



Via FabreriaVetussnc - 03023-Ceccano (FR)

☎ 0775 604137 - ☎ 0775 621021- C.F. 92052850606

✉ frps070001@istruzione.it–PEC frps070001@pec.istruzione.it

🌐 web <http://liceoceccano.com/>



*In dulcedine societatis,
quaerereveritatem.*

Prot. n.4063/C14

CECCANO, 25/08/2015

Affisso albo n.114 del 25 ago 15

Bando di gara per:

- ☐ Affidamento servizio di bar/punto ristoro presso il Liceo Scientifico e Linguistico Statale di Ceccano
- ☐ Affidamento della sistemazione, gestione e manutenzione area verde esterna e area parcheggio adiacente Liceo Scientifico e Linguistico Statale di Ceccano

Articolo 1 – PREMESSA

Il presente bando disciplina la gara per l'affidamento cumulativo della gestione tramite la presentazione di un'unica offerta per:

- Servizio punto ristoro/bar presso il Liceo Scientifico e Linguistico Statale di Ceccano
- Sistemazione, gestione e manutenzione delle aree esterne, verdi e non.-

L'istituto , ha attualmente una popolazione scolastica di circa 750 alunni, 70 unità di personale docente e 16 unità di personale non docente.

Gli spazi oggetto del presente bando (bar , area esterna), saranno individuati dalla ditta aggiudicataria .

È a carico del gestore l'adeguamento degli spazi da adibire a locale da bar – deposito – servizi, ugualmente sono a carico del gestore l'acquisto di attrezzature mobili ed elettrodomestici.

È a carico del gestore la procedura per ottenere le necessarie autorizzazioni sanitarie, nonché l'onere di richiedere ed ottenere ogni licenza/autorizzazione prevista dalle leggi e dai regolamenti per espletamento del servizio di cui al presente bando, compresa la valutazione HACCP.

Il gestore dovrà:

- ☐ Per quanto riguarda il bar , progettare le modifiche necessarie all'ambiente individuato e apporre le modifiche richieste.
- ☐ Nell'area esterna, compatibilmente con le normative nazionali e locali, a proprie spese può essere progettato e realizzato un chiosco esterno.

Il servizio di bar e gestione dell'area esterna non potrà comportare nessun tipo di onere e responsabilità per l'Istituto.

La ditta aggiudicataria è riconosciuta da parte dell'Istituto , come unica avente diritto alla vendita di alimenti e bevande all'interno dell'istituto e delle relative aree pertinenziali. Poiché gli utenti accedono ai diretti servizi sulla base di scelte del tutto individuali in quanto nessun obbligo è fatto loro di acquistare alimenti o bevande presso lo spaccio interno o esterno, l'Istituto non garantisce nessun flusso minimo per il servizio bar.

È istituita la commissione del bar dell'Istituto così composta: Direttore Amministrativo, un rappresentante personale ATA, un rappresentante personale docente e un rappresentante degli alunni.

Articolo 2 – SERVIZIO OGGETTO DELLA GARA

Il servizio oggetto della gara e la realizzazione e l'organizzazione del servizio di bar , dell'allestimento e della gestione e manutenzione dell'area esterna attrezzata mediante cura degli spazi verdi esterni. Le condizioni di svolgimento del servizio saranno definite dal

Pagina 1 di 10





Via FabreriaVetussnc - 03023-Ceccano (FR)

☎ 0775 604137 - ☎ 0775 621021- C.F. 92052850606

✉ frps070001@istruzione.it - PEC frps070001@pec.istruzione.it

🌐 web <http://liceoceccano.com/>



*In dulcedine societatis,
quaerereveritatem.*

contratto di gestione, da stipularsi tra la Ditta aggiudicataria, il Liceo Scientifico e Linguistico di Ceccano -

Articolo 3 – MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

L'offerta potrà essere consegnata a mano o spedita tramite raccomandata A.R. in plico sigillato entro le ore 12,00 del giorno 04/09/2015, pena l'esclusione, in busta sigillata con la dicitura "NON APRIRE CONTIENE OFFERTA PER LA GARA SERVIZIO BAR E GESTIONE AREA ESTERNA".

