



ALLEGATO N. 1

CAPITOLATO BANDO DI GARA PER SERVIZIO BAR/RISTORO

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha per oggetto la concessione del servizio Bar/Ristoro all'interno dell' I.S. "G.Maironi" con sede in Presezzo - BG - Via Berizzi, 1

E' requisito, pena esclusione, la gestione di entrambi i locali di erogazione del servizio:

- 1) Bar con saletta piano terra ITE;
- 2) Bar atrio piano terra Lotto centrale.

Art. 2 - INDIVIDUAZIONE E DESTINAZIONE DEI LOCALI E DEGLI SPAZI A DISPOSIZIONE

I locali e gli spazi cui viene concesso l'uso del servizio sono di proprietà della Provincia di Bergamo e vengono individuati mediante apposita planimetria allegata all'atto di concessione. Ai fini di presentazione dell'offerta le ditte partecipanti potranno effettuare un sopralluogo nei locali e negli spazi destinati al bar/ristoro alla presenza di un incaricato, previa richiesta. I locali concessi per la fornitura del servizio non possono avere altro utilizzo.

Art. 3 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà la durata di anni 3 (tre) dal 01/09/2018 al 31/08/2021 non rinnovabili tacitamente.

Art. 4 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

Possono usufruire del servizio Bar/Ristoro: a) studenti frequentanti l'Istituto (1.100), personale Docente (120) e personale A.T.A. (30); b) i genitori occasionalmente presenti nell'Istituto secondo il piano delle attività (convocazione consigli di classe, colloqui collettivi etc); il servizio può essere esteso a persone ospiti della scuola nell'ambito delle sue attività istituzionali (convegni di studio, attività sportive o integrative, corsi di aggiornamento, corsi complementari ed altre attività deliberate).

Art. 5 - CALENDARIO E ORARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere gestito con il seguente orario: da lunedì a sabato 7.30 – 15,00. L'erogazione del servizio deve essere garantita dall'ultima settimana di agosto al termine degli esami di Stato. Nei giorni di interruzione delle attività didattiche (Natale, Carnevale, Pasqua e periodo estivo) la riduzione del servizio deve essere concordata con il Dirigente Scolastico.

Art. 6 - CONTRIBUTO ANNUALE - UTENZE

Il contributo annuale, da elargire a favore del Bilancio d'Istituto e da destinare per le spese di funzionamento dell'Istituto, è fissato in € 10.000,00. Il corrispettivo rimarrà invariato nel primo anno e verrà aggiornato sulla base delle variazioni dell'indice ISTAT al 01 settembre di ogni anno.

Il contributo complessivo annuo, comprensivo dell'offerta per l'ampliamento dell'offerta formativa, dovrà essere versato sul c/c bancario intestato all'Istituto in due rate al 1 settembre (50%) e al 1 febbraio (50%) di ogni anno. Il gestore non potrà in alcun modo ritardare il pagamento del canone oltre i termini stabiliti e non potrà far valere alcuna azione o eccezione se non dopo avere eseguito il pagamento dovuto. In caso di ritardato versamento sarà applicato l'interesse di mora nella misura



del tasso legale vigente. Nel caso in cui il ritardo si protragga oltre un mese, il contratto verrà risolto di diritto.

Relativamente alle utenze (acqua, luce, riscaldamento e tassa rifiuti) sono incluse nel contratto di gestione.

Art. 7 - DOTAZIONE BAR

La Ditta concessionaria, al fine di adibire i predetti locali e impianti all'attività di Bar, dovrà effettuare a proprie spese tutte le opere e gli adeguamenti prescritti dall'ASL di riferimento. I materiali, i mobili, le apparecchiature, le macchine da caffè ed i macina caffè sono a totale carico della Ditta concessionaria. La Ditta concessionaria si impegna ad adottare tutte le attrezzature che permettono la prestazione del servizio secondo criteri di igiene, rapidità e salvaguardia.

