 Tel. 095/7648177

ACIREALE

Cod. Fisc. 81005960877

ctis008004@istruzione.it

I.I.S. "F. BRUNELLESCHI" ACIREALE (CT)
Prot. 0014498 del 07/05/2026
I (Uscita)

**ALLE DITTE INTERESSATE
AL SITO WEB DELLA SCUOLA
AMMINISTRAZIONE TRASPARENTE**

DISCIPLINARE DI GARA PER LA GESTIONE DEL PUNTO DI RISTORO I.I.S. "F. BRUNELLESCHI" CON SEDE IN VIA GUICCIARDINI s.n. e SEDE ASSOCIATA LICEO ARTISTICO CORSO UMBERTO 190-ACIREALE

L'Istituto d'Istruzione Superiore "F. Brunelleschi" bandisce una gara d'appalto per la gestione del punto ristoro presso l'edificio scolastico di via Guicciardini s.n. e C.so Umberto 190.

Il servizio bar è rivolto agli studenti, al personale direttivo, ai docenti, al personale ATA, ai partecipanti a convegni e corsi organizzati dall'Istituto, ai partecipanti a concorsi, ai commissari d'esame, ai genitori degli studenti, agli esperti, ai maestri e agli ospiti dell'Istituto a qualsiasi titolo. L'utenza è composta da allievi (n° 650 alunni in sede e n° 160 per la sede associata del Liceo Artistico), da docenti e personale ATA.

L'offerta dovrà pervenire improrogabilmente entro le ore 12,00 del giorno 22/05/2026 Saranno escluse dalla gara le offerte pervenute dopo tale data e non farà fede il timbro postale.

L'offerta dovrà pervenire **all'ufficio protocollo dell'istituto** in busta chiusa, sigillata e firmata sui lembi di chiusura recante la dicitura: **"OFFERTA POSTO RISTORO SCUOLA"**, l'interno dovrà contenere n° 2 buste sigillate:

- **BUSTA N. 1 - Documentazione amministrativa;**
- **BUSTA N. 2 - Offerta economica Allegato A e Progetto di gestione del servizio;**
- **PROGETTO- di allestimento degli arredi e delle attrezzature.**

BUSTA N 1 – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La "Busta n.1 – Documentazione Amministrativa" dovrà contenere:

- 1) **Disciplinare di gara**-controfirmato per accettazione;
- 2) **Istanza di partecipazione;**
- 3) **certificato della CCIAA**, dal quale risultino sia l'iscrizione per lo svolgimento dell'attività attinente al presente appalto sia le generalità del legale rappresentante;
- 4) **copia certificato di attribuzione del numero di partita IVA**, con attività dichiarata di "BAR";
- 5) **certificato attestante l'abilitazione** alla somministrazione di alimenti e bevande;
- 6) **certificato rilasciato dall'Ufficio competente o dichiarazione rilasciata dal legale rappresentante della Ditta su carta intestata della stessa in conformità a quanto disposto dalla Legge n. 15 del 04/01/1968, da cui risulti:**

- che la ditta non si trova in stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione di attività, di concordato preventivo, amministrazione controllata;
 - che nei confronti della Ditta non è stata pronunciata condanna, con sentenza passata in giudicato, per qualsiasi reato che incida moralità professionale o per delitti finanziari;
- 7) **dichiarazione di impegno a presentare il piano di sicurezza** relativo all'ambiente oggetto dell'appalto con l'indicazione del responsabile per la sicurezza e la protezione (da presentare agli atti, entro 30 giorni dall'aggiudicazione, pena decadenza);
 - 8) **dichiarazione di accettazione incondizionata del capitolato d'appalto;**
 - 9) **dichiarazione di impegno a presentare al comune di Acireale la comunicazione di inizio di attività** nei locali della scuola: SCIA (da presentare agli atti, entro 30 giorni dall'aggiudicazione, pena decadenza).
 - 10) **dichiarazione di presa visione dei locali**, delle attrezzature e di quanto necessario per la formulazione dell'offerta economica.
 - 11) **la ditta si dovrà uniformare alla normativa vigente in materia di fumo** nei locali pubblici e alla normativa anticovid.
 - 12) **contabilizzazione secondo le vigenti disposizioni in materia** di incassi e comunque di natura fiscale e tributaria.