La scuola è esonerata da ogni responsabilità per eventuali errori o ritardi nel recapito.

Le offerte pervenute in ritardo, ancorché integrative o sostitutive di altra presentata in tempo utile, saranno considerate nulle e quindi non saranno aperte.

Le offerte redatte in modo imperfetto, e comunque non conformi alle prescrizioni del presente bando, saranno considerate nulle.

La mancata osservanza delle modalità richieste per la compilazione dell'offerta, la mancata compilazione o presentazione di quanto richiesto, la presentazioni di dichiarazioni non veritiere, comportano l'automatica esclusione dalla gara. Non è ammesso far riferimento a documenti presentati in precedenza per la partecipazione ad altre gare.

Articolo 4 – DOCUMENTAZIONE

Il plico dovrà contenere:

Una prima busta, sigillata, con la dicitura OFFERTA, contenente l'offerta economica redatta utilizzando obbligatoriamente, pena l'esclusione dalla gara, **l'allegato n.1**, completo di timbro della ditta e firma del titolare/legale rappresentante. I prezzi dell'offerta dovranno essere comprensivi di IVA e di ogni onere a carico del gestore. La mancata indicazione del prezzo o della marca per uno o più prodotti comporterà l'esclusione dalla gara.

Una seconda busta, con la dicitura DOCUMENTAZIONE contenente la domanda di partecipazione alla gara, con allegata una dichiarazione sostitutiva di certificazione, sottoscritta dal titolare/legale rappresentante, ai sensi del DPR 28 dicembre 2000, n.445, attestante:

1. Dati anagrafici personali;
2. Sede e ragione sociale della Ditta;
3. Il curriculum lavorativo/professionale (con periodo di riferimento ad esperienze in servizi analoghi e quello richiesto, in comunità, scuole, ecc), con allegate eventuali referenze scritte;
4. Numero e data di iscrizione alla Camera di Commercio con indicazione del delegato alla somministrazione di alimenti e bevande;
5. Certificato dei carichi pendenti;
6. Che la ditta non si trovi in stato di fallimento, liquidazione, amministrazione controllata, concordato preventivo, sospensione dell'attività commerciale;
7. Che la Ditta sia in regola con il pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali conformemente alle disposizioni vigenti;
8. Che la Ditta sia in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse previste dalla normativa;
9. Di aver preso visione della Bozza di convenzione e di accettarne tutti i termini;
10. Di aver preso visione del Listino di generi obbligatori e di accettarlo in ogni sua voce;
11. Di aver visitato gli spazi relativi al bar e preparazione, l'area esterna con ogni sua pertinenza e attrezzatura, la struttura prefabbricata (chiosco) e di aver preso atto del loro stato.
12. Di essere a conoscenza che la popolazione scolastica può subire oscillazioni negative e che gli utenti e il personale dell'Istituto accedono al servizio bar/mensa sulla base di scelte del tutto individuali;





Via FabreriaVetussnc - 03023-Ceccano (FR)

☎ 0775 604137 - ☎ 0775 621021- C.F. 92052850606

✉ frps070001@istruzione.it–PEC frps070001@pec.istruzione.it

🌐 web <http://liceoceccano.com/>



*In dulcedine societatis,
quaerereveritatem.*

13. Che non ricorrano le condizioni di limitazione alla partecipazione alla gara previste dalla vigente normativa in materia di prevenzione della delinquenza di tipo mafioso (legge 575/65 e successive integrazioni e modificazioni);
14. Di autorizzare, ai sensi della legge 196/2003, il trattamento dei dati personali per i fini connessi all'espletamento delle procedure di gara;
15. Di essere a conoscenza che è assolutamente fatto divieto di subappaltare l'attività di servizio bar interno e area esterna e quanto altro connesso a tale attività.

Articolo 5 – PROCEDURA DI GARA

Decorsi i termini per la presentazione delle offerte, la Commissione nominata e presieduta dal Dirigente Scolastico, procederà all'apertura dei plichi e delle buste in essi contenute.

