

## Allegato 1

*CAPITOLATO D'APPALTO PER LA CONCESSIONE IN USO DI LOCALI DA ADIBIRE A SERVIZIO BAR ANCHE CON PREPARAZIONE-E SOMMINISTRAZIONE DI PIATTI FREDDI E/O CALDI E INSTALLAZIONE DI DISTRIBUTORI*

### ARTICOLO 1 - OGGETTO E DURATA CONTRATTUALE

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento in concessione del servizio bar all' interno dell'I.I.S. "Erasmus da Rotterdam", sito in Nichelino (TO) - via XXV Aprile, T39 - per la preparazione, produzione e somministrazione e di alimenti e bevande analcoliche a favore di studenti, docenti, personale ATA, visitatori ed ospiti e **l'installazione di distributori automatici per bevande calde e fredde al piano terra, al primo e al secondo piano.**

Il servizio bar oggetto della concessione deve essere svolto nell'osservanza di tutte le norme previste in materia di sicurezza, produzione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande e nell'ambito di quanto previsto dall'autorizzazione all'esercizio dell'attività da parte del Sindaco del Comune di Nichelino.

La durata contrattuale è fissata per un periodo CINQUE anni, decorrenti dalla stipula. Esso potrà essere risolto anticipatamente da entrambe le parti per gravi e documentati motivi. con disdetta inviata a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, almeno sei mesi prima del termine dell'anno scolastico, fissato al 31 agosto.

La concessione non è prorogabile per tacito rinnovo in mancanza di disdetta da una delle parti prima della scadenza.

La Ditta aggiudicataria della concessione non avanzerà a fine rapporto alcun diritto, neppure per eventuali migliorie apportate ai locali concessi in uso. Avrà solo il diritto di asportare, a sua cura e spese, l'arredo e le attrezzature installate di sua proprietà, lasciando i locali nello stato in cui sono stati consegnati. Sarà invece tenuta, come è previsto dalla legge, a risarcire l'Istituto di eventuali danni cagionati durante e/o comunque in relazione all'espletamento dell'appalto affidato.

La Ditta concessionaria non potrà chiedere alcun risarcimento all'Istituto per mancato guadagno dovuto ad assenza o scarsa affluenza degli allievi e dei dipendenti dell'Istituto.

La Ditta non potrà avanzare eccezioni o pretese di sorta per eventuali sospensioni del servizio, dovute ad interventi straordinari per lavori di manutenzione o qualsiasi altra causa.

### ARTICOLO 2 - MESSA A DISPOSIZIONE DEI LOCALI E LORO RICONSEGNA

Per l'espletamento del servizio l'I.I.S. "Erasmus da Rotterdam" mette a disposizione del Concessionario due locali ed un servizio igienico posti al piano seminterrato come da planimetria allegata. I locali concessi in comodato d'uso sono di proprietà della Città Metropolitana di TORINO, a cui dovrà essere corrisposto un canone annuo nella misura e nelle modalità come specificate nell'articolo 5 del presente capitolato.

Eventuali modifiche dello stato dei luoghi assegnati sono a totale carico e spese della Ditta appaltatrice e, comunque, non potranno essere effettuate senza preventiva autorizzazione dell'Istituto e dell'Ente proprietario dell'immobile (Città Metropolitana di TORINO).

È vietata la concessione a terzi dell'uso, anche saltuario, dell'esercizio oggetto della presente gara.

La messa a disposizione dei predetti locali non configurerà in alcun modo come locazione di unità immobiliare destinata ad attività commerciale, e pertanto non sarà sottoposta alla disciplina delle locazioni urbane.

Al termine della durata contrattuale, i locali in uso dovranno essere restituiti all' I.I.S. "Erasmus da Rotterdam" nello stesso stato della consegna. Tutte le attrezzature, gli arredi ed i macchinari dovranno essere rimossi a cura e spese del Concessionario entro i termini definiti dall' Istituto.

### **ARTICOLO 3 - ATTREZZATURE**

Il Concessionario dovrà provvedere a sue spese all'arredo necessario (attrezzature, infrastrutture e quant'altro) per lo svolgimento del servizio di bar e ristorazione. Le attrezzature, come macchine del caffè, piastre per riscaldare i panini, il grill ed i vari elettrodomestici, devono essere di qualità, di provata efficienza e a norma di sicurezza con marchio CEI.

Per garantire la continuità del servizio e contenere l'affluenza al bar durante l'intervallo la ditta prescelta dovrà installare distributori automatici di alimenti e bevande fredde / calde nei tre piani fuori terra.

### **ARTICOLO 4 - AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI**

L'assegnazione del servizio è subordinata all'acquisizione, da parte della Ditta aggiudicataria, di tutte le autorizzazioni amministrative, commerciali ed igienico-sanitarie necessarie per lo svolgimento delle attività di cui al presente capitolato. In particolare, il Concessionario dovrà essere munito dell'autorizzazione per l'apertura degli esercizi di preparazione e somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, ai sensi delle norme vigenti.

La Ditta prescelta documenterà con apposita certificazione la sua posizione (licenze e/o autorizzazioni) per l'espletamento dell'appalto in oggetto, dovrà garantire l'osservanza integrale della vigente normativa nel campo fiscale ed osservare gli adempimenti di seguito indicati.

