

ALLEGATO 1

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE BAR INTERNO ISTITUTO "SAVOIA BENINCASA" - ANCONA.

PARTE I – DISPOSIZIONI GENERALI

ART. 1

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- principi generali in materia di gare di appalto;
- normativa di settore (pacchetto igiene normative 178 e 1169 e successive applicabili all'attività);
- principi generali della direttiva 2004/18/CE;
- D. Lgs. 163/2006 t.v. (per le parti espressamente richiamate) e successive integrazioni e modificazioni;
- D.P.R. 207/2010 t.v.;
- norme in materia di Contabilità di Stato contenute nel R.D. n. 2440/1923 e nel R.D. n. 827/1924, in quanto applicabili alla presente gara;
- norme contenute nel presente Disciplinare e in tutta la documentazione di gara;
- Codice Civile, per quanto non espressamente disciplinato dalle fonti sopra indicate.

ART. 2

OGGETTO DELL'APPALTO

Oggetto dell'appalto è la prestazione del servizio di gestione di due Bar ad uso interno presso **I.I.S. "Savoia Benincasa", Via Marini, 33-35 - 60129 Ancona come di seguito specificato:**

n. 1 bar presso la sede principale dell'Istituto ubicato in via Marini 35 - Ancona;

n. 1 bar presso il plesso Savoia ubicato in Via Marini 33 – Ancona.

Il servizio comprende la preparazione e la somministrazione al pubblico di prodotti alimentari, la fornitura delle attrezzature e degli arredi, la dotazione del materiale di consumo necessario, l'espletamento delle pulizie e le manutenzioni di cui ai successivi articoli.

ART. 3

SERVIZIO BAR

Formano oggetto di vendita e somministrazione tutti i beni rientranti nelle categorie riferite all'esercizio commerciale di un bar, come di seguito genericamente rappresentati:

- Alimenti preconfezionati (prodotti dolciari anche da forno, pasticceria dolce e salata, bibite e bevande analcoliche, succhi di frutta, acqua minerale, ecc.);
- Preparazioni alimentari estemporanee su richiesta del cliente (caffetteria con latte fresco e caffè composto da miscele di ottima qualità, ecc.);
- Preparazioni alimentari giornaliere (panini, macedonie di frutta ecc.);
- Prodotti di pasticceria dolce e salata e di panetteria (es. Pizzette) da consumarsi entro 24 ore dalla produzione;
- E' consentito l'utilizzo, in situazioni eccezionali, di materie prime congelate e surgelate da rigenerare;
- Eventuali altri prodotti non rientranti nell'Allegato 5) e da iscrivere nell'elenco dei prodotti non obbligatori.

Non sono ammessi prodotti alimentari non attinenti con la specifica natura dell'attività.

La somministrazione o vendita dei prodotti non preconfezionati deve avvenire direttamente da parte degli operatori della Ditta Concessionaria tramite appositi utensili (pinze ecc.) in modo tale da impedire l'accesso diretto degli utenti a tali prodotti.

La Ditta Concessionaria si impegna relativamente alla concessione dell'esercizio-bar, ad utilizzare, somministrare e vendere prodotti di ottima qualità, variamente assortiti, di recente produzione presso stabilimenti e/o laboratori provvisti di autorizzazione sanitaria o registrati/riconosciuti ai sensi della normativa nazionale e comunitaria vigente, appartenenti a marche di consolidata affidabilità alimentare, anche in relazione all'alto grado di commerciabilità dei prodotti e di conformità ai requisiti ed ai criteri previsti dalle leggi nazionali e comunitarie vigenti in materia.

Tutte le tipologie degli alimenti e bevande che saranno venduti o somministrati devono essere etichettati nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria.

Tutti i materiali destinati a venire a contatto diretto o indiretto con gli alimenti devono essere idonei per gli alimenti a cui sono destinati e alla loro utilizzazione ed essere conformi ai requisiti previsti dalle normative nazionali e comunitarie.

È proibito detenere, somministrare o vendere, anche per asporto, bevande appartenenti alla categoria degli alcolici e superalcolici.

È vietata l'installazione di macchine per videogiochi e la vendita anche tramite distributori automatici di tabacchi.

ART. 4 SICUREZZA

L'offerente è tenuto ad osservare tutte le norme di legge che regolano la previdenza e l'assistenza sociale ed al rispetto di tutti gli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza, protezione ed igiene dei lavoratori e deve aver adempiuto a tutti gli obblighi previsti dal D.Lgs 81/2008 e s.m.i.

Nei locali adibiti a bar non è previsto l'uso del gas, pertanto eventuali pasti caldi potranno essere solo riscaldati con apparecchiature elettriche.

Il gestore garantisce che le apparecchiature e tutti i materiali forniti siano conformi a tutte le leggi vigenti, con particolare riferimento a quelle della sicurezza delle attrezzature, quelle relative alla tutela dell'ambiente e alla sicurezza dei posti di lavoro. Posto, altresì, che il medesimo servizio comporterà l'interferenza fra il Soggetto Gestore e il personale dell'Istituto, la Stazione appaltante è addivenuta alla redazione del D.U.V.R.I. preliminare (Documento Unico di Valutazione Rischi da Interferenze), la cui bozza è alleata al presente bando (Allegati 10 – 11 e 11,1) e procederà alla verifica degli obblighi di cui all'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 t.v..

Tali documenti (Allegati 10 – 11 e 11.1) dovranno essere compilati compiutamente in tutte le loro parti dagli offerenti, eventualmente integrati da informazioni, solo se strettamente pertinenti all'attività da svolgere per lo specifico contratto ed infine sottoscritto dal datore di lavoro (ai sensi del D.Lgs 81/2008 e s.m.i.) e consegnati come parte integrante della documentazione di gara.

A seguito dell'aggiudicazione, nel caso in cui il Fornitore in fase di offerta non abbia presentato proposte integrative per meglio garantire la sicurezza del lavoro o non offra servizi aggiuntivi per i quali sia necessario valutare ulteriori interferenze, il documento diverrà parte integrante del contratto in oggetto.

Ogni variazione o modifica delle modalità operative, da entrambe le parti, in fase di espletamento del contratto dovranno essere tempestivamente comunicate.

L'Amministrazione Scolastica, in fase di espletamento del contratto, ha facoltà di controllare, a mezzo del proprio personale, la puntuale osservanza delle misure di prevenzione e protezione definite. In caso di non osservanza delle regole stabilite, il Committente imporrà al Fornitore la temporanea sospensione dell'attività in corso fino all'avvenuto adeguamento.

Il gestore è tenuto a porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate nel corso delle attività previste dal presente capitolato le disposizioni in tema di prevenzione antinfortunistica, con particolare riferimento alla normativa del D.Lgs 81/2008 e s.m.i. e alla direttiva macchine, impianti ed attrezzature di lavoro.

Il gestore dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni, dotando il personale di mezzi ed indumenti di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette al servizio e dei terzi.

ART. 5

DURATA CONTRATTUALE

Il contratto ha la durata di anni 5 (cinque) e specificatamente **dal 01.09.2015 fino al 31.08.2020.**

Ai sensi dell'art. 23 della Legge n. 62/2005 s.m.i. non è ammesso procedere al rinnovo o alla proroga del contratto.