Per le imprese individuali

si richiede, inoltre **certificato generale in carta legale del casellario giudiziale del titolare dell'impresa emesso in data non anteriore a tre mesi da quella fissata per la gara;**

per le società commerciali e le cooperative:

certificato generale in carta legale del casellario del rappresentante legale e di tutti i soci, se trattasi di società in nome collettivo (SNC) del rappresentante legale e dei soci accomandatari se trattasi di società in accomandita semplice (SAS); del rappresentante legale e degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza per tutti gli altri tipi di società:

Tali certificati devono essere emessi in data non anteriore a tre mesi da quella fissata per la gara.

BUSTA N 2 – OFFERTA ECONOMICA-Allegato A

- 1) **La Scheda di offerta (prodotti-listino prezzi) dovrà essere debitamente compilata, pena esclusione, in ogni sua parte e firmata dal legale rappresentante della ditta su ogni pagina.**

CAPITOLATO

ART. 1 - CALENDARIO E ORARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere gestito con le modalità e gli orari di seguito specificati:

- | | |
|-------------------------|--|
| - dal lunedì al venerdì | dalle 7.45 – 17.30 (orario non soggetto a modifica) |
| - sabato | dalle 7.45 – 13.30 |

Gli alunni possono accedere al bar durante Le due pause di **socializzazione:**

10.00-10.15

11.00 -11.15

Le ordinazioni dei consumi dovranno essere effettuate tramite prenotazione telefonica /on line dalle ore 8.30 alle ore 9.30, per gruppo –classe.

E' facoltà dell'Istituto utilizzare il locale bar dopo l'orario di chiusura e comunque non oltre le 23.00 per attività rivolte al territorio per seminari, conferenze, corsi di formazione. In tali casi si stipuleranno accordi specifici con il gestore del bar secondo i calendari delle attività.

L'erogazione del servizio deve essere garantita dalla data di stipula e per tutta la durata annuale del contratto, e precisamente per l'anno scolastico 2026-27.

Nei giorni di totale sospensione delle attività didattiche (Natale, carnevale, Pasqua e periodo estivo, cioè il mese di agosto) la riduzione del servizio deve essere concordata con il Dirigente Scolastico. **Si precisa che all'interno dell'Istituto saranno presenti dei distributori automatici di alimenti e bevande.**

ART. 2 - INDENNITA' D'USO - LOCALI E ATTREZZATURE

L'offerta economica, consistente nel contributo **consumi annuo forfettario** da elargire a favore del bilancio d'Istituto, **non potrà essere inferiore a € 4.500 e superiore ad € 5.000 annue, da versare sul c/c intestato all'Istituto in una unica soluzione. Nello specifico entro 5 giorni dalla stipula del contratto.**

Per l'espletamento dei servizi, la ditta appaltatrice avrà a disposizione i locali e le strutture della scuola come individuate nell'allegato elaborato tecnico. Detti locali sono di proprietà della Provincia di Catania e saranno utilizzati dalla Ditta aggiudicataria che ne garantirà l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

I locali verranno presi in consegna dalla Ditta aggiudicataria all'inizio del servizio, previa redazione di apposito verbale di consegna e dovranno essere restituiti alla scadenza del contratto in buono stato salvo il normale deterioramento d'uso.

La Ditta vincitrice del bando dovrà farsi carico dei costi di eventuale stemazione dei locali, nello specifico tinteggiatura pareti ed ampliamento porta ingresso cortile d'inverno ed eventuale adeguamento di tutti i dispositivi necessari per il rispetto della normativa in materia di sicurezza e salute nei luoghi pubblici.

La ditta prima di avviare il servizio deve ottenere le autorizzazioni di Legge.

