

	<b>Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore</b> <b>“ ETTORE MAJORANA ”</b> 24068 SERIATE (BG) Via Partigiani 1 -Tel. 035-297612 - Fax 035-301672			
	Md C 01 – Comunicazioni			
	edizione 1/12	revisione 20/06/12		

Prot. n. 2821/C14

Bergamo, 16/05/2014

**BANDO DI GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER  
L’AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE IN GESTIONE  
DEL SERVIZIO BAR/RISTORO ALL’INTERNO DELL’  
I.S.I.S.S. “E. MAJORANA”**

**CIG: Z720F40EBE**

Spett/li Ditte

**TERZI C. & MERLETTI C. S.N.C.**

Via Roccolo n. 25  
24068 – Seriate (BG)

**S – ITALIA S.P.A.**

Via dell’Artigianato n. 25  
24068 – Seriate (BG)

**MAGRI ALESSANDRO**

Via Verdi N. 60  
24044 – Dalmine (BG)

**GE – BAR s.r.l.**

Via per Busto n. 90  
21054 – Fagnano Olona (VA)

**ORASESTA SPA**

Via Oslavia n. 17/8  
20134 – Milano

**D.IVI di MAGRI IVANA**

Via Bainzizza n. 11  
24048 – Treviolo (BG)

**GESA**

Via E. Andolfato n. 27  
20126 – Milano (MI)

**M.A.I.S. di MAGRI RICCARDO**

Via Partigiani n. 3  
24068 – Seriate (BG)

**SYMPOSITION srl**

Via Bergamo n. 17/a  
24035 – Curno (BG)

**Le mine di MAGRI Alberto**

Via Buttinoni n. 48  
24048 – Almenno San Salvatore (BG)

**Oggetto:** Affidamento a terzi del servizio Bar/Ristoro all'interno dei locali dell' I.S. "E. MAJORANA" di Seriate in base all'art.30, comma 3, del d.lgs.163/2006.

Il Dirigente Scolastico, indice una gara d'appalto della durata di **4 (quattro) anni dal 1/9/2014 al 31/8/2018**, per l'aggiudicazione del servizio Bar/Ristoro all'interno dell'Istituto Superiore "E. Majorana" di Seriate (via Partigiani,1 e corso Europa,14).

## **PRESCRIZIONI PER LE DITTE CONCORRENTI**

### **NORME GENERALI**

L'appalto del servizio in argomento sarà disciplinato dal D.Lgs. n. 157/95 e dal D.Lgs. n. 114/98 e successive integrazioni e modificazioni.

Tutta la documentazione potrà essere fornita, nella consapevolezza delle conseguenze previste dal Codice Penale e dalle leggi speciali in materia, per le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi, con autocertificazione ai sensi degli artt.1, 46 e 47 del D.P.R. N. 445 del 28/12/2000 e successive modificazioni ed integrazioni.

Ai sensi dell'art. 41 comma 1 del D.lgs.12.4.2006 n.163 le imprese per partecipare alla gara devono possedere il seguente requisito:

lettera di un Istituto di Credito, **in originale**, che attesti la solvibilità finanziaria dell'impresa, pena l'esclusione dalla gara.

### **MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA:**

L'offerta, indirizzata al Dirigente Scolastico dell'istituto, dovrà essere fatta pervenire in doppia busta chiusa – tassativamente **entro le ore 12 del giorno 5 giugno 2014** per mezzo del servizio postale, con raccomandata A.R. o "posta celere" o agenzia autorizzata o "in corso particolare" (cioè affrancata e timbrata dall'Ufficio Postale) o consegnata a mano alla Segreteria della scuola secondo questi orari: dal lunedì al sabato dalle ore 10.30 alle ore 12.30.

La presentazione di offerta dopo il termine, anche per motivi di forza maggiore, determinerà l'esclusione dalla gara.

La consegna dell'offerta rimane a esclusivo rischio del mittente.

L'offerta presentata non può essere ritirata, modificata o sostituita con altra.

Ai fini della presentazione dell'offerta le ditte partecipanti possono effettuare un sopralluogo nei locali e spazi destinati al Bar/Ristoro alla presenza di un incaricato, previa richiesta.

L'offerta è gratuita: nulla sarà dovuto per eventuali spese sostenute dall'offerente per la predisposizione dell'offerta o della documentazione allegata.