La data di apertura delle buste sarà il giorno 04/09/2015 alle ore 13, con convocazione della commissione da parte del Dirigente Scolastico, verranno quindi prese in considerazione solo le offerte dei concorrenti in regola con la documentazione richiesta. L'esame delle offerte e l'attribuzione dei punteggi ai fini della graduatoria provvisoria saranno effettuati dalla commissione in seduta riservata.

L'aggiudicazione della gara sarà effettuata dal Dirigente Scolastico dopo la delibera del Consiglio di Istituto.

Successivamente all'aggiudicazione, l'esito della gara verrà affisso all'albo dell'Istituto e notificato al vincitore a mezzo di comunicazione in forma scritta.

La stipulazione del contratto sarà subordinata al positivo esito dei controlli effettuati sulle autocertificazioni rese in sede di gara.

L'appaltante si riserva la facoltà di non dar luogo alla gara, di rinviarne la data e/o di non procedere all'aggiudicazione senza che le ditte concorrenti possano accampare pretese di sorta o diritto alcuno. Sarà possibile procedere ad aggiudicazione anche in caso di presentazione di un'unica offerta purché la stessa sia ritenuta valida e congrua.

Nessun compenso spetterà alle ditte per la progettazione dei lavori di modifica e di adeguamento o la compilazione dell'offerta.

Articolo 6 – AGGIUDICAZIONE DELLA GARA

L'aggiudicazione verrà effettuata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ed avverrà anche in presenza di una sola offerta, purché ritenuta idonea e conveniente per l'Istituto.

Ai sensi dell'art. 81 del Dlgs 12/04/2006, n.163, il Dirigente Scolastico si riserva il diritto di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

La graduatoria stilata potrà essere utilizzata per disporre eventuali subentri, entro il periodo di validità del contratto, secondo l'ordine della graduatoria stessa.

I criteri per la valutazione delle offerte, ai fini dell'aggiudicazione, saranno i seguenti:

a) Media aritmetica ponderata dei prodotti : max. 50 punti

Verrà effettuata la media aritmetica ponderata dei generi obbligati di cui all'allegato N.1, come di seguito indicato:

- ☐ Si moltiplicherà il prezzo di ogni prodotto per il relativo coefficiente;
- ☐ Si sommeranno tutti i valori risultati dalla moltiplicazione;
- ☐ Si dividerà il valore somma per il numero totale dei prodotti .-

All'offerta economicamente più vantaggiosa, cioè con media aritmetica ponderata più bassa, verrà attribuito il massimo punteggio (50 punti).

Per le altre offerte il punteggio verrà valutato in modo inversamente proporzionale rispetto all'offerta migliore secondo la seguente formula:





Via FabreriaVetussnc - 03023-Ceccano (FR)

☎ 0775 604137 - ☎ 0775 621021- C.F. 92052850606

✉ frps070001@istruzione.it-PEC frps070001@pec.istruzione.it

🌐 web <http://liceoceccano.com/>*In dulcedine societatis,
quaerereveritatem.*

Punteggio= Migliore offerta x 50/Offerta da valutare

b) Curriculum aziendale max. 10 punti

Verrà assegnato un punteggio aggiuntivo ad ogni partecipante in forma singola o ad ogni altra ditta facente parte di ATI (associazione temporanea di imprese) o RTI (raggruppamento Temporaneo di imprese) con esperienza di gestione di bar all'interno di istituzioni scolastiche e, di gestione di aree pubbliche e di impianti sportivi.

c) Derrate alimentari max. 10 punti

Verrà assegnato un punteggio in base alla valutazione della qualità delle derrate alimentari. Il criterio di valutazione sarà costituito dall'appartenenza dei prodotti obbligatori, di cui all'allegato n.1, alle marche conosciute e diffuse a livello nazionale.