ART. 3- ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

Oltre a quanto prescritto in altre parti del presente capitolato, la Ditta aggiudicataria si impegna a provvedere:

- a) all'organizzazione, gestione e somministrazione dei prodotti previsti che dovranno avere le grammature indicate nelle tabelle dietetiche;
 - b) al trattamento economico sia ordinario che straordinario dovuto al personale che dovrà essere regolarmente assunto, nonché ai relativi contributi previdenziali e assistenziali imposti dalla Legge;
 - c) a curare la scrupolosa sorveglianza delle norme igieniche vigenti da parte di tutto il personale addetto al servizio;
 - d) **alla fornitura del vestiario al personale addetto al servizio;**
 - e) al pagamento delle imposte e tasse generali e speciali, compresa la tassa di smaltimento rifiuti, per quanto di competenza;
 - f) all'assicurazione per danni a persone e cose;
 - g) alla fornitura delle attrezzature mobili e piccoli elettrodomestici;
 - h) alla pulizia dei locali compresi i servizi igienici assegnati, delle attrezzature fisse e mobili;
 - i) alla manutenzione ordinaria delle strutture e delle attrezzature fisse e mobili;
 - l) le forniture per la gestione del bar dovranno essere richieste dal concessionario, le corrispondenti fatture dovranno essere emesse dai fornitori esclusivamente a carico della concessionaria stessa, la quale dovrà fornire al Dirigente Scolastico l'elenco delle Ditte autorizzate alla consegna delle merci.
- L'amministrazione scolastica è sollevata da qualsiasi responsabilità nei confronti dei fornitori per eventuale controversie che dovessero sorgere per motivi inerenti alla gestione e da qualsiasi responsabilità relativa alla tenuta dei registri IVA e degli obblighi tributari, che saranno esclusivamente a carico del concessionario.**

ART. 4- ASSICURAZIONE

Il gestore è tenuto a stipulare, immediatamente dopo la stesura del contratto, una assicurazione RCT con un massimale non inferiore a € 500.000,00 contro i danni che derivassero all' Istituto e/o a terzi in consegna dell'espletamento del servizio.

ART. 5- DIVIETI DI CESSIONE E DI SUBCONTRATTO

E' vietato al gestore, sotto pena di immediata rescissione "*di diritto*" del contratto, la cessione e qualsiasi altra forma di subcontratto totale o parziale del servizio.

ART. 6- DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà validità triennale. Nello specifico a.s. 2026-2027; 2027-2028; 2028-2029.
L'Istituto, al positivo esito della gestione del servizio, si riserva il diritto di proporre il rinnovo contrattuale all'aggiudicataria per un scolastico. Detto rinnovo dovrà comunque risultare da atto scritto e non potrà avvenire tacitamente.

ART. 7- INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore, non danno luogo a responsabilità per entrambe le parti se comunicate tempestivamente alla controparte.

ART. 8 - VARIAZIONE QUANTITATIVA E QUALITATIVA DEI SERVIZI OGGETTO DEL CONTRATTO

Il Dirigente Scolastico potrà disporre l'adeguamento dei servizi o le modifiche dei prodotti. All'uopo le parti effettueranno, se necessario, una ricognizione concordata sulle nuove necessità. Della ricognizione predetta verrà redatto apposito verbale per le conseguenti disposizioni.

Art. 9 - PERSONALE

La concessionaria impegnerà personale regolarmente iscritto a libro paga in base alle esigenze del servizio.

L'onere per il pagamento delle competenze al personale di cui trattasi sarà a totale carico del gestore. Il personale dovrà essere regolarmente assicurato agli effetti previdenziali ed assistenziali e, a tal fine, la presidenza dell'I.I.S. "F. Brunelleschi" svolgerà la necessaria vigilanza per il rispetto delle norme in argomento.

Durante l'orario di servizio, il personale dovrà indossare indumenti di lavoro puliti come prescritto dalle vigenti norme di igiene (uso del berrettino e guanti monouso). Per i lavori di pulizia dovrà indossare indumenti distinti da quelli usati per l'erogazione del servizio bar.