L'ente aggiudicatore potrà avvalersi della facoltà di procedere al rinnovo o alla proroga del contratto medesimo, qualora consentito dalla normativa di settore vigente alla data di scadenza contrattuale, e comunque per il tempo strettamente necessario alla stipula dei nuovi contratti a seguito di espletamento di gare a condizione che la proroga non superi comunque un massimo di sei mesi.

Qualora i tempi tecnici connessi alla procedura impediscano all'amministrazione aggiudicatrice di rispettare la decorrenza iniziale del contratto al 01.09.2015, tale decorrenza sarà posticipata in data successiva solamente per il tempo necessario all'espletamento di tutte le operazioni previste dal presente bando di gara. L'eventuale inizio posticipato del servizio non modificherà la scadenza finale fissata comunque al 31/08/2020.

È esclusa la possibilità di proroga tacita della concessione.

ART. 6

CORRISPETTIVO DI GESTIONE – CONTRIBUTO ANNUO

Il gestore dovrà corrispondere all'Istituto il canone annuale offerto in sede di gara, in rate semestrali anticipate di uguale ammontare.

Il canone annuale relativo al primo anno decorre dalla data del verbale di consegna dei locali e/o comunque dal 01/09/2015.

Il gestore si obbliga a pagare, anticipatamente, in due rate di pari importo, come di seguito indicato, il contributo stabilito senza mai poterlo scomputare e diminuire, qualunque contestazione o richiesta intenda promuovere nei confronti della scuola:

- 1^a rata – 50%: giorno 01 Settembre di ciascun anno di durata contrattuale di seguito indicato (2015 – 2016 – 2017 – 2018 – 2019);
- 2^a rata – 50%: giorno 01 Marzo di ciascun anno di durata contrattuale di seguito indicato (2016 – 2017 – 2018 – 2019 - 2020).

Il pagamento non potrà essere ritardato per nessun motivo.

In caso di ritardato pagamento superiore a quindici giorni, l'Amministrazione applica gli interessi moratori di legge, escute la fideiussione e si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

ART. 7

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'affidamento della concessione avverrà secondo il criterio dell'offerta **economicamente più vantaggiosa per l'Amministrazione ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs 163/06 t.v.**

Il punteggio massimo assegnabile per ciascuna offerta è di 100 punti così ripartiti:

A. OFFERTA ECONOMICA

MAX 75 punti

1.a Media aritmetica ponderata dei prodotti

max 30 punti

Verrà effettuata la media aritmetica ponderata dei generi obbligatori di cui all'allegato "A", come di seguito specificato:

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

All'offerta economicamente più vantaggiosa, cioè con la media ponderale più bassa, verrà attribuito il punteggio massimo di 30 punti. Per le altre offerte il punteggio verrà valutato in modo inversamente proporzionale rispetto all'offerta migliore secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio} = \frac{\text{Migliore offerta} \times 30}{\text{Offerta da valutare}}$$

2.a Contributo all'istituto scolastico per gestione appalto e relative spese: max: 45 punti

L'offerente dovrà presentare secondo il Modello /Allegato 6) offerta in aumento sul canone minimo a base di gara pari a € **21.205,20** (corrispondente al corrispettivo annuo di gestione), **con esclusione delle offerte a ribasso.**

In caso di discordanza fra l'offerta scritta in cifre e quella scritta in lettera sarà considerata valida quella più conveniente per l'amministrazione scolastica.

L'assegnazione avverrà con formula direttamente proporzionale ovvero:

$$\text{Punteggio} = \frac{\text{Offerta da valutare} \times 45}{\text{Migliore offerta}}$$

È fatto divieto assoluto di vendere alcolici, vino ed altre bibite alcoliche, qualunque sia il loro contenuto di alcol.

Ulteriori generi dovranno essere concordati con l'Istituto. Il loro prezzo sarà registrato agli atti della scuola, nonché comunicato all'utenza mediante esposizione, a cura del gestore, di un separato "listino prezzi dei generi non obbligatori" recante la firma del gestore e del Dirigente Scolastico.

Non potranno essere venduti prodotti se non previa autorizzazione alle condizioni di cui al capoverso precedente

B. PROGETTO DI GESTIONE

MAX 15 punti così suddivisi:

1.b Referenze

max 12 punti

Per l'esperienza pregressa e per le gestioni similari presso istituti scolastici del legale rappresentante o dell'amministratore (referenze documentate), verranno assegnati:

2 punti per ogni istituto

per un max di 4 punti

4 punti se il servizio è stato erogato

per più di tre anni consecutivi nello stesso istituto

per un max di 8 punti

2.b Prodotti speciali

max 3 punti

Verrà assegnato il massimo punteggio nel caso si propongano prodotti del mercato equo-solidale, biologici, come specificato nell'allegato B. Per l'assegnazione di tale punteggio la ditta dovrà dimostrare di aver già acquistato i prodotti di cui sopra da una azienda del mercato equo-solidale e/o biologico con data non superiore a 6 mesi dalla data del presente bando (fatture di acquisto).

C. CERTIFICAZIONE DI QUALITA'

MAX 10 punti

Per le certificazioni verranno assegnati:

6 punti per la ISO 22000:2005

4 punti per la ISO 9001:2008

Il servizio verrà aggiudicato alla Ditta che consegnerà il punteggio più elevato: a tal proposito, l'offerta economicamente più vantaggiosa sarà quella che avrà conseguito il maggior punteggio in base ai criteri di attribuzione sopra indicati.

Non saranno ammesse offerte uguali o inferiori al prezzo posto a base d'asta. Non saranno ammesse offerte incomplete o condizionate.

In caso di parità in graduatoria si procederà:

- Alla richiesta di un miglioramento dell'offerta, da effettuarsi in seduta di gara, se i concorrenti sono presenti, muniti di idonea procura, oppure dando agli stessi un termine non superiore alle 72 ore per presentare un'offerta migliorativa secondo le modalità che verranno indicate;
- All'estrazione a sorte in caso di ulteriore parità o se nessuno dei concorrenti ha proposto un'offerta migliorativa.

L'affidamento è immediatamente vincolante per la Ditta aggiudicataria e comunque l'efficacia dell'affidamento è subordinata all'esito positivo dei controlli.

Si precisa che l'Amministrazione Scolastica si riserva il diritto:

- di non procedere all'affidamento nel caso in cui nessuna delle offerte presentate venga ritenuta conveniente o idonea in relazione all'oggetto della concessione, agli obiettivi ed alle esigenze che con il servizio si intendono raggiungere e soddisfare, senza che la ditta possa reclamare indennità di sorta;
- di procedere all'affidamento anche in presenza di una sola offerta valida purché risulti oggettivamente conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto ai sensi dell'art. 81 c.3 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i.;
- motivatamente di sospendere, non aggiudicare o aggiudicare parzialmente.

PARTE II – DISPOSIZIONI RIGUARDANTI LE CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO DI GESTIONE.