### **ARTICOLO 5 - ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO**

Sono a carico del Concessionario:

- ✚ gli oneri relativi alle spese di registrazione del presente contratto;
- ✚ il canone annuo obbligatorio per la concessione dei locali; la tenuta dei distributori, per il servizio di riscaldamento, per l'erogazione dell' acqua e dell'energia elettrica., definito dall'istituzione scolastica sulla base di coefficienti comunicati annualmente dalla Città Metropolitana di Torino che tengono conto sia delle dimensioni dei locali sia del numero degli allievi. Il canone suddetto dovrà essere versato sul conto corrente bancario dell'Istituto a seguito dell'*Accordo per l'utilizzo degli introiti provenienti dalla concessione di spazi per bar e distributori automatici negli edifici scolastici* stipulato tra la Città Metropolitana di Torino, rappresentata dal Direttore dell'Area Edilizia, e l'istituto Erasmus da Rotterdam di Nichelino, rappresentato dal Dirigente Scolastico, in applicazione della deliberazione del Consiglio Provinciale n. 65868/2000 del 20 aprile 2000.

A titolo informativo si comunica che per l'anno 2015 il canone di locazione è stato di € 8.781,35.

un contributo annuo a favore della scuola per il sostegno dell'ampliamento dell'offerta formativa non inferiore a 2.800,00 per il bar e di 1.200,00 per i distributori.

E' motivo di risoluzione del contratto con effetto dal 1 settembre dell'anno successivo il mancato versamento alla scuola di tutti i contributi su indicati. La scuola ne chiederà, comunque, il pagamento con gli interessi di mora a norma di legge in caso di ritardo rispetto ai termini stabiliti.

- ✚ l'imposta relativa alla raccolta e allo smaltimento dei rifiuti solidi urbani, calcolata in ragione della superficie complessiva dei locali assegnati, da versare direttamente all'Ufficio tributi del comune di Nichelino:

- ✚ le spese per le autorizzazioni amministrative e sanitarie prescritte per l'attivazione del posto di ristoro;

- ✚ le spese di accensione di una polizza assicurativa per la responsabilità civile verso terzi per danni e/o malattie derivanti dall'esercizio dell'attività, per l'intera durata del contratto, presso una primaria Compagnia di Assicurazione abilitata, con massimali non inferiori ai due milioni di euro;

- ✚ gli oneri per la stipula per l'intera durata del contratto di una congrua polizza antincendio per danni ai locali e alle attrezzature di proprietà dell'Istituto e della Pubblica Amministrazione;

- ✚ gli oneri relativi all'osservanza delle disposizioni contenute nel D.lgs. 81/2008 e successive modificazioni e/o integrazioni per la tutela della sicurezza e della salute del proprio personale, e degli utenti del servizio, compresa la salvaguardia delle attrezzature e dei locali concessi in uso;
- ✚ ogni onere diretto e indiretto derivante dall'assunzione della gestione del bar e ristorazione ai sensi del presente capitolato;
- ✚ la fornitura delle attrezzature, macchinari, banco bar e retro banco, arredi, comprese le stoviglie, necessari alla produzione, somministrazione, conservazione e gestione dei prodotti alimentari e delle bevande, che dovranno essere obbligatoriamente conformi alle vigenti normative e ottemperare ai requisiti di igiene e prevenzione infortuni;
- ✚ la fornitura e lo stoccaggio delle derrate alimentari;
- ✚ la fornitura di tutti i materiali di consumo occorrenti per l'espletamento del servizio;
- ✚ la pulizia, la sanificazione e disinfestazione del locale bar e dei locali di pertinenza utilizzati dal Concessionario, nonché di tutti gli impianti, apparecchiature, arredi e di tutte le attrezzature fisse e mobili, comprese le stoviglie utilizzate per la preparazione e la somministrazione degli alimenti e delle bevande;
- ✚ la manutenzione ordinaria dei locali, compresa una tinteggiatura iniziale dei locali concessi in uso per il servizio;
- ✚ la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli arredi e di quant'altro necessario per l'espletamento del servizio;
- ✚ la raccolta ed il trasporto, nel rispetto della vigente normativa in materia, dei rifiuti derivanti dall'attività espletata;
- ✚ lo smaltimento dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata;
- ✚ il trasporto, l'installazione, il collaudo, la messa in funzione, la manutenzione ordinaria e straordinaria delle apparecchiature, attrezzature, arredi e l'integrazione e/o la sostituzione a proprie spese di quelli non più funzionanti;
- ✚ la retribuzione, completa degli elementi accessori ed aggiuntivi, da erogare al personale alle proprie dipendenze ed i relativi oneri assicurativi, previdenziali e sociali;
- ✚ tutte le procedure di controllo di qualità del servizio previste dal D.L. 2615197 n.155;
- ✚ l'ottemperanza a eventuali prescrizioni, contestazioni, multe, altre sanzioni, ecc. che dovessero essere accertate da parte dei N.A.S. e/o altri servizi di vigilanza;
- ✚ le imposte e i tributi comunali, provinciali, regionali e statali di qualsiasi natura ed ogni altro onere, imputato alla scuola, conseguente al funzionamento del bar e, comunque, ogni spesa attinente al servizio ed all'appalto, nessuna esclusa.