Tutto il personale dovrà essere munito di cartellino di riconoscimento ben visibile al pubblico. Di detto personale dovrà essere fornito elenco dettagliato.

Il Dirigente Scolastico si riserva in ogni caso la facoltà di esprimere un giudizio di idoneità sul personale stesso qualora si rivelasse inadeguato per una normale conduzione del servizio.

ART. 10 – PULIZIA E IGIENE

La pulizia dei locali bar e dispensa, delle attrezzature fisse e mobili e delle stoviglie è a carico del gestore.

Il gestore si impegna a pitturare, all'insediamento ed ogni fine anno scolastico, la sala bar-mensa, i locali cucina, i locali ripostiglio ed i servizi igienici.

E' vietato effettuare trattamenti di pulizia nei locali durante l'erogazione del servizio bar.

Non e' consentito l'uso di prodotti nebulizzanti e, ove sono disponibili, sono preferiti prodotti eco-compatibili.

Il gestore predisporrà un numero adeguato di contenitori per rifiuti all'interno e nelle immediate vicinanze del bar, garantendo la pulizia degli stessi. Si impegna altresì a provvedere

al completo smaltimento dei rifiuti derivanti dallo svolgimento dell'attività e previo accordo con il Dirigente Scolastico.

ART. 11 – QUALITA' E QUANTITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, di marche conosciute a livello nazionale o regionale e dovranno corrispondere alla quantità prevista e alle vigenti norme igienico-sanitarie di tutela della salute.

Salumi e formaggi non devono contenere polifosfati aggiunti.

La composizione dei prodotti confezionati deve essere dichiarata ed esposta al pubblico.

Tra i prodotti occorre inserire quelli privi di glutine e di lattosio.

ART. 12 – CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Salumi, formaggi, pane, focacce, pizze, brioches, cornetti ecc. non dovranno mai essere surgelati. Il trasporto e la conservazione dei prodotti dovrà avvenire utilizzando appositi contenitori chiusi, e la loro preparazione dovrà avvenire preferibilmente in sede (ciò è titolo preferenziale) – vedi tabella allegata. La violazione dell'articolo n.12 comporterà la risoluzione immediata del contratto.

ART. 13 - DISTRIBUZIONE

Gli alimenti non confezionati dovranno essere distribuiti mediante apposite pinze e dovranno essere contenuti in appositi involucri; durante tale attività gli addetti alla distribuzione non dovranno manipolare denaro.

ART. 14 - BEVANDE

Il servizio deve essere eseguito con materiale monouso ad eccezione per le tazzine di caffè /cappuccino e per i piatti della tavola fredda. I recipienti utilizzati devono essere trattati con apposita macchina sterilizzatrice.

ART. 15 – PREZZI DI VENDITA

I prezzi di vendita di ogni articolo, comprensivi di IVA, dovranno essere esposti dal gestore e controfirmata dal Dirigente Scolastico.

ART. 16 – DIRITTO DI CONTROLLO

Il Consiglio d'Istituto potrà predisporre in qualsiasi momento, senza preavviso, a propria discrezione e giudizio e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la corrispondenza del servizio fornito dalla gestione alle prescrizioni contrattuali. Tale compito è demandato alla Commissione designata dal Consiglio d'Istituto con propria delibera.

ART. 17 – TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

A titolo puramente esemplificativo, si indicano come oggetto di controllo:

- modalità di conservazione e stoccaggio in frigorifero
- temperatura di servizio nel frigorifero
- controllo della data di scadenza dei prodotti
- caratteristiche ed impiego dei detergenti
- modalità di sgombero dei rifiuti
- stato igienico degli impianti e dei locali
- stato igienico e sanitario degli addetti
- controllo della qualità prescritta
- controllo della quantità prescritta
- controllo del comportamento verso gli utenti
- controllo dell'abbigliamento e della pulizia degli addetti.