Art. 8 - ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

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

- a) all'organizzazione logistica, gestione e somministrazione dei prodotti previsti che dovranno avere le grammature indicate nella tabella;
- b) al trattamento economico sia ordinario che straordinario dovuto al personale che dovrà essere regolarmente assunto, nonché ai relativi contributi previdenziali e assistenziali imposti dalla legge;
- c) a curare la scrupolosa sorveglianza delle norme igieniche vigenti da parte di tutto il personale addetto al servizio;
- d) alla fornitura del vestiario al personale in servizio;
- e) al pagamento delle imposte e tasse generali e speciali, compresa la tassa di smaltimento rifiuti, per quanto di competenza;
- f) all'assicurazione per danni a persone e cose;
- g) alla fornitura delle attrezzature mobili e degli elettrodomestici;
- h) alla pulizia delle attrezzature fisse e mobili, dei locali, dei servizi igienici, del corridoio antistante il locale bar (ingresso secondario), zona bar e saletta;
- i) alla manutenzione ordinaria e straordinaria di quanto costituisce l'arredamento, le attrezzature, gli impianti e la struttura, impegnandosi a tinteggiare a proprie spese i locali ogni qualvolta la situazione lo richieda, (caratteristiche e colore dovranno essere preventivamente concordati con il Dirigente Scolastico);
- l) alla visita sanitaria, almeno una volta all'anno, per tutto il personale addetto ai servizi di cui al presente capitolato;
- m) le forniture per la gestione del bar dovranno essere richieste dal concessionario, le corrispondenti fatture dovranno essere emesse dai fornitori esclusivamente a carico del concessionario stesso.

Art. 09 – CAUZIONE

La ditta concessionaria, all'inizio dell'attività, dovrà versare all'Istituto concedente una cauzione di Euro 5.000,00 da depositare su conto fruttifero presso la banca che svolge il servizio di cassa per la scuola entro 30 gg dall'aggiudicazione definitiva. L'Istituto concedente potrà rivalersi, in qualsiasi momento, su tale cauzione in caso di inadempienza delle disposizioni contrattuali o di risoluzione del contratto per colpa del gestore; non ne autorizzerà lo svincolo ed il ritiro se la ditta concessionaria non avrà lodevolmente ed integralmente soddisfatto tutte le disposizioni contrattuali.



Art. 10– ASSICURAZIONE

In conformità all'art. 50 del D.L. n. 44/2001 la ditta concessionaria, all'inizio dell'attività, dovrà essere in possesso di una polizza assicurativa con massimale non inferiore a € **3.000.000,00**, sottoscritta con una compagnia di rilevanza nazionale, a copertura di ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'Istituto e/o a terzi, cose e persone. E' escluso il diritto di rivalsa della ditta concessionaria nei confronti dell'Istituto concedente. L'Istituto concedente è sollevato, inoltre, da ogni responsabilità in caso di furti ed incendi di qualsiasi natura che possano danneggiare il materiale della ditta concessionaria.

Art. 11 – DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

Non è consentito, a pena di rescissione del contratto, la cessione o qualsiasi altra forma di sub contratto totale o parziale del servizio.

Art. 12 – DIVIETI A CARICO DELLA DITTA CONCESSIONARIA

Alla ditta concessionaria è fatto divieto di: a) vendere alcolici, superalcolici, bevande energetiche, birra analcolica e tabacchi; b) installare giochi di qualsiasi genere; c) erogare il servizio ad esterni; d) vendita di biglietti della lotteria/gioco d'azzardo.

Art. 13 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

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

Art. 14– GESTORE E PERSONALE

Il gestore dovrà impegnarsi:

- ad assicurare il regolare e perfetto svolgimento di tutti i servizi di ristoro provvedendovi direttamente e facendosi eventualmente coadiuvare nell'esercizio delle loro funzioni da personale regolarmente iscritto a libro paga, in base alle esigenze del servizio;
- a garantire durante l'intervallo e le pause didattiche, adeguato numero di personale, al fine di ottimizzare i tempi di erogazione di cibo e bevande; rispettare gli orari dell'intervallo stabiliti dal regolamento d'istituto; a mantenere i locali affidati in decoroso stato di pulizia; ad osservare tutte le disposizioni di pubblica sicurezza nonché quelle contenute nel regolamento di polizia urbana e regolamento d'igiene;
- ad effettuare a proprio carico i collegamenti delle varie apparecchiature rigorosamente a norma; ad attenersi alla vigente normativa fiscale e a provvedere al pagamento di tutti i tributi inerenti alla gestione e al bilancio a proprio carico delle licenze necessarie per la vendita e la somministrazione di alimenti e bevande; a rispettare le norme vigenti in materia di assistenza e previdenza nei confronti del personale addetto al servizio ristoro e a rispettare le norme di prevenzione infortuni per gli avventori;
- ad assumere a proprio carico la sicurezza di custodia e di conservazione dei generi contenuti nei punti di ristoro e in eventuale altro locale concesso in uso; non somministrare il servizio ad utenti diversi da quelli indicati all'art.4.
- tutto il personale, munito del prescritto libretto sanitario, dovrà tenere un comportamento decoroso, adeguato all'ambiente educativo, pertanto è tenuto a : Indossare apposita divisa di taglio sobrio e cartellino di riconoscimento; curare l'igiene personale; essere irreprensibile nell'espletamento del servizio con tutti gli utenti; curare in particolare modo l'espressione del linguaggio con cui ci si