Articolo 7 – DOCUMENTAZIONE DA PRODURRE ALL'AGGIUDICAZIONE

Il Gestore, sia nel caso di impresa individuale, sia nel caso di società, è tenuto a produrre entro 20 giorni, la seguente documentazione, in difetto della quale non potrà dare inizio al servizio:

1. Certificato di iscrizione alla Camera di Commercio, Industria Artigianato Agricoltura da cui risulti nome, cognome, luogo e data di nascita della persona abilitata a impegnarsi e a quietanzare in nome e per conto della Ditta e che la Ditta stessa è nel pieno e libero esercizio di tutti i suoi diritti e non è sottoposta a procedure concorsuali;
2. Certificato generale del casellario giudiziario, in data non anteriore ai tre mesi da quella fissata per la gara, dal titolare dell'impresa per le imprese individuali e del rappresentante legale e dei soci per le società
3. Iscrizione all'INPS e all'INAIL, ricorrendone i presupposti di legge, di tutti gli addetti: titolare, familiari coadiutori, soci prestanti d'opera;
4. Certificazioni attestanti che tutti gli addetti, compresi i dipendenti, sono in possesso del corso abilitante della HACCP;
5. Libretti sanitari degli addetti;
6. Certificato penale dei carichi pendenti;
7. Tassa di concessione;
8. Polizza RC (obbligatoria);
9. Fidejussione bancaria o assicurativa a garanzia degli immobili e delle attrezzature
10. Di aver preso visione e di accettare espressamente ed integralmente tutto quanto previsto dal bando;
11. Per le società, il Gestore è tenuto a produrre in aggiunta, sempre entro 15 giorni: lo statuto vigente;
12. L'elenco dei soci e i componenti l'organo amministrativo;
13. L'impegno scritto a comunicare qualsiasi variazione statutaria e della compagine societaria.

Articolo 8– MOTIVI DI ESCLUSIONE

Non sono ammesse pena l'esclusione, offerte condizionate, parziali, plurime, a termine e comunque difformi dalle prescrizioni del bando.-

Articolo 9 – ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO : ASPETTI OBBLIGATORI

Il presente bando di gara è valido esclusivamente per le destinazioni d'uso degli immobili, che il gestore non deve modificare, anche in dipendenza dei titoli autorizzativi:

- ☐ Spazi interni: preparazione e somministrazione alimenti e bevande;
- ☐ Area esterna: area verde attrezzata scolastica;
- ☐ Chiosco: locale per il controllo e la gestione dell'area e vendita di alimenti e





Via FabreriaVetussnc - 03023-Ceccano (FR)

☎ 0775 604137 - ☎ 0775 621021- C.F. 92052850606

✉ frps070001@istruzione.it – PEC frps070001@pec.istruzione.it

🌐 web <http://liceoceccano.com/>



*In dulcedine societatis,
quaerereveritatem.*

bevande alla popolazione scolastica,
fatto salvo quanto previsto e consentito al successivo art.12 – ultimo capoverso del presente bando.-

Per quanto attiene alla vendita di prodotti, il Gestore dovrà garantire l'erogazione dei generi di cui al Listino prezzi obbligatori. Il listino prezzi generi obbligatori dovrà essere esposto a cura della Ditta, nel locale in cui si svolge il servizio.

Il Gestore può arricchire il servizio mettendo in vendita generi non previsti; tali prodotti dovranno comunque essere concordati con la Commissione Bar e il loro prezzo potrà essere stabilito autonomamente dal Gestore, ma essere obbligatoriamente trasmesso alla Commissione Bar e registrato agli atti della scuola, nonché comunicato all'utenza mediante esposizione, a cura della Ditta, di un separato Listino prezzi dei generi non obbligatori.

È fatto divieto assoluto al gestore di vendere alcolici nel bar situato all'interno dell'edificio scolastico, così come introdurre nel locale giochi e video – giochi di qualsiasi genere.

Il Gestore deve garantire obbligatoriamente la pulizia dei locali adibiti a bar e dei locali adiacenti adibiti alla lavorazione dei prodotti.

Articolo 10 – ORARIO DEL SERVIZIO E CALENDARIO

☐ *Orario minimo del bar interno all'Istituto:*

Il servizio relativo al bar interno all'Istituto dovrà essere garantito tutti i giorni in cui si svolgono lezioni o esami, dalle ore 7,45 alle ore 14,00 e nei giorni di rientro fino alle ore 17,30.-

☐ *Orario minimo dell'area esterna:*

Per la popolazione scolastica, il servizio relativo all'area esterna dovrà essere garantito almeno in coincidenza con l'orario di apertura delle strutture scolastiche;