ART. 18 – CONTESTAZIONI

L'Istituto farà pervenire alla Ditta aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

La Ditta, entro 10 giorni, potrà fornire le contro deduzioni del caso. Qualora queste ultime non vengano accolte, l'Istituto lo comunicherà per iscritto alla Ditta che, entro i successivi otto giorni, dovrà uniformarsi alle prescrizioni.

ART. 19– RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Istituto ha diritto di promuovere, nei modi e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto nei seguenti casi :

- abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relativi al servizio;
- cessione ad altri, in tutto o in parte, dei diritti e/o degli obblighi inerenti al presente Capitolato;
- contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte degli addetti al servizio;
- inosservanza da parte della Ditta aggiudicataria di uno o più impegni assunti verso l'Istituto;
- quando la Ditta aggiudicataria si renda colpevole di frode e in caso di fallimento;
- ogni altra inadempienza ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile.
- Non inclusione di prodotti senza glutine e senza lattosio;
- utilizzo di prodotti surgelati;
- Inosservanza orario di erogazione del servizio.

ART. 20 – DIVIETI

Non possono essere installati nei locali del bar jukebox, videogiochi, video poker o altre apparecchiature analoghe. Nei locali oggetto del presente appalto non potranno essere vendute bevande alcoliche ed è obbligo osservare il divieto di fumo (Legge 16/1/2003 n. 3 art.51).

ART. 21- AUTORIZZAZIONI

L'aggiudicatario del bando dovrà provvedere a proprio carico al conseguimento delle autorizzazioni commerciali e sanitarie previste dalla normativa vigente nazionale e regionale, imprescindibili per l'inizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande e dovrà trasmettere alla sede dell'Istituto tutta la documentazione prima dell'inizio dell'erogazione del servizio di bar e tavola fredda.

ART. 22 - PREZZI DI VENDITA E REVISIONE

I prezzi dell'offerta dovranno essere conformi alla media dei prezzi in uso nel mercato economico del Comune di Acireale. **Altri prodotti, diversi da quelli assunti ai fini della valutazione dell'offerta, possono essere venduti solo dopo l'autorizzazione scritta della Giunta Esecutiva, che ne accerta la qualità ed il prezzo.** L'Istituto e l'aggiudicatario del bando, entro il 15 settembre di ogni anno, possono proporre l'inserimento di nuovi prodotti, o la variazione di quelli inseriti nella lista di vendita. I prezzi offerti dovranno essere mantenuti per tutta la durata del contratto.

ART. 23 – RESPONSABILITA'

La Ditta aggiudicataria è sempre responsabile, sia verso l'Istituto che verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni che, dall'operato del personale o dai mezzi impiegati, potessero derivare all'Istituto o a terzi.

ART. 24 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D.lgs 50/2016, e ss.mm.ii. sarà individuata, in particolare mediante l'applicazione dei seguenti criteri:

1. miglior rapporto qualità – prezzo dei prodotti alimentari offerti fino a punti 30;
2. qualità del servizio fino a punti 40 così distribuiti:
 - a) aderenza alla tipologia dei prodotti richiesti nel capitolato con dettagliato riferimento alle caratteristiche merceologiche e commerciali degli stessi da 1 a 5 punti;
 - b) referenze di eventuali altre scuole servite e/o altre esperienze professionali da 1 a 5 punti;
 - c) preparazione dei prodotti in loco da 1 a 15 punti;
 - d) progetto di gestione del servizio e progetto modifica luoghi e sala arredi e attrezzature con particolare attenzione alla qualità dei materiali ed all'estetica, che tengano conto della destinazione d'uso (allegare schede tecniche delle attrezzature e degli arredi) da 1 a 15 punti.
3. Offerta economica in rialzo (rispetto alla base d'asta 5.000,00) fino ad un massimo di 30 punti; all'offerta più alta verrà attribuito il massimo punteggio alle altre un punteggio direttamente proporzionale

L'aggiudicazione sarà affidata al concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, fermo restando la facoltà per l'Amministrazione a non aggiudicare la gestione a nessun concorrente, qualora nessuna delle offerte presentate sia giudicata vantaggiosa.

