



CAPITOLATO
PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORO DEL
BAR/RISTORO INTERNO ALL'ISTITUTO A. SANT'ELIA" VIA SESIA,1- CANTU'
CIG: A011178D3D

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 Oggetto concessione

1. Oggetto della presente Concessione è l'affidamento dei «Servizi di ristorazione, mediante bar, ubicato presso la sede dell'Istituto "A. Sant'Elia, via Sesia, 1 – 22063 Cantù (CO)
2. In particolare, il Servizio comprende le prestazioni specificate nel Capitolato Tecnico, allegato al presente Disciplinare, e, in particolare, attiene allo svolgimento delle seguenti attività:
 - a. Servizio principale: la gestione economico-funzionale del Bar interno dell'Istituzione Scolastica presso la sede di via Sesia, 22063 Cantù (CO), nei locali specificatamente adibiti, consistente nell'approvvigionamento, preparazione e somministrazione di bevande e alimenti, garantendo la predisposizione e affissione del listino prezzi di prodotti offerti;
 - b. Servizi Accessori: i servizi connessi all'esecuzione del Servizio Bar complessivamente inteso, quali:
 - i. l'allestimento dei locali adibiti al Servizio Bar, con arredi, apparecchiature e attrezzature, necessarie per l'espletamento del Servizio proposto, compresa la realizzazione e/o l'integrazione degli impianti meccanici, elettrici e idrici negli spazi tecnici lasciati liberi per tali esigenze;
 - ii. la pulizia dei locali, degli arredi, delle attrezzature e degli strumenti necessari per l'espletamento del Servizio;
 - iii. la manutenzione ordinaria e straordinaria degli spazi e degli arredi, degli impianti, nonché delle attrezzature, degli strumenti e di ogni altra attività funzionale alla conduzione e gestione delle attività

Art.2 Durata del contratto - orari e calendario

L'affidamento avrà validità per 5 anni dalla stipula del contratto.

La concessione potrà essere risolta anticipatamente da entrambe le parti per gravi e documentati motivi, a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, almeno sei mesi prima della scadenza del contratto.

L'istituto non potrà avvalersi della facoltà di procedere al rinnovo o alla proroga del contratto, dovendo procedere a nuovo bando di gara secondo le modalità e le condizioni previste dalla legge.



L'orario di funzionamento del bar è il seguente: **dal lunedì al venerdì dalle 7,30 alle 15,00**

Il bar resterà chiuso nei giorni di sabato, domenica, festivi, nei giorni di chiusura della scuola come da calendario scolastico regionale (es. vacanze natalizie e pasquali), nei giorni di chiusura deliberati dal Consiglio di Istituto e quando richiesto dall'autorità competente, nel rispetto delle norme di ordine pubblico, senza diritto ad indennizzo alcuno. L'orario del servizio potrà subire modesti aggiustamenti, tramite accordo tra la Presidenza e il Gestore, per variazioni introdotte nell'orario delle lezioni o delle attività pomeridiane (attività curricolari, corsi di recupero, ecc.), senza che ciò comporti per il gestore compensi aggiuntivi o indennizzi di sorta.

Il funzionamento del bar deve essere garantito in tutti i giorni feriali dal lunedì al venerdì **dal 1 settembre di ogni anno al termine di tutte le operazioni connesse con gli esami di Stato e con i recuperi estivi (indicativamente 20 luglio)**. Il controllo sul rispetto degli orari e del calendario è demandato al Dirigente Scolastico. Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità per entrambe le parti.

Art 3 Canone di concessione a favore dell' Amministrazione Provinciale di Como

Essendo il locale dell'Istituto di proprietà dell'amministrazione provinciale, il canone annuale è fissato tenuto conto delle disposizioni dell'Ente,

Il pagamento del canone per l'uso dei locali dovrà essere corrisposto direttamente all'amministrazione provinciale.

Art 4 Consegna dei locali e avvio dell'esecuzione del servizio

Successivamente alla stipula del Contratto di Concessione del Servizio, l'Istituzione Scolastica procederà alla consegna dei locali all'Affidatario al fine dell'allestimento degli ambienti a cui seguirà la stesura del Verbale di presa in Consegna della struttura.

Entro il termine massimo di 40 giorni naturali e consecutivi dalla data del Verbale di Consegna dei locali, il Concessionario si impegna ad eseguire e completare, a sue esclusive spese, gli eventuali adeguamenti necessari dei locali all'espletamento del Servizio e ad installare gli Arredi e le Attrezzature, conformemente a quanto indicato in sede di gara e alle richieste dell'Amministrazione Concedente.