E' facoltà del gestore prevedere, nel rispetto delle vigenti disposizioni, organizzare e nel caso realizzare un chiosco esterno per attività pomeridiane e/o serali aperte al pubblico;

☐ *Calendario del bar interno all'Istituto:*

Il servizio deve essere garantito per tutta la durata del periodo delle lezioni e degli esami con esclusione dei giorni festivi, delle vacanze natalizie e pasquali e dei giorni di vacanza estiva senza esami (sino al 31.07 di ogni anno);

L'orario potrà subire modesti aggiustamenti, tramite accordo tra la Dirigenza e il Gestore, per variazioni introdotte nell'orario delle lezioni o delle altre attività scolastiche;

Le interruzioni del servizio a causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità per nessuna delle due parti.

☐ *Calendario dell'area esterna:*

Tutto l'anno;

Le interruzioni del servizio immotivate ed ingiustificate saranno oggetto di contestazione da parte del Dirigente Competente dell'Amministrazione Provinciale di Frosinone e costituiranno presupposto per la motivata revoca del contratto di gestione.

Articolo 11 – UTENTI

Possono usufruire del servizio bar :

- Le persone dell'Istituto: studenti, personale docente, personale ATA;
- Persone esterne occasionalmente presenti nell'Istituto.-

Previo accordo con la Dirigenza, il servizio può essere esteso a persone ospiti della scuola nell'ambito delle sue attività istituzionali (convegni di studio, attività sportive e o





Via FabreriaVetussnc - 03023-Ceccano (FR)

☎ 0775 604137 - ☎ 0775 621021- C.F. 92052850606

✉ frps070001@istruzione.it–PEC frps070001@pec.istruzione.it

🌐 web <http://liceoceccano.com/>



*In dulcedine societatis,
quaerereveritatem.*

integrative, corsi complementari, ecc);

Articolo 12 - DURATA DEL CONTRATTO

Il Gestore deve garantire che l'espletamento del servizio inizi entro il 30 ottobre 2015.

Il contratto decorre dalla data di inizio del servizio e ha validità di anni 5 salvo fatti eccezionali.

Esso scade automaticamente senza bisogno di disdetta, diffida o costituzione in mora in data 31 agosto 2020.

Articolo 13 – CASI DI RISOLUZIONE

In caso di ripetute e gravi inadempienze da parte dell'affidatario, espressamente contestate, riguardanti sia il bar interno che la gestione del verde e del bar esterno, il contratto potrà essere risolto, congiuntamente, dal Dirigente Scolastico, sentito il parere vincolante del Consiglio d'Istituto.

Articolo 14 – PERSONALE

La Ditta si obbliga ad impegnarsi direttamente nella gestione del servizio sia all'interno che all'esterno e a non subappaltare ad altri soggetti il servizio medesimo. Il Gestore impegnerà proprio personale iscritto a libro paga, in regola con tutte le vigenti norme (assicurative, antinfortunistiche, sanitarie, ecc.). L'onere per il pagamento delle competenze del personale sarà a completo carico del Gestore. Il numero di unità del personale in servizio dovrà essere commisurato alle effettive necessità e comunque non inferiore alla consistenza dichiarata dalla Ditta nell'offerta presentata in sede di gara.

Il Dirigente e la Commissione Bar si riservano, in ogni caso, la facoltà di esprimere un giudizio di idoneità sul personale stesso, qualora esso si rivelasse inadatto per una normale conduzione del servizio.

Articolo 15 – ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

Oltre a quanto specificato in altri punti, il Gestore si impegna a provvedere quanto segue:

