



# PROVINCIA REGIONALE DI PALERMO

DIREZIONE ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

## AVVISO PUBBLICO

CIG Z9B02C3335

- 1) **ENTE APPALTANTE:** Provincia Regionale di Palermo – Direzione Istruzione e Formazione Professionale – Via Roma n.19 – 90100 Palermo – Tel. 091/6628559 – 091/6628575 – Fax 091/6628812 – [pubblicaistruzione@provincia.palermo.it](mailto:pubblicaistruzione@provincia.palermo.it)
- 2) **DESCRIZIONE DELLA CONCESSIONE :** concessione in uso degli spazi necessari per l'installazione e gestione di un posto di ristoro "servizio di Bar-Mensa" all'interno dei locali del Liceo Scientifico Statale "G. D'Alessandro" di Via S. Ignazio di Loyola Bagheria
- 3) **NORMATIVA DI RIFERIMENTO:** Art. 30 del D.Lgs. n.163/2006 "Concessione di servizi" – Regolamento per la gestione dei servizi di ristoro approvato dal Consiglio Provinciale in data 04 Agosto 2009 con deliberazione n. 061/C.
- 4) **DURATA DELLA CONCESSIONE:** anni sei a decorrere dalla data di stipula della convenzione, rinnovabili secondo quanto previsto dall'art. 4 del capitolato speciale d'oneri
- 5) **SOGGETTI AMMESSI:** tutti gli operatori economici di cui all'art. 34 e i raggruppamenti di impresa di cui all'art. 37 del D.Lgs. n.163/2006 e ss.mm. ed ii., che siano in possesso dei seguenti requisiti:
  - che non si trovino nelle condizioni di cui all'art. 38 del succitato decreto e ss.mm. ed ii.;
  - di essere iscritti da almeno tre anni alla Camera di Commercio per attività inerenti al servizio di ristoro;
  - di possedere tutte le certificazioni e/o autorizzazioni prescritte dalla normativa vigente per l'esecuzione del servizio in oggetto;
  - di possedere la certificazione di autocontrollo secondo il sistema HACCP in corso di validità (la mancanza di tale certificazione è causa di esclusione automatica del concorrente dalla partecipazione all'affidamento del servizio in argomento);
  - avere in regola il proprio personale sia per quanto riguarda il pagamento degli oneri previdenziali ed assistenziali sia per quanto riguarda le autorizzazioni igienico-sanitarie richieste per il loro impiego, nonché in generale, con le norme concernenti certificazioni in materia di igiene e sanità pubblica. (La mancanza di regolarità rilevata d'ufficio attraverso il D.U.R.C. – Documento Unico di Regolarità Contributiva- è causa di esclusione automatica del concorrente dalla partecipazione all'affidamento del servizio in argomento).
- 6) **ONERI E SPESE A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO:** quelli previsti dagli artt. 5 e 14 del Capitolato speciale d'oneri
- 7) **MODALITA' RICHIESTA DOCUMENTI:** il presente Avviso, il Capitolato speciale d'oneri, la planimetria dei locali, la relazione tecnica della Direzione Manutenzione del Patrimonio ed Edilizia Scolastica II e la modulistica, sono pubblicati sul sito internet della Provincia [www.provincia.palermo.it](http://www.provincia.palermo.it) sezione "bandi/appalti/avvisi" nonché all'Albo Pretorio online, all'Albo del Comune di Palermo, all'Albo del Comune di Bagheria e all'Albo dell'Istituto Scolastico e possono essere ritirati, previo versamento di €0.13 a pagina, c/o gli uffici della Direzione Istruzione e Formazione Professionale siti in Palermo Via Roma n.19 (ex Palazzo delle Ferrovie) piano primo, dal lunedì al venerdì dalle ore 9,30 alle ore 12,30. Eventuali chiarimenti potranno essere richiesti fino al sesto giorno antecedente il termine di presentazione dell'offerta, attraverso l'indirizzo e-mail [pubblicaistruzione@provincia.palermo.it](mailto:pubblicaistruzione@provincia.palermo.it) oppure a mezzo fax al numero 091/6628812 o telefonicamente al Responsabile del Procedimento Sig. Laura Gagliardo al numero 091/6628559.





**8) MODALITA' E TERMINE DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE:**

Il plico (busta principale), contenente la documentazione/dichiarazioni richieste, l'offerta tecnica e l'offerta economica, deve essere chiuso e sigillato (per sigillo si intende una qualsiasi impronta /segno, impressa su materiale plastico come ceralacca o piombo, sia striscia incollata sui lembi di chiusura con timbri e firma, tale da confermare l'autenticità della chiusura originaria proveniente dal mittente ed escludere così qualsiasi possibilità di manomissione del contenuto), e deve pervenire, alla Direzione Istruzione e Formazione Professionale Via Maqueda n.100 - 90100 Palermo, a pena di esclusione, entro il termine perentorio delle ore 13,00 del giorno 17 Gennaio 2012 a mezzo di servizio postale, Agenzia di recapito autorizzata oppure mediante consegna a mano. L'orario di apertura dell'Ufficio protocollo dell'Archivio Generale della stazione appaltante è il seguente: dalle ore 8,00 alle ore 13,30 di tutti i giorni lavorativi, con esclusione del sabato. Del giorno e ora di arrivo del plico, nel caso di recapito diretto con consegna a mano da parte del concorrente oppure tramite Agenzia di recapito/corriere, farà fede esclusivamente la ricevuta/timbro apposta dall'Ufficio Protocollo della Provincia.

L'Amministrazione non assume alcuna responsabilità circa ritardi dovuti a disservizi degli incaricati della consegna. Il recapito intempestivo dei plichi, indipendentemente dalla modalità utilizzata, rimane ad esclusivo rischio dei concorrenti. Ciò vale anche per i plichi inviati a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, a nulla valendo in data di spedizione risultante dal timbro postale dell'Agenzia accettante di partenza.

Il plico deve recare all'esterno, oltre all'intestazione, l'indirizzo del mittente, recapito Telef./Fax e/o e-mail, le indicazioni relative all'oggetto del servizio e precisamente "Concessione in uso degli spazi necessari per l'installazione e gestione di un posto di ristoro "servizio di Bar-Mensa" all'interno dei locali del Liceo Scientifico Statale "G. D'Alessandro" di Via S. Ignazio di Loyola Bagheria; il giorno e l'ora di scadenza dei termini di presentazione delle offerte.

Il plico al suo interno deve contenere tre buste, a loro volta debitamente sigillate recanti la dicitura "1 - Documentazione", "2 - Offerta Tecnica" e "3 - Offerta Economica".

**9) ELENCO DOCUMENTI DA PRESENTARE A PENA DI ESCLUSIONE**

**9.1) NELLA BUSTA "1 DOCUMENTAZIONE" DEVONO ESSERE CONTENUTI A PENA DI ESCLUSIONE, I SEGUENTI DOCUMENTI:**

1) istanza di ammissione, contenente la dichiarazione redatta ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 28/12/2000 n.445, con la quale il legale rappresentante dei soggetti concorrenti o suo procuratore (nel qual caso occorre allegare, a pena di esclusione, la procura in originale o copia autenticata), assumendosene la piena responsabilità ai sensi dell'art.76 del citato decreto, dichiara:

A) che la Ditta partecipante è iscritta, da almeno tre anni, al Registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura competente, con l'indicazione della categoria di attività simile o riferibile al servizio in oggetto, numero e data di iscrizione, data decorrenza attività, la sede, la forma giuridica e l'indicazione degli estremi anagrafici di tutti i titolari, le cariche o qualifiche;

B) di essere in possesso delle certificazioni e/o autorizzazioni prescritte per l'attività del servizio in oggetto;

C) di non trovarsi in alcuna delle condizioni previste dall'articolo 38, comma 1, lettere a),b),c),d),e),f),g),h),i),l)m),m-bis),m-ter) e m-quater) del D.L.vo 163/2006 e successive modifiche ed integrazioni comprese quelle apportate con il decreto legge 13/05/2011 n° 70, indicandole specificatamente;



D) di avere preso visione e di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e le disposizioni contenute nel capitolato speciale d'oneri, nell'avviso pubblico, della planimetria dei locali, della relazione tecnica della Direzione Manutenzione del Patrimonio ed Edilizia Scolastica II della Provincia e della tabella "A" Elenco Prodotti e Prezzi e di accettare incondizionatamente tutte le norme e le disposizioni in essi contenute e di avere giudicato le condizioni economiche di selezione remunerative e tali da consentire l'offerta economica presentata, tenuto conto, anche, degli obblighi connessi alle norme sulla sicurezza e protezione dei lavoratori, delle condizioni di lavoro e della osservanza della normativa in materia;

E) di avere effettuato il sopralluogo presso l'Istituto scolastico ed in particolare dei relativi spazi oggetto della presente selezione e di essere in condizione di potere espletare il servizio in conformità alle condizioni, specifiche tecniche e clausole richieste;

F) di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 10 della legge 675/96 e ss. mm. ii., che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa;