TITOLO II – VALORE DEL CONTRATTO

Art. 5. Valore del contratto

Ai sensi dell'art. 167 del Codice, il Valore della Concessione è costituito dal fatturato totale del Concessionario generato per tutta la durata del Contratto, al netto dell'IVA, stimato dall'Istituzione Scolastica quale corrispettivo della gestione del Servizio per un importo complessivo presunto pari a € 391.875,00 (trecentonovantunomilaottocentosettantacinquemila), Iva esclusa e al netto degli oneri di sicurezza.

Ai fini del calcolo del fatturato stimato del Concessionario per le attività standard, è stato preso a riferimento il Listino prezzi posto a base di gara, con prezzi considerati IVA esclusa, ed ipotizzato un consumo giornaliero ed un bacino di utenza:

Prezzo unitario medio presunto= €. 1,00



numero di utenti presunto: 950 ridotti al 50% = 475

numero di settimane annue di utilizzo = 33

Calcolo valore stimato della concessione:

= Prezzo unitario medio presunto x numero di utenti presunto x numero di giorni settimanali x numero di settimane annue di utilizzo

= 1,00X475X5ggX33 settimane = €. 78.375,00 annuo. Per 5 anni = €. 391.875,00.

Tale stima ha carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo l'Istituto e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il gestore, che assume interamente a proprio carico il rischio di impresa inerente la gestione del servizio in concessione e sarà remunerato dagli utenti mediante il pagamento dei Prezzi relativi ai Prodotti acquistati.

Art. 6 Prezzi

Dopo l'aggiudicazione e prima della stipula del Contratto il Concessionario si impegna a praticare, per i Prodotti ricompresi nel Catalogo Bar, i Prezzi Unitari proposti dal Concorrente in sede di gara e contenute nell'Offerta Economica, ai quali si dovrà applicare l'IVA e a concordare con l'Amministrazione il prezzo dei prodotti ulteriori eventualmente offerti, in sede di gara, con il Catalogo Aggiuntivo Bar.

La somministrazione di eventuali altri Prodotti Bar non inseriti nei suddetti Cataloghi ed il loro prezzo dovranno essere preventivamente autorizzati.

Anche l'utilizzo di Materie Prime non inserite nel suddetto Elenco, approvato dalla Stazione Appaltante, dovrà essere preventivamente autorizzato.

Il Concessionario dovrà tenere una copia dei Prodotti minimi di cui al successivo art. 11 del presente Capitolato, presso i locali destinati rispettivamente al Servizio Bar ed esporre al pubblico un Listino dei prezzi Bar praticati per lo svolgimento del Servizio.

E' ammessa la revisione annuale dei prezzi dei prodotti a partire dal secondo anno del Contratto, a richiesta del Concessionario e sulla base degli aumenti degli indici ISTAT dei prezzi dei beni di consumo. Gli eventuali aggiornamenti dovranno essere sottoposti all'Istituzione Scolastica ed applicati solo dopo averne ricevuto l'autorizzazione scritta. Aumenti applicati senza autorizzazione saranno motivo di risoluzione del presente contratto.

TITOLO III – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO BAR

Art 7 Disposizioni generali

L'impresa concessionaria dovrà dotarsi a proprie spese e prima dell'inizio effettivo della attività di somministrazione, di tutte le prescritte autorizzazioni amministrative commerciali



o di altra natura (comunali, ASL, VVFF, ecc o di altri Enti o Autorità) comunque necessarie alla regolare gestione del posto di ristoro in oggetto e dovrà consegnarne copia all'Istituto.

Prima dell'effettivo inizio dell'attività di somministrazione il gestore dovrà comunicare all'istituto la data di inizio attività e contestualmente dovrà dare prova di aver ottenuto tutte le necessarie licenze / autorizzazioni per lo svolgimento dell'attività medesima da consegnare in copia all'Istituto.

Dovrà inoltre essere fornita all'Istituto tutta la documentazione connessa e prevista dal D.lgs 155/97 (e S.M.I) e comunque dalle disposizioni in materia di igiene degli alimenti (depositando copia degli attestati di idoneità sanitaria di tutti coloro che siano impiegati nella gestione del posto di ristoro).

Art 8 Utenze

L'aggiudicatario dovrà provvedere a sua cura e spese a stipulare appositi contratti di fornitura intestati al medesimo gestore, per tutte le utenze necessarie allo svolgimento dell'attività.

Art 9 Obblighi del gestore

Il gestore dovrà eseguire il Servizio nel rispetto di quanto previsto dal presente Capitolato e dagli altri atti di gara, dalla propria Offerta, e dalla normativa vigente.