## ARTICOLO 5.1 - DOCUMENTAZIONE E AUTOCERTIFICAZIONI

**Contestualmente** alla domanda è richiesta la presentazione dei seguenti documenti:

- ✚ progetto di massima del bar e dell'ambiente di ristorazione;
- ✚ atto costitutivo della società;
- ✚ statuto della società;
- ✚ elenco aggiornato dei soci, e per ognuno copia del certificato del casellario giudiziale in corso di validità;
- ✚ copia del certificato di iscrizione alla Camera di Commercio;
- ✚ visura camerale storica dell'impresa;
- ✚ Dichiarazione di accettazione dell'obbligo di presentare, **entro 60 (sessanta) giorni dalla comunicazione di aggiudicazione del servizio**, i seguenti documenti:
  - Elenco del personale impiegato, e per ognuno copia del certificato di igiene e profilassi;
  - Copie delle autorizzazioni sanitarie obbligatorie previste dalla legge;
  - Copia della polizza assicurativa per rischi locativi per danni e catastrofi (incendio, esplosione), con l'indicazione dell'ammontare del valore assicurato, comprensiva di clausola particolare per cui la garanzia si intende contratta a favore e per conto della parte locatrice;
  - Copia della polizza assicurativa per responsabilità civile verso terzi, escluso quanto di pertinenza della proprietà dei locali, con l'indicazione dell'ammontare del valore assicurato;
  - Manuale HACCP compilato ai sensi del D.L. 26/05/97 n. 155;

- Copia del D.U.R.C. (Documento Unico di Regolarità Contributiva), di data non anteriore a 120 giorni dal termine per la presentazione delle offerte, rilasciato dagli enti preposti (INPS, INAIL), che certifichi la regolarità contributiva nei confronti degli enti stessi.
- ✚ Qualora l'impresa concorrente ricorra all'autocertificazione, questa dovrà, a pena di esclusione, essere redatta su separato modulo (**Allegato 2**), ed accompagnata dalla copia fotostatica del documento di identità del legale rappresentante e. Essa dovrà essere distinta rispetto a qualsiasi altra dichiarazione e certificazione. Si specifica che, qualora l'aggiudicatario abbia presentato dichiarazione sostitutiva, l'aggiudicazione avverrà in modo provvisorio, e sarà possibile procedere alla stipula solo al momento della presentazione del DURC con esito positivo e a fronte della regolarità di tutti i documenti presentati. In difetto, l'istituto si riserva di revocare l'aggiudicazione che sarà assegnata al secondo classificato.

#### **ARTICOLO 5.2 - AUTOCERTIFICAZIONI (allegato 2)**

Le imprese concorrenti dovranno presentare insieme alla domanda una dichiarazione, resa in forma di autocertificazione ai sensi del D.P.R. 28 dicembre 2000 n° 445, debitamente corredata da fotocopia del documento di identità del legale rappresentante, con la quale il dichiarante attesti sotto la propria responsabilità, con firma apposta per esteso e leggibile:

- a) che l'impresa non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta amministrativa, di amministrazione controllata o di concordato preventivo, e che non sono in corso procedimenti per la dichiarazione di tali situazioni;
- b) che nei propri confronti non è stata disposta la misura di prevenzione della sorveglianza ai sensi della Legge 3/08/1988 n. 237;
- c) che nei propri confronti non è pendente un procedimento per l'applicazione delle misure di prevenzione e sorveglianza ai sensi della Legge 3/08/1988 n. 237;
- d) che nei propri confronti, negli ultimi cinque anni, non sono stati estesi gli effetti delle misure di prevenzione e sorveglianza ai sensi della Legge 3/08/1988 n. 327, irrogate nei confronti di un proprio convivente;
- e) che nei propri confronti non sono state pronunciate sentenze di condanna passata in giudicato, oppure sentenze di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell' art. 1 l. 134/2003 art. 1 c.p.c., per reati che incidono sull'affidabilità morale e professionale;
- f) che non esistono, a carico dell'impresa, di irregolarità, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento di imposte e tasse;
- g) di non essere stato iscritto nel registro dei falliti, né nel bollettino dei protestati;
- h) di essere iscritto all'albo degli esercenti, con l'indicazione dell'esatta ragione sociale, del rappresentante legale e del domicilio della sede legale;
- i) di non essere stato iscritto nel registro dei falliti, né nel bollettino dei protestati;
- j) l'inesistenza di debiti verso lo Stato od i suoi Enti;
- k) di essere in regola con le norme sanitarie;
- l) l'inesistenza di condizioni che impediscano l'assunzione di pubblici appalti, ai sensi della vigente normativa antimafia.

#### **ARTICOLO 5.3 - AUTOCERTIFICAZIONI (allegato 2)**

Le imprese concorrenti dovranno, inoltre, esibire una dichiarazione (**allegato 2**) dichiarazione di accettazione delle condizioni contrattuali), resa in forma di autocertificazione ai sensi del D.P.R. n° 445/2000, con la quale il legale rappresentante, attesti sotto la propria responsabilità:

- a) aver preso piena ed integrale conoscenza del presente capitolato e dei relativi elaborati grafici allegati e di accettare tutte le condizioni in esso contenute;
- b) di essere edotto e di aver tenuto in debito conto di tutte le condizioni strutturali, nonché le circostanze annesse che possono avere influenza sulla realizzazione del servizio;

- c) di assumersi tutti gli oneri previsti a carico del Concessionario dai cui all'art. ...., e di attenersi, in tutto, alle prescrizioni di cui al presente capitolato, impegnandosi all'osservanza delle connesse leggi, decreti, regolamenti ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o che saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma, indipendentemente dalle disposizioni del presente contratto;
- d) di essere edotto sulla totale responsabilità in merito all'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette, e su tutte le disposizioni legislative e normative che regolano i contratti collettivi di lavoro delle suddette maestranze;
- e) di impegnarsi a consegnare, in caso di assegnazione di appalto, la prevista documentazione, e quant'altro richiesto per adempimenti fiscali ed amministrativi in base alla normativa vigente;