G) indica il domicilio eletto numero di fax e/o indirizzo di posta elettronica al quale vanno inviate, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, tutte le eventuali comunicazioni e richieste documentali da parte della commissione di gara e dell'Amministrazione appaltante, in conformità al disposto di cui all'art. 77 del decreto legislativo n° 163/2006 e successive modifiche ed integrazioni;

H) che l'offerta è improntata a serietà, integrità, indipendenza e segretezza, e si impegna a conformare il proprio comportamento ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza; e che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alla gara per limitare od eludere in alcun modo la correttezza;

I) di essere consapevole che le superiori obbligazioni e dichiarazioni sono condizioni rilevanti per la partecipazione di gara sicché, qualora la stazione appaltante accerti, nel corso del procedimento di gara, una situazione di collegamento sostanziale, attraverso indizi gravi, precisi e concordanti, l'impresa verrà esclusa;

L) dichiara, indicandoli specificamente:

L.1) i nominativi, le date di nascita e le residenze degli eventuali titolari, soci nelle società in nome collettivo, soci accomandatari, direttori tecnici, amministratori muniti di potere di rappresentanza o il socio unico, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio; L.2) i nominativi, le date di nascita, la residenza degli eventuali titolari, soci nelle società in nome collettivo, soci accomandatari, direttori tecnici, amministratori muniti di potere di rappresentanza o il socio unico, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione dell'avviso (la dichiarazione va resa anche se negativa con la seguente dicitura: "non ci sono soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del l'avviso").

L.3) Specifica, a pena di esclusione, se nell'anno antecedente la pubblicazione dell'avviso la Ditta concorrente sia stata interessata o meno da fusione, incorporazione o acquisizione, totale o parziale a qualsiasi titolo di altra impresa ed in caso positivo indica i nominativi, le date di nascita, la residenza degli eventuali titolari, soci nella società in nome collettivo, soci accomandatari, direttori tecnici, amministratori muniti di potere di rappresentanza o il socio unico, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio cessati dalla carica nell'impresa acquisita nell'anno antecedente la data di pubblicazione dell'avviso, ed ove non ce ne siano lo specifica a pena di esclusione (vedi C.G.A. Sez. giurisdizionale, sentenza 6 maggio 2008, n° 389).

Tutti i soggetti di cui alle superiori lett. L1), L2) e L3) devono rilasciare la dichiarazione di cui alla lett. c) art. 38 commi 1 e 2, del D.L.vo 163/2006 e successive modifiche ed integrazioni.

(Le dichiarazioni di cui al punto L.3, dovranno, a pena do esclusione, essere rese da tutti i soggetti con firma autografa e fotocopia del documento di identità personale. Le superiori



dichiarazioni potranno essere rese anche dal Legale rappresentante della Ditta partecipante, da rendersi ai sensi del D.P.R. 445/2000, in tal caso, oltre al documento di identità del dichiarante, necessiterà allegare un prospetto con l'indicazione delle generalità complete, nome, cognome, data di nascita, residenza, ragione sociale e qualifica rivestita nella società di tutti i soggetti previsti al punto L.3)

M) di ottemperare agli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 12 agosto 2010, n.136

Si obbliga espressamente nel caso di aggiudicazione :

- a segnalare alla stazione appaltante qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della selezione e/o durante l'esecuzione del contratto, da parte di ogni interessato addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla gara in oggetto;
- a collaborare con le forze di polizia, denunciando ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale (richieste di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di subappalti a terminate imprese, danneggiamenti/furti di beni personali o in cantiere etc.);
- a non cedere, in tutto o in parte, il servizio e/o il contratto in subappalto, nolo cottimo etc. ad altre imprese partecipanti alla selezione, in forma singola o associata, ed è consapevole che in caso contrario, le eventuali autorizzazioni non saranno concesse;
- a mantenere invariati i prezzi offerti per tutto il periodo contrattuale, fatti salvi gli adeguamenti ISTAT da richiedere espressamente a questa Amministrazione;

**9.2) Certificazione/dichiarazione (resa ai sensi del D.P.R. 445/2000), dimostrante il possesso del requisito della regolarità contributiva (DURC). (La mancanza di regolarità del DURC è causa di esclusione)**

**9.3) Certificazione/dichiarazione (resa ai sensi del D.P.R. 445/2000) , di autocontrollo secondo il sistema HACCP, in corso di validità**

La mancata allegazione all'istanza dei documenti di cui ai punti 9.2) e 9.3) sarà motivo di esclusione automatica dalla selezione.

In caso di raggruppamento ciascun operatore economico facente parte del raggruppamento dovrà rendere le dichiarazioni di cui sopra e produrre la documentazione di cui ai superiori punti 9.2) e 9.3)

**9.4) NELLA BUSTA "2 OFFERTA TECNICA" DEVONO ESSERE CONTENUTI A PENA DI ESCLUSIONE:**

- **PROGETTO**
- **ELENCO ARREDI ED ATTREZZATURE**
- **PIANO DELLE ATTIVITA' GESTIONALI DEL SERVIZIO**
- **RELAZIONE SULLE CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI OFFERTI**
- **CERTIFICAZIONE DI QUALITA'**

All'offerta tecnica, inoltre, dovranno essere allegati depliant degli arredi e dei raccoglitori per la raccolta differenziata

**9.5) NELLA BUSTA "3 OFFERTA ECONOMICA" DEVE ESSERE CONTENUTA, A PENA DI ESCLUSIONE:**

- **L'OFFERTA ECONOMICA, sottoscritta dal Legale Rappresentante o da un suo Procuratore, (nel qual caso occorre allegare, a pena di esclusione, la procura in originale o**



copia autenticata), contenente la tabella dei prezzi che la ditta concorrente intende praticare sui prodotti alimentari elencati nella tabella "A" -Elenco prodotti e prezzi - di cui all'Art. 10 del Capitolato speciale d'onori il cui ribasso da praticare in un'unica percentuale, rispetto ai prezzi di mercato, non potrà essere inferiore al 20%

**In caso di raggruppamento l'offerta tecnica e l'offerta economica dovranno essere firmate da tutti i soggetti facenti parte del raggruppamento.**

**10) CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:** si procederà all'affidamento mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (art. 83 comma 1 del D.L.vo n.163/2006) su un max di 100 punti secondo gli elementi di valutazione di cui all'Art. 15 del Capitolato speciale d'onori.

**11) ESPLETAMENTO DELLA SELEZIONE:** la data, il luogo ed ogni eventuale fase dell'espletamento della selezione, verrà pubblicato sul sito internet [www.provincia.palermo.it](http://www.provincia.palermo.it)

**12) SOGGETTI AMMESSI AD ASSISTERE ALLE SEDUTE DI SELEZIONE (con esclusione della seduta per l'offerta tecnica che si svolgerà in seduta riservata) :** possono presenziare alla selezione i rappresentanti legali o persona di loro fiducia munita di regolare delega.

**AVVERTENZE**

***a) la stipula della Convenzione è subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia antimafia;***

***b) nel caso in cui il legale rappresentante o uno dei dirigenti della Ditta aggiudicataria siano rinviati a giudizio per favoreggiamento nell'ambito di procedimenti relativi a reati di criminalità organizzata la Provincia Regionale di Palermo, procederà automaticamente alla risoluzione della Convenzione di concessione ai sensi della L.R. 20 novembre 2008 n.15 art.2 comma 2;***

***c) si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida;***

***d) in caso di parità di punteggio finale delle offerte, si procederà immediatamente al sorteggio***

 ***Il Direttore  
Dott.ssa Rosa Vicari***



**PROVINCIA REGIONALE DI PALERMO**

DIREZIONE ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

CONCESSIONE IN USO DEGLI SPAZI NECESSARI PER  
L'INSTALLAZIONE E GESTIONE DI UN POSTO DI RISTORO  
"SERVIZIO DI BAR-MENSA" ALL'INTERNO DEI LOCALI DEL  
LICEO SCIENTIFICO STATALE  
"G. D'ALESSANDRO" DI VIA S. IGNAZIO DI LOYOLA BAGHERIA

**CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI**

*Palermo li*



## CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

PER LA CONCESSIONE IN USO DEGLI SPAZI NECESSARI PER L'INSTALLAZIONE E GESTIONE DI  
UN POSTO DI RISTORO "SERVIZIO DI BAR-MENSA" ALL'INTERNO DEI LOCALI DEL LICEO  
SCIENTIFICO STATALE "G. D'ALESSANDRO"  
- VIA S.IGNAZIO DI LOYOLA - BAGHERIA

### Art. 1

*(Oggetto del servizio)*

Concessione in uso degli spazi necessari per l'installazione e gestione di un posto di ristoro servizio di Bar-Mensa, all'interno dei locali del Liceo Scientifico Statale "G. D'Alessandro" di Bagheria, Via S. Ignazio di Loyola Bagheria.