Il Concessionario provvede al funzionamento del Servizio Bar, impegnandosi:

- a garantire, sin dal primo giorno di attivazione, l'erogazione completa del Servizio, nonché ogni altro Servizio annesso, direttamente, con diligenza professionale e decoro, così come richiesto nel presente Capitolato ed integrato in sede di Offerta;
- ad assicurare un'adeguata disponibilità, varietà e qualità dei generi offerti, non inferiore a quelli indicati nell'Elenco delle Materie Prime;
- ad assicurare un'adeguata disponibilità, varietà e qualità dei generi offerti, con particolare riferimento alle bevande calde e fredde ed ai prodotti di gastronomia (ad esempio: panini farciti, toast, pizzette, cornetti), tenendo in adeguata considerazione le esigenze degli utenti;
- alla conservazione degli alimenti nel rispetto delle disposizioni di legge vigenti, osservando il divieto assoluto di riutilizzo delle eventuali eccedenze alimentari cotte, già poste in distribuzione il giorno precedente, pena l'applicazione della penale di cui all'art. 31 del presente Capitolato;
- a garantire che tutti i prodotti siano di ottima qualità, di marche conosciute a livello nazionale e che siano somministrati nelle quantità previste.
- a non utilizzare prodotti OGM, pena l'applicazione di una penale come disciplinato dall'art. 31 del presente Capitolato;

Il gestore inoltre si impegna a:

- rispondere direttamente dei danni alle persone e/o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del Servizio, restando a suo esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa nei confronti della Stazione Appaltante, e salvi gli interventi a favore del Concessionario da parte di imprese assicuratrici. Il Concessionario sarà, inoltre, il solo



responsabile nei confronti dei propri fornitori e del personale impiegato o comunque con esso in rapporto ai fini dell'erogazione del Servizio. In particolare, il Concessionario risponderà direttamente ed integralmente dei danni che dovessero essere causati per dolo, negligenza e/o imperizia degli addetti al Servizio;

- provvedere al pagamento del Canone Concessorio, secondo le modalità indicate nel precedente art. 6 del presente Capitolato;
- sostenere le spese di stipula e registrazione del Contratto relativo al Servizio oggetto del presente Capitolato, comprensive degli oneri anche relativi alle eventuali imposte e bolli per atti inerenti al Servizio e la loro contabilizzazione;
- sostenere le spese di assicurazione derivanti da leggi o contratti collettivi, nonché il pagamento dei contributi posti, di norma, a carico dei datori di lavoro;
- provvedere al pagamento delle imposte e delle tasse di qualsiasi tipo, derivanti dalla gestione dei Servizi oggetto dell'affidamento (ad esempio: tassa sui rifiuti, ecc.);
- curare la scrupolosa sorveglianza delle norme igieniche vigenti: pulizia delle stoviglie, dei banconi, delle attrezzature varie e dei macchinari;
- pulizia dei locali oggetto di appalto ovvero degli spazi antistanti e di quanto altro è presente all'interno e all'esterno dei locali;
- Il servizio di pulizia comprende anche lo svuotamento quotidiano dei cestoni fuori dal locale e anche l'allontanamento dei rifiuti in conformità alle leggi vigenti in materia, provvedendo alla loro collocazione nei siti all'uopo destinati nello spazio del parcheggio all'interno dell'Istituto (o affidandoli a ditte incaricate dello smaltimento), assicurando quindi il corretto smaltimento dei rifiuti, da attuarsi in conformità alla normativa vigente. apertura della posizione (o/e della stipula delle necessarie convenzioni-contratti per lo smaltimento di rifiuti particolari, ove previsto), dovrà comunicare in forma scritta all'istituto ogni variazione intervenuta in ordine alla suddetta postazione ovvero dei suddetti contratti di smaltimento. In ogni caso l'aggiudicatario rimane unico responsabile nei confronti di terzi e delle autorità preposte, per eventuali inadempimenti, omissioni, ecc., in materia di non corretto o illegale smaltimento dei rifiuti;
- provvedere alla manutenzione ordinaria dei locali nonché delle strutture e delle attrezzature, arredi, ecc;
- garantire il rispetto di tutte le norme vigenti in materia igienico sanitaria e di standard prestazionali di elevata qualità comunque nel rispetto del D.lgs 155/97 (sistema HACCP) e comunque di tutta la normativa vigente in materia di igiene degli alimenti;
- garantire la presenza continuativa di una o due persone, per l'esplicazione del servizio segnalando a questa amministrazione i dati anagrafici;
- Le medesime persone dovranno possedere i requisiti previsti dall'autorità sanitaria per il tipo di prestazione in esame;
- l'aggiudicatario dovrà apporre in posizione visibile nei locali in oggetto il listino prezzi comprensivi di IVA (come depositato in gara) redatto con caratteri grafici che ne permettano una facile lettura all'utenza;
- garantire il rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza nei posti di lavoro, ovvero l'adeguamento al piano di sicurezza dell'Istituto;



- attenersi alle condizioni riportate nella polizza assicurativa per eventuali danni a cose e a persone;

Qualora l'Istituto debba disporre, per qualsiasi causa, la sospensione temporanea del servizio di ristoro, l'aggiudicatario non avrà diritto ad alcun risarcimento così pure in caso di inadempienze contrattuali del gestore o di eventi legati alla tutela della sicurezza;

Art 10 Il catalogo dei prodotti

Il Concessionario si obbliga ad assicurare un'adeguata disponibilità, varietà e qualità dei generi offerti, con particolare riferimento alle bevande calde e fredde ed ai prodotti di gastronomia (ad esempio: panini farciti, toast, pizzette, cornetti), tenendo in adeguata considerazione le esigenze degli utenti vegetariani, celiaci ecc.