L'istanza di partecipazione e le offerte dovranno essere redatte in lingua italiana.

### **MODALITA' PER LA PRESENTAZIONE DELLE BUSTE CONTENENTI L'OFFERTA:**

**La busta esterna** dovrà riportare solo l'indirizzo dell'Istituto Superiore "E. Majorana" di Seriate e la dizione "APPALTO SERVIZIO BAR" senza alcun segno di riconoscimento e contenere:

**a) una busta interna** assolutamente senza alcun segno di riconoscimento contenente le offerte ANONIME, con specifica indicazione del contributo annuo e dei prezzi offerti per i singoli prodotti, redatte utilizzando solo ed esclusivamente gli **allegati** del presente bando, che dovranno essere compilati in maniera chiara e leggibile.

**b) altra busta** più piccola senza alcun segno e contenente gli estremi della Ditta offerente, l'indirizzo, i dati fiscali, con indicazione di eventuali esperienze di conduzione di esercizi di bar/ristoro svolti in ambiente scolastico.

**L'apertura delle buste pervenute avverrà il giorno 9 giugno 2014 alle ore 8,30 presso i**

locali dell'I.S. "E.Majorana", da parte della Commissione preposta all'espletamento del procedimento.

Alla seduta pubblica sono ammessi i partecipanti alla gara oppure loro incaricati, se muniti di regolare delega e documento di riconoscimento.

### **CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO IN CONCESSIONE:**

La comparazione delle offerte, curata dalla commissione, avverrà sulla base dei prezzi indicati dagli aspiranti gestori.

Non saranno prese in considerazione offerte di Ditte appartenenti a dipendenti della scuola o loro parenti o affini.

L'appalto sarà aggiudicato secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs 163/06 sulla base dei seguenti elementi:

**1. Offerta economica miglior rapporto qualità-prezzo** tenuto conto del listino ufficiale dei prezzi al consumo dell'associazione di categoria e tenendo conto che l'offerta dovrà essere al ribasso, in quanto servizio scolastico.

I singoli punteggi acquisiti nella suindicata tabella verranno sommati in un unico totale, a sua volta aggiunto al punteggio relativo all'offerta economica.

**2. Offerta economica in aumento (contributo complessivo offerta) :max 30 punti**

L'offerente dovrà presentare offerta in aumento sul contributo minimo di € 10.000,00 (€6.500,00 per via Partigiani e €3.500,00 per corso Europa)per il Bar/Ristoro, utilizzando l'allegato B.

In caso di discordanza fra l'offerta scritta in cifre e quella scritta in lettere sarà considerata valida quella più conveniente per l'amministrazione scolastica. La valutazione delle offerte è realizzata attribuendo un punteggio a crescere pari a 5 punti ogni € 200,00 in aumento, fino ad un massimo di 30 punti.

**3. Curriculum aziendale e affidabilità** : desumibile dalle esperienze pregresse, verranno valutati gli anni di esperienza documentata con certificazione nel campo della ristorazione collettiva con particolare riguardo ad attività svolte in ambiente scolastico. **max 20 punti**

**Verrà assegnato un punteggio** in base al numero di Istituti Scolastici in cui la ditta ha gestito il servizio ristoro, con produzione interna e bar, alla data di pubblicazione del presente bando, negli ultimi cinque anni come di seguito indicato:

- 2 punti per ogni istituto (max 2 istituti) per ogni anno di servizio prestato

L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta valida.

In caso di parità fra due o più aziende, l'aggiudicazione avverrà mediante sorteggio.

La Commissione esaminerà la documentazione prodotta da ogni concorrente; verranno quindi prese in considerazione solo le offerte dei concorrenti in regola con la documentazione richiesta. L'esame delle offerte e l'attribuzione dei punteggi ai fini della graduatoria provvisoria saranno effettuati dalla Commissione in seduta riservata.

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

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

**Il vincitore della gara dovrà assumere i seguenti obblighi:**

- a) fornire prodotti di prima qualità e in ogni caso di marche conosciute a livello nazionale;
- b) esercitare personalmente o con dipendenti regolarmente assunti l'attività appaltata;
- c) stipulare polizza assicurativa, con compagnia di rilevanza nazionale, per un massimale **non inferiore a € 3.000.000,00** per i danni che dovessero derivare all'Istituto e/o a terzi, cose e persone. in relazione all'espletamento dell'attività di cui alla convenzione.