ART. 8

MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO BAR

Il servizio consiste nella somministrazione di alimenti e bevande secondo le seguenti prescrizioni e modalità:

- a. Il servizio bar dovrà svolgersi per tutti giorni del calendario delle lezioni ed esami dell'attività scolastica secondo le modalità di seguito esplicate:
 - dalle 7.30 alle 14.00 dal lunedì al sabato nelle giornate di normale lezione del calendario scolastico;
 - in orario pomeridiano e al mattino (nei giorni in cui non si tengono le lezioni) in occasione di scrutini, udienze, collegi docenti, convegni, corsi di recupero, esami di stato, altre attività, secondo le indicazioni che il Dirigente Scolastico fornirà all'uopo.

L'orario predetto, comunque, potrà essere integrato od articolato diversamente su richiesta ed in accordo con la direzione *della Scuola*.

Il bar resterà chiuso nei giorni di domenica, festivi, nelle giornate di chiusura deliberate dal Consiglio di Istituto e quando richiesto dall'autorità competente nel rispetto delle norme di ordine pubblico senza diritto di indennizzo alcuno.

Il gestore ha la facoltà di chiudere nei periodi di sospensione dell'attività didattica (vacanze natalizie, pasquali, estive, queste ultime solamente dopo il termine degli esami di stato ed eventuali corsi di recupero estivi).

- b. La somministrazione dovrà essere rivolta esclusivamente ad utenza interna *della Scuola* e pertanto non potranno esser utilizzate per il pubblico entrate che si affacciano all'esterno dell'edificio né essere messe indicazioni esterne ai locali *della Scuola*.
- c. Il gestore dovrà comunque garantire l'adempimento del servizio ed essere in grado di soddisfare in qualunque momento le esigenze degli alunni e del personale dell'Istituto.
- d. Il listino delle consumazioni, quale requisito minimo, dovrà offrire la stessa varietà di prodotti prevista nel corrispondente riportato al successivo art. 9.
- e. E' vietata la vendita di alcoolici e superalcoolici.
- f. I prodotti in vendita dovranno essere di qualità e provenienza certe e documentabili, a richiesta, comunque in regola con le norme vigenti in materia; non è ammessa la vendita di alimenti contenenti OGM, salva autorizzazione scritta da parte della scuola.
- g. Il gestore, può, ove lo ritenga opportuno ed in accordo con la scuola, confezionare *alimenti come* panini, sandwiches, ecc., ad un prezzo preventivamente concordato con la stessa.
- h. L' esercente dovrà esporre in modo ben visibile la tariffa dei prezzi.
- i. Nulla sarà dovuto al gestore e nessuna pretesa economica e/o riduzione del canone contrattuale potrà essere avanzata dal medesimo nel caso di chiusura del servizio bar dipendente da cause di forza maggiore ed eventi imprevisi ed imprevedibili (a mero titolo esemplificativo: emergenza neve, allagamenti, ecc.) in quanto rientranti nel rischio imprenditoriale.

ART.9

ALLEGATO 5 – “ELENCO PRODOTTI FORNITURA OBBLIGATORIA”

A) SERVIZIO BAR:

N.	TIPOLOGIA PRODOTTI	PESO	MARCA	PREZZO	COEFF.
	Panino tipo francese/arabo/rosetta con:	70gr.	Fresco di panificio		
	mortadella	40 gr			2
	formaggio	40 gr.			2
	prosciutto cotto	40 gr.			3
	prosciutto crudo	40 gr.			3
	salame	40 gr.			3
	bresaola	40 gr.			3
	pancetta	40 gr.			2
	Panino tipo francese/arabo/rosetta con:	100 gr.	Fresco di panificio		
	mozzarella fresca	40 gr.			3
	pomodoro	20 gr.			
	mozzarella fresca	40 gr.			3
	pomodoro e insalata	30 gr.			

	prosciutto cotto e pomodoro	40 gr. 20 gr.			3
	tonno e pomodoro	40 gr. 20 gr.			2
	Pizze, Focacce, Toast:				
	Pizza margherita	100 gr.	Fresca di panificio		3
	Pizza farcita	100 gr.	Fresca di panificio		3
	Focaccia liscia	100 gr.	Fresca di panificio		3
	prosciutto cotto e formaggio	40 gr. 20 gr.			2
	salame e formaggio	40 gr. 20 gr.			2
	salsa tonnata	40 gr.			1
	prosciutto crudo	40 gr.			2
	salame	40 gr.			2
	Toast prosciutto cotto e formaggio	80 gr. 20+20 gr.			1
	farcitura varia	20+20 gr.			1
	Sandwich	50 gr.	Fresco di panificio		
	salsa tonnata	30 gr.			1
	prosciutto crudo	30 gr.			2
	salame	30 gr.			2
	Tramezzino				
	Prosciutto cotto e salsa	140 gr.			1
	Piadina	120 gr.			
	prosciutto cotto e formaggio	40 gr. 20 gr.			2
	prosciutto crudo e formaggio	40 gr. 20 gr.			2
	CAFFETTERIA				
	CAFFE' ESPRESSO (gr. 7 di caffè in polvere)	7 gr.			3
	CAFFE' ESPRESSO MACCHIATO	7 gr.			3
	CAFFE' ESPRESSO DECAFFEINATO	7 gr.			2
	CAFFE' DORZO	7 gr.			1
	GINSENG				1
	CAPPUCCINO (gr. 7 di caffè in polvere e ml. 70 di latte intero)	125 ml.			3
	CAPPUCCINO DECAFFEINATO	125 ml.			1
	LATTE fresco in bicchiere	125 ml			1
	LATTE MACCHIATO	125 ml.			2
	CIOCCOLATA IN TAZZA	Bustina			2
	CAMOMILLA, INFUSI	Bustina			1
	THE	Bustina			1
	BEVANDE				
	ACQUA MINERALE				3

	naturale/frizzante (bottiglia)	500 ml.			
	ACQUA MINERALE naturale/frizzante (bicchiere)	200 ml.			2
	SUCCHI DI FRUTTA (brick)	125 ml			1
	SUCCHI DI FRUTTA (bicchiere)	200 ml.			2
	SPREMUTA DI AGRUMI	200 ml	Frutta fresca		2
	COCA-COLA(lattina-bottiglia)	33 cl.			2
	ARANCIATA (lattina-bottiglia)	33 cl.			2
	ALTRE BIBITE ANALCOLICHE : CHINOTTO-SPRITE-ACQUA BRILLANTE (lattina)	33 cl.			2
	THE limone/pesca (lattina)	33 cl.			2
	THE limone/pesca (bottiglia)	500 ml.			2
	YOGURT				
	Yogurt magro	125 gr.			2
	Yogurt intero	125 gr.			2
	Yogurt alla frutta	125 gr.			2
	PASTICCERIA FRESCA (produzione artigianale e grandezza normale)				
	Brioche semplice	60 gr.	Fresca di panificio		3
	Brioche farcita (marmellata/ crema/cioccolata)	70 gr.	Fresca di panificio		3
	Sfogliatella semplice	60 gr.	Fresca di panificio		3
	Sfogliatella ripiena (crema/marmellata)	70 gr.	Fresca di panificio		3
	Torta a fette	60 gr.	Fresca di panificio		3
	Tavolette di cioccolato mono- porzione:	70/110 gr.			
	Fondente				1
	Al latte				1
	Cereali				1
	Gelati/sorbetti senza additivi e coloranti				1