Il Concessionario deve garantire presso il Bar la somministrazione e la vendita al banco, di prodotti di qualità (ad esempio: di marchi di primaria notorietà nazionale), come risultanti dal presente Capitolato.

È vietata la vendita presso il Bar di altri tipi di preparazioni gastronomiche calde o fredde, non risultanti Catalogo dei prodotti Bar approvato dalla Stazione Appaltante, pena l'applicazione della penale di cui all'art. 31 del presente Capitolato. Il Servizio Bar deve essere improntato al rispetto dei seguenti principi a garanzia della qualità, con riferimento particolare agli aspetti nutrizionali:

- impiego prevalente di ingredienti freschi, non confezionati e non surgelati (l'impiego di prodotti surgelati deve essere chiaramente evidenziato nell'elenco degli ingredienti);
- impiego di prodotti biologici, totalmente esenti da organismi geneticamente modificati o loro derivati, in aderenza alle leggi in materia e grassi idrogenati;
- moderato consumo di sale e di grassi da condimento, limitando l'uso di salse, maionese, ecc. e senza impiego di condimenti e insaporitori contenenti acido glutammico e i suoi sali.

Il Concessionario dovrà dare indicazione, in maniera chiara e completa, degli ingredienti utilizzati nella preparazione dei prodotti somministrati, qualora non già indicati sulla confezione.

Il Concessionario è obbligato ad utilizzare bicchieri, posate e piatti multiuso, oppure monouso. Nel caso di prodotti monouso, questi devono essere 100% biodegradabili e compostabili in conformità della norma EN13432 (a fine uso possono essere smaltiti nel rifiuto organico).

Per quanto riguarda le dosi da impiegare per i generi di caffetteria e la miscela delle bevande, esse dovranno corrispondere alle disposizioni vigenti in materia ed al Catalogo.

È fatto assoluto divieto al Concessionario di somministrare qualunque tipo di bevanda alcolica o superalcolica e la vendita di tabacchi o prodotti contenenti tabacco.



L'approvvigionamento dei generi alimentari somministrati presso il Bar, nonché la loro idonea conservazione presso i locali adibiti a magazzino oppure nelle apposite celle frigorifere, è responsabilità del Concessionario. È fatto assoluto divieto di tenere in magazzino o nelle celle frigorifere prodotti scaduti, ammolorati o contenuti in confezioni rovinate, pena l'applicazione della penale di cui all'art. 31 del presente Capitolato.

Il Concessionario risponderà personalmente dell'eventuale vendita di generi avariati scaduti, ecc. e potenzialmente dannosi e solleva pienamente la Stazione Appaltante da qualsiasi responsabilità per danni o malattie provocati da alimenti distribuiti e non opportunamente trattati.

La vendita e la somministrazione di generi alimentari avariati, o contenenti sostanze nocive, o comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità, e di cibi/prodotti scaduti, darà luogo alla risoluzione immediata del contratto, oltre alle eventuali applicazioni delle sanzioni di legge.

Il Concessionario dovrà privilegiare, nella preparazione dei cibi, derrate di categoria "extra" o di prima categoria, provenienti da ditte di primaria importanza e affidabilità nel settore agro-alimentare, preferibilmente dalla "filiera corta" e di stagione per alimenti di origine vegetale, in special modo i prodotti biologici, DOP, IGP e STG.

Tutti i prodotti e gli alimenti da somministrare dovranno essere preparati, confezionati, etichettati, conservati somministrati ecc. nel rispetto della normativa vigente, nazionale e comunitaria, in materia di Igiene dei prodotti alimentari-HACCP, con particolare riferimento al D.Lgs. 193/2007, recante "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore" e alle specifiche tecniche di cui al punto C relativo ai "Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica" di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020, pubblicato sulla G.U. del 4 aprile 2020, n. 90 (Criteri Ambientali Minimi per la ristorazione collettiva e derrate alimentari), disponibile sul sito <http://www.minambiente.it>, per quanto compatibile.

Art 11 Catalogo dei prodotti bar

Il Concessionario si impegna a fornire i prodotti previsti nel sottostante Catalogo Bar di massima ed a rispettare i quantitativi minimi (intesi a porzione), ove indicati.

Per quanto riguarda le dosi da impiegare per i generi di caffetteria e la miscita delle bevande, esse dovranno corrispondere alle disposizioni vigenti in materia.