### Art. 2

*(Finalità)*

Promuovere dei sani stili di vita ed incrementare l'attenzione alla tipologia ed alla qualità degli alimenti e delle bevande erogate, garantendo al contempo un servizio economico in favore degli utenti della scuola (studenti, docenti e personale non docente).  
In particolare lo scopo è quello di promuovere l'alimentazione mediterranea garantendo l'offerta di prodotti agro-alimentari o biologici provenienti dal territorio provinciale di Palermo incentivando il consumo di frutta e verdura fresca nella scuola

### Art. 3

*(Norme regolatrici del servizio)*

La concessione di cui al precedente articolo 1 deve essere effettuata con l'osservanza di quanto previsto:

- a. dal presente capitolato d'oneri;
- b. dal Codice dei Contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture di cui al decreto legislativo 12 aprile 2006 n. 163 art. 30 "Concessioni di servizi".
- c. dal "Regolamento per i servizi di Ristoro all'interno degli edifici destinati a sede di Istituti di Istruzione secondarie superiore concessi in uso dalla Provincia Regionale di Palermo" approvato con Deliberazione del Consiglio Provinciale n.061/C del 4 Agosto 2009

### Art. 4

*(Durata della concessione)*

La concessione avrà la durata di anni 6 e potrà essere rinnovata, su richiesta della Ditta e salvo parere contrario del Consiglio di Istituto, per ulteriori 6 anni se non disdetta da una delle parti almeno tre mesi prima della naturale scadenza.



#### **Art.5**

*(Oneri a carico dell'aggiudicatario)*

La concessione prevede il pagamento a titolo di corrispettivo per l'uso degli spazi scolastici di un canone annuale anticipato che per l'a.s. 2011/2012 è determinato in €1.500,00 (comprensivo dei consumi di acqua e del riscaldamento) ed è suscettibile annualmente a variazione in base alla consistenza della popolazione scolastica. Tale canone dovrà essere corrisposto alla Provincia prima della sottoscrizione della concessione e secondo le modalità previste dal Regolamento Provinciale per la gestione dei servizi di Ristoro e riportate al successivo Art. 12.

Sono inoltre a carico della Ditta la spesa relativa al consumo di energia elettrica, poiché non ricompresa nel canone annuale, che dovrà essere misurata mediante contratti autonomi o mediante l'installazione di contatori a diffalco e pagata con le modalità previste dall'art. 6 del vigente Regolamento e riportate al successivo Art. 13, nonché le spese per la pulizia e manutenzione dei locali, le spese telefoniche ed ogni onere presente o futuro relativo ad imposte, diritti, tasse, ecc. stabiliti dallo Stato, dalla Regione, dagli Enti Locali in relazione a qualsiasi aspetto dello svolgimento dei servizi e degli spazi concessi.

#### **Art. 6**

*(Locali)*

Il servizio verrà svolto nei locali individuati mediante apposita planimetria con specificate le parti destinate alla sala mensa con annesso vano lavamani; cucina con annessa dispensa; lavastoviglie; spogliatoio con annesso w.c..

I locali concessi per la prestazione del servizio dovranno essere obbligatoriamente visionati mediante sopralluoghi, prima della presentazione dell'offerta da parte delle ditte concorrenti e non potranno avere utilizzo diverso da quello per il quale sono destinati.

I locali concessi in uso dovranno essere assunti nello stato di fatto in cui si trovano e dovranno essere mantenuti in buono stato di manutenzione, conservazione e di pulizia, con tutti i fissi, infissi, vetri, chiavi e con gli impianti funzionanti.

La Ditta non può eseguire modifiche, migliorie o addizioni di qualsiasi entità sui locali concessi senza il preventivo assenso scritto della Provincia e senza essersi munito, in tempo utile e laddove prescritto, delle necessarie autorizzazioni amministrative previste dalle normative vigenti.

#### **Art. 7**

*(Specifiche tecniche)*

Tutti i macchinari, gli arredi e le attrezzature che si intendono utilizzare per la preparazione di cibi, bevande e quant'altro sono a carico della Ditta. Successivamente all'aggiudicazione la ditta è tenuta a presentare l'elenco di tali attrezzature nonché l'elenco dei fornitori abituali dei prodotti proposti.



## **Art. 8**

### *(Tempi e modalità del servizio)*

L'Istituto è composto da circa n. 900 studenti, n. 65 docenti e n.32 dipendenti ATA . Per il servizio mensa è prevista una presenza giornaliera (escluso il sabato) di n.20/25 soggetti.

La Ditta dovrà concordare con il Dirigente Scolastico dell'Istituto:

- le fasce orarie di apertura e chiusura giornaliera del bar-mensa;
- l'eventuale chiusura per il periodo estivo (luglio-agosto);
- l'eventuale chiusura per il periodo pasquale e natalizio.

Il servizio non potrà essere interrotto se non per cause di forza maggiore e cioè per tutti quei fatti che per la loro eccezionalità ed imprevedibilità non possono essere né evitati né previsti dalla Ditta mediante l'esercizio della normale diligenza.

In tutti gli altri casi, per l'interruzione del servizio, la Provincia si riserva il diritto alla richiesta dei danni subiti ed all'applicazione di sanzioni.

La Provincia di concerto con l'Istituto, si riservano di sospendere il servizio nel caso in cui venga accertata la necessità di dovere procedere ad interventi edilizi e/o impiantistici nei locali dell'edificio scolastico, con un preavviso di tre mesi, o inferiore in caso di indifferibile urgenza, da comunicare alla Ditta per iscritto.

La Ditta, su espressa richiesta del Consiglio di Istituto, potrà essere autorizzata, da questo Ente, ad installare e gestire, con divieto di sub-gestione, i distributori automatici di alimenti e/o bevande, al fine di garantire il servizio di somministrazione anche oltre l'orario ordinario di apertura e chiusura del bar-mensa.

## **Art. 9**

### *(Obblighi generali)*

La Ditta è obbligata:

- a. ad essere in possesso delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze e/o autorizzazioni commerciali, previste dalla normativa nazionale e regionale, per l'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato;
- b. a corrispondere il canone annuale nella misura e con le modalità fissate dal "Regolamento per i servizi di Ristoro all'interno degli edifici destinati a sede di Istituti di Istruzione secondarie superiore concessi in uso dalla Provincia Regionale di Palermo" approvato con Deliberazione del Consiglio Provinciale n.061/C del 4 Agosto 2009;
- c. ad attenersi a tutte le norme del presente capitolato, delle leggi in vigore in materia di ristorazione collettiva nonché alla tipologia del servizio proposto in sede di presentazione dell'offerta
- d. ad applicare il sistema di autocontrollo dell'igiene dei prodotti alimentari, basato sui principi H.A.C.C.P. previsto dal D.Lgs. 155/97 e a far rispettare agli utenti il divieto di fumare nel locale bar;
- e. ad installare i dispositivi antincendio ed ogni altro impianto di cui la legge ne prescrive l'obbligatorietà, nonché tutte le attrezzature necessarie al buon funzionamento del posto di ristoro, che dovranno essere conformi unitamente ai relativi impianti, alle prescrizioni antinfortunistiche ed igieniche sancite dalla vigente normativa per adibire il locale a bar;
- f. a farsi carico esclusivo della custodia e della conservazione degli attrezzi e dei materiali ubicati nel posto di ristoro e sollevare la Provincia e l'Istituto da qualsiasi



- responsabilità per furti, sottrazioni e danneggiamenti di qualsiasi genere ( la Ditta potrà provvedere, a proprie spese, alla stipula di una specifica assicurazione a tutela dei propri beni). La Provincia e l'Istituto, sono esonerati, altresì, da ogni responsabilità per danni ed infortuni che possono derivare a persone e a cose presenti nei locali. ;
- g. a provvedere alla pulizia giornaliera dei locali, delle attrezzature e degli arredi eventualmente utilizzati dall'utenza, nonché alla pulizia dei contenitori predisposti per la raccolta differenziata dei rifiuti;
  - h. a mantenere i locali avuti in consegna per il periodo di validità della Concessione, in buono stato e di non apportare variazioni sia agli stessi che agli impianti senza la preventiva autorizzazione della Provincia e dell'Istituto;
  - i. a rimuovere, alla scadenza della concessione in uso, a propria cura e spese, l'arredamento del bar – mensa con rimessione in pristino stato;
  - j. ad esporre il listino prezzi praticato e mantenere invariata la percentuale di ribasso offerta al momento dell'aggiudicazione;
  - k. ad esporre in modo visibile una tabella con l'indicazione delle caratteristiche dietetiche e organolettiche dei prodotti in vendita
  - l. ad impiegare personale di buona condotta morale e civile in possesso della prescritta documentazione sanitaria prevista dalla normativa di settore;
  - m. ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in conformità a quanto previsto dalle disposizioni normative in materia di rapporto di lavoro nonché di quelli previdenziali, assistenziali, assicurativi e per la sicurezza;
  - n. ad applicare nei confronti dei propri dipendenti il contratto di lavoro di categoria;
  - o. a fornire, al proprio personale dipendente, idoneo vestiario ed indumenti da lavoro da indossare per lo svolgimento del servizio, un cartellino di identificazione riportante la denominazione sociale della Ditta nonché il nome, il cognome e la qualifica ricoperta del dipendente
  - p. a presentare, il proprio piano di sicurezza ai fini delle verifiche dei dati e degli adempimenti previsti dal D.Lgs. 626/94 e ss. mm. ii., in collaborazione con i responsabili della sicurezza dell'Istituto, al fine di una attenta prevenzione sui rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori;
  - q. a somministrare prodotti di ottima qualità nel rispetto delle norme igienico-sanitarie stabilite dalla Legge.

