

CAPITOLATO DI GARA

PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR-RISTORO ALL’INTERNO DELL’ISTITUTO

Indice	Pag.
Articolo 1 – Oggetto del contratto	3
Articolo 2 – Durata del contratto	3
Articolo 3 – Periodo di svolgimento del servizio	4
Articolo 4 – Locali a disposizione del servizio bar-ristoro	5
Articolo 5 – Arredo e attrezzature	7
Articolo 6 – Contributo contrattuale	7
Articolo 7– Oneri a carico del gestore	8
Articolo 8 – Assicurazione	10
Articolo 9 – Spese di esercizio	11
Articolo 10 – Effettuazione del servizio	12
Articolo 11 – Personale	13
Articolo 12 – Disposizioni di carattere generale relative al personale impiegato per il servizio	14
Articolo 13 – Rapporto di lavoro del personale	14
Articolo 14 – Obblighi del GESTORE relativi al personale	15
Articolo 15 – Obblighi del GESTORE	17
Articolo 16 – Altri oneri in capo al GESTORE e obblighi di reportistica	18
Articolo 17 – Buoni mensa	19
Articolo 18 – Prodotti bar-ristoro	20
Articolo 19 – Il catalogo dei prodotti	20
Articolo 20 – Prezzi di vendita	21
Articolo 21 – Sospensione del servizio	22
Articolo 22 – Livello qualitativo del servizio	22
Articolo 23 – Customer satisfaction	22
Articolo 24 – Controlli	23
Articolo 25 – Interruzione e/o sospensione temporanea del servizio	23
Articolo 26 – Inadempienze, penali e clausola risolutiva	24
Articolo 27 – Subappalto e cessione	25
Articolo 28 – Riconsegna locali	26
Articolo 29 – Garanzie	26
Articolo 30 – Stipula del contratto ed inizio del servizio	26

Firma per accettazione _____

Articolo 31 – Oneri fiscali e finanziari	27
Articolo 32 – Prescrizioni per la vendita	27
Articolo 33 – Obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari	27
Articolo 34 – Codice di comportamento	28
Articolo 35 – Recesso	28
Articolo 36 – Divieti	28
Articolo 37 – Osservanza normativa e responsabilità per danni	29
Articolo 38 – Foro competente	29
Articolo 39 – Rispetto della trasparenza	29
Articolo 40 – Rinvio	29
Articolo 41 – Informativa sul trattamento dei dati personali	29

Firma per accettazione _____

ART. 1
OGGETTO DEL CONTRATTO

1. Il presente Capitolato disciplina il contratto avente ad oggetto l'**affidamento in concessione della gestione del servizio BAR-RISTORO all'interno dell'istituto** tra l'Istituto d'Istruzione Superiore "*Grazio Cossali*" di Orzinuovi (BS), nel seguito, per brevità, "**ISTITUTO**" ed il Gestore del servizio BAR-RISTORO nel seguito, per brevità, "**GESTORE**".
2. La concessione e la gestione del BAR-RISTORO consiste nell'utilizzo di spazi e locali appositi che verranno arredati, con mobili ed attrezzature, a carico del GESTORE per la somministrazione di alimenti, di bevande calde e fredde e di altri prodotti di ristoro alle condizioni e secondo le modalità indicate nel presente Capitolato e nel pieno rispetto delle norme sull'igiene.
3. Il servizio oggetto dell'appalto, riguardante la somministrazione di bevande calde e fredde e di vari prodotti di ristoro, deve, in tutti i casi, essere svolto con l'osservanza di tutte le norme vigenti, sia a livello nazionale che a livello locale, previste in materia di produzione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande. L'ISTITUTO, attualmente, ha una presenza di circa 1.500/1.600 persone tra alunni, personale docente e personale ATA.
4. Il servizio di ristoro del BAR-RISTORO interno alla scuola deve essere gestito esclusivamente nell'interesse della stessa e, pertanto, sarà fruibile esclusivamente da parte degli alunni frequentanti, del personale in servizio, degli operatori autorizzati dall'Amministrazione quali, per esempio, Revisori dei Conti, collaboratori ed esperti esterni, rappresentanti di organizzazioni esterne, operatori di ditte esterne che eseguono interventi di manutenzione o altro regolarmente autorizzate dall'amministrazione, dei genitori membri degli organi collegiali e dei genitori presenti temporaneamente.
5. L'erogazione del servizio deve avvenire salvaguardando le esigenze dell'Amministrazione senza recare intralci, disturbi o interruzioni alle attività lavorative d'Istituto.
6. L'utilizzo del BAR-RISTORO da parte dell'utenza è facoltativo e, pertanto, il GESTORE non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa né richiedere modifiche, anche di natura economica, del contratto per l'eventuale mancata fruizione del BAR-RISTORO da parte dell'utenza di cui al punto 4.
7. E' a carico del Gestore la procedura per ottenere l'autorizzazione sanitaria, nonché l'onere di richiedere ed ottenere ogni licenza/autorizzazione prevista dalle leggi e dai regolamenti per l'espletamento del servizio di cui al presente bando, compresa la valutazione HACCP.
8. Il GESTORE, con la sottoscrizione del presente Capitolato assume su di sé tutte le responsabilità e gli oneri direttamente derivanti dalle attività connesse alla gestione ed al servizio del BAR-RISTORO interno all'ISTITUTO.
9. In caso di risoluzione del contratto per inadempimento del GESTORE, lo stesso non avrà diritto ad alcun rimborso dei versamenti già effettuati.