rivolge all'utenza; evitare di accedere, se non per ragioni di servizio, agli spazi scolastici a sé non adibiti.

Art. 15 - PULIZIA E IGIENE

La pulizia dei locali bar e dispensa, delle attrezzature fisse e mobili, delle stoviglie e del corridoio antistante il bar, dei bagni, della saletta e zona barè a carico del gestore. E' vietato effettuare trattamenti di pulizia nei locali durante l'erogazione del servizio bar. Non è consentito l'uso di prodotti nebulizzanti e, ove sono disponibili, sono da preferire prodotti eco-compatibili.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locali appositi o in armadi chiusi e in ogni modo la responsabilità nella scelta e nell'uso dei materiali di cui sopra, nonché il corretto uso, rientra nell'esclusiva responsabilità della DITTA, trattandosi di aspetti connessi alla gestione dell'impresa. E' assolutamente vietato detenere, nella zona di preparazione e distribuzione dei prodotti alimentari, detersivi, alcool e sostanze infiammabili, stracci, scope ecc

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

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti chiusi e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta in conformità con le indicazioni del gestore comunale del servizio di raccolta rifiuti. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scolo, ecc.). E' vietato creare ingombri all'ingresso.

E' requisito, pena esclusione, l'utilizzo di macchine emettitrici di scontrino.

La gestione dei rifiuti deve avvenire ai sensi del D. Lgs. N. 22/1997 e successive modifiche ed integrazioni.

Art. 16 - QUALITA' E QUANTITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, di marche conosciute a livello nazionale o regionale e dovranno corrispondere alla quantità prevista e alle vigenti norme igienico-sanitarie di tutela della salute. Salumi e formaggi devono essere IGP o DOP e non devono contenere polifosfati aggiunti e il latte deve essere fresco. La composizione dei prodotti confezionati deve essere dichiarata ed esposta al pubblico.

Art. 17 – TRASPORTO E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Il trasporto e la conservazione dei prodotti dovrà avvenire utilizzando appositi contenitori chiusi. La conservazione dei prodotti non potrà avvenire tramite congelamento o surgelamento.

Art. 18 – DISTRIBUZIONE

Gli alimenti non confezionati dovranno essere distribuiti mediante apposite pinze e dovranno essere contenuti in appositi involucri. I recipienti utilizzati per le bevande/caffe etc.. devono essere trattati con apposita macchina sterilizzatrice.

Art. 19 - PREZZI DI VENDITA

Il “**listino prezzi dei generi obbligatori**”, contenente tutti i prodotti di cui all'allegato B al bando di gara e controfirmato dal Dirigente Scolastico, dovrà, a cura della DITTA, essere sempre esposto nel locale in cui si svolge il servizio su tabelle conformi al medesimo allegato B.

I generi di consumo previsti dal capitolato dovranno essere garantiti nell'arco dell'intera giornata I. I prezzi saranno concordati e riveduti all'inizio di ogni anno scolastico, a partire dal secondo anno di



gestione, su richiesta della concessionaria, da presentarsi al Consiglio di Istituto entro il 30 maggio soltanto qualora intervengano, nel periodo di durata del contratto, variazioni pari o superiori al 10% sui prezzi all'ingrosso dei generi alimentari. Ai fini dell'adeguamento dei prezzi, saranno presi come riferimento i dati pubblicati dalla Camera di Commercio di Bergamo, dati che dovranno essere allegati alla richiesta di variazione dei prezzi a cura dell'interessato.

Il gestore è tenuto all'emissione dello scontrino ogni qualvolta si verifichi la vendita di un prodotto. Le consumazioni sono pagate direttamente dal consumatore al gestore tramite macchine emittitrici di scontrino. L'Istituto è sollevato da ogni responsabilità in merito ad eventuali insolvenze.