**Art.10**  
*(Prodotti e Prezzi)*

**Tabella "A" - Elenco prodotti e prezzi**

<b>Caffè espresso</b>	<b>0.70</b>
<b>Caffè decaffeinato</b>	<b>0.75</b>
<b>Caffè macchiato</b>	<b>0.70</b>
<b>Caffè d'orzo</b>	<b>0.75</b>
<b>Latte bianco</b>	<b>0.80</b>
<b>Latte macchiato</b>	<b>1.00</b>
<b>Latte fresco</b>	<b>1.00</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>1.10</b>
<b>Cioccolata calda</b>	<b>1.10</b>
<b>The caldo</b>	<b>1.00</b>
<b>Camomilla</b>	<b>0.80</b>



Acqua naturale o frizzante 50 cl.	0.90
Acqua Naturale o frizzante 1,5 cl.	1.20
Bibite in lattina 33 cl. (coca cola-fanta-sprite-etc.)	1.00
Bibite in bottiglia 50 cl. (the- chinotto – tonica – limonata – etc.)	1.20
Succhi di frutta misti e/o senza zuccheri	1.20
Yogurt ml.200	1.20
Aperitivi analcolici (bitter – crodino – etc.)	1.20
Cornetto fresco (crema-marmellata-cioccolato etc.)	0.90
Treccine condite o vuote	0.80
Cartoccio di ricotta (fritto o al forno)	1.00
Iris di ricotta (fritto o al forno)	1.00
Rosticceria varia (arancini-calzone-ravazzate-pizzette etc.) gr. 150	1.20
Pizza/sfincione a taglio gr. 160	1.20
Brioche vuota gr.60	0.30
Insalata Italia (crudo-pomodoro-mozzarella-insalata) gr.130	2.20
Insalata Italia (bresaola-pomodoro-mozzarella-insalata) gr.130	2.20
Sandwich (salsa al tonno-prosciutto-pomodoro-mozzarella-insalata) gr.180	2.50
Sandwich (salsa al tonno-salame-pomodoro-mozzarella-insalata) gr.180	2.50
Parmigiano reggiano gr.50	1.50
Toast	1.00
Panino con solo salumi gr.160	2.00
Panino con salumi e formaggi gr. 160	2.00
Panino con wurstell gr.180	2.00
Panino con salsiccia gr.180	2.00
Panino con hamburger gr.180	2.00
Panino con cotoletta di pollo gr.180	2.00
Tramezzino farcitura varia gr.150	2.00
Genovese (crema limone o ricotta) gr.120	1.00
Spremute di arance cl.25	1.50
Spremuta di limone cl.25	1.10
Frullato di frutta fresca (di stagione) cl.25	1.50
Primo piatto	4.00
Secondo	4.50
Contorno	1.50
n. 1 panino	0.35
Frutta fresca di stagione (una porzione)	1.50

**N.B. E' obbligatoria la preparazione di cibi per celiaci e diabetici**

**(\*) E' severamente vietata la vendita di bevande alcoliche e superalcoliche**

La Ditta sui prodotti sopra indicati, dovrà praticare il ribasso in un'unica percentuale che rispetto ai prezzi di mercato non può essere inferiore al 20%

#### Art. 11

*(Standard qualitativi di prodotto e di servizio)*

1. Gli acquisti dei prodotti dovranno essere fatti dalla Ditta a proprio nome, con espresso esonero della Provincia e dell'Istituto da qualsiasi responsabilità verso terzi per eventuali ritardi o inadempimenti nei pagamenti;
2. i generi di consumo dovranno essere qualitativamente elevati e quantitativamente sufficienti per garantire la continuità del servizio di ristoro;



3. il latte utilizzato per il servizio di banco dovrà essere preferibilmente del tipo "fresco";
4. dovrà essere garantita la fornitura di almeno il 50% di paste fresche sul totale;
5. i prodotti da forno dovranno essere in confezione riportante la denominazione della società produttrice, ingredienti e data di scadenza, in conformità alle vigenti normative in materia e privi di additivi;
6. il pane dovrà essere del tipo farina "O" o con l'aggiunta di olio di oliva. Dovrà essere ben lievitato e ben cotto in maniera che la mollica riesca spugnosa ed elastica alla pressione delle dita. Il pane dovrà essere garantito di produzione giornaliera e non dovrà essere rigenerato;
7. le verdure e la frutta devono essere indenni da difetto che possono alterare i caratteri organolettici delle stesse, non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;
8. i salumi non devono presentare all'esterno né patine né odori sgradevoli, il grasso deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore di rancido e non deve essere in eccesso. Il prosciutto cotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico sottovuoto all'interno del quale non deve esserci liquido percolato, non deve presentare alterazioni di sapore, odore, colore o iridescenza, picchiettatura o alveolatura od altri difetti;
9. il prosciutto crudo deve essere avvolto in idoneo involucro plastico sottovuoto all'interno, deve essere nazionale del tipo D.O.P., munito di contrassegno atto a consentire in via permanente l'identificazione, ottenuto da cosce fresche di suini nati, allevati e macellati in Italia, non deve contenere additivi non consentiti dalla legge, non deve presentare difetti di colore, odore od altro genere dovuti ad una scorretta maturazione e conservazione;
10. gelati e bibite non devono esser di sottomarche;
11. le confezioni utilizzate per i vari alimenti devono essere realizzate in materiale idoneo all'imballaggio dello specifico alimento in esse contenuto; devono inoltre risultare chiuse o sigillate ed intatte; nel caso di contenitori metallici questi non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine o corrosioni interne;
12. le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste per legge, quali ad esempio il tipo di prodotto, l'elenco degli ingredienti utilizzati e gli additivi ammessi, il peso netto e/o lordo, la ditta produttrice e/o confezionatrice, il luogo di provenienza, la data di scadenza, etc.;
13. la vendita di generi scaduti, avariati, adulterati o contenenti sostanze nocive o comunque non corrispondenti alle disposizioni di legge in materia di igiene e di sanità, sarà considerata grave violazione ai sensi dell'art. 16 lettera p) del presente Capitolato;
14. la Ditta si impegna alla tempestiva pulizia dei locali e dei tavoli eventualmente utilizzati dall'utenza nonché ad assicurare alla stessa tempi di attesa minimi, sia alla cassa sia al banco.
15. il personale dovrà essere adeguato per quantità e qualità all'utenza dell'Istituto al fine di garantire un servizio rapido ed efficiente,
16. la Ditta si impegna a rendere agevole l'attività di controllo del servizio da parte della "Provincia" e/o dell'"Istituto" che ha facoltà di esercizio senza preavviso

## **Art. 12**

### *(Importo e Modalità di pagamento Canone)*

La Ditta dovrà corrispondere alla Provincia Regionale di Palermo, prima della sottoscrizione della Convenzione, il canone annuo (A.S. 2011/2012) di €. 1.500,00, comprensivo dei consumi di acqua e del riscaldamento. Per i successivi anni, il canone verrà calcolato in base alla consistenza della popolazione scolastica e agli adeguamenti degli indici ISTAT e dovrà essere corrisposto anticipatamente (pena risoluzione della Convenzione) entro il 30 Luglio di ogni anno.

Il versamento dovrà essere effettuato sul seguente c.c.b.: IBAN IT 67 I030 1904 6020 0000 8905 380 intestato alla Provincia Regionale di Palermo – causale: canone annuale bar –mensa

c/o il Liceo Scientifico Statale "G. D'Alessandro" – Via S. Ignazio di Loyola – Bagheria e ne dovrà essere inviata copia, alla Direzione Istruzione e Formazione Professionale.



#### Art. 13

##### *(Importo e modalità di pagamento Energia Elettrica)*

Il consumo di energia elettrica dovrà essere misurato mediante contratti autonomi o mediante l'installazione di contatori a diffalco a spese della Ditta.

Il prezzo da pagare per ogni Kw di energia elettrica consumata è fissato per il corrente anno in €. 0,20; per i successivi anni, il prezzo sarà stabilito sulla base delle tariffe applicate dalla Società erogatrice.