## **DOCUMENTAZIONE DA PRODURRE**

**L'aggiudicatario dovrà presentare la seguente documentazione:**

1. certificato della CCIAA emesso in data non anteriore a sei mesi da quella fissata per la gara, dal quale risultino sia l'iscrizione per lo svolgimento dell'attività attinente al presente appalto sia le generalità del legale rappresentante;
2. certificato di iscrizione al R.E.C.
3. licenza Comunale per bar interni
4. certificato di residenza
5. stato di famiglia
6. codice fiscale e numero di partita IVA
7. libretti sanitari
8. tassa di concessione
9. certificato rilasciato dall'ufficio competente o dichiarazione rilasciata dal legale rappresentante della Ditta su carta intestata della stessa, in conformità a quanto disposto dalla legge n. 15 del 04/01/68, da cui risulti:
  - che la Ditta non si trova in stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione di attività, di concordato preventivo. amministrazione controllata;
  - che nei confronti della Ditta non è stata pronunciata condanna, con sentenza passata in giudicato, per qualsiasi reato che incida moralità professionale o per delitti finanziari;
10. Dichiarazione che la Ditta sia in regola con il pagamento dei contributi conformemente alle disposizioni.
11. Documentazione DUVRI.

Per le imprese individuali si richiede:

-certificato generale in carta legale del casellario giudiziale del titolare dell'impresa emesso in data non anteriore a tre mesi da quella fissata per la gara.

Per le società commerciali e cooperative si richiede:

-certificato generale in carta legale del casellario giudiziario del rappresentante legale e di tutti i soci, se trattasi di società in nome collettivo (SNC); del rappresentante legale e dei soci accomandatari se trattasi di società in accomandita semplice (SAS); del rappresentante legale e degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza per tutti gli altri tipi di società.

Tali certificati devono essere stati emessi in data non anteriore a tre mesi da quella fissata per la gara.

## **TRATTAMENTO DATI PERSONALI**

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

## **NORME FINALI**

Si raccomanda di attenersi a tutte le prescrizioni indicate nel bando, onde evitare che irregolarità od omessa presentazione di un documento possano comportare l'esclusione dalla gara.

L'offerta e la documentazione presentata a corredo rimarranno in possesso dell'amministrazione. Per quanto non previsto nel bando si rimanda alla normativa vigente.

La partecipazione alla gara comporta la piena e incondizionata accettazione di tutte le condizioni contenute nel presente bando e capitolato.

La registrazione della convenzione sarà a totale carico dall'aggiudicatario.

Allegati:

Allegato A (Capitolato Bando)

Allegato B (Contributo annuo)

Allegato C (Scheda tecnica prodotti)

Al presente bando e al capitolato viene data la seguente pubblicazione:

Albo Istituto – Sede

Sito internet [www.ettoremajorana.gov.it](http://www.ettoremajorana.gov.it);

Camera di Commercio di Bergamo;

Settore Istruzione Provincia di Bergamo.

Bergamo, \_\_\_\_\_

**Il Dirigente Scolastico**  
**Anna Maria CROTTI**

## ALLEGATO "A"

### CAPITOLATO BANDO DI GARA PER SERVIZIO BAR/RISTORO

#### Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha per oggetto la concessione del **servizio Bar/Ristoro** all'interno dell'I.S. "E. Majorana" con sedi in Seriate in Via Partigiani, 1 e Corso Europa,14.

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

I locali e gli spazi cui viene concesso l'uso del servizio sono di proprietà della Provincia di Bergamo e vengono individuati mediante apposita planimetria allegata all'atto di concessione.

Ai fini di presentazione dell'offerta le ditte partecipanti potranno effettuare un sopralluogo nei locali e negli spazi destinati al bar/ristoro alla presenza di un incaricato, previa richiesta.  
I locali concessi per la fornitura del servizio non possono avere altro utilizzo.

#### Art. 3 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà la durata di anni 4 (quattro) a datare dal 1/9/2014 al 31/8/2018.

L'Istituto si riserva di prorogare la data di concessione del servizio all'ottenimento delle autorizzazioni e certificazioni necessarie per lo svolgimento del servizio in concessione o di non concederlo affatto in caso di non ottenimento delle stesse.

#### Art. 4 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

Possono usufruire del servizio Bar/Ristoro:

- a) le persone dell'Istituto: studenti (1150), personale Docente (85) e personale A.T.A.(38)
- b) i genitori occasionalmente presenti nell'Istituto.