L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida e congrua. In caso di due o più imprese con lo stesso punteggio, risulterà aggiudicataria la ditta che offrirà un ulteriore ribasso sull'intero listino.

ART. 25 - CAUZIONE DEFINITIVA

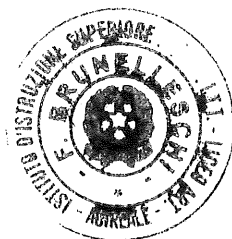
L'impresa aggiudicataria dovrà presentare una cauzione a garanzia del corretto adempimento della prestazione, per un **importo complessivo di € 1.500,00** sempre mediante deposito bancario o postale intestato all'Istituto "F. Brunelleschi" di Acireale.

ART. 26 – REGISTRAZIONE DEL CONTRATTO

Le spese di registrazione del contratto sono a totale carico della Ditta aggiudicataria.

Allegati:

- Istanza di partecipazione
- Dichiarazione di avvenuto sopralluogo
- Scheda dell'offerta
- Capitolato punto di ristoro
- Patto integrità



IL Dirigente scolastico
Prof.ssa Maria Elena Grassi

INTESTAZIONE DITTA OFFERENTE

ISTANZA DI PARTECIPAZIONE

Il sottoscritto _____, codice fiscale _____
nato a _____ il _____ in qualità
di _____ della Ditta _____
con sede legale in _____ Via _____
n. _____ con sede amministrativa in via _____
codice fiscale _____ P. IVA _____
Tel. _____
Fax _____ indirizzo e-mail _____

CHIEDE

di partecipare al Disciplinare di gara per l'affidamento del servizio bar ristoro interno all'Istituto di Istruzione Superiore "F. Brunelleschi" di Acireale.

Data _____

Firma _____

INTESTAZIONE DITTA OFFERENTE

DICHIARAZIONE DI AVVENUTO SOPRALLUOGO

Presa visione dell'Istituto dei locali e delle attrezzature

Con la presente il/la sottoscritto/a sig./sig.ra _____ in qualità
Di legale rappresentante o direttore tecnico o soggetto munito di idonea procura o delega, della
Società _____ partita IVA _____
nato/a a _____, prov _____ il _____, residente a _____ in
Via _____ n. _____ Tel. _____ concorrente alla procedura
relativa alla concessione per l'affidamento del servizio di **"GESTIONE DEL PUNTO RISTORO"**
presso l'Ente appaltante, dichiara di aver effettuato il sopralluogo presso i locali delle strutture
interessate dal servizio in questione.

Si allega alla presente:

- Copia del documento di identità del soggetto che ha effettuato il sopralluogo.
- Copia della eventuale procura e/o delega.

_____, li _____

DA COMPILARE A CURA DELL'ENTE APPALTANTE

Si attesta che in data _____ il sig./sig.ra _____ ha

Effettuato il sopralluogo presso i locali delle strutture interessate dal servizio in questione.

Il Responsabile del procedimento (o suo delegato)

OFFERTA ECONOMICA

**TUTTI I PRODOTTI DEVONO ESSERE DI MARCHE
CONOSCIUTE MERCEOLOGICAMENTE DI PRIMA QUALITA'**

Tipo prodotto	In capitolato	PREZZO OFFERTO
colazioni	Brioche – Cornetti – panzerotti – iris – krafen – raviole ecc	
bevande calde	Caffè espresso - decaffeinato o caffè macchiato (gr.8 miscela di prima qualità)	
	Caffè orzo - caffè dek (gr.8 miscela di prima qualità)	
	Cappuccino (latte fresco e caffè espresso)	
	Latte macchiato (1/4 l.latte fresco con caffè o cacao)	
	cioccolata calda	
	Camomilla calda	
	Thè caldo	
	Tisane varie di prima qualità	
bevande fredde	Acqua Minerale 0,50 l	
	Acqua Minerale l 2	
	Bibita bottiglietta plastica/lattina 33 cl the/cola pepsi/coca cola/pompelmo/aranciata ecc. 33 cl	
	Succhi di frutta Brick misti da l 0,200	
	Succhi di frutta in bottiglietta l.0,125	
	Bottiglietta di the 50 cl	
	Bottiglia di the l 1	
	Thè Brick da 20 cl	
	Acqua Tonica	