ELENCO MARCHE INDICATIVE

PRODOTTO	MARCA
Pane – focaccia – pizza – brioche	Freschi di giornata di panificio
Piadina	All'olio extra vergine d'oliva (senza strutto)
Formaggi	Galbani – Invernizzi – Prealpi – Cademartori – Locatelli – Mauri - Polenghi - Pettinicchio
Salumi	Negrone – Citterio – Rovagnati – Fiorucci - Galbani
Tonno	Rio mare – Star – Nostromo - Alco
Salse (maionese-ketchup)	Calvè – Kraft – Hellmann's

Farcitura per panini/focacce/toast	Ponti - Berni
Tavolette cioccolato	Venchi - Novi - Motta - Milka - Lindt
Caffè	Illy - Lavazza - Hag - Mauro - Paulista - Splendid - Kimbo - Saccaria
Latte (fresco)	Tre Valli - Granarolo - Parmalat
The (bustina)	Twinnings - Lipton - Star - Ati
Cioccolata (bustina)	Nestlè - Cameo - Royal-
Camomilla (bustina)	Twining - Lipton - Star - Ati - Bonomelli - Pompadur
Acqua Minerale	Levissima - Sant'Anna - Boario - Ferrarelle - Norda - Rocchetta - San Benedetto - Sant'Antonio
Succhi di frutta	Zuegg - Yoga - Derby
Bibite	Coca-cola - Fanta - San Benedetto
The freddo	Lipton - Ferrero - Nestlè - Estathè
Yogurt	Granarolo - Parmalat - Muller - Activia - Danone

B – “ELENCO PRODOTTI FORNITURA SPECIALE”

TIPOLOGIA PRODOTTO	PESO	MARCA	PREZZO	COEFF.
Caffè equo solidale	7 gr.			1
Latte biologico				1
Macedonia con frutta fresca	200 gr.			1
Pane/brioche integrali biologici				1

SERVIZIO DISTRIBUTORI AUTOMATICI:

Nell'Istituto sono presenti distributori automatici come di seguito specificato
Plesso Savoia n. 2 distributori bevande calde n. 4 distributori bevande fredde/dolci e salati
Benincasa n. n. 1 distributore bevande calde/bevande fredde/snack n. 1 distributore bevande fredde/snack
Il contratto distributori automatici con altro gestore scadrà il 30/06/2016

A titolo puramente informativo anche ai fini della formulazione dell'offerta per il servizio bar sia nel plesso Benincasa che Savoia si elencano i prodotti e i prezzi attualmente in vigore nei distributori automatici.

LISTINO PREZZI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

N.	DESCRIZIONE PRODOTTI	PESO	Listino Prezzi
----	----------------------	------	----------------

			Distributori Automatici
	Plessi Savoia e Benincasa		Importo in €
1	Caffè Espresso		0,35
2	Caffè Lungo		0,35
3	Caffè macchiato		0,35
4	Cioccolato		0,35
5	Cappuccino		0,35
6	Cappuccino + cioccolato		0,35
7	Cioccolato		0,35
8	Cioccolato con latte		0,35
9	Cioccolato forte		0,35
10	Latte		0,35
11	The		0,35
12	Bicchieri		0,05
13	Acqua minerale naturale/gassata	0,50 cl.	0,35
14	Acqua Uliveto/Rocchetta	0,50 cl.	0,60
15	Estathe Brick limone/pesca		0,90
16	Succhi frutta: Pera/Ananas/Pesca 200ml	200 ml.	0,55
17	Lattine Coca/chinotto//fanta	330 ml.	0,70
18	Gatorade: Arancia/ Limone		1,20
19	Patatine San Carlo gusti diversi		0,70
20	Forno Damiani Snack: pizza/rosmarino/olive	40 gr.	0,45
21	Duplo		0,55
22	Kinder cereali		0,55
23	Tavoletta latte Milka		0,90
24	M&M'S		0,90
25	Grisbi cioccolato e latte		0,50
26	Ringo 6 biscotti		0,70
27	Kinder bueno		0,90
28	Mars	51 gr.	0,90
29	Kit e Kat	45 gr.	0,90
30	Bondi Motta cacao e cioccolato		0,50
31	Taralli naturali		0,45
32	Loacher		0,90
Solo plesso Savoia			
33	Balustro per 2 cereali		0,90
34	Yonkers snack formaggio		0,70
35	Baiocchi		0,70
36	Kinder Delice		0,55
37	Tuc cracher		0,45
38	Cracher Dorianio		0,35

C) ALTRI PRODOTTI:

Per altri prodotti non indicati nel presente listino, l'affidatario dovrà presentare, per iscritto, al Dirigente scolastico, la lista degli articoli che intende mettere in commercio ed il relativo prezzo; i medesimi articoli potranno essere inseriti nel listino "dei generi non obbligatori" subordinatamente all'autorizzazione del Dirigente Scolastico.

E' fatto assoluto divieto di vendere alcolici, vino e altre bibite alcoliche, qualunque sia il loro contenuto di alcool.

Ad insindacabile giudizio del Dirigente scolastico può essere autorizzata la vendita di articoli non compresi nel presente listino; non ne è ammessa in alcun modo la vendita senza il preventivo assenso.

ART. 10

PUBBLICITA' DEL LISTINO PREZZI

Il listino dovrà essere affisso nei locali del bar in modo ben visibile.

Gli alimenti e le bibite non comprese nel listino di cui al precedente art. 9 potranno essere venduti solo se preventivamente autorizzati dal Dirigente Scolastico.

Il gestore dovrà redigere distinti listini per gli alimenti e bibite di cui al precedente art. 9 e per quelli concordati successivamente. I listini dovranno riportare obbligatoriamente in calce il timbro della scuola e la firma di autorizzazione del Dirigente Scolastico.

Il listino potrà essere assoggettato agli aumenti ISTAT al primo settembre di ogni anno.

ART.11

MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

11.1 LIVELLO QUALITATIVO DEI GENERI DI CONSUMO

11.1.1 Acquisto dei prodotti

Tutti gli acquisti dei prodotti necessari per lo svolgimento del servizio dovranno essere fatti dal gestore a proprio nome, con esonero espresso della scuola da qualsiasi responsabilità verso terzi per eventuali ritardi o inadempimenti nei pagamenti.

11.1.2 Qualità dei generi di consumo

I generi di consumo devono essere di ottima qualità ed in quantità sufficiente da garantire la continuità del servizio di ristorazione. Il latte utilizzato per il servizio di banco dovrà essere del tipo "fresco". Dovrà essere garantita la fornitura di paste fresche di giornata, di produzione artigianale. Il pane utilizzato per la preparazione delle merende dovrà essere prodotto con farina di tipo 0 di grano tenero o con l'aggiunta di olio di oliva nella percentuale minima consentita dalla legge. Dovrà essere ben lievitato, ben cotto. Il pane utilizzato dovrà essere fresco di giornata e non dovrà essere rigenerato. In casi particolari (ad esempio toast) evidenziati al responsabile del servizio, potrà essere utilizzato pane confezionato, destinato unicamente allo scopo specificato e comunque utilizzato entro la data di scadenza.

Tutti i salumi devono essere di produzione comunitaria e con filiera tracciata.