#### **ARTICOLO 5.4 - AUTOCERTIFICAZIONI (allegato 2)**

I soggetti concorrenti dovranno, infine, rendere una dichiarazione (dichiarazione di disponibilità e conferme) mediante autocertificazione, ai sensi del D.P.R. n° 445/2000, con la quale il legale rappresentante attesti sotto la propria responsabilità:

**a) la disponibilità, ad aggiudicazione avvenuta, a stilare il Progetto esecutivo** anche sulla base di eventuali indicazioni formulate dall'Istituto. La stesura di tale progetto e l'esecuzione dello stesso non influiscono sulle condizioni contrattuali;

**b) la presa d'atto e l'accettazione, in particolare, del fatto che l'Istituto, in caso di grave inadempimento del concessionario**, si avvarrà della clausola risolutiva espressa ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, che sarà resa operativa mediante invio di lettera raccomandata con avviso di ricevimento. Le dichiarazioni di cui sopra dovranno essere sottoscritte dal titolare di ditta individuale o dal legale rappresentante delle società con firma apposta per esteso e leggibile. Tutte le dichiarazioni, rese in forma di autocertificazione, di cui ai precedenti articoli, dovranno riportare l'indicazione dei dati anagrafici, di residenza del firmatario (allegato 2).

#### **ARTICOLO 6 - RESPONSABILITA'**

Ogni responsabilità, anche di natura fiscale, connessa all'espletamento del servizio farà capo alla Ditta appaltatrice, la quale opererà con la più completa autonomia e indipendenza con personale proprio, regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni obbligatorie.

Il regolare assolvimento di ogni onere dovrà essere documentato tramite la presentazione, in copia, dei documenti comprovanti il versamento degli oneri previdenziali e/o assistenziali. Analoga responsabilità verrà assunta in ordine alla puntuale osservanza delle norme di legge in materia di rapporto di lavoro subordinato, di igiene sanità e sicurezza dei locali e degli impianti, nonché per ogni adempimento previsto dal D. Lgs. 09/04/2008 n. 81 (Testo unico in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro).

In particolare, la Ditta appaltatrice s'impegna a prendere visione del Documento di Valutazione del Rischio (D.V.R.) elaborato dall'Istituto ai sensi del D. lgs. 81/2008 e a rispettarne tutte le disposizioni ivi contenute; inoltre la stessa s'impegna a fornire al Dirigente scolastico il D.V.R. relativo all'attività da essa svolta all'interno dell'Istituto, precisando gli ambiti e i luoghi di propria competenza e le eventuali interferenze.

L'Istituto è sollevato da qualsiasi responsabilità nei confronti dei fornitori e o creditori della Ditta appaltatrice per eventuali controversie che dovessero sorgere in relazione al mancato pagamento delle forniture, al mancato versamento dell'I.V.A. nonché in relazione all'inosservanza degli obblighi tributari.

#### **ARTICOLO 7 - ASSICURAZIONI**

La Ditta aggiudicataria assicura per tutti i locali concessi in uso l'osservanza di tutte le norme igieniche vigenti. Assicura altresì che tutta la merce fornita sarà di prima qualità e che la pezzatura ed il peso non saranno inferiori a quanto concordato.

In merito a tali assicurazioni, la Ditta aggiudicataria si assume diretta responsabilità per eventuali danni e/o malattie causate agli utenti del bar in relazione alla fornitura e distribuzione dei prodotti.

A maggior garanzia di adempimento delle obbligazioni assunte, la Ditta aggiudicataria stipulerà, per la durata del contratto, con primaria Compagnia assicuratrice, una polizza a copertura della responsabilità civile verso terzi con massimali non inferiori a due milioni di euro.

La medesima Ditta stipulerà una congrua polizza a copertura danni ai locali e/o alle attrezzature di proprietà dell'Istituto e della Pubblica Amministrazione.

## **ARTICOLO 8 - MODALITA' DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO**

Il Concessionario deve assicurare il servizio bar con gestione a proprio esclusivo rischio e responsabilità, secondo quanto prescritto dal presente capitolato e dalla vigente normativa in materia

Il servizio dovrà essere svolto nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti e dovrà essere eseguito a regola d'arte sia per la qualità delle materie prime utilizzate che per le modalità di esecuzione delle varie operazioni; nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste.

La tutela del consumatore dovrà essere assicurata in applicazione della normativa vigente con particolare riferimento alla sicurezza dei prodotti e alla visibilità dei prezzi. Per tutti i prodotti somministrati dovranno essere chiaramente indicati gli ingredienti.

Il Concessionario del bar dovrà garantire nell'esercizio dell'attività un adeguato livello di decoro nei rispetto dell'immagine dell'Amministrazione.

L'erogazione tramite distributori di bibite calde e fredde dovrà essere garantita in modo regolare anche durante tutti i periodi di sospensione dell'attività didattica, mesi estivi compresi.

## **ARTICOLO 9: ORARI E FERIE**

L'orario minimo di apertura del bar, nei giorni di normale svolgimento di attività didattica, sarà il seguente:

- ✚ dal lunedì al venerdì, dalle ore 7,30 alle ore 16,00;
- ✚ il sabato solo in concomitanza con attività didattiche, di "Scuola aperta" o in occasione di altri eventi; orario da concordare con la presidenza;

Durante la fascia oraria del mattino dovrà essere garantita la presenza continuativa di almeno due persone al fine di garantire un servizio celere ed efficiente.

Il servizio dovrà, inoltre, essere garantito su richiesta dell'Istituto in occasione di riunioni delle varie componenti scolastiche, nei periodi di sospensione dell'attività didattica (dalle ore 9,00 alle ore 14,00) ed in altre occasioni da concordare tra le parti.