LISTINO PREZZI BAR	GRAMMATURE MINIME
CAFFETTERIA	
Caffè espresso	



ISTITUTO "ANTONIO SANT'ELIA"

Liceo

Tecnico

Professionale

Caffè decaffeinato	
Caffè d'orzo	
Cappuccino	15 cl.
Caffè - Latte	20 cl.
Caffè freddo	
Cioccolata calda	15 cl.
Latte	24 cl.
Tè e infusi	15 cl.
Tè freddo	24 cl.
Crema caffè	
PASTICCERIA (preparati in giornata - non confezionati)	
Brioche e lieviti vuoti	60 gr.
Brioche e lieviti farciti (crema, nutella, marmellata, ecc)	70 gr.
BIBITE FREDE	
Acqua minerale naturale/frizzante	50 cl.
Bibite in lattina	33 cl.
Thè limone/pesca	50 cl.
Succo di frutta	20 cl.
Spremuta d'arancia	20 cl.
Latte freddo	20 cl.

Istituto Tecnico: Costruzioni, Ambiente e Territorio (CAT) - Elettronica ed Elettrotecnica (EE)

Liceo Scientifico: ad indirizzo sportivo (LISS) - delle Scienze Applicate allo sport (LSAP)

Istituto Professionale: Manutenzione ed Assistenza Tecnica (MAT)

Via Sesia, 1 - 22063 CANTÙ (CO) ☎ 031.709443 C.M.: COIS003007 C.F.: 81004210134 C.U.: UF9FZ3

www.istitutosantelia.edu.it - COIS003007@istruzione.it - COIS003007@pec.istruzione.it



ISTITUTO "ANTONIO SANT'ELIA"

Liceo

Tecnico

Professionale

Latte freddo senza lattosio	20 cl.
Bevanda di Soia senza zucchero	20 cl.
Bevanda di Avena senza zucchero	20 cl.
PANETTERIA (preparati in giornata - non preconfezionati)	
Panini assortiti	<i>pane 100 gr. farcia 80 gr.</i>
Panino tonno, formaggio, pomodoro	<i>pane 100 gr. farcia 100 gr.</i>
Tramezzini cotto e maionese	180 gr.
Tramezzini farciti	290 gr.
Toast cotto e formaggio	cotto 60 gr. formaggio 40 gr.
Trancio pizza margherita	200 gr.
Trancio pizza bianca	220 gr.
Pizzetta rotonda	100 gr.
Focaccia liscia	110 gr.
Focaccia liscia con olive	110 gr.
Focaccia cotto e formaggio	<i>foc 110 gr. farcia 70 gr.</i>
Focaccia mozzarella e pomodoro	<i>foc 110 gr. farcia 70 gr</i>
Focaccia cotoletta, salsa rosa e formaggio	<i>foc 110 gr. farcia 115 gr.</i>
Focaccia artigianale affettati e formaggio	250 gr.
Piadina cotto e formaggio	215 gr.
Piadina cotto, maionese e formaggio	225 gr.

Istituto Tecnico: Costruzioni, Ambiente e Territorio (CAT) - Elettronica ed Elettrotecnica (EE)

Liceo Scientifico: ad indirizzo sportivo (LISS) - delle Scienze Applicate allo sport (LSAP)

Istituto Professionale: Manutenzione ed Assistenza Tecnica (MAT)

Via Sesia, 1 - 22063 CANTÙ (CO) ☎ 031.709443 C.M.: COIS003007 C.F.: 81004210134 C.U.: UF9FZ3

www.istitutosantelia.edu.it - COIS003007@istruzione.it - COIS003007@pec.istruzione.it



Piadina cotto, maionese, formaggio, insalata e pomodoro	300 gr.
Piadina crudo e formaggio	200
Piadina, crudo, maionese, formaggio, insalata e pomodoro	260 gr.
GASTRONOMIA (preparati in giornata - non preconfezionati)	
Riso freddo (riso 100 gr - pomodoro 50 gr. - tonno 80 gr. - mozzarella 50 gr - Basilico)	
Bresaola, grana e rucola	bres 80 gr. grana 50 gr. rucola 50 gr.
Caprese	pomodoro 100 gr - mozzarella 100 gr.
Prosciutto crudo e melone	crudo 100 gr. melone 150 gr.
Insalata di tonno	ins 100 gr-tonno 80 gr-mais 50 gr-pomodoro 50 gr
Insalata di pollo	pollo 100 gr-songino 100 gr-pomodoro 50 gr-crostini 30 gr.
Insalata vegana	ins 100 gr-rucola 50 gr-pomodoro 50 gr-mais 50 gr
Insalata vegetariana	ins 100 gr-rucola 50 gr-pomodoro 50 gr-mais 50 gr-mozzarella 50 gr
Verdure grigliate	100 gr ognuno: zucchine-melanzane-peperoni-patate
YOGURT	
Yogurt naturale o alla frutta	125 ml



I prodotti venduti devono essere di prima qualità e sempre freschi. Non possono essere somministrati panini, piadine, focacce, pizze, tramezzini e brioches preconfezionate.