Il versamento dovrà essere effettuato con cadenza bimestrale, sul seguente c.c.b.: IBAN IT 67 I030 1904 6020 0000 8905 380 intestato alla Provincia Regionale di Palermo – causale: pagamento numero Kw di energia elettrica consumata – bar/mensa presso il Liceo Scientifico Statale "G. D'Alessandro" - Via S. Ignazio di Loyola – Bagheria e ne dovrà essere inviata copia, alla Direzione Istruzione e Formazione Professionale

#### Art.14

##### *(Spese a carico dell'aggiudicatario)*

Sono a carico dell'aggiudicatario:

- Tutte le spese di muratura, idraulica, falegnameria, ecc. che si rendessero necessarie per le modifiche sui locali individuati per il posto di ristoro (previa autorizzazione della Provincia e dell'Istituto)
- Tutte le spese relative alla gestione del bar-mensa, nonché tutti gli oneri inerenti la concessione ed i rinvii di licenze, imposte, tasse, contributi, multe, contravvenzioni e quant'altro in riferimento all'esercizio del bar-mensa medesimo nonché le spese di ordinaria manutenzione delle attrezzature, impianti e locali.
- Tutte le spese relative all'acquisto e all'installazione delle attrezzature e degli arredi necessari allo svolgimento dell'attività bar e servizio mensa.
- Tutte le spese relative alla rimozione delle attrezzature e degli arredi del bar – mensa nonché le spese di rimessione in pristino stato dei locali (in caso di scadenza, revoca o risoluzione della concessione in uso)
- Tutte le spese relative all'acquisto dei prodotti, bevande ed alimenti
- Tutte le spese relative alla pulizia e manutenzione degli ambienti bar e mensa compresi i servizi, delle attrezzature fisse e mobili, delle stoviglie.
- Tutte le spese relative all'allacciamento alle reti di distribuzione idrica e dell'energia elettrica comprese l'installazione dei contatori a diffalco nonché le spese per gli interventi di adeguamento di cui alla relazione tecnica della Direzione Manutenzione del Patrimonio ed Edilizia Scolastica II
- Spese telefoniche
- Spese TARSU
- Spese consumo energia elettrica
- Spese canone annuale
- Spese polizza fidejussoria
- Spese polizza per la RCVT
- Spese del personale impiegato



Ogni onere presente o futuro, relativo ad imposte, diritti, tasse, ecc. stabiliti dallo Stato, dalla Regione e dagli Enti Locali in relazione a qualsiasi aspetto dello svolgimento dei servizi e degli spazi concessi.

### Art. 15

#### (Criteri di aggiudicazione)

Il servizio sarà affidato mediante il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa prevista dalla vigente normativa su un max di 100 punti secondo i seguenti elementi di valutazione:

#### **A) VALUTAZIONE TIPOLOGIA DEL SERVIZIO OFFERTO MAX PUNTI 70**

- 1. Progettazione dei locali uso bar-mensa .....punti da 0 a 20 così ripartiti e attribuiti:**
  - a) Progetto a firma di professionista abilitato NO – SI..... punti 0 - 2
  - b) Ricostruzione 3D (rendering) dei locali NO – SI..... punti 0 - 2
  - c) Arredi ed attrezzature:
    - Nuovi da acquistare..... punti 6
    - Usato da non più di un anno dalla data di pubblicazione dell'avviso ..... punti 4
    - Usato da oltre un anno fino a tre anni ..... punti 2
    - Usato oltre i tre anni ..... punti 0
  - d) Relazione preliminare con riferimenti normativi NO – SI..... punti 0 - 2
  - e) Completezza Progetto (calcoli impianti elettrici, termici, idrico sanitari ecc.).....  
.....da punti 1 fino a un max di punti 4
  - f) Numero di arredi ed attrezzature proposte.....da punti 1 fino a un max di punti 4
- 2. Esperienza nel settore della ristorazione collettiva (Bar/Mensa) da almeno tre anni presso Enti Pubblici o Privati.....punti 6**
- 3. Esperienza nel settore della ristorazione collettiva da almeno tre anni..... punti 4**
- 4. Altra tipologia e qualità di prodotti che saranno somministrati punti da 0 a 24 così ripartiti e attribuiti:**
  - a) ampliamento della gamma dei prodotti rispetto a quelli indicati nella Tab. A (punti 0,20 x ogni prodotto)..... fino a un max di punti 3
  - b) prodotti da agricoltura biologica (punti 1 per ogni prodotto) fino a un max di punti 7
  - c) prodotti provenienti dal commercio equo e solidale (punti 1 per ogni prodotto) .....  
.....fino a un max di punti 7
  - d) prodotti locali della Provincia di Palermo (punti 1 per ogni prodotto) .....  
..... fino a un max di punti 7
- 5. Piano di organizzazione del personale punti da 1 a 8 così ripartiti e attribuiti:**
  - a) numero addetti al servizio bar/mensa (punti 1 per ogni addetto)fino a un max di punti 5
  - b) presenza di un cuoco diplomato.....punti 3
- 6. Piano di sanificazione punti da 1 a 5 così ripartiti e attribuiti:**
  - a) mensile.....punti 5
  - b) trimestrale.....punti 1
- 7. Certificazione di Qualità UNI-EN-ISO 9001:2008.....punti 3**

#### **VALUTAZIONE OFFERTA ECONOMICA MAX PUNTI 30**

Alla Ditta verrà attribuito un punteggio tra il ribasso proposto (che non può essere inferiore al 20% dei prezzi dei prodotti indicati nella tabella "A") e il ribasso del miglior offerente



$$a) = \frac{Po \times 30}{Pi}$$

**Dove: a) = punteggio da attribuire alla Ditta concorrente**  
**Pi = miglior offerta in termini percentuali di ribasso**  
**Po = offerta della Ditta concorrente in termini percentuali di ribasso**

**Art. 16**  
*(Vigilanza – Controlli - Revoca)*

La Direzione Istruzione e Formazione Professionale, anche per il tramite della Polizia Provinciale, effettuerà il controllo e la vigilanza per il rispetto di tutte le clausole contenute nel presente atto di concessione e di tutte le norme previste dal "Regolamento per i servizi di Ristoro all'interno degli edifici destinati a sede di Istituti di Istruzione secondarie superiore concessi in uso dalla Provincia Regionale di Palermo" approvato con Deliberazione del Consiglio Provinciale n.061/C del 4 Agosto 2009 e potrà procedere di diritto alla revoca della Concessione, ove siano accertate gravi violazioni quali:

- a) l'incremento non autorizzato dei prezzi praticati;
- b) il mancato rispetto delle caratteristiche dietetiche e organolettiche dei prodotti messi in vendita;
- c) la pesatura non conforme;
- d) le doglianze dell'utenza dal punto di vista igienico sui prodotti;
- e) le violazioni accertate e relazionate dal Consiglio d'Istituto;
- f) interruzione del servizio senza giustificato motivo;
- g) reiterate inosservanze delle norme di legge e/o di Regolamento e del piano di sicurezza;
- h) in caso di cessione totale o parziale del ramo di azienda, o di quote/azioni senza l'autorizzazione preventiva della Provincia Regionale di Palermo,
- i) mancato pagamento alla Provincia dell'energia elettrica consumata;
- l) detenzione e/o vendita nei locali di bevande alcoliche o a contenuto parzialmente alcolico;
- m) revoca, decadenza, annullamento delle autorizzazioni prescritte da norme di legge di cui alla presente Convenzione;
- n) stato di inosservanza del gestore riguardo agli obblighi contrattuali sottoscritti;
- o) manifesta incapacità e/o frode della Ditta nella esecuzione del servizio di ristoro;
- p) detenzione e/o vendita di prodotti scaduti, avariati, adulterati o contenenti sostanze nocive.

Le violazioni saranno formalmente contestate alla Ditta inadempiente. Dopo tre contestazioni formali ( due nella fattispecie indicata alla lettera p) per le quali non siano pervenute, o non siano state accettate, adeguate giustificazioni della Ditta, la Provincia potrà procedere di diritto (ipso iure) ex art. 1456 c.c. alla risoluzione del contratto come sopra.

La risoluzione della presente convenzione, per qualsiasi motivo, comporta l'incameramento del canone già pagato ed il risarcimento dei danni derivanti.

**Art. 17**  
*(Subappalto)*

E' fatto espresso divieto alla Ditta di cedere o affidare a terzi l'esecuzione del servizio o di trasferire in capo a terzi, in tutto o in parte, i diritti derivanti dalla presente concessione

**Art. 18**  
*(Documenti da produrre prima della stipula della Convenzione)*



- copia del bonifico bancario attestante il pagamento del canone annuale;
- polizza fidejussoria di €.50.000,00 (detta polizza dovrà avere la stessa durata della concessione);
- tabella con le caratteristiche dietetiche e organolettiche dei prodotti in vendita;
- copia listino prezzi come da offerta presentata;
- autorizzazione unica alla somministrazione rilasciata dal Comune (SUAP) per il punto di ristoro aggiudicato;
- parere igienico sanitario rilasciato dalla competente U.S.L.;
- polizza assicurativa con una compagnia di importanza Nazionale per la R.C.V.T. con massimali di copertura di importo non inferiore a €.500.000,00;
- documentazione che attesti di essere in regola con le norme relative all'HACCP e con quelle relative al ritiro dei rifiuti speciali o inquinanti;
- nulla osta tecnico rilasciato dall'Ufficio Tecnico Provinciale Direzione Manutenzione e Patrimonio Edilizia Scolastica;
- certificato Casellario Giudiziale;
- certificato Carichi Pendenti;
- certificato iscrizione C.C.I.A.A.

#### **Art. 19**

*(Documenti da allegare alla Convenzione)*

Fanno parte integrante della Convenzione i documenti tecnici sotto elencati:

1. il presente capitolato d'oneri, sottoscritto per accettazione dal rappresentante legale della Ditta;
2. l'offerta economica della Ditta;
3. il progetto tecnico;
4. la planimetria dei locali.