L'orario potrà essere modificato ed esteso anche alla giornata del sabato qualora la scuola adotti orari di funzionamento diversi. Il Concessionario dovrà garantire, entro gli orari di servizio su indicati, la piena disponibilità di tutti i generi di consumo necessari, rendendo presente fino all'ora di chiusura un congruo quantitativo di generi alimentari.

La chiusura per ferie coinciderà con il mese di agosto e con i periodi delle vacanze natalizie e pasquali, secondo il calendario scolastico annuale. Non sono ammesse interruzioni del servizio in periodi diversi da quelli precedentemente individuati. Ne consegue che il servizio deve essere pienamente attivo durante gli esami di Stato e gli esami per la sospensione del giudizio. La scuola non assume alcun obbligo di preavviso in caso di scioperi e/o riduzione d'orario.

## **ARTICOLO 10: PREZZI**

I prezzi si intendono fissi per l'intero anno scolastico (dal 1 settembre al 31 agosto). Eventuali modifiche, che comunque saranno legate alle variazioni ISTAT dei prezzi al consumo, dovranno essere richieste al Consiglio d'Istituto entro il mese di maggio e preventivamente autorizzate dallo stesso con decorrenza dall'inizio dell'anno scolastico successivo.

Relativamente ai distributori i prezzi previsti dovranno necessariamente essere inferiori in una percentuale tra il 10 e il 15% di quelli previsti per i prodotti venduti al bar.

I prezzi dei generi e delle merci poste in vendita dovranno essere esposti con palese evidenza nel locale bar.

## **ARTICOLO 11: IGIENE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI**

Il Concessionario dovrà provvedere alla conservazione di tutti i prodotti confezionati e non, rispettando scrupolosamente le disposizioni vigenti in materia.

I prodotti deteriorabili dovranno essere conservati in frigo secondo le temperature previste dalla vigente normativa in materia.

I residui alimentari e gli altri scarti della produzione alimentare dovranno essere gestiti e trattati in base alla normativa in vigore e dovranno sostare negli ambienti del bar non oltre il tempo necessario alla lavorazione, preparazione e somministrazione quotidiana degli alimenti.

I rifiuti in attesa della raccolta da parte dell'Azienda municipale dovranno essere deposti differenziati negli appositi contenitori presenti nel cortile.

## **ARTICOLO 12: NORME DI GARANZIA**

I prodotti in tabella (allegato 4) dovranno essere confezionati e disponibili per la durata giornaliera del servizio. Per i primi piatti, i secondi e i contorni dovrà essere garantita scelta nell'ambito dell'elenco allegato a titolo esemplificativo (allegato 4 ) A richiesta dell'utente le bevande dovranno essere servite in bicchieri monouso gratuiti.

Alla vendita delle bevande in lattina dovrà essere abbinata, sempre e a titolo gratuito, una cannuccia in confezione monouso.

Per la dolcificazione delle bevande nervine dovrà essere sempre garantita la disponibilità al banco di bustine programmate di zucchero bianco, di canna e altri tipi di dolcificanti.

Dovrà essere sempre garantita la disponibilità al banco di tovaglioli di carta.

## **ARTICOLO 13 PERSONALE**

Il Concessionario dovrà garantire che il personale impiegato sia qualificato, di assoluta fiducia e di provata riservatezza e osservi diligentemente tutte le norme e disposizioni generali con particolare riferimento all'art. 5 del D. lgs. n.114 del 31/03/1998.

Il personale dovrà essere in regola con quanto stabilito dal C.C.N.L. di riferimento della categoria. Ogni addetto in servizio dovrà essere munito delle autorizzazioni sanitarie previste e mantenere uno standard elevato di igiene e pulizia personale.

I nominativi e gli estremi della documentazione sanitaria e di quella riguardante il rapporto di lavoro di tutto il personale preposto al servizio dovranno essere preventivamente comunicati all'Istituto. Il personale in servizio dovrà essere munito di apposito cartellino di riconoscimento ed indossare abbigliamento idoneo.

A richiesta del Dirigente scolastico, il Concessionario dovrà inoltre esibire i libri paga e matricola del personale addetto e le ricevute dei versamenti contributivi prescritti dalle vigenti disposizioni in materia.

Nessun rapporto di lavoro verrà ad instaurarsi tra I.I.S. Erasmo da Rotterdam ed il personale addetto all'espletamento del servizio bar, che lavorerà alle dirette dipendenze e sotto l'esclusiva responsabilità del Concessionario.

Il Concessionario è responsabile nei confronti sia dell'Amministrazione che dei terzi della tutela della sicurezza, incolumità e salute dei lavoratori addetti al servizio. E' tenuto al rispetto delle disposizioni legislative e dei regolamenti sulla sicurezza igiene del lavoro, sia di carattere generale che specifico per l'ambiente in cui si svolgono i lavori.

## **ARTICOLO 14: UTENZA**

Il servizio deve essere assicurato:

- ✚ a tutte le componenti del complesso scolastico (genitori, allievi, docenti e personale A.T.A.);
- ✚ ai partecipanti a corsi, convegni, scambi culturali o altre iniziative organizzate dalla scuola;
- ✚ ai commissari ed ai partecipanti ad esami e a quanti altri per qualsiasi motivo siano autorizzate ad operare all'interno della scuola;

E fatto espresso divieto alla Ditta aggiudicataria di consentire la fruizione del servizio a persone

diverse da quelle sopra elencate, ovvero ad estranei

La popolazione scolastica nel corrente anno scolastico è costituita da n. 1130 studenti e n. 160 unità di personale docente e A.T.A. Per il prossimo anno sono previsti 1000 allievi e circa 140 unità di personale docente e ATA.