I salumi non devono presentare all'esterno né patine né odori sgradevoli, il grasso deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore di rancido.

Il prosciutto crudo deve essere di provenienza comunitaria, con filiera di produzione documentata, 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 o altro genere dovuti ad una scorretta maturazione e conservazione.

Il latte e le bevande derivate dovranno essere in confezioni individuali pastorizzate e/o a lunga conservazione (UHT) di provenienza comunitaria.

11.1.3 Confezioni

Secondo quanto previsto dalle norme vigenti in materia, tutte le confezioni utilizzate per le varie derrate alimentari devono essere di materiale idoneo all'imballaggio della particolare derrata in esse contenuta; devono inoltre risultare chiuse ed intatte; nel caso di contenitori metallici questi non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine o corrosioni.

I prodotti preconfezionati devono inoltre riportare tutte le indicazioni previste dalla legge, quali ad esempio e secondo il caso, il tipo di prodotto, l'elenco degli ingredienti utilizzati e degli additivi ammessi, il peso netto e/o lordo, la ditta produttrice e/o confezionatrice, il luogo di provenienza, la data di scadenza, ecc....

Le merende fresche (pane, panini, pizze, focacce, toast, etc) che vengono distribuite manualmente devono essere freschi di giornata e non devono essere, in alcun caso, riciclati dagli avanzi dei giorni precedenti.

11.1.4 Conclusioni

In termini generali, gli ingredienti degli alimenti preparati freschi devono essere di buona qualità, deve pertanto essere escluso l'utilizzo di ingredienti di bassa qualità quali, a titolo di esempio olio di palma, olio di cocco ecc.

ART.12

LIVELLO QUALITATIVO DEL SERVIZIO

L'Amministrazione Scolastica effettuerà controlli sul grado complessivo di igiene, sulla qualità, sul grado di freschezza e sulle modalità di conservazione degli alimenti.

Analogamente verificherà che il comportamento degli addetti corrisponda in tutto ad un clima di correttezza, cortesia, decoro dell'ambiente scolastico.

L'Amministrazione Scolastica, con cadenza trimestrale, verificherà il livello qualitativo del servizio. L'esito negativo di tale verifica, rilevato per due volte, e contestato per iscritto con lettera raccomandata A/R, darà luogo alla revoca del servizio e relativa risoluzione del contratto.

ART.13

PERSONALE ADDETTO

13.1 Personale Addetto

La ditta affidataria dovrà utilizzare personale in numero adeguato e tale da consentire il soddisfacimento ottimale delle esigenze di servizio, con rispetto del numero minimo di almeno due persone per plesso, nelle fasce orarie di maggior affluenza (intervallo).

Tutto il personale adibito alla vendita, alla distribuzione, alla manipolazione ed alla preparazione delle bevande, dei cibi e di tutti gli altri generi di vendita, deve:

- essere sottoposto, prima dell'inizio dell'attività lavorativa, a tutte le vaccinazioni e visite sanitarie previste dalla normativa di settore;
- risultare, per tutta la durata del servizio, in possesso della prescritta documentazione sanitaria prevista dalle norme vigenti in materia;
- essere munito di Libretto di idoneità Sanitaria di cui all'art. 14 della Legge 283/1962 t.v., così come integrato dai regolamenti comunitari disciplinanti la materia;
- curare scrupolosamente l'igiene personale;
- avere un comportamento rispettoso e corretto.

Il gestore dovrà trasmettere alla direzione della scuola copia del libretto sanitario e del relativo attestato di formazione per alimentaristi del personale addetto sia al momento dell'inizio del servizio che in occasione di eventuali sostituzioni.

L'istituto si riserva di procedere a controlli, indipendentemente da quelli disposti dalle competenti autorità sanitarie locali, nei confronti del personale adibito al servizio.

Il Dirigente Scolastico potrà richiedere la sostituzione delle unità di personale che durante lo svolgimento del servizio abbiano dato motivi di lagnanza o abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro.

Nell'ambito dello svolgimento dell'attività, il personale occupato dall'impresa appaltatrice, a norma del comma 8 dell'art. 26 del D.Lgs n. 81/2008 t.v., deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

13.2 Vestiario

Il gestore deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, abbigliamento e pulizia del personale (D.P.R. 327/80 art. 42 t.v.), da indossare durante le ore di servizio.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia, in conformità della normativa vigente.

13.3 Rispetto delle Normative vigenti

Il gestore dovrà ottemperare e farsi carico degli oneri retributivi, previdenziali, assicurativi, sanciti dalla normativa vigente, conseguenti all'assunzione di collaboratori, secondo gli accordi sindacali di categoria; con tale carico si intende sollevare l'Amministrazione Scolastica da ogni responsabilità inerente e conseguente. Le prestazioni retributive erogate ai dipendenti non dovranno essere inferiori a quelle stabilite dai contratti collettivi di lavoro vigenti nel luogo e al tempo delle stipulazione del relativo contratto.

Il gestore deve attuare l'osservanza delle norme previste dal Regolamento CE n. 852/2004 t.v. concernente l'igiene dei prodotti alimentari, adottando i manuali previsti dall'art. 4 dello stesso.

L'Impresa deve, altresì, osservare le vigenti disposizioni in materia di sicurezza del lavoro, di igiene del lavoro e di prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.P.R. 547/55, D.P.R. 303/56, D.Lgs. 626/94 e le direttive macchina 89/392/CEE e 91/368/CEE, D.Lgs. n. 81/2008), nonché le disposizioni in materia di assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro.

L'Impresa deve, infine, attenersi alle disposizioni sottoscritte nel DUVRI preliminare (Allegati 10 – 11 e 11.1), che verrà allegato al contratto di prestazione d'opera debitamente compilato in ogni sua parte e sottoscritto.

La direzione della scuola ha funzione di controllo ed indirizzo in merito.

In particolare, qualora l'Amministrazione accerti che il gestore si è avvalso, per l'esecuzione del contratto, di personale non assunto regolarmente secondo le norme vigenti in materia, saranno applicate le penalità e le eventuali modalità di risoluzione di cui al presente capitolato.

Per le inadempienze di cui sopra l'Istituzione Scolastica si riserva inoltre di incamerare il deposito cauzionale posto a garanzia del corretto adempimento delle obbligazioni contrattuali costituito ai sensi del presente capitolato d'onori e del Bando di gara.

L'Amministrazione provvederà in ogni caso a segnalare il fatto alle autorità competenti all'irrogazione delle sanzioni penali e delle misure amministrative previste dalle norme in vigore.

PARTE III - LOCALI, ARREDI, IMPIANTI E ATTREZZATURE.

ART. 14

LOCALI E ALLESTIMENTI

14.1 Locali e Arredi – Attrezzature e Impianti

L'Amministrazione scolastica metterà a disposizione del gestore, i locali indicati nelle planimetrie allegate (Allegato 2 e 3), mentre il gestore dovrà procurare tutte le attrezzature e arredi necessari a garantire un regolare ed efficiente espletamento del servizio.

Nei locali adibiti a bar non è previsto l'uso del gas, pertanto eventuali pasti caldi potranno essere solo riscaldati con apparecchiature elettriche.