#### **Art. 20**

*(Norme finali)*

Per quanto non previsto nel presente Capitolato trovano applicazione le norme del Codice Civile e del Regolamento Provinciale per la concessione dei posti di ristoro approvato dal Consiglio Provinciale con delibera n. 061/C del 04 agosto 2009.

#### **Art. 21**

*(Controversie)*

Qualsiasi controversia che dovesse insorgere in ordine alla convenzione tra l'Amministrazione appaltante e la Ditta, sarà di competenza della Autorità giudiziaria ordinaria (Foro di Palermo).

**DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ALLA SELEZIONE E DICHIARAZIONE A CORREDO DELL'OFFERTA (da inserire all'interno della busta "n.1 documentazione")**

**Alla Provincia Regionale di Palermo  
Direzione Istruzione e Formazione Professionale  
Via Maqueda, 100**

**90133 PALERMO**

**OGGETTO: concessione in uso degli spazi necessari per l'installazione e gestione di un posto di ristoro "servizio di Bar-Mensa" all'interno dei locali del Liceo Scientifico Statale "G. D'Alessandro" di Via S. Ignazio di Loyola Bagheria**

I sottoscritt \_\_\_\_\_  
nat il \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_  
residente a \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ codice fiscale \_\_\_\_\_  
in qualità di \_\_\_\_\_  
della Ditta \_\_\_\_\_  
con sede legale in \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_  
con codice fiscale n° \_\_\_\_\_  
con partita IVA n° \_\_\_\_\_  
con posizione INPS – sede di \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_  
matricola n. \_\_\_\_\_  
con posizione INAIL – sede di \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_  
matricola n. \_\_\_\_\_  
con organizzazione aziendale composta da n. \_\_\_\_\_ unità lavorative di cui n. \_\_\_\_\_ con  
contratto a tempo determinato; n. \_\_\_\_\_ con contratto a tempo indeterminato; n. \_\_\_\_\_ con  
contratto co.co.co. o gestione separata  
C.C.N.L. applicato: \_\_\_\_\_

**CHIEDE**

1) di partecipare alla selezione indicata in oggetto come:

- \* soggetto concorrente singolo;
- \* soggetto concorrente capogruppo di un Raggruppamento Temporaneo;
- \* soggetto concorrente mandante di un Raggruppamento Temporaneo;
- \* altro tipo di società

**A tal fine ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 28 dicembre 2000 n.445, consapevole della sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo DPR 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,**

### DICHIARA

A) che la Ditta è iscritta da almeno tre anni, nel registro delle imprese della Camera del Commercio di

\_\_\_\_\_

per la seguente attività \_\_\_\_\_

- Numero d'iscrizione \_\_\_\_\_
- Data di iscrizione \_\_\_\_\_
- Data decorrenza attività \_\_\_\_\_
- Forma giuridica \_\_\_\_\_
- Titolari, soci, direttori tecnici, amministratori muniti di poteri di rappresentanza e soci accomandatari (indicare i nominativi, le qualifiche, le date di nascita e la residenza)

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**B)** di essere in possesso delle certificazioni e/o autorizzazioni prescritte per l'attività del servizio in oggetto.

**C)** indicandoli specificamente, di non trovarsi in alcuna delle condizioni previste all'articolo 38, comma 1, lettere a), b), c), d), e), f), g), h), i), l), m), m-bis), m-ter) ed m-quater) del decreto legislativo n.163/2006 e successive modifiche ed integrazioni comprese quelle apportate con il decreto legge 13/05/2011 n.70, e precisamente:

**lett.a)** che l'impresa non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni fallimento, di liquidazione coatta amministrativa, di amministrazione controllata o di concordato preventivo e che non sono in corso procedimenti per la dichiarazione di tali situazioni;

**lett.b)** che nei propri confronti non è pendente un procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575;

**lett c)** che nei propri confronti non sono state pronunciate sentenze di condanna passate in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; né condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18, né condanne per le quali abbia beneficiato della non menzione;

**cc)** che nell'anno antecedente la pubblicazione del bando:

\* non è cessato dalla carica alcun soggetto munito dei poteri di rappresentanza né il Direttore Tecnico;

ovvero

\* è /sono cessato/i dalla carica il/i sig./sig.ri di seguito elencati di cui si riportano i nominativi, le date di nascita e di residenza. **Si allega dichiarazione (Allegato 2):**

---

---

---

---

---

**lett d)** di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto dall'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55;

**lett e)** di non avere commesso violazioni gravi definitivamente accertate, alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro;

**lett f)** di non aver commesso grave negligenza o malafede, secondo motivata valutazione della stazione appaltante, nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione

appaltante che bandisce la gara; ovvero di non avere commesso un errore grave nell'esercizio della propria attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;

**lett g)** l'inesistenza, a carico dell'impresa, di violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui l'impresa è stabilita;

**lett h)** che, ai sensi del comma 1-ter, non risulta nei propri confronti l'iscrizione nel casellario informatico di cui all'art.7, comma 10 del decreto legislativo n.163/2006 e successive modifiche ed integrazioni, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione, in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti;

**lett. i)** di non avere commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui l'impresa è stabilita;

**lett. l)** di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 12 marzo 1999 n.68;

**lett. m)** che nei propri confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lett. c), del decreto legislativo dell' 8 giugno 2001 n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 36-bis, comma 1, del decreto-legge 4 luglio 2006, n. 223, convertito, con modificazioni, dall'art.14 del decreto legislativo n. 81/2008;

**lett. m-bis)** che nei propri confronti non risulta l'iscrizione nel casellario informatico di cui all'art.7, comma 10 del decreto legislativo n.163/2006 e successive modifiche ed integrazioni, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione SOA;

**lett. m-ter)** con riferimento alla precedente lettera b) che pur essendo stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale, aggravati ai sensi dell'art.7 del D.L. 13 maggio 1991, n.152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n.203, risulta aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria (salvo che ricorrano i casi previsti dall'art. 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n° 689)

**lett. m-quater) –**

**caso 1:** di non essere in una situazione di controllo di cui all'art.2359 del codice civile con alcun soggetto e di avere formulato l'offerta autonomamente;

**caso 2:** di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovino in una delle situazioni di controllo di cui all'art.2359 del codice civile e di avere formulato l'offerta autonomamente;

**caso 3:** di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovino in una delle situazioni di controllo di cui all'art.2359 del codice civile e di avere formulato l'offerta autonomamente;

D) di avere preso visione e di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e le disposizioni contenute nel capitolato speciale d'oneri, nell'avviso pubblico, della planimetria dei locali, della relazione tecnica della Direzione Manutenzione del Patrimonio ed Edilizia Scolastica II della Provincia e della tabella "A" Elenco prodotti e Prezzi e di accettare incondizionatamente tutte le norme e le disposizioni in essi contenute e di avere giudicato le condizioni economiche di selezione remunerative e tali da consentire l'offerta economica presentata, tenuto conto, anche, degli obblighi connessi alle norme sulla sicurezza e protezione dei lavoratori, delle condizioni di lavoro e della osservanza della normativa in materia;

E) di avere effettuato il sopralluogo presso l'Istituto scolastico ed in particolare dei relativi spazi oggetto della presente selezione e di essere in condizioni di potere espletare il servizio in conformità alle condizioni, specifiche tecniche e clausole richieste;

F) di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 10 della legge 675/96 e ss. mm. ii., che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa;

G) il domicilio eletto \_\_\_\_\_;

il numero di fax \_\_\_\_\_;

ovvero I

indirizzo di posta elettronica \_\_\_\_\_ al quale vanno inviate, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, tutte le eventuali comunicazioni e richieste documentali da parte della commissione di gara e dell'Amministrazione appaltante;

H) che l'offerta è improntata a serietà, integrità, indipendenza e segretezza, e si impegna a confermare il proprio comportamento ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza; e che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alla selezione per limitare od eludere in alcun modo la correttezza;

I) di essere consapevole che le superiori obbligazioni e dichiarazioni sono condizioni rilevanti per la partecipazione di gara sicché, qualora la stazione appaltante accerti, nel corso del procedimento di selezione, una situazione di collegamento sostanziale, attraverso indizi gravi, precisi e concordanti, l'impresa verrà esclusa.

L) dichiara, indicandoli specificatamente:

L 1) i nominativi, le date di nascita e le residenze degli eventuali titolari, soci nelle società in nome collettivo, soci accomandatari, direttori tecnici, amministratori muniti di potere di rappresentanza o il socio unico, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio (Allegato 1);

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_;

L 3) \* che nell'anno antecedente alla pubblicazione dell'avviso la Ditta non è stata interessata da fusione, incorporazione o acquisizione, totale o parziale a qualsiasi titolo di altra impresa o trasformazione della ragione sociale.