Previo accordo con la Dirigenza, il servizio può essere esteso a persone ospiti della scuola nell'ambito delle sue attività istituzionali (convegni di studio, attività sportive o integrative, corsi di aggiornamento, corsi complementari ed altre attività deliberate).

#### Art. 5 - CALENDARIO E ORARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere gestito con il seguente orario:

lunedì- mercoledì – venerdì	7.30 – 15.30
martedì	7.30 – 16.30
giovedì	7.30 – 14.30
sabato	7.30 – 12.30

L'erogazione del servizio deve essere garantita dal 1° di settembre al 31 luglio con chiusura estiva nel mese di agosto.

Nei giorni di interruzione delle attività didattiche (Natale, Carnevale, Pasqua e periodo estivo) la riduzione del servizio deve essere concordata con il Dirigente Scolastico.

#### Art. 6 - CONTRIBUTO ANNUALE

Il contributo minimo annuale a base d'asta, da elargire a favore del Bilancio d'Istituto e da destinare per iniziative e attività a favore degli studenti dell'Istituto, è fissato in **€ 10.000,00** (€6.500,00 per via Partigiani e €3.500,00 per corso Europa) come da provvedimento dirigenziale n. 3084 del 23.12.2013 emanato dalla provincia di Bergamo.

Il corrispettivo rimarrà invariato nel primo anno e verrà aggiornato sulla base delle variazioni dell'indice ISTAT al 01 settembre di ogni anno.

**Il contributo** così come risulterà dalla offerta dovrà essere versato sul c/c bancario intestato all'Istituto in due rate di pari importo alle seguenti scadenze:

**1 settembre di ogni anno 50%**

**1 aprile di ogni anno 50%**

Il gestore non potrà in alcun modo ritardare il pagamento del canone oltre i termini stabiliti e non potrà far valere alcuna azione o eccezione se non dopo avere eseguito il pagamento dovuto. In caso di ritardato versamento sarà applicato l'interesse di mora nella misura del tasso legale vigente. Nel caso in cui il ritardo si protragga oltre un mese, il contratto verrà risolto di diritto .

#### **Art. 7 - DOTAZIONE BAR**

La Ditta concessionaria, al fine di adibire i predetti locali e impianti all'attività di Bar, dovrà effettuare a proprie spese tutte le opere e gli adeguamenti prescritti dall'ASL di riferimento.

I materiali, i mobili, le apparecchiature, le macchine da caffè ed i macina caffè sono a totale carico della Ditta concessionaria.

La Ditta concessionaria si impegna ad adottare tutte le attrezzature che permettono la prestazione del servizio secondo criteri di igiene, rapidità e salvaguardia.

#### **Art. 8 - ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE**

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

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

#### **Art. 9- SPONSORIZZAZIONE (ART.41 D.M.44/2001 – ART.43 L.449/1997)**

Viene stabilito l'importo di **€ 3.000,00** per ogni anno scolastico relativo alla concessione, finalizzato a favore degli alunni e per attività inerenti al POF. Tale importo è da corrispondersi entro il 1° febbraio di ogni anno.

L'importo stabilito è iscritto regolarmente nel Programma Annuale.

##### Open day e giornate di rappresentanza

Il gestore dovrà offrire un appropriato servizio di rinfresco senza oneri per l'istituto durante gli open day e le giornate particolari di rappresentanza quali, ad esempio, le giornate di premiazione delle borse di studio e/o concorso a premi nonché in caso di manifestazioni organizzate dall'istituto.

## **Art. 10- UTENZE**

Relativamente alle utenze il gestore del servizio bar/ristoro dovrà provvedere ai seguenti pagamenti:

L'acqua e il consumo di energia elettrica per il funzionamento delle attrezzature (forno, lavastoviglie, ecc.) saranno calcolati forfetariamente; le spese a forfait potranno subire variazioni per adeguamento ISTAT al 100%.

L'illuminazione, il riscaldamento, la tassa rifiuti ed eventuali disinfestazioni saranno calcolati in millesimi.

Considerato che, l'I.S. "E. Majorana" di Seriate ha stipulato con la Provincia la convenzione per il trasferimento di fondi per il funzionamento degli Istituti Scolastici (art.3 Legge 23 dell'11/1/96), **la rendicontazione** dei suddetti oneri accessori sarà gestita come segue:

gli oneri accessori dovuti dal gestore, relativi al riscaldamento, verranno rendicontati e introitati dall'Amministrazione Provinciale di Bergamo.