## ARTICOLO 15: AGGIORNAMENTO TABELLA

In aggiunta ai prodotti elencati nell'apposita tabella (**allegato 4**), la Ditta appaltatrice potrà fornire anche in tempi successivi, ulteriori prodotti, la cui vendita è subordinata all'aggiornamento della tabella e del relativo listino. Ogni revisione dei prezzi deve essere deliberata dal Consiglio di Istituto.

## ARTICOLO 16[: QUALITÀ DEI PRODOTTI

Premesso che tutte le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.P.R. n. 322182 si danno, di seguito, le descrizioni dei singoli prodotti:

- ✚ **latticini:**
- ✚ **latte:** di vacca pastorizzato, intero, fresco, con quantità di grassi pari al 3% , prodotto da allevamenti nazionali (sull'etichetta deve essere specificata la provenienza);
- ✚ **yogurt:** di latte di vaccino con i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente alla qualità dei batteri lattici, al contenuto dei grassi, agli additivi, alla frutta aggiunta (L.994/29 e successive modifiche) ( tipo: Yomo, Danone, Abit, Vipiteno)
- ✚ **formaggio:** in sottilette o formaggi per toast ( tipo: Kraft, Prealpi, Galbani)
- ✚ **prosciutto crudo disossato di puro suino e sale senza polifosfati** (tipo: Parma, San Daniele, Raspini);
- ✚ **prosciutto cotto senza polifosfati** (tipo: Citterio, Raspini, Parma cotto, Beretta, Lenti);
- ✚ **salami stagionati di 1<sup>a</sup> qualità** (tipo: Milano Citterio, Negroni);
- ✚ **pancetta arrotolata** (tipo, Negroni, Citterio, la Felinese);
- ✚ **frutta fresca;**
- ✚ **caffè: 100%** arabica senza aggiunta di olio o grassi vegetali.

Per venire incontro alle esigenze di coloro che soffrono di **problemi alimentari** quali, ad esempio, la celiachia, la Ditta appaltatrice renderà disponibile anche i seguenti prodotti:

- ✚ gallette di riso;
- ✚ biscotti di pasta frolla
- ✚ cannelloni al formaggio surgelati
- ✚ grissini di riso;
- ✚ crackers naturali
- ✚ gelati

La marca inserita è a titolo indicativo per la definizione di prodotto di qualità.

A, garanzia della qualità dei prodotti la Ditta aggiudicataria, impegna a fornire copia delle bolle accompagnatorie relative su richiesta del Consiglio d'Istituto relative all'approvvigionamento dei prodotti.

## ARTICOLO 17 CHIAVI DEI 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 dal Gestore, presso l'ufficio del DSGA, che provvederà a sistemarle nella cassaforte in dotazione della scuola. Qualora, per qualsiasi motivo e in qualsiasi momento della gestione il Concessionario 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.

## ARTICOLO 18: DIVIETI

Nell'erogazione del servizio è fatto espresso divieto di :

- ✚ adottare contenitori di vetro nella distribuzione delle bibite agli allievi;
- ✚ vendere bevande alcoliche di qualunque gradazione (anche birra), superalcoliche, e bibite "energetiche" contenenti taurina;
- ✚ organizzare lotterie o attività similari all'interno dell'istituto;
- ✚ praticare prezzi diversi da quelli elencati nella tabella (allegato 4);
- ✚ subappaltare o compartecipare all'offerta con altre imprese.

E assolutamente vietato fumare nei locali concessi in uso.

È vietato tenere deposito di materie infiammabili in quantità eccedenti il fabbisogno giornaliero o materie che producano esalazioni moleste.

## ARTICOLO 19 CONTROLLI

L'I.I.S. Erasmo da Rotterdam si riserva la facoltà di effettuare in qualsiasi momento, nelle forme che riterrà di volta in volta più opportune, controlli qualitativi/quantitativi finalizzati all'accertamento del rispetto, da parte della Ditta appaltatrice, delle clausole contrattuali, della qualità di gestione e delle norme di sicurezza nonché di quelle igienico-sanitarie. Nello specifico saranno oggetto dei controlli:

- ✚ le condizioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate;
- ✚ particolari situazioni relative alla carenza e/o mancanza di prodotti;
- ✚ la qualità dei prodotti forniti;
- ✚ le modalità di svolgimento dei servizi;
- ✚ il rispetto in materia di igiene degli alimenti previsto dal D. Lgs,155197;
- ✚ la sicurezza e la tutela della salute dei dipendenti della Ditta negli ambienti di lavoro;
- ✚ il rispetto di tutte le norme previste dal presente capitolato. .

I controlli potranno essere effettuati dal Dirigente scolastico e/o dalla Commissione nominata dal Consiglio di Istituto

Gli Organi Amministrativi della Città Metropolitana di Torino potranno effettuare in qualunque momento ispezioni amministrative e/o tecniche; avvalendosi di funzionari all'uopo incaricati per la verifica del rispetto delle condizioni previste nella concessione.

Qualora a seguito delle suddette verifiche dovessero emergere irregolarità o conclusioni negative l'Amministrazione si riserva di adottare i provvedimenti del caso, tra cui la scissione del contratto.

## ARTICOLO 20: INADEMPIENZE E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Ogni inadempimento agli obblighi contrattuali sarà specificatamente contestata al Gestore mediante comunicazione scritta, inoltrata al domicilio eletto dal Gestore.