rosticceria	Pizzette – Arancini vari – Cartocciate – Cipolline ecc	
Dolciumi e salati confezionati	Galak – Kinder buono – Mars – Twix – Bounty - M&M - Tic tac – Mentos - Fruittella	
	Brioche - merendine - crackers in confezione	
	Pavesini – Croccantelle – Tuc – Crackers alla pizza	
	Caramelle sfuse	
	Gomme air - Vivident	
	Gomme sfuse – Lecca lecca	
	Patatine – Ringo -	
	Cipster - Ritz	
	Pocket Coffe, Ferrero Rocher	
	Kinder delice - Kinder cereali – Tronki - Duplo	
gelati confezionati e artigianali	Gelato artigianale	
	Granita	
	Cornetto	
	Cremino	
	Croccante	
	Gelato biscotto	
	Ghiacciolo	
prodotti da forno freschi	Panino imbottito Morbidone gr. 40 di salame o mortadella o pancetta o prosciutto	
	Panino imbottito gr. 80 di pane, gr. 30 prosciutto crudo	
	Panino imbottito gr. 80 di pane, gr. 30 prosciutto cotto senza polifosfati	
	Pane vuoto 80g	
	Focaccia grande(prosciutto 40 gr. / mozzarella o galbanone 30 gr) – Focaccia Vegetariana (mozzarella 60 gr, pomodoro gr. 30, insalata 30 gr.)	

	Focaccia piccola Cotto(40 gr.) e galbanone (20 gr)	
	Focaccia non farcita	
	Piadina (crudo o cotto 40g e/o formaggio 20g)	
	Toast (cotto 25g - formaggio 20g)	
piatti	Insalata caprese (con 250g pomodori e 125g mozzarella fresca) + 60g pane-verdura	
	Insalata mista (100g insalata 1 pomodoro 80g tonno 60g formaggi) + 60g pane-verdura	
	Piatto di affettato a scelta (100 gr.) + 60 gr. Pane	
	Piatto di affettato a scelta (50g) e formaggio spalmabile fresco(75 gr) + 60g pane	
	Primi piatti pronti	
	Secondi piatti pronti	
varie	Frutta di stagione (mela - banane - pere - arance) pz. ca. 100g biologica	
	Spremuta di frutta fresca	
	Yogurt vari	
	Fazzoletti	

ULTERIORE PERCENTUALE DI SCONTO IN CASO DI PARITA' DI PUNTEGGIO

_____ %

L'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D.lgs 50/2016, sarà individuata, in particolare mediante l'applicazione dei seguenti criteri:

Punto 1	Fino a 30 punti	miglior rapporto qualità – prezzo dei prodotti alimentari offerti	
Punto 2	fino a 40 punti	<u>da 1 a 5 punti</u> c)aderenza alla tipologia dei prodotti richiesti nel capitolato con dettagliato riferimento alle caratteristiche merceologiche e commerciali degli stessi; <u>da 1 a 5 punti</u> d)referenze di eventuali altre scuole servite e/o esperienza professionale; <u>da 1 a 15 punti</u> e) preparazione prodotti in loco <u>da 1 a 15 punti</u> f) progetto sala bar arredi ed attrezzature	
Punto 3	fino a 30 punti	4. offerta economica, consistente nel contributo consumi annuo forfetario da elargire a favore del bilancio d'istituto e da destinarsi all'ampliamento dell'offerta formativa (Legge Bersani 40/07). L'offerta economica non potrà essere inferiore a €5.000,00 annui	

PATTO DI INTEGRITA'
RELATIVO SERVIZIO BAR RISTORAZIONE SEDE CENTRALE

tra

**l'ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE " FILIPPO BRUNELLESCHI"-ACIREALE
(CT)**

e

la Ditta _____ società a responsabilità limitata semplificata- (di seguito
denominata Ditta), sede legale in _____, via _____ codice fiscale/P.IVA _____,
rappresentata dal sig. _____, in qualità di legale rappresentante della ditta medesima

Il presente documento deve essere obbligatoriamente sottoscritto e presentato insieme all'offerta da ciascun partecipante alla gara in oggetto. La mancata consegna del presente documento debitamente sottoscritto comporterà l'esclusione automatica dalla gara.