## **Art. 11 – CAUZIONE**

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

## **Art. 12 – ASSICURAZIONE**

In conformità all'art. 50 del D.L. n. 44/2001 la ditta concessionaria, all'inizio dell'attività, dovrà essere in possesso di una polizza assicurativa con massimale non inferiore a **€ 3.000.000,00** sottoscritta con una compagnia di rilevanza nazionale, a copertura di ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'Istituto e/o a terzi, cose e persone.

E' escluso il diritto di rivalsa della ditta concessionaria nei confronti dell'Istituto concedente.

L'Istituto concedente è sollevato, inoltre, da ogni responsabilità in caso di furti ed incendi di qualsiasi natura che possano danneggiare il materiale della ditta concessionaria.

## **Art. 13 – DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO**

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

## **Art. 14 – DIVIETI A CARICO DELLA DITTA CONCESSIONARIA**

Alla ditta concessionaria è fatto divieto di:

- a) vendere alcolici, superalcolici, bevande energetiche, birra analcolica e tabacchi;
- b) installare giochi di qualsiasi genere;

## **Art. 15 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

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

## **Art. 16 – VARIAZIONE QUANTITATIVA E QUALITATIVA DEI SERVIZI OGGETTO DEL CONTRATTO**

Il Consiglio d'Istituto potrà disporre l'adeguamento dei servizi o le modifiche dei prodotti.

All'uopo le parti effettueranno, se necessario una ricognizione concordata sulle nuove necessità.

Della ricognizione predetta sarà redatto apposito verbale per le conseguenti disposizioni.



## **Art. 17 – GESTORE E PERSONALE**

Il gestore dovrà impegnarsi:

- ad assicurare il regolare e perfetto svolgimento di tutti i servizi di ristoro provvedendovi direttamente e facendosi eventualmente coadiuvare nell'esercizio delle loro funzioni da personale regolarmente iscritto a libro paga, in base alle esigenze del servizio;
- a garantire durante l'intervallo e le pause didattiche, adeguato numero di personale, al fine di ottimizzare i tempi di erogazione di cibo e bevande;
- a mantenere i locali affidati in decoroso stato di pulizia;
- ad osservare tutte le disposizioni di pubblica sicurezza nonché quelle contenute nel regolamento di polizia urbana e regolamento d'igiene;
- ad effettuare a proprio carico i collegamenti delle varie apparecchiature rigorosamente a norma;
- ad attenersi alla vigente normativa fiscale e a provvedere al pagamento di tutti i tributi inerenti alla gestione e al bilancio a proprio carico delle licenze necessarie per la vendita e la somministrazione di alimenti e bevande;
- a rispettare le norme vigenti in materia di assistenza e previdenza nei confronti del personale addetto al servizio ristoro e a rispettare le norme di prevenzione infortuni per gli avventori;
- ad assumere a proprio carico la sicurezza di custodia e di conservazione dei generi contenuti nei punti di ristoro e in eventuale altro locale concesso in uso;
- a non somministrare il servizio ad utenti diversi da quelli indicati all'art.5.

Il personale coadiuvante, munito del prescritto libretto sanitario, dovrà tenere un comportamento decoroso, adeguato all'ambiente educativo, pertanto è tenuto a :

- Indossare apposita divisa di taglio sobrio e cartellino di riconoscimento;
- curare l'igiene personale;
- essere irreprensibile nell'espletamento del servizio con tutti gli utenti;
- curare in particolare modo l'espressione del linguaggio con cui ci si rivolge all'utenza;
- evitare di accedere, se non per ragioni di servizio, agli spazi scolastici a sè non adibiti.

## **Art. 18 - PULIZIA E IGIENE**

La pulizia dei locali bar e dispensa, delle attrezzature fisse e mobili, delle stoviglie e del corridoio antistante il bar è a carico del gestore. E' vietato effettuare trattamenti di pulizia nei locali durante l'erogazione del servizio bar. Non è consentito l'uso di prodotti nebulizzanti e, ove sono disponibili, sono da preferire prodotti eco-compatibili. Il gestore predisporrà un numero adeguato di contenitori per rifiuti all'interno e nelle immediate vicinanze del bar, garantendo la pulizia degli stessi. Si impegna altresì a provvedere al completo smaltimento dei rifiuti derivanti dallo svolgimento dell'attività, secondo le modalità previste dalla T.E.A.M. e previo accordo con il Dirigente Scolastico

## **Art. 19 - QUALITA' E QUANTITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

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

## **Art. 20 – TRASPORTO E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

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

## **Art. 21 - DISTRIBUZIONE**

Gli alimenti non confezionati dovranno essere distribuiti mediante apposite pinze e dovranno essere contenuti in appositi involucri; durante tale attività, gli addetti alla distribuzione non

dovranno manipolare denaro.