Nella contestazione sarà prefissato un termine non inferiore ai cinque giorni per la presentazione di eventuali osservazioni. Decorso il termine la scuola, qualora non ritenga valide le giustificazioni addotte, si riserverà di applicare una penale determinata in rapporto alla gravità dell' inadempimento e che potrà andare da un minimo di trecento euro ad un massimo di mille euro.

Si procederà alla risoluzione contrattuale; in caso di persistenza delle prescrizioni riguardanti la qualità del servizio, degli alimenti distribuiti e delle prestazioni non conformi a quanto prescritto dal presente capitolato per:

- ✚ mancato rispetto degli orari di apertura e chiusura dell'esercizio;
- ✚ irregolarità a seguito dei controlli effettuati dall'Amministrazione;
- ✚ inadeguatezza dello stato di conservazione delle merci;
- ✚ scarsa igiene generale dei locali, delle attrezzature e del personale addetto; o scorretto stato e uso dei locali, delle attrezzature e arredi;

- ✚ mancato rispetto delle norme di sicurezza;
- ✚ impiego del personale non corrispondente a quanto prescritto nel capitolato;
- ✚ sospensione, abbandono o mancata effettuazione anche saltuaria del servizio da parte del Concessionario verificatisi senza giustificati motivi per tre giorni anche non consecutivi nel corso dell'anno;
- ✚ reiterate lamentele da parte dei consumatori sulla qualità e genuinità dei prodotti confermate dall'esame della Commissione di controllo istituita dal Consiglio d'Istituto;
- ✚ cessione di contratto o di subappalto;
- ✚ cambio di destinazione d'uso dei locali;
- ✚ ritardo o omissioni nel pagamento del canone sopra descritto dovuto alla Scuola per l'utilizzo dei locali e dei servizi relativi;
- ✚ cessione dell'Azienda per cessione ramo di attività oppure, nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico del Gestore.

Nelle ipotesi indicate nel presente articolo, qualora le stesse determinino la risoluzione del contratto per inadempimento, il Gestore sarà tenuto al risarcimento di tutti i danni, diretti e indiretti, ed al rimborso delle maggiori spese che la scuola dovrà sostenere per il rimanente periodo contrattuale per il ricorso ad altro soggetto fornitore del servizio. L'I.I.S.. Erasmo da Rotterdam ha facoltà di esercitare i diritti indicati senza aver prima intimato o costituito in mora il fornitore e senza bisogno di pronuncia giudiziaria; benefici ai quali la Ditta aggiudicataria rinuncia con la stessa presentazione dell' offerta.

## **ARTICOLO 21: NORME DI RINVIO**

Per tutto quanto non espressamente indicato nelle prescrizioni contrattuali, si farà riferimento a quanto previsto sulla materia dal Codice Civile.

## **ARTICOLO 22 CONCORRENTE UNICO**

La gara potrà essere aggiudicata anche in caso di un solo concorrente che abbia presentato una proposta ritenuta complessivamente idonea.