I prodotti indicati in tabella rappresentano l'elenco minimo esemplificativo di prodotti che l'impresa dovrà garantire e considerare per la presentazione dell'Offerta Tecnica. In aggiunta a quanto sopra, dovranno essere disponibili al Bar anche tutti gli ulteriori Prodotti indicati nell'Offerta Tecnica presentata in sede di gara.

Le bevande calde devono essere servite in tazze di ceramica o in bicchieri di vetro.

Durante il Servizio dovranno essere sempre disponibili prodotti per particolari esigenze alimentari. In particolare, dovrà essere disponibile almeno una tipologia di latte vegetale e prodotti da forno e snack che rispondano a particolari esigenze alimentari.

I prodotti somministrati dal Bar dovranno, inoltre, rispondere alle condizioni prescritte dalla legge e dalle Autorità competenti.

Art 12 Modalità di esecuzione

Il Servizio dovrà essere svolto nel rispetto dei Criteri Ambientali di base (CAM) per i Servizi di ristorazione collettiva stabiliti con il D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare.

Il Concessionario entro un mese dall'inizio delle attività deve redigere e applicare, presso il Bar il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal D.Lgs. n. 193/2007 e del Regolamento CE n. 852/2004, concernente l'igiene dei prodotti alimentari e Regolamento CE n. 178/2002 concernente la Sicurezza dei prodotti alimentari.

Con riferimento all'Igiene, nello svolgimento del Servizio, il Concessionario dovrà operare in conformità con i manuali nazionali e/o comunitari di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP e verificare costantemente che la preparazione dei prodotti preparati e somministrati sia conforme alla predetta normativa.

Nello specifico, dovranno essere soddisfatti i requisiti indicati nel capitolo V dell'allegato II del Regolamento CE 852/2004, per la pulizia, disinfezione delle apparecchiature e attrezzature che vengono a contatto degli alimenti.

Il Concessionario, a richiesta della Stazione Appaltante, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore, tra cui la rintracciabilità dei prodotti alimentari ai sensi del Regolamento CE n. 178/2002.

Il Concessionario sarà tenuto ad adeguarsi ad eventuali novità normative in materia di igiene di prodotti alimentari e sarà ritenuto responsabile per eventuali avvelenamenti o altre infermità causate



agli utenti del Servizio per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie che regolano la conservazione, la preparazione, la manipolazione e la somministrazione dei cibi e delle bevande.

Il Concessionario durante l'erogazione del Servizio si impegnerà a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

L'Aggiudicatario dovrà operare in conformità al paragrafo C, lett. a, punto 3 "Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari" dei Criteri Ambientali di base (CAM) per i Servizi di ristorazione collettiva stabiliti con il D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare.

Il Concessionario si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione e/o la non somministrazione di prodotti e alimenti per i quali, per qualsiasi motivo, non ritenga opportuna la somministrazione, nonché di chiedere alle autorità sanitarie competenti, senza che il Concessionario possa fare alcuna opposizione, l'effettuazione di controlli sulla qualità degli alimenti somministrati, sull'osservanza delle norme igieniche e sanitarie e, in genere, su tutto ciò che riterrà necessario per verificare il corretto funzionamento del Servizio.

La somministrazione di generi alimentari avariati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità e di cibi e prodotti scaduti, darà luogo alla risoluzione immediata del Contratto, oltre alle eventuali applicazioni delle sanzioni di legge.

TITOLO IV – SERVIZI ACCESSORI

Art. 13 Disposizioni generali sulla destinazione d'uso

Il Concessionario non potrà adibire o utilizzare gli spazi messi a disposizione dell'Istituzione Scolastica per attivare mai, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali affidati e/o modificare autonomamente diverse da quelle previste dal presente Capitolato Tecnico.

Il Concessionario si obbliga a non mutare la configurazione e l'utilizzo degli stessi, né ad apportare modifiche agli impianti e alla struttura edilizia, senza prima aver acquisito per iscritto la preventiva autorizzazione da parte dell'amministrazione provinciale di Como, pena la risoluzione del Contratto.

L'inosservanza delle condizioni stabilite nel presente articolo determinerà la risoluzione del Contratto stesso ai sensi dell'art. 1456 del codice civile e l'Istituzione Scolastica potrà richiedere l'immediata restituzione dei locali, oltre al risarcimento del danno.



Le spese per l'allestimento dei locali destinati all'esercizio del Servizio Bar sono a totale carico del Concessionario, così pure le opere eventualmente necessarie e tutti gli oneri ad essi connessi.