- la fornitura del vestiario adeguato per tutto il personale addetto al servizio;
- il pagamento di tutte le tasse e imposte presenti e future attinenti l'attività;
- la voltura delle utenze tecnologiche (energia elettrica, acqua) presenti nell'area esterna;
- il pagamento del contributo fisso dovuto alla Provincia di Frosinone di cui all'art. 1;
- l'assicurazione per danni a cose e persone, nonché R.C. verso terzi;
- la tenuta dei registri fiscali a norma di legge;
- l'acquisto, ove necessario, delle attrezzature mobili e degli elettrodomestici necessari all'espletamento del servizio;
- le dichiarazioni e certificazioni di conformità delle macchine ed attrezzatura che dovessero essere introdotte nei locali oggetto del presente bando;
- la pulizia degli ambienti, delle attrezzature e dell'area esterna prima e dopo il servizio;
- la formazione sanitaria per tutto il personale addetto al servizio;
- tutti gli adempimenti ed obblighi previsti dal D.Lgs.n° 81/2008 e successive disposizioni in materia di sicurezza e salute negli ambienti di lavoro e il relativo coordinamento con altri datori di lavoro presenti nella struttura;
- spese di registrazione ed ogni altra spesa legata al contratto;
- versamento, alle dovute date, dei contributi e canoni stabiliti con il presente





Via FabreriaVetussnc - 03023-Ceccano (FR)

☎ 0775 604137 - ☎ 0775 621021- C.F. 92052850606

✉ frps070001@istruzione.it - PEC frps070001@pec.istruzione.it

🌐 web <http://liceoceccano.com/>



*In dulcedine societatis,
quaerereveritatem.*

bando sia a favore della scuola che della Provincia di Frosinone;

- gestione dell'autovalutazione HACCP;
- manutenzione ordinaria di locali, attrezzature mobili ed elettrodomestici presenti nel bar interno, (ivi compresa la sostituzione dei pezzi di ricambi dei macchinari), manutenzione ordinaria del chiosco esterno e dell'area attrezzata.

Sarà facoltà del gestore apportare migliorie esclusivamente all'area esterna ed alle relative attrezzature, previo autorizzazione da parte della Provincia di Frosinone.

Potranno essere computate in conto canoni, tali eventuali migliorie (escluso l'acquisto delle attrezzature interne al chiosco) solo se opportunamente documentate e preventivamente accettate e autorizzate dalla Provincia di Frosinone.

Resta inteso che eventuali migliorie e/o opere eseguite senza la preventiva autorizzazione della Provincia di Frosinone, che non possano essere rimosse alla fine del contratto saranno ritenute da quest'ultima di sua proprietà, senza l'obbligo di corrispondere al gestore alcun rimborso.

Qualora la Provincia richieda la rimozione di opere non preventivamente autorizzate, il gestore si impegna a ripristinare lo status quo dei luoghi ex ante la realizzazione di opere.

Articolo 16 – RESPONSABILITA'

Il Gestore è responsabile, sia verso l'Istituto che verso terzi, dell'esecuzione del servizio assunto. Esso è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti nei confronti degli utenti e degli eventuali danni che, dal personale o dai mezzi impiegati, possano derivare all'Istituto o a terzi.

L'Istituto e la Provincia sono esonerati da ogni responsabilità per danni che dovessero derivare dall'esecuzione con uso improprio dei servizi oggetto del presente bando ai propri beni e/o a beni di terzi.

Articolo 17 - DECADENZA E REVOCA DEL CONTRATTO

Indipendentemente dai casi previsti in altri articoli del presente bando, il Dirigente Scolastico ha il diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto anche nei seguenti casi, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni:

- abbandono dell'appalto, salvo per forza maggiore;
- ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali e alle disposizioni di legge o di regolamento relative al servizio;
- contegno abitualmente scorretto verso gli utenti da parte del Gestore o del personale adibito al servizio;
- altre inadempienze o fatti qui non contemplati che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

Articolo 18 - CONTROLLI

La vigilanza sui servizi compete, per tutto il periodo di affidamento contrattuale, al Dirigente Scolastico e alla Commissione Bar appositamente nominata .

Per la funzionalità delle ispezioni e dei controlli, il Gestore è obbligato a fornire tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento, anche in mancanza di preavviso, l'accesso agli spazi occupati.

Il controllo potrà essere fatto sia sugli strumenti e le attrezzature che sulle derrate alimentari. Nulla potrà essere chiesto dal Gestore ai controllori per la quantità dei campioni prelevati.