## ARTICOLO 23 GRIGLIA DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO COMPLESSIVO

N.	Descrizione dei parametri	Punti massimi																					
1	<p><b>Prezzo più conveniente (a)</b>                      La valutazione del prezzo più conveniente sarà fatta valutando il prezzo medio delle categorie merceologiche in cui è stato diviso l'<b>allegato 4</b>, secondo un criterio di proporzionalità inversa, in base alla seguente formula:  <b>Punteggio assegnato all'i-esima categoria = 41 punti x (prezzo più basso/prezzo dell'i-esima categoria valutata).</b>                      Saranno considerate le categorie dei prodotti che normalmente sono più venduti</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;">(5 categorie)</th> <th style="width: 30%;">CATEGORIA MERCEOLOGICA</th> <th style="width: 30%;">COEFFICIENTE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">• prodotti da forno salati</td> <td style="text-align: center;"><b>(A)</b></td> <td style="text-align: center;"><b>1,30</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">• prodotti da forno dolci</td> <td style="text-align: center;"><b>(B)</b></td> <td style="text-align: center;"><b>0,90</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">• caffè (unico prodotto)</td> <td style="text-align: center;"><b>(C)</b></td> <td style="text-align: center;"><b>0,70</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">• bibite calde e fredde</td> <td style="text-align: center;"><b>(D)</b></td> <td style="text-align: center;"><b>1,00</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">• piatti preconfezionati</td> <td style="text-align: center;"><b>(E)</b></td> <td style="text-align: center;"><b>2,50</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">• piatti freddi</td> <td style="text-align: center;"><b>(F)</b></td> <td style="text-align: center;"><b>2,00</b></td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Formula: Prezzo =</b>  <math display="block">(A) \times 1,30 + (B) \times 0,90 + (C) \times 0,70 + (D) \times 1,00 + (E) \times 2,50 + (F) \times 2,00</math> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <math display="block">8,40</math>                     dove A, B, C, D, ed F sono le medie aritmetiche dei prezzi dei singoli gruppi di cui all'<b>Allegato 4</b>, mentre i coefficienti numerici sono i pesi attribuiti ai singoli gruppi.                      All'offerta economicamente più conveniente verrà attribuito il punteggio massimo di <b>41</b> punti, alle altre offerte verrà assegnato un punteggio proporzionalmente inferiore secondo la seguente formula:  <math display="block">41 / X = A / B</math>                     dove: x = <i>punteggio da assegnare</i>, A = "Prezzo" della ditta esaminata, B = "Prezzo" economicamente più conveniente  <math display="block">X = \frac{41XB}{A}</math></p>	(5 categorie)	CATEGORIA MERCEOLOGICA	COEFFICIENTE	• prodotti da forno salati	<b>(A)</b>	<b>1,30</b>	• prodotti da forno dolci	<b>(B)</b>	<b>0,90</b>	• caffè (unico prodotto)	<b>(C)</b>	<b>0,70</b>	• bibite calde e fredde	<b>(D)</b>	<b>1,00</b>	• piatti preconfezionati	<b>(E)</b>	<b>2,50</b>	• piatti freddi	<b>(F)</b>	<b>2,00</b>	<b>41</b>
(5 categorie)	CATEGORIA MERCEOLOGICA	COEFFICIENTE																					
• prodotti da forno salati	<b>(A)</b>	<b>1,30</b>																					
• prodotti da forno dolci	<b>(B)</b>	<b>0,90</b>																					
• caffè (unico prodotto)	<b>(C)</b>	<b>0,70</b>																					
• bibite calde e fredde	<b>(D)</b>	<b>1,00</b>																					
• piatti preconfezionati	<b>(E)</b>	<b>2,50</b>																					
• piatti freddi	<b>(F)</b>	<b>2,00</b>																					
2	<p><b>Qualità prodotti (b)</b>                      Presenza per ogni categoria merceologica di almeno il 80% di prodotti di marche qualificate e conosciute, che garantiscono l'assenza di conservanti e di additivi chimici, (prodotti che dovranno elencati nel libro degli ingredienti che deve essere reso disponibile al bar per la consultazione)                      5 punti per categoria merceologica</p>	<b>30</b>																					
3	<p><b>Esperienze professionali nel settore della ristorazione</b> presso enti pubblici e negli istituti scolastici svolte per almeno 5 anni (di cui gli ultimi 3 nelle scuole)  <b>2 punti per ogni anno di servizio prestato nelle scuole (fino un massimo di 7 anni)</b>  <b>1 punto per ogni anno di servizio prestato in enti pubblici (fino ad un massimo di tre anni)</b>  <b>1 punto per ogni anno di servizio prestato come gestore di bar ( fino ad un massimo di 2 anni )</b></p>	<b>19</b>																					
4	<p>Attrezzature e arredi/ PROGETTO (d)                      Qualità e completezza dell'allestimento, di attrezzature ed arredi ( n. di posti a sedere, materiale arredi, diposizione arredi). Giudizio/punti  <b>Sufficiente (2) Buono (4) Ottimo (6)</b></p>	<b>6</b>																					
5	<p>Organizzazione dei servizi convenzionali offerti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> presenza di 2 persone al servizio banco durante l'intervallo (2 punti)</li> <li> presenza di 3 persone al banco durante l'intervallo (4 punti)</li> </ul>	<b>4</b>																					
		<b>100</b>																					
6	A parità di punteggio precedenza alla Ditta che ha già erogato il servizio(e)																						
7	Maggiorazione del contributo da evolvere alla scuola NON DA DIRITTO A PUNTEGGIO ma preferenza a parità di punteggio																						
Totale punti																							

## DISTRIBUTORI DI BEVANDE CALDE E FREDDE (PUNTEGGIO SEPARTATO )

N.	Descrizione dei parametri	Punti massimi		
1	<b>Prezzo più conveniente (a)</b> La valutazione del prezzo più conveniente sarà fatta valutando il prezzo medio delle categorie merceologiche in cui è stato diviso l' <b>allegato 4</b> , secondo un criterio di proporzionalità inversa, in base alla seguente formula: <b>Punteggio assegnato all'i-esima categoria = 100 punti x (prezzo più basso/prezzo dell'i-esima categoria valutata).</b> Saranno considerate le categorie dei prodotti che normalmente sono più venduti	<b>100</b>		
	<b>2 CATEGORIE ERCEOLOGICHE</b>		<b>CATEGORIA MERCEOLOGICA</b>	<b>COEFFICIENTE</b>
	• caffè e bibite calde		(A)	0,50
	• bibite fredde		(B)	0,70
	<b>Formula: Prezzo =</b> $\frac{(A) \times 0,50 + (B) \times 0,70}{1,20}$ dove A, B, sono le medie aritmetiche dei prezzi dei singoli gruppi di cui all' <b>Allegato 4</b> , mentre i coefficienti numerici sono i pesi attribuiti ai singoli gruppi. All'offerta economicamente più conveniente verrà attribuito il punteggio massimo di <b>100</b> punti, alle altre offerte verrà assegnato un punteggio proporzionalmente inferiore secondo la seguente formula: $100 / X = A / B$ dove: x = <i>punteggio da assegnare</i> , A = "Prezzo" della ditta esaminata, B = "Prezzo" economicamente più conveniente $X = \frac{100XB}{A}$			
Maggiorazione del contributo da evolvere alla scuola NON DA DIRITTO A PUNTEGGIO ma preferenza a parità di punteggio				

### ARTICOLO 24 FORO COMPETENTE

Per quanto non previsto nel presente capitolato, le parti faranno riferimento alle norme di legge, mentre per ogni controversia eleggono il Foro di Torino.

### ARTICOLO 25 - TRATTAMENTO DEI DATI

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. 30/06/2003 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 quindi potranno essere utilizzati esclusivamente per le finalità strettamente connesse con l'esecuzione del presente contratto.

### ARTICOLO 26 - INFORMAZIONI E RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Informazioni e chiarimenti per la presentazione dell'offerta potranno essere richiesti al Direttore dei servizi generali ed amministrativi della scuola, dott.ssa Francesca CARACCILO, quale responsabile del procedimento.

Approvato dal Consiglio d'Istituto il giorno 13/04/2016

Firma per accettazione  
Il legale rappresentante della Ditta

Data \_\_\_\_\_