Art. 14 Fornitura e installazione di arredi

Sono a carico del Concessionario gli oneri relativi alla fornitura e all'installazione degli Arredi idonei e necessari all'espletamento del Servizio.

Gli Arredi e le Attrezzature fornite dal Concessionario dovranno coincidere con quanto offerto in sede di gara, e dovranno essere in ogni caso idonei allo svolgimento delle attività oggetto del Servizio Bar.

L'arredamento e l'allestimento dei locali destinati all'esercizio del Servizio Bar dovranno essere ultimati entro il termine stabilito dall'art. 4 del presente Capitolato. Il Concessionario potrà dare avvio al Servizio previa verifica positiva da parte della Stazione Appaltante della rispondenza della fornitura e dell'installazione in conformità a quanto stabilito dal presente Capitolato.

Gli Arredi e gli eventuali Impianti a loro afferenti dovranno essere conformi ai criteri di sicurezza più severi, adatti, per caratteristiche morfologiche e di decoro, ai locali nel rispetto della specifica destinazione d'uso e delle attività lavorative svolte.

Si precisa che tutti i beni forniti e installati dal Concessionario resteranno di proprietà dello stesso; pertanto, alla scadenza naturale della Concessione, così come in ogni ipotesi di cessazione anticipata della stessa, il Concessionario avrà diritto di riprendere detti beni. In particolare, il Concessionario dovrà provvedere, entro e non oltre 7 giorni dalla scadenza fissata, alla disinstallazione e allo sgombero dei suddetti beni, senza alcun onere aggiuntivo per l'Istituto.

Art. 15 Attrezzature

Il Concessionario dovrà fornire, con spese e oneri a proprio carico, tutti gli oggetti ed utensili da cucine e da tavola, recipienti, contenitori, macchinari per la trasformazione degli alimenti, materiali da imballaggio ecc. destinati a venire a contatto con gli alimenti, devono essere di ottima qualità e consistenza, prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione e, in condizioni d'impiego normale o prevedibile, non trasferiscano agli alimenti componenti in quantità tale da:

- costituire un pericolo per la salute umana;
- comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari;
- comportare un deterioramento delle caratteristiche organolettiche.

Le Attrezzature fornite dovranno essere realizzate in conformità alla legislazione vigente in materia di igiene, sicurezza e prevenzione incendi, nonché delle norme tecniche specifiche.

TITOLO X – ASPETTI CONTRATTUALI

Art. 16 Interruzione e/o sospensione temporaneo del servizio

Il Concessionario dovrà garantire la continuità del Servizio.

Le interruzioni parziali del Servizio per guasti o per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna, se comunicate tempestivamente all'Istituzione Scolastica.



Saranno consentite interruzioni temporanee nell'esecuzione del Servizio nei seguenti casi:

- **scioperi del personale** del Concessionario: in caso di sciopero del personale, agitazioni sindacali, ecc. che rendano impossibile la regolare effettuazione del Servizio, il Concessionario dovrà darne notizia agli utenti e all'Istituto con un anticipo di almeno 5 giorni o, comunque, non appena egli ne abbia conoscenza; in tal caso, saranno concordate le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati, al fine di garantire le prestazioni minime per il regolare svolgimento del Servizio;
- **in caso di guasto di apparecchiature o attrezzature:** dovranno, comunque, essere garantite le prestazioni minime per il regolare svolgimento delle attività. Anche in questo caso, potranno essere concordate, tra il Concessionario e l'Istituto, in via straordinaria, le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati;
- **interruzione totale del Servizio per cause di forza maggiore:** le interruzioni totali del Servizio per causa di forza maggiore o per qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Concessionario, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato (ad esempio: la mancanza di acqua o energia elettrica e/o per qualsiasi emergenza tecnica e organizzativa), non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

In ogni caso il Concessionario non potrà sospendere il Servizio eccependo irregolarità di controprestazioni.

Salvo quanto previsto in questo articolo, l'interruzione o sospensione del Servizio per decisione unilaterale del Concessionario costituisce inadempimento contrattuale che comporterà la risoluzione del Contratto. In tal caso l'Istituto procederà all'incameramento della cauzione definitiva, fatta comunque salva la facoltà di procedere nei confronti del Concessionario per tutti gli oneri conseguenti e derivanti dalla risoluzione contrattuale, compresi i maggiori oneri contrattuali eventualmente sostenuti dall'Istituzione Scolastica e conseguenti a quelli derivanti dal nuovo rapporto contrattuale.