Art. 20 - VARIAZIONE QUANTITATIVA E QUALITATIVA DEI SERVIZI OGGETTO DEL CONTRATTO

La DITTA potrà arricchire il servizio mettendo in vendita generi non previsti nell'allegato B al bando di gara. Tali generi dovranno comunque essere autorizzati dalla Dirigenza. Il loro prezzo sarà stabilito autonomamente dalla DITTA, ma dovrà essere obbligatoriamente trasmesso al Dirigente Scolastico 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".

Art. 21 - DIRITTO DI CONTROLLO

Il controllo del funzionamento del servizio ristoro è demandato al Dirigente Scolastico e ad apposita Commissione designata. I controlli, tesi a verificare la rispondenza del servizio fornito dal gestore alle prescrizioni contrattuali, potranno essere effettuati dai componenti della Commissione, in qualsiasi momento, senza obbligo di preavviso e con le modalità ritenute opportune. A titolo puramente esemplificativo, si indicano come oggetto di controllo: • modalità di conservazione e stoccaggio in frigorifero • temperatura di servizio nel frigorifero • controllo della data di scadenza dei prodotti • caratteristiche ed impiego dei detergenti • modalità di sgombero dei rifiuti • stato igienico degli impianti e dei locali • stato igienico e sanitario degli addetti • controllo della qualità prescritta • controllo della quantità prescritta • controllo del comportamento verso gli utenti • controllo dell'abbigliamento e della pulizia degli addetti • esistenza e rispetto del manuale HACCP.

Art.23 –CONTESTAZIONI

Il Consiglio di Istituto farà pervenire alla Ditta concessionaria, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. La Ditta, entro 10 giorni, potrà fornire le controdeduzioni del caso. Qualora queste ultime non siano accolte, il Consiglio di istituto lo comunicherà per iscritto alla Ditta che, entro i successivi otto giorni, dovrà uniformarsi alle prescrizioni.

Art. 24 –CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

L'inosservanza di una delle clausole del presente contratto da parte di uno qualunque dei due contraenti, determina la risoluzione del presente contratto. E' fatto salvo risarcimento del danno a favore del contraente adempiente.

Considerato il contesto educativo a contatto con minori, particolare attenzione sarà risposta sui comportamenti degli operatori nei confronti degli studenti.

Nel caso emergano comportamenti scorretti o disservizi imputabili a responsabilità del gestore, L'Amministrazione Scolastica si riserva di risolvere espressamente, ai sensi dell'art. 1456 C.C., il contratto con semplice provvedimento amministrativo, con esecuzione del servizio in danno della



Società inadempiente ed incameramento della cauzione a titolo di penalità ed indennizzo, salvo il risarcimento per maggiori danni.

Art.25 -RESPONSABILITA'

La Ditta aggiudicataria, è sempre responsabile, sia verso l'Istituto che verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni che, dall'operato del personale o dai mezzi impiegati, potessero derivare all'Istituto o a terzi. L'Istituto è sollevato da qualsiasi responsabilità nei confronti dei fornitori per eventuali controversie tra questi ultimi e la gestione e da qualsiasi responsabilità relativamente alla tenuta dei registri IVA ed all'applicazione della relativa imposta che sarà a carico esclusivamente del gestore. E' responsabilità del gestore la stesura del DUVRI in collaborazione con l'RSPP dell'istituto.

Art. 26 - REGISTRAZIONE DEL CONTRATTO

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

Art. 27- FORO COMPETENTE

Per ogni eventuale controversia relativa all'applicazione del presente contratto è competente il foro di Bergamo

Art. 28 - NORME DI RINVIO

Per tutto quanto non espressamente previsto nelle prescrizioni contrattuali, l'esecuzione del servizio sarà disciplinato dalle norme del Codice Civile.

Art. 29 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI

I dati raccolti saranno trattati al solo fine di procedere all'espletamento della gara nell'osservanza delle norme in materia ai sensi del D. Lgs. 30 giugno 2003, n. 196. Il gestore è responsabile del trattamento dei dati personali della Scuola dei quali venga eventualmente a conoscenza nel corso dell'esecuzione del presente contratto. Tali dati potranno quindi essere utilizzati esclusivamente per le finalità strettamente connesse all'esecuzione del presente contratto

Il Dirigente Scolastico
Prof. ssa Carla Nielfi

***Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell'art. 3, c.2 D.Lgs 12/02/1993 n. 39.***

Firmare su ogni foglio per accettazione