## Ovvero

[ ]\* che nell'anno antecedente la pubblicazione dell'avviso la Ditta è stata interessata da fusione, incorporazione o acquisizione, totale o parziale a qualsiasi titolo di altra impresa e che i nominativi, le date di nascita e di residenza degli eventuali titolari, soci nella società in nome collettivo, soci accomandatari, direttori tecnici, amministratori muniti di potere di rappresentanza o il socio unico, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio cessati dalla carica nell'impresa acquisita nell'anno antecedente la data di pubblicazione dell'avviso sono i seguenti **di cui si allega dichiarazione (Allegato 2)**

M) di ottemperare agli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 12 agosto 2010, n.136

Si obbliga espressamente nel caso di aggiudicazione:

- a segnalare alla stazione appaltante qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della selezione e/o durante l'esecuzione del contratto, da parte di ogni interessato addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla gara in oggetto;
- a collaborare con le forze di polizia, denunciando ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale (richieste di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di subappalti a terminate imprese danneggiamenti/furti di beni personali o in cantiere etc.);
- a non cedere, in tutto o in parte, il servizio e/o il contratto in subappalto, nolo cottimo etc. ad altre imprese partecipanti alla selezione, in forma singola o associata, ed è consapevole che in caso contrario, le eventuali autorizzazioni non saranno concesse;
- a mantenere invariati i prezzi offerti per tutto il periodo contrattuale, fatti salvi gli adeguamenti ISTAT da richiedere espressamente a questa Amministrazione.

**Alla presente domanda allega:**

- 1) Fotocopia del documento d'identità del sottoscrittore, ai sensi dell'art.38 del DPR 445/2000 (se la dichiarazione di cui sopra non è autenticata)
- 2) **(caso di associazione o consorzio già costituito):** mandato collettivo ovvero l'atto costitutivo in copia autenticata del consorzio;
- 3) Certificazione/Dichiarazione sostitutiva (resa ai sensi del D.P.R. 445/2000) della certificazione di regolarità contributiva;
- 4) Dichiarazione (resa ai sensi del D.P.R. 445/2000) di avere effettuato il sopralluogo presso i locali dell'Istituto Scolastico;
- 5) Dichiarazione (resa ai sensi del D.P.R. 445/2000) di avere preso visione della relazione tecnica della Direzione Manutenzione del Patrimonio ed Edilizia Scolastica II sugli interventi di adeguamento da realizzare nei locali e sull'osservanza delle prescrizioni elencate;
- 6) Certificazione/Dichiarazione (resa ai sensi del D.P.R. 445/2000) di autocontrollo HACCP.

\_\_\_\_\_ lì \_\_\_\_\_

Firma del Legale Rappresentante o Procuratore

\_\_\_\_\_

#### AVVERTENZE

Le dichiarazioni di cui al punto C) limitatamente alle sole lett. b), c) e m-ter) dell'art.38 del D.L.vo 163/06 e ss. mm. ed ii. devono essere rese ai sensi del DPR 445/2000, anche da tutti i soci accomandatari, nel caso di accomandita semplice, da tutti i soci in caso di società in nome collettivo, da tutti gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza e il socio unico, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio, dal/i direttore/i tecnico/i. I soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione dell'avviso e in caso di fusione, incorporazione o acquisizione, totale o parziale a qualsiasi titolo di altra impresa tutti i soggetti cessati dalla carica nell'impresa acquisita dovranno produrre la superiore dichiarazione limitatamente alla sola lett. c). Le superiori dichiarazioni dovranno essere accompagnate da fotocopia, non autenticata, di un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità.

(\*) Barrare solamente le caselle interessate.



# PROVINCIA REGIONALE DI PALERMO

## AREA SERVIZI ALLA PERSONA

DIREZIONE ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE  
Ufficio Programmazione e Diritto allo Studio  
Via Roma, 19 Palazzo Delle Ferrovie - Palermo Fax 091/6628812  
pubblicaistruzione@provincia.palermo.it

C.F. 80021470820

### Tabella "A"

#### ELENCO PRODOTTI

PREZZI BASE IN EURO SU CUI  
APPLICARE IL RIBASSO (minimo -20%)

Caffè espresso	0.70
Caffè decaffeinato	0.75
Caffè macchiato	0.70
Caffè d'orzo	0.75
Latte bianco	0.80
Latte macchiato	1.00
Latte fresco	1.00
Cappuccino	1.10
Cioccolata calda	1.10
The caldo	1.00
Camomilla	0.80
Acqua naturale o frizzante 50 cl.	0.90
Acqua Naturale o frizzante 1,5 cl.	1.20
Bibite in lattina 33 cl. (coca cola-fanta-sprite-etc.)	1.00
Bibite in bottiglia 50 cl. (the- chinotto - tonica - limonata - etc.)	1.20
Succhi di frutta misti e/o senza zuccheri	1.20
Yogurt ml.200	1.20
Aperitivi analcolici (bitter - crodino - etc.)	1.20
Cornetto fresco (crema-marmellata-cioccolato etc.)	0.90
Treccine condite o vuote	0.80
Cartoccio di ricotta (fritto o al forno)	1.00
Iris di ricotta (fritto o al forno)	1.00
Rosticceria varia (arancini-calzone-ravazzate-pizzette etc.) gr. 150	1.20
Pizza/sfincione a taglio gr. 160	1.20
Brioche vuota gr.60	0.30
Insalata Italia (crudo-pomodoro-mozzarella-insalata) gr.130	2.20
Insalata Italia (bresaola-pomodoro-mozzarella-insalata) gr.130	2.20
Sandwich (salsa al tonno-prosciutto-pomodoro-mozzarella-insalata) gr.180	2.50
Sandwich (salsa al tonno-salame-pomodoro-mozzarella-insalata) gr.180	2.50
Parmigiano reggiano gr.50	1.50
toast	1.00
Panino con solo salumi gr.160	2.00
Panino con salumi e formaggi gr. 160	2.00
Panino con wurstel gr.180	2.00
Panino con salsiccia gr.180	2.00
Panino con hamburger gr.180	2.00
Panino con cotoletta di pollo gr.180	2.00
Tramezzino farcitura varia gr.150	2.00
Genovese (crema limone o ricotta) gr.120	1.00
Spremute di arance cl.25	1.50
Spremuta di limone cl.25	1.10
Frullato di frutta fresca (di stagione) cl.25	1.50
Primo piatto	4.00
Secondo	4.50
Contorno	1.50
n. 1 panino	0.35
Frutta fresca di stagione (una porzione)	1.50

N.B. E' obbligatoria la preparazione di cibi per celiaci e diabetici

(\*) E' severamente vietata la vendita di bevande alcoliche e superalcoliche

La Ditta sui prodotti sopra indicati, dovrà praticare il ribasso in un'unica percentuale che rispetto ai prezzi di mercato non può essere inferiore al 20%

PERCENTUALE UNICA DI RIBASSO \_\_\_\_\_ %

*Firma del Legale Rappresentante o Procuratore*

# DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA AI SENSI DEL D.P.R. 445/2000

ALLEGATO 1

**Alla Provincia Regionale di Palermo  
Direzione Istruzione e Formazione Professionale  
Via Maqueda, 100  
90133 PALERMO**

OGGETTO :servizio di ristoro mediante Bar - Mensa.

\_\_\_\_\_ l \_\_\_\_\_ sottoscritt \_\_\_\_\_  
nat \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_  
residente in \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_

in qualità di legale rappresentante \* socio accomandatario \* socio di s.n.c.  socio  
unico, ovvero socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci \*

dell'impresa concorrente.

## DICHIARA

1) che nei propri confronti non è pendente un procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575;

2) che nei propri confronti non sono state pronunciate sentenze di condanna passate in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; né condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18, né condanne per le quali abbia beneficiato della non menzione;

3) \* con riferimento al precedente punto 1) non risulta di essere stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203;

oppure

\* di essere stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale, aggravati ai sensi dell'art.7 del D.L. 13 maggio 1991, n.152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n.203, e di avere denunciato i fatti all'Autorità giudiziaria;

FIRMA

\_\_\_\_\_

**\*) Barrare la casella che interessa.**

La presente dichiarazione dovrà essere accompagnata da fotocopia di un documento d'identità.

# DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA AI SENSI DEL D.P.R. 445/2000

ALLEGATO 2

**Alla Provincia Regionale di Palermo  
Direzione Istruzione e Formazione Professionale  
Via Maqueda, 100  
90133 PALERMO**

OGGETTO : servizio di ristoro mediante Bar - Mensa.

  1   sottoscritt \_\_\_\_\_  
nat \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ residente in  
\_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_

in qualità di soggetto **cessato dalla carica**, nell'anno antecedente la pubblicazione dell'avviso, legale rappresentante  \* socio accomandatario  \* socio di s.n.c.  \* **socio unico, ovvero socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci**  dell'impresa concorrente.

In qualità di soggetto **cessato dalla carica**, nell'anno antecedente la pubblicazione dell'avviso, legale rappresentante  \* socio accomandatario  \* socio di s.n.c.  \* **socio unico, ovvero socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci**  a seguito di fusione  incorporazione  acquisizione, totale o parziale a qualsiasi titolo  dell'impresa \_\_\_\_\_

## DICHIARA

1)  che nei propri confronti non sono state pronunciate sentenze di condanna passate in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; né condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18, né condanne per le quali abbia beneficiato della non menzione;

**ovvero**

2)  che nei propri confronti sono state pronunciate sentenze di condanna passate in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; né condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18.