Art 17 Risoluzione del contratto

Il contratto formalizzante l'intervenuta Concessione può essere risolto in qualsiasi momento, senza alcun preavviso, dall'Istituto - con conseguente rilascio dei locali - da comunicare all'aggiudicatario con lettera raccomandata con avviso di ricevimento, qualora siano riscontrate le seguenti inadempienze:

1. qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti di ordine generale, d'idoneità professionale, di capacità economica e finanziaria e di capacità tecnica e professionale, come dichiarati nel Documento di Gara unico europeo (DGUE) di cui all'Allegato n. 2 del Disciplinare di Gara;
2. qualora il Concessionario non comunichi immediatamente all'Amministrazione, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, ogni variazione rispetto ai requisiti dichiarati e accertati prima della sottoscrizione del Contratto;
3. sospensione del Servizio, da parte delle autorità competenti, in caso di sopravvenuta mancanza di uno dei requisiti e/o delle condizioni previste dalla normativa vigente;



4. manifesta incapacità nell'esecuzione del Servizio, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;
5. somministrazione di qualunque tipo di bevanda alcolica o superalcolica e la vendita di tabacchi o prodotti contenenti tabacco;
6. qualora l'aggiudicatario incorra in abusi, illeciti o gravi e ripetute inadempienze contrattuali, incluso il subappalto non autorizzato, anche per fatti imputabili al personale dipendente o incaricato a svolgere servizi in nome e per conto del concessionario medesimo;
7. In caso di cessione dell'impresa concessionaria o di cessazione attività, oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o pignoramento a carico dell'impresa;
8. Se accertamenti da parte di autorità preposte dovessero riscontrare anomalie, inadeguatezze e qualità non adeguata di quanto somministrato (tali da compromettere la qualità complessiva del servizio e la sicurezza alimentare) e/o della normativa igienico - sanitaria, la concessione si intende di conseguenza automaticamente e immediatamente revocata;
9. In caso in cui l'Istituto cessi la propria attività ovvero perda la propria autonomia, il contratto si intende tacitamente risolto dalla data in cui, nei fatti, i detti eventi dovessero manifestarsi.

Resterà, inoltre, salva per l'Istituto la possibilità di fare applicare tutte le norme di legge e di regolamento in materia di inadempienze contrattuali. La risoluzione comporterà la liberazione dei locali concessi da persone o cose entro gg. 30, fatto salvo il caso in cui la risoluzione avvenga in corso d'anno scolastico. In tal caso, al fine di garantire comunque la continuità del servizio all'utenza, l'istituto potrà avvalersi di quanto previsto in materia di ritenzione fino a fine anno scolastico, a favore dell'istituto medesimo, di quanto necessario alla normale prosecuzione delle attività di somministrazione.

Art 18 Verifiche e controlli sullo svolgimento delle attività

L'Istituto si riserva, con ampia e insindacabile facoltà, anche mediante l'utilizzo di personale all'uopo incaricato, e senza che l'Impresa aggiudicataria possa nulla eccepire, di effettuare verifiche e controlli circa la perfetta osservanza da parte dell'impresa stessa di tutte le disposizioni contenute nel presente capitolato ovvero nel contratto di concessione. Qualora dal controllo qualitativo e quantitativo il servizio dovesse risultare non conforme, l'impresa dovrà provvedere, comunque e tempestivamente, ad eliminare le disfunzioni rilevate, pena la risoluzione del contratto, secondo quanto previsto dal precedente art. 17.

Art 19 Divieti

È vietato installare, nei locali in Concessione, videogiochi, videopoker o altre apparecchiature analoghe.

Il Concessionario, inoltre, non potrà adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dall'Istituto, nonché i macchinari e le attrezzature, per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato tecnico, non potrà mutare la destinazione d'uso dei locali e/o modificare autonomamente la



configurazione e l'utilizzo degli stessi e/o la posizione degli Impianti e dei macchinari utilizzati, salvo accordi preventivi assunti con la Stazione Appaltante.

Sarà vietata la Concessione a terzi, sia privati che Enti od Organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso, anche saltuario, dei locali concessi o di parte di essi.

E' fatto espressamente divieto al Concessionario di cedere, in tutto o in parte, l'oggetto del Contratto.

E' assolutamente vietata la vendita di libri di testo nonché l'esercizio di qualsiasi tipo di lotteria istantanea.

L'inosservanza delle condizioni stabilite nel presente articolo determinerà la risoluzione del Contratto stesso ai sensi dell'art. 1456 del codice civile e la Stazione Appaltante potrà richiedere l'immediata restituzione dei locali oltre che il risarcimento del danno.

Art 20 Controversie - foro competente

Le controversie che dovessero eventualmente insorgere nell'interpretazione e nell'esecuzione dell'appalto /contratto - ove non potessero essere risolte diversamente - saranno devolute alla giurisdizione dell'autorità giudiziaria ordinaria. Per qualsiasi controversia sarà esclusivamente competente il Foro di Como

Il Dirigente Scolastico
Avv. Lucio Benincasa