Il gestore, prima di iniziare il servizio, dovrà provvedere alla realizzazione degli impianti specifici e all'arredo dei locali a propria cura e spese, in particolare la zona bar dovrà essere dotata di mobilio ed attrezzature, salvo quanto previsto dall'art. 4 del Bando.

Per ciò che concerne l'impiantistica, risulta, nello specifico, a carico del gestore:

- mettere a norma gli impianti elettrici e idraulici, qualora questo fosse necessario, e presentare il certificato di conformità;
- collaudare gli impianti elettrici a seguito dell'installazione di nuove attrezzature, facendo ricorso a un tecnico specializzato iscritto all'albo;
- eseguire a proprie spese ogni intervento di modifica, aggiunta o trasformazione degli impianti interni che fosse richiesto dal Comune, dai Vigili del fuoco, dalle Autorità Sanitarie. In caso di inadempienza l'Istituto diffiderà il gestore ad eseguire i lavori entro un termine fissato.

Il gestore si impegna ad adottare tutte le attrezzature che permettono la prestazione del servizio con criteri di igiene, rapidità, salvaguardia delle qualità organolettiche degli alimenti, ecc.

In particolare il gestore si impegna a:

- a. installare appropriate cappe aspiranti a norma;
- b. installare apparecchiature di qualità al fine di ottimizzare il servizio offerto agli alunni ed al personale della scuola ecc. In particolare si chiede che venga sempre utilizzato lo sterilizzatore/lavastoviglie e che lo stesso sia di elevata qualità intrinseca e funzionale.

L'inosservanza delle indicazioni di cui ai precedenti punti a) e b) darà luogo all'applicazione delle penali di cui al successivo art. 19.

Il gestore si impegna a mantenere in buono stato quanto consegnato, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali e agli impianti senza la preventiva autorizzazione della Scuola.

Il gestore ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto ivi compresi i periodi in cui non viene effettuato il servizio.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti resta a totale carico del gestore, che dovrà provvedere ad adeguata copertura assicurativa.

14.2 Riconsegna

Alla scadenza del contratto il gestore si impegna a riconsegnare alla Scuola, previa stesura di apposito verbale, i locali debitamente ritinteggiati, di cui all'elenco, che sarà redatto il giorno di presa in consegna dei locali medesimi, previo accertamento in contraddittorio fra le parti dello stato di consistenza, fatta eccezione per le attrezzature, gli arredi e quant'altro di proprietà del gestore, da rimuoversi a cura dello stesso, pena il rimborso delle spese sostenute dall'Amministrazione Scolastica.

14.3 Divieto di variazione della destinazione d'uso

I locali concessi in uso devono essere utilizzati esclusivamente per il servizio oggetto della concessione.

Il gestore, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente per tutta la durata della concessione a non mutare, per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati, e a non utilizzare gli stessi per un uso diverso da quello espressamente previsto dal presente capitolato.

ART. 15

MANUTENZIONE – CONSUMI

15.1 Utenze

I consumi di riscaldamento, acqua ed energia elettrica ed eventuali imposte e tasse gravanti sulla proprietà dell'Immobile sono a carico dell'Amministrazione Provinciale di appartenenza dell'Istituzione Scolastica.

15.2 Manutenzioni Ordinarie e Straordinarie

Sono a carico del gestore le spese di manutenzione di quanto costituisce arredamento, impianti e attrezzature.

Il gestore si impegna a tinteggiare a proprie spese i locali ogni qualvolta la situazione lo richieda e comunque a ritinteggiarli allo scadere del periodo contrattuale.

Caratteristiche, colore, forma e ubicazione di eventuali nuovi arredi, a totale carico del gestore, dovranno essere preventivamente autorizzati dal Dirigente Scolastico.

15.3 Pulizia e Igiene dei locali e delle strutture

Il gestore si impegna a pulire quotidianamente i locali destinati al bar comprensivi dello spazio antistante utilizzato dall'utenza e comprensivi dei servizi igienici allo stesso destinati.

In effetti, la pulizia e l'igiene dei locali principali ed accessori così come la manutenzione ordinaria degli stessi sono a carico della ditta gerente.

Prima della riapertura, dopo i periodi di chiusura per le vacanze natalizie, pasquali ed estive, il gestore si impegna ad effettuare accurata pulizia di locali, arredi e apparecchiature.

15.4 Detersivi, Servizi Igienici e rifiuti

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' assolutamente vietato detenere, nella zona di preparazione e distribuzione dei prodotti alimentari, detersivi, scope, strofinacci ecc...

I servizi igienici e gli spogliatoi utilizzati dal personale dovranno essere tenuti costantemente puliti in tutte le loro parti.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti chiusi e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc..).

Le spese per il servizio di smaltimento e ritiro dei rifiuti sono a carico del gestore.

La gestione dei rifiuti deve avvenire ai sensi del D. Lgs. 22/97 e successive modifiche.

15.5 Sicurezza

Tutte le attrezzature necessarie per la completa funzionalità del posto di ristoro dovranno essere conformi alle norme igieniche e sanitarie e di sicurezza vigenti. A tal fine sarà effettuata la più opportuna ed accurata vigilanza per la quale *la Scuola* si riserva di adottare le modalità che riterrà più opportune.

15.6 Chiavi di Accesso ai locali

Per consentire l'accesso in caso di emergenza nei periodi di interruzione del servizio, le chiavi di tutti i locali devono essere lasciate in copia, in busta sigillata e controfirmata in ogni lembo dal gestore, presso l'Amministrazione Scolastica.

Qualora, per qualsiasi motivo ed in qualsiasi momento della gestione, il gestore ritenesse opportuno sostituire, con spese a proprio carico, le serrature dei locali consegnati, è tenuto a comunicarlo al Dirigente Scolastico, provvedendo altresì a consegnare copia delle nuove chiavi.

Le conseguenze dirette ed indirette derivanti da mancanza o negligenza al riguardo sono ad esclusivo carico del gestore.

PARTE IV - ONERI E ADEMPIMENTI A CARICO DEL GESTORE.

ART. 16

ADEMPIMENTI A CARICO DEL GESTORE

Il gestore deve:

- attenersi a tutto quanto previsto e disciplinato dal presente capitolato, dal bando di gara, dalle norme in essi richiamate nonché a tutte le norme vigenti in materia di ristorazione collettiva;
- essere in possesso, dalla data di avvio del servizio, delle autorizzazioni sanitarie ex art.2 L. 283/62 t.v., e delle licenze e/o autorizzazioni commerciali, previste dalla normativa nazionale e regionale, per l'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato;
- applicare il sistema di autocontrollo dell'igiene dei prodotti alimentari basato sui principi H.A.C.C.P. previsto dal Regolamento CE n. 852/2004 t.v. e a far rispettare agli utenti il divieto di fumare nel locale bar e spazi limitrofi;
- essere responsabile di tutte le inosservanze a leggi, regolamenti e disposizioni in genere in materia di esercizio dell'attività oggetto del presente capitolato ed in materia igienico - sanitaria, nonché dell'ordine e della disciplina della stessa.

Tutte le autorizzazioni e licenze, di cui sopra, saranno intestate al gestore e non potranno essere trasferite, né alienate o cedute, anche in parte, in qualsiasi modo. Il gestore si impegna a fornirne copia alla Scuola .