Le bevande contenute in bottiglie di vetro saranno servite in bicchieri di plastica  
I recipienti utilizzati per le bevande devono essere trattati con apposita macchina sterilizzatrice.

#### **Art. 22 - PREZZI DI VENDITA**

I prezzi di vendita di ogni articolo, comprensivi di IVA, dovranno essere esposti in una tabella firmata dal gestore e controfirmata dal Dirigente Scolastico. A partire dal secondo anno di gestione, i prezzi saranno concordati e riveduti all'inizio di ogni anno scolastico, su richiesta della concessionaria, da presentarsi al Consiglio di Istituto entro il 30 maggio, soltanto qualora intervengano, nel periodo di durata del contratto, variazioni pari o superiori al 10% sui prezzi all'ingrosso dei generi alimentari. Ai fini dell'adeguamento dei prezzi, saranno presi come riferimento i dati pubblicati dalla Camera di Commercio di Bergamo, dati che dovranno essere allegati alla richiesta di variazione dei prezzi a cura dell'interessato. Il gestore è tenuto all'emissione dello scontrino fiscale ogni qualvolta si verifichi la vendita di un prodotto. Le consumazioni sono pagate direttamente dal consumatore al gestore: l'Istituto è sollevato da ogni responsabilità in merito ad eventuali insolvenze.

#### **Art. 23 - DIRITTO DI CONTROLLO**

Il controllo del funzionamento del servizio ristoro è demandato al Dirigente Scolastico e ad apposita Commissione designata.

I controlli, tesi a verificare la rispondenza del servizio fornito dal gestore alle prescrizioni contrattuali, potranno essere effettuati dai componenti della Commissione, in qualsiasi momento, senza obbligo di preavviso e con le modalità ritenute opportune.

A titolo puramente esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- modalità di conservazione e stoccaggio in frigorifero
- temperatura di servizio nel frigorifero
- controllo della data di scadenza dei prodotti
- caratteristiche ed impiego dei detersivi
- modalità di sgombero dei rifiuti
- stato igienico degli impianti e dei locali
- stato igienico e sanitario degli addetti
- controllo della qualità prescritta
- controllo della quantità prescritta
- controllo del comportamento verso gli utenti
- controllo dell'abbigliamento e della pulizia degli addetti
- esistenza e rispetto del manuale HACCP.

#### **Art.24 -CONTESTAZIONI**

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

#### **Art.25 - PENALI**

Nel caso emergano disservizi imputabili a responsabilità del gestore, l'Amministrazione Scolastica si riserva di applicare una penale, che sarà determinata in rapporto alla gravità dell'inadempimento

-da un minimo di € 50,00 (cinquanta) ad un massimo di € 300,00 (trecento) - per ogni disservizio riscontrato. 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, con esecuzione del servizio in danno della Società inadempiente ed incameramento della cauzione a titolo di penalità ed indennizzo, salvo il risarcimento per maggiori danni.

## **Art. 26 -CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

L'inosservanza di una delle clausole del presente contratto da parte di uno qualunque dei due contraenti, nonché l'avvenuta rescissione dall'atto stipulato con la Provincia di Bergamo, determina la risoluzione del presente contratto.

E' fatto salvo risarcimento del danno a favore del contraente adempiente.

## **Art.27 -RESPONSABILITA'**

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

## **Art.28-CHIAVI DEI LOCALI**

Per consentire l'accesso in caso di emergenza nei periodi di interruzione del servizio, una copia delle chiavi di tutti i locali deve essere lasciata in busta chiusa e sigillata e controfirmata 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.

## **Art. 29 - REGISTRAZIONE DEL CONTRATTO**

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

## **Art. 30 - FORO COMPETENTE**

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

## **Art. 31 - NORME DI RINVIO**

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

## **Art. 32 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI**

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