Il Dirigente e/o la Commissione Bar faranno pervenire per iscritto eventuali osservazioni e contestazioni alla Ditta. Entro otto giorni il Gestore farà pervenire le proprie contro deduzioni in merito. Qualora le controdeduzioni non vengano accettate dal Dirigente o dalla Commissione Bar, questi lo comunicheranno per iscritto al Gestore il quale, entro 8 giorni, dovrà





Via FabreriaVetussnc - 03023-Ceccano (FR)

☎ 0775 604137 - ☎ 0775 621021- C.F. 92052850606

✉ frps070001@istruzione.it–PEC frps070001@pec.istruzione.it

🌐 web <http://liceoceccano.com/>



*In dulcedine societatis,
quaerere veritatem.*

uniformarsi alle prescrizioni.

Analoghi controlli potranno essere effettuati da personale della Provincia per la verifica della corretta gestione del chiosco e dell'area esterna. Eventuali disservizi e/o anomalie riscontrati saranno segnalati al D.S. che attiverà gli opportuni provvedimenti.

Articolo 19 – STIPULA CONTRATTO DI GESTIONE

La stipula della contratto di gestione avverrà dopo che siano state ottenute le necessarie autorizzazioni per svolgere la gestione di bar e verificate da parte del Dirigente Scolastico del Liceo Scientifico e Linguistico di Ceccano,

La Ditta assegnataria dovrà garantire l'inizio regolare del servizio entro il 30 ottobre 2015.

ALLEGATI:

- Scheda n. 1

Ceccano 24/08/2015

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
f.to prof.ssa Concetta Senese





Via FabreriaVetussnc - 03023-Ceccano (FR)

☎ 0775 604137 - ☎ 0775 621021- C.F. 92052850606

✉ frps070001@istruzione.it - PEC frps070001@pec.istruzione.it

🌐 web <http://liceoceccano.com/>



*In dulcedine societatis,
quaerereveritatem.*

SCHEMA N. 1 DESCRIZIONE PRODOTTI BAR

DESCRIZIONE	PESO	MARCA	Prezzo	COEFF.
Caffè ginseng				8
Caffè espresso				8
Caffè				8
decaffeinato				8
Caffè d'orzo				8
The				8
Camomilla				8
Cioccolata				8
Cappuccino				8
Acqua minerale	50 cl			8
nat. E gas				
Bibita in lattina	33 cl			8
The Pesca/limone	33 cl			8
in lattina				
The Pesca/limone	50 cl			8
in pet				
Succo di frutta	200 ml			8
brick				
Yogurt vasetto	100-125 ml			8
assortiti				
Yogurt da bere	150 ml			8
assortiti				
Cornetto vuoto				8
Cornetto integrale				8
Cornetto				8
crema/marmellata				
Budini vasetto	120 gr.			8
assortiti				
Paste fresche	60 gr.			8
assortite				





Via FabreriaVetussnc - 03023-Ceccano (FR)

☎ 0775 604137 - ☎ 0775 621021- C.F. 92052850606

✉ frps070001@istruzione.it–PEC frps070001@pec.istruzione.it

🌐 web <http://liceoceccano.com/>



*In dulcedine societatis,
quaerere veritatem.*

DESCRIZIONE	PESO	MARCA	PREZZO	COEFF
Frutta fresca assortita	Al kg.			8
Gelato confezionato				8
PANINI				
Coteletta	90+40			8
Hamburger	90+40			8
Prosciutto cotto	90+40			8
Prosciutto crudo	90+40			8
Salame	90+40			8
Salsa alle olive	90+40			8
Mortadella	90+40			8
Salsa ai funghi	90+40			8
Capocollo	90+40			8
Nutella	90+40			8
Salsa primavera	90+40			8
Salsa tonnata	90+40			8
Vegetariano (verd.cotta e mozzarella)	100+80			8
Tramazzini assortiti	100+120			8
Sandwich assortiti	150+170			8
Crescia farcita assortita	120+50			8
Calzoni ripieni assortiti	150+50			8
Piadin (rucola+ stracchino)	150+70			8
Piadin (pomod.+ mozza.)	150+70			8
PIZZE				
Semplice bianca	100+120			8
Semplice rossa	100+120			8
Farcita bianca con affett. Assortiti	100+40			8
Farcita rossa con affett assortiti	100+40			8
PRIMI PIATTI				
Piatti assortiti	300 gr			8
INSALATE				
Insalate assortite	55+30			8