Qualora l'Istituto si avvalga della facoltà di cui al precedente art. 13.1, il gestore dovrà provvedere, entro 15 giorni dalla richiesta del Dirigente Scolastico, alla sostituzione delle unità di personale che durante lo svolgimento del servizio abbiano dato motivi di lagnanza o abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro.

E' fatto assoluto divieto al gestore di farsi sostituire da terzi nella gestione parziale o totale del servizio.

Ogni e qualunque infrazione alla presente clausola comporta automaticamente la risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione, senza pregiudizio di ogni azione per i danni derivanti all'Istituto.

ART. 17

ONERI E OBBLIGHI DEL GESTORE

1. Il gestore deve mettere a disposizione proprio personale da destinare al servizio e deve ottemperare a quanto specificamente indicato al precedente art. 13.
2. Entro 30 giorni dalla data di inizio del servizio il gestore deve presentare al Dirigente Scolastico il proprio piano di sicurezza ai fini delle verifiche dei dati e degli adempimenti previsti dal D.Lgs. n. 81/2008 t.v.;
3. A tal fine il gestore dovrà procedere, in collaborazione con l'R.S.P.P. dell'Istituto, ad una attenta visita dei locali e dei luoghi oggetto del servizio, ad una ponderata valutazione dei rischi per la salute e sicurezza dei lavoratori, all'individuazione di idonee misure di prevenzione e protezione ed all'opportuna istruzione ed addestramento del personale tutto adibito al servizio;
4. Il gestore si obbliga a provvedere, a cura e carico proprio e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti, secondo i più moderni accorgimenti della tecnica, per garantire, in ossequio al D.Lgs. 81/2008 e successive integrazioni e modificazioni, la completa sicurezza durante l'esecuzione del servizio e l'incolumità delle persone addette ai servizi stessi e per evitare incidenti e/o danni di qualsiasi natura, a persone o cose, assumendo a proprio carico

- tutte le opere provvisoriale ed esonerando di conseguenza l'Istituto da ogni e qualsiasi responsabilità;
5. Nei cinque giorni precedenti l'inizio del servizio appaltato, il gestore dovrà comunicare al Dirigente Scolastico il nominativo del personale che sarà adibito al servizio (compresi i soci – lavoratori se trattasi di società cooperativa), con l'indicazione degli estremi del documento di riconoscimento (tipo di documento, autorità, numero e data di rilascio), i numeri di posizione INPS e INAIL, nonché il nominativo del responsabile del Servizio di prevenzione e protezione e del medico competente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008 t.v.;
 6. Tale comunicazione, con la relativa documentazione, dovrà essere aggiornata in caso di sostituzione di personale, anche per sostituzione temporanea di altro personale per servizio militare, malattia, infortunio, ferie e maternità e altro titolo di assenza, entro il giorno 5 del mese successivo a quello in cui le variazioni si sono verificate;
 7. L'allontanamento dal servizio di detto personale per trasferimento o per cessazione dal lavoro dovrà essere comunicato al Dirigente Scolastico entro 5 giorni;
 8. Entro 30 giorni dall'inizio del servizio il gestore dovrà produrre all'Istituto copia della comunicazione consegnata ai lavoratori ai sensi dell'articolo 1 del D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 152 t.v. sulle condizioni applicabili al rapporto di lavoro;
 9. Analogamente il gestore dovrà provvedere per i nuovi inserimenti di lavoratori entro 30 giorni dal loro verificarsi.
 10. Il mancato invio delle comunicazioni e della documentazione di cui sopra, nei termini temporali sopra indicati, comporterà una penale, come disciplinato dal successivo art. 19, che sarà applicata dall'Istituto a suo insindacabile giudizio. In casi di particolare gravità, l'Amministrazione Scolastica si riserva la facoltà di risolvere il contratto ai sensi dell'art. 276 del Bando di gara.
 11. Il gestore deve esibire ad ogni richiesta dell'Istituto, in originale o copia autentica, il libro matricola, il libro paga ed il registro infortuni previsti dalle vigenti norme, e copie delle ricevute dei versamenti mensili contributivi e associativi prescritti dalle vigenti disposizioni di legge relativi ai dipendenti.
 12. Il mancato rispetto di tale adempimento comporterà una penale, come disciplinato dal successivo art. 19, che sarà applicata dall'Istituto a suo insindacabile giudizio. In casi di particolare gravità, l'Amministrazione Scolastica medesima si riserva la facoltà di risolvere il contratto ai sensi dell'art. 26 del Bando di gara.
 13. Il gestore deve dotare il personale di indumenti e mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai lavori svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità sia delle persone addette che dei terzi.

ART. 18

RESPONSABILITA' PER DANNI E POLIZZA ASSICURATIVA.

Il gestore è responsabile delle provviste, dei mobili, degli oggetti e delle attrezzature che si trovano nei locali a lui affidati in concessione, rimanendo la custodia e la conservazione a totale suo carico, rischio e pericolo.

Il gestore, per fatto proprio o di un suo dipendente, è espressamente obbligato per ogni danno, sia diretto che indiretto, che possa derivare a chiunque in dipendenza o in connessione della gestione del servizio oggetto del presente capitolato.

A tal fine il gestore è obbligato a provvedere, per tutta la durata del rapporto contrattuale, ad adeguata copertura assicurativa. Con riguardo all'inizio del rapporto, copia della relativa polizza dovrà essere consegnata all'Istituto entro 15 giorni dalla stipulazione del contratto; in caso di mancato o tardivo rispetto di tale obbligo il contratto si intende risolto di diritto. Ove la polizza avesse durata inferiore al periodo di durata prevista dal contratto, il gestore è obbligato a rinnovare

la garanzia assicurativa senza soluzione di continuità e a consegnare all'Amministrazione copia della relativa polizza entro 15 giorni successivi alla scadenza della precedente. Anche in tal caso il mancato o tardivo rispetto di tale obbligo comporta la risoluzione del contratto.

PARTE V – DISCIPLINA AMMINISTRATIVA

ART. 19

PENALI

Nel caso di ritardo superiore alla settimana dall'inizio dell'esecuzione del servizio, non dovuto a cause di forza maggiore o dipendenti dall'Ente appaltante, l'Amministrazione si riserva la facoltà di rescindere il contratto unilateralmente ed affidare il servizio ad altra ditta.

Al verificarsi di gravi o ripetute inadempienze relativamente alle prescrizioni del presente capitolato in merito al comportamento verso l'utenza, l'igiene del locale, la qualità dei prodotti offerti e nel caso di mancato rispetto delle norme sul personale addetto, il contratto si riterrà risolto di diritto convenendosi come unica formalità la contestazione degli addebiti a mezzo di lettera raccomandata. In tali casi la ditta inadempiente dovrà provvedere a proprie spese e cura al ritiro delle attrezzature e mobili esclusivamente nei tempi e nei modi concordati con l'Amministrazione, in maniera tale da non causare disservizi alla scuola ed all'utenza. A tal fine l'Ente si riserva la facoltà di utilizzare temporaneamente e gratuitamente le attrezzature e gli arredi già installati per garantire la prosecuzione del servizio con propria ditta fino alla sostituzione effettiva della gestione.