VISTO

- La legge 6 novembre 2012 n. 190, art. 1, comma 17 recante "Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione";
- il Piano Nazionale Anticorruzione (P.N.A.) emanato dall'Autorità Nazionale Anti Corruzione e per la valutazione e la trasparenza delle amministrazioni pubbliche (ex CIVIT) approvato con delibera n. 72/2013, contenente "Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione";
- il Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione (P.T.P.C) 2016 -2018 per le istituzioni scolastiche della Regione, adottato con decreto ministeriale n. _____
- il decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013, n. 62 con il quale è stato emanato il "Regolamento recante il codice di comportamento dei dipendenti pubblici",

SI CONVIENE QUANTO SEGUE

Articolo 1

Il presente Patto d'integrità stabilisce la formale obbligazione della Ditta che, ai fini della partecipazione alla gara in oggetto, si impegna:

- a conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza, a non offrire, accettare o richiedere somme di denaro o qualsiasi altra ricompensa, vantaggio o beneficio, sia direttamente che indirettamente tramite intermediari, al fine dell'assegnazione del contratto e/o al fine di distorcerne la relativa corretta esecuzione;
- a segnalare alla stazione appaltante qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della gara e/o durante l'esecuzione dei contratti, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla gara in oggetto;
- ad assicurare di non trovarsi in situazioni di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti e che non si è accordata e non si accorderà con altri partecipanti alla gara;
- ad informare puntualmente tutto il personale, di cui si avvale, del presente Patto di integrità e degli obblighi in esso contenuti;
- a vigilare affinché gli impegni sopra indicati siano osservati da tutti i collaboratori e dipendenti nell'esercizio dei compiti loro assegnati;

- a denunciare alla Pubblica Autorità competente ogni irregolarità o distorsione di cui sia venuta a conoscenza per quanto attiene l'attività di cui all'oggetto della gara in causa.
-

Articolo 2

La ditta, sin d'ora, accetta che nel caso di mancato rispetto degli impegni anticorruzione assunti con il presente Patto di integrità, comunque accertato dall'Amministrazione, potranno essere applicate le seguenti sanzioni:

- esclusione del concorrente dalla gara;
- escussione della cauzione di validità dell'offerta;
- risoluzione del contratto;
- escussione della cauzione di buona esecuzione del contratto;
- esclusione del concorrente dalle gare indette dalla stazione appaltante per 5 anni.

Articolo 3

Il contenuto del Patto di integrità e le relative sanzioni applicabili resteranno in vigore sino alla completa esecuzione del contratto. Il presente Patto dovrà essere richiamato dal contratto quale allegato allo stesso onde formarne parte integrante, sostanziale e pattizia.

Articolo 4

Il presente Patto deve essere obbligatoriamente sottoscritto in calce ed in ogni sua pagina, dal legale rappresentante della ditta partecipante ovvero, in caso di consorzi o raggruppamenti temporanei di imprese, dal rappresentante degli stessi e deve essere presentato unitamente all'offerta. La mancata consegna di tale Patto debitamente sottoscritto comporterà l'esclusione dalla gara.

Articolo 5

Ogni controversia relativa all'interpretazione ed esecuzione del Patto d'integrità fra la stazione appaltante ed i concorrenti e tra gli stessi concorrenti sarà risolta dall'Autorità Giudiziaria competente.

Luogo e data

Per la ditta:

(il legale rappresentante)

(firma leggibile)