FIRMA

\_\_\_\_\_

**\*) Barrare la casella che interessa.**

**La presente dichiarazione dovrà essere accompagnata da fotocopia di un documento d'identità.**

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA AI SENSI DEL D.P.R. 445/2000**

**INTESTAZIONE DITTA** \_\_\_\_\_

**DICHIARAZIONE DI PRESA VISIONE DEI LOCALI DELL'ISTITUTO** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ **DI** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ **l** \_\_\_\_\_ **sottoscritt** \_\_\_\_\_

**nat** \_\_\_\_\_ **a** \_\_\_\_\_ **prov.** \_\_\_\_\_ **il** \_\_\_\_\_

**residente a** \_\_\_\_\_ **prov.** \_\_\_\_\_ **in Via** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ **n.** \_\_\_\_\_ **tel.** \_\_\_\_\_

**Codice fiscale** \_\_\_\_\_ **in qualità di** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ **della Ditta** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ **con sede legale in** \_\_\_\_\_

**Via** \_\_\_\_\_ **con Codice fiscale** \_\_\_\_\_

**Con Partita IVA** \_\_\_\_\_ **recapiti telefonici** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ **fax** \_\_\_\_\_

**e-mail** \_\_\_\_\_

**DICHIARA**

Di aver preso visione dell'Istituto Scolastico e dei locali destinati per il servizio di Bar - Mensa.

\_\_\_\_\_ **data**

\_\_\_\_\_ **firma**

**La presente dichiarazione dovrà essere accompagnata da fotocopia di un documento d'identità.**

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA AI SENSI DEL D.P.R. 445/2000**

**INTESTAZIONE DITTA** \_\_\_\_\_

**DICHIARAZIONE DI PRESA VISIONE ED ACCETTAZIONE DELLA RELAZIONE TECNICA  
SUGLI INTERVENTI DA REALIZZARE DELLA DIREZIONE MANUTENZIONE DEL  
PATRIMONIO ED EDILIZIA SCOLASTICA II**

\_\_\_\_\_ **l** sottoscritt \_\_\_\_\_

nat \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ prov. \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

residente a \_\_\_\_\_ prov. \_\_\_\_\_ in Via \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ tel. \_\_\_\_\_

Codice fiscale \_\_\_\_\_ in qualità di \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ della Ditta \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ con sede legale in \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_ con Codice fiscale \_\_\_\_\_

Con Partita IVA \_\_\_\_\_ recapiti telefonici \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_

e-mail \_\_\_\_\_

**DICHIARA**

Di aver preso visione e di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le prescrizioni contenute nella relazione tecnica sugli interventi da realizzare della Direzione Manutenzione del Patrimonio ed Edilizia Scolastica II.

\_\_\_\_\_ data

\_\_\_\_\_ firma

**La presente dichiarazione dovrà essere accompagnata da fotocopia di un documento d'identità.**

Modulo predisposto ai sensi dell'art.48 del D.P.R. n.445/2000, da presentarsi in luogo della certificazione rilasciata dall'INPS, dall'INAIL attestante la regolarità contributiva (da inserire all'interno della busta n.1 - documentazione)

**Alla Provincia Regionale di Palermo  
Direzione Istruzione e Formazione Professionale  
Via Maqueda,100  
90133 PALERMO**

**Oggetto: servizio di ristoro mediante Bar - Mensa**

I sottoscritt \_\_\_\_\_

Nat \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_

In qualità di \_\_\_\_\_

Dell'impresa \_\_\_\_\_

Ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR 28 dicembre 2000 n.445, consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo DPR 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,

**DICHIARA**

Di avere le seguenti posizioni presso gli Enti Previdenziali e assicurativi:

INPS - sede di \_\_\_\_\_ matricola n. \_\_\_\_\_

INAIL - sede di \_\_\_\_\_ matricola n. \_\_\_\_\_

a) che esiste correntezza degli adempimenti periodici relativi ai versamenti contributivi;

b) che non esistono inadempienze in atto e rettifiche notificate, non contestate e non pagate;

ovvero

che è stata conseguita procedura di sanatoria, positivamente definitiva con atto dell'Ente interessato, avente i seguenti estremi:

\_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

Firma

\_\_\_\_\_

Barrare la casella che interessa

Si allega documento di identità del sottoscrittore, ai sensi dell'art.38 del D.P.R. 445/2000



Provincia Regionale di Palermo

DIREZIONE MANUTENZIONE DEL PATRIMONIO ED EDILIZIA SCOLASTICA II



*Alla Direzione Programmazione  
Scolastica e Formazione Professionale*  
**SEDE**

*e, p.c. Al Dirigente Scolastico  
del Liceo Scientifico "G. D'Alessandro"  
Via S. Ignazio di Lojola.  
90011- Bagheria (PA)*

**OGGETTO** : Richiesta istituzione posto di ristoro fisso presso i locali del Liceo Scientifico Statale "G. D'Alessandro" di Bagheria

Per riscontrare la nota prot. n° 0145359 del 14/12/10 della Direzione in indirizzo, personale tecnico di questa Direzione ha effettuato sopralluogo ed alla presenza del personale scolastico ha constatato quanto segue.

Il Consiglio d'Istituto ha individuato al piano terra l'istituzione del posto di ristoro con servizio mensa con annesso bar, e precisamente nei locali segnati nella planimetria allegata come, sala mensa con annesso vano lavamani, cucina con annessa dispensa, lavastoviglie, spogliatoio con annesso w.c., che sviluppano una superficie complessiva di mq. 276,00 circa, ritenuti idonei per l'utilizzo richiesto.

Si fa presente che, ai fini della normativa vigente in materia, occorrono realizzare nei suddetti locali degli interventi di adeguamento ed osservare delle prescrizioni qui di seguito elencati :

- a) verifica ed adeguamenti, se necessari, degli impianti tecnologici esistenti (idrico, elettrico e fognario) corredati a fine lavori dalle relative dichiarazioni di conformità ai sensi della normativa vigente sugli impianti (D.M. n° 37/2008 e L.R. n° 27/86);
- b) vengano attivate le utenze per la fornitura del servizio (idrico ed elettrico) presso i competenti enti gestori oppure installare contatori a diffalco;
- c) vengano installati almeno due estintori;



- d) vengano munite le uscite, del posto di ristoro ed altri locali annessi, qualora sprovvistone, di infissi con meccanismo di apertura a semplice spinta (maniglione antipánico);
- e) i pezzi sanitari dei servizi igienici devono essere dotati di comandi idraulici di tipo a pedale e di acqua corrente calda e fredda;
- f) nella zona di manipolazione dei cibi, deve essere installato un lavello in acciaio inox, con comando idraulico di tipo a pedale;
- g) le acque reflue prodotte dall'attività, assimilabili a quelle provenienti dagli scarichi di tipo civile, devono essere convogliate alla rete fognante pubblica, attraverso il sistema delle condotte di scarico dell'Istituto e devono essere installati, se necessari, due pozzetti di cui uno sifonato e l'altro per consentire il prelievo dei campioni da parte dell'autorità sanitaria competente;
- h) il posto di ristoro venga dotato di cassetta di pronto soccorso contenente le dotazioni indicate dall'autorità sanitaria competente;
- i) acquisizione, prima dell'inizio dell'attività, dell'autorizzazione sanitaria rilasciata dal Comune, per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande nel locale all'interno dell'Istituto.

Resta inteso, che sono a carico del gestore del posto di ristoro gli interventi di adeguamento sopra indicati, e che comunque prima dell'inizio dei lavori lo stesso, è tenuto a presentare apposito progetto corredato da relazione tecnica e grafici completi di tutti gli impianti tecnologici da presentare a questa Direzione per la relativa approvazione ai sensi del vigente Regolamento, per il rilascio della prescritta autorizzazione.

Si allega alla presente, stralcio della planimetria del piano terra dell'istituto con l'indicazione dei locali da adibire a posto di ristoro, in scala 1: 100.

Tanto si comunica, per i successivi provvedimenti di competenza.-

*Il Tecnico*  
**Geom. Santo Dionisi**  


*Il Coordinatore del Servizio*  
**Ing. Daniele Nicosi**  




*Il Direttore*  
**Ing. Salvatore Schiavone**  




*17/2011  
 Sig. Schiavone*

# PROVINCIA REGIONALE DI PALERMO

DIREZIONE MANUTENZIONE DEL PATRIMONIO ED EDILIZIA SCOLASTICA I I

Via S. Lorenzo 312/GH - PALERMO - Tel. 091-6628717 - Fax 091-6628734

ISTITUZIONE POSTULAZIONE PRESSO  
LICEO SCIENTIFICO STATALE "D'ALESSANDRO"

VIA S. IGNAZIO DI LOJOLA  
DI DAGLIANO (PA)

PLA... TERRA

IL TECNICO  
*Luigi...*

RESPONSABILE DEL SERVIZIO  
*[Signature]*

C

B

*Handwritten signature*