Si stabilisce inoltre che in tali casi l'Amministrazione incamererà la cauzione versata a titolo di risarcimento danni e, per quanto riguarda il canone versato, sarà trattenuta dall'Ente la parte proporzionata al periodo di tempo in cui la ditta ha esercitato la propria attività.

In caso di mancato o ritardato versamento della rata di canone contrattuale nei termini stabiliti si conviene che saranno applicate le norme relative ai contratti di locazione previste dal c.c.

Nel caso emergano disservizi imputabili a responsabilità del gestore, l'Amministrazione Scolastica si riserva di applicare al gestore una penale, che sarà determinata in rapporto alla gravità dell'inadempimento – da un minimo di € 300,00 (trecento/00) ad un massimo di € 3.000,00 (tremila/00) – per ogni disservizio riscontrato.

Le penali saranno liquidate mediante recupero sull'importo della cauzione, con obbligo del gestore di procedere, nel corso del contratto, alla sua reintegrazione.

L'Amministrazione Scolastica si riserva, comunque, in caso di constatata applicazione di n. 3 penali, di risolvere espressamente, ai sensi dell'art. 1456 C.C., il contratto con semplice provvedimento amministrativo, provvedendo a sostituire il gestore con altro incaricato, il quale eseguirà il servizio contrattualmente pattuito con spese e costi a carico della società inadempiente, salvo il risarcimento per maggiori danni ed incameramento, a titolo definitivo, dell'importo lasciato in cauzione.

ART. 20

VIGILANZA E CONTROLLO DI ESECUZIONE

La vigilanza ed il controllo del rispetto delle prescrizioni presenti nel contratto di affidamento sono di competenza della Direzione della Scuola la quale potrà esercitarle con le modalità ritenute più opportune per la salvaguardia della qualità del servizio e della sicurezza dell'utenza.

L'adozione degli eventuali provvedimenti conseguenti è di competenza della Dirigenza Scolastica.

ART. 21

VERIFICA PERIODICA E FINALE DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI E DELL'ALLESTIMENTO

In qualunque momento l'Istituto potrà effettuare verifiche dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che in caso di danni imputabili direttamente od indirettamente a imperizia, incuria, mancata manutenzione o comunque a scorretto o negligente comportamento del gestore - fatta salva la normale usura - quest'ultimo provvederà al ripristino entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte del gestore, l'Amministrazione provvederà agli interventi necessari, previa comunicazione scritta al gestore, ed addebiterà allo stesso un importo pari alla spesa, maggiorata del 20% a titolo di penale.

Tutte le verifiche avverranno alla presenza di un rappresentante del gestore e saranno oggetto di specifica verbalizzazione.

ART. 22

GARANZIA DI ESECUZIONE – CAUZIONE DEFINITIVA

Nel termine indicato nella comunicazione di aggiudicazione provvisoria, l'aggiudicatario provvisorio dovrà altresì prestare idonea garanzia di esecuzione, tramite costituzione di cauzione definitiva; la cauzione definitiva medesima, deve essere costituita prima della stipula del contratto ed è stabilita nella misura del 100% (cento per cento) del contributo annuo di gestione.

Essa dovrà essere costituita a mezzo fidejussione bancaria o polizza fideiussoria rilasciate da primari istituti bancari o compagnie assicuratrici. La fideiussione o la polizza fideiussoria dovranno essere a prima richiesta assoluta ed a insindacabile giudizio dell'Amministrazione scolastica, dovranno garantire qualunque inadempimento contrattuale, anche di scarsa importanza e anche qualora, a fronte dello stesso siano previste penali, fatto sempre salvo il diritto al risarcimento del danno e alla risoluzione del contratto, ove ne ricorrano i presupposti. La garanzia fideiussoria dovrà prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del cc, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta dell'istituto scolastico, obbligandosi il fideiussore ad effettuare il versamento della somma anche in caso di opposizione del soggetto aggiudicatario ovvero di terzi aventi causa.

La garanzia opera per tutta la durata del contratto di concessione e comunque essa dovrà avere scadenza al 31.08.2020 e prevedere una disposizione di rinnovo automatico nel caso di rinnovo e/o proroga del contratto fino alla scadenza dei medesimi, sempreché eventuale proroga e/o rinnovo siano previsti da norme di legge.

La fideiussione deve essere reintegrata entro il termine di 30 giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dall'Amministrazione Scolastica qualora in corso d'opera essa sia stata parzialmente o totalmente incamerata dall'Amministrazione stessa per effetto dell'applicazione di penali o per qualsiasi altra causa.

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e conseguente aggiudicazione al concorrente che segue in graduatoria.

In caso di risoluzione del contratto, la cauzione definitiva verrà incamerata.

ART. 23

VERIDICITA' DELLE DICHIARAZIONI E VERIFICHE

L'accertamento definitivo in ordine all'effettivo possesso dei requisiti autodichiarati sarà effettuato dall'Amministrazione in sede di approvazione dell'aggiudicazione in capo al soggetto aggiudicatario e al concorrente che segue in graduatoria.

In ordine alla veridicità delle dichiarazioni dei restanti concorrenti non aggiudicatari, l'Amministrazione Scolastica potrà procedere ad accertamenti a campione.

Le dichiarazioni sostitutive rese dai concorrenti hanno valore di piena assunzione di responsabilità da parte dei dichiaranti.

La falsa dichiarazione costituisce causa di esclusione alla partecipazione a successive gare per ogni tipo di appalto; la medesima, oltre a far decadere chi ne abbia fatto uso dai benefici derivanti dalla stessa, comporta che il dichiarante sia punito ai sensi del Codice Penale e delle leggi Speciali in materia ex art. 76 del D.P.R. n. 445/2000 t.v..

ART. 24

PREVIDENZA - ASSICURAZIONI - RESPONSABILITA'

L'Amministrazione appaltante declina ogni responsabilità per ammanchi, danni, incidenti od infortuni di qualsiasi genere che dovessero derivare alle attrezzature, ai materiali, ai generi che fossero conservati nei locali del posto di ristoro.

Ogni responsabilità relativa farà carico al gestore come pure quelle relative ad infortuni del personale o terzi in genere.

Il gestore assume su di sé ogni responsabilità per scoperti, mancati incassi e simili.

ART. 25

ONERI CONTRATTUALI

Tutte le spese contrattuali e di registrazione nonché ogni altra spesa o onere fiscale inerente il contratto saranno a totale carico della Ditta aggiudicataria.

ART. 26

DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per ogni e qualsiasi controversia attinente all'interpretazione e/o all'esecuzione del contratto, le parti riconoscono la competenza esclusiva del Foro di Ancona

ART. 27

NORME DI RINVIO

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato e nel Bando di gara, l'esecuzione del servizio sarà disciplinata dalle norme del Codice Civile e dalle leggi vigenti in materia.

ART. 28

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 della presente gara.

Tali dati potranno quindi essere utilizzati esclusivamente per le finalità strettamente connesse all'esecuzione del presente contratto.

ART. 29

RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Responsabile unico del procedimento è il Dirigente Scolastico.

Ancona 30/06/2015

Il Dirigente Scolastico
Alessandra Rucci