ART. 2
DURATA DEL CONTRATTO

1. La durata contrattuale massima del presente servizio di gestione del BAR-RISTORO interno all'Istituto è di tre anni a decorrere dal 1° settembre 2026, o comunque dalla data prevista dal contratto e fino al 31 agosto 2029. Il contratto, comunque, non è soggetto al tacito rinnovo né al rinnovo espresso (art. 23 L. n. 62/2005) in quanto l'attività esercitata nell'ISTITUTO ha, per sua natura, carattere transitorio e a tempo determinato.

Firma per accettazione _____

2. Il contratto stipulato col GESTORE può essere risolto per gravi motivi e per inadempienze e/o qualora il servizio non fosse ritenuto, dalla Dirigenza scolastica e dagli organi preposti, adeguato agli standard qualitativi richiesti, con preavviso di almeno 3 (tre) mesi mediante raccomandata A.R.
3. Costituiscono causa di risoluzione del contratto, nel rispetto della normativa vigente:
 - violazioni degli obblighi del GESTORE di controllo, ispezione e fornitura dei prodotti;
 - violazione del divieto di somministrazione di tabacchi o di bevande alcoliche ovvero somministrazione di prodotti scaduti o qualitativamente inadeguati agli impegni assunti;
 - violazione da parte del GESTORE delle norme concernenti l'igiene dei prodotti alimentari;
 - perdita dei requisiti morali del Gestore (persona fisica) o dei suoi rappresentanti legali (società);
 - la condanna per reati penali;
 - verificarsi di fatti imputabili al GESTORE e pregiudizievoli per l'immagine dell'ISTITUTO;
 - l'inosservanza di una o più clausole previste dal disciplinare di gara e dal presente Capitolato.Nei casi di risoluzione del contratto il contributo versato dal GESTORE sarà trattenuto dall'ISTITUTO.
4. Le parti contraenti riconoscono che con il contratto non verrà posto in essere alcun rapporto di lavoro, né di impiego tra l'ISTITUTO ed il GESTORE.

ART. 3

PERIODO DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

1. Il GESTORE deve garantire il servizio del BAR-RISTORO tutti i giorni feriali (dal lunedì al sabato) di normale funzionamento della scuola per il corso diurno, osservando il seguente orario: dal lunedì al sabato 7:30 – 15:00.
2. La cessazione del servizio non potrà avvenire prima delle ore 15.00 e verrà prolungato in orario pomeridiano in occasione di riunioni assembleari e/o collegiali, di attività extracurricolari, di corsi di aggiornamento, dell'Open day, degli esami di Stato e dei colloqui generali con i genitori e altre eventuali attività scolastiche ferma restando la possibilità per il GESTORE di erogare il servizio fino al termine delle attività pomeridiane.
3. L'orario del predetto servizio potrà essere modificato qualora l'ISTITUTO adotti orari diversi o per sopravvenute esigenze istituzionali.
4. Il GESTORE dovrà garantire, entro gli orari di servizio sopra indicati, la piena disponibilità di tutti i generi di consumo necessari, garantendo fino all'orario di chiusura un congruo quantitativo di generi alimentari.
5. Durante il periodo di sospensione delle attività didattiche il servizio potrà essere erogato dal lunedì al sabato dalle ore 8:00 alle ore 14:00, salvo eventuali chiusure prefestive.
6. Il servizio BAR-RISTORO potrà essere sospeso, previo accordo con il Dirigente Scolastico, durante i periodi di sospensione delle attività didattiche e comunque non durante i corsi di recupero, gli esami di stato ed ogni eventuale attività straordinaria.
7. Il GESTORE è tenuto a garantire, comunque, il servizio di BAR-RISTORO per tutta la durata della concessione e pertanto, al fine di assicurare la continuità del servizio stesso nel caso di assenza per malattia o gravi impedimenti comprovati, il GESTORE dovrà indicare il temporaneo sostituto, come soggetto idoneo che abbia i requisiti richiesti dal presente Capitolato. Il GESTORE rimarrà sempre e, comunque, unico responsabile nei confronti dell'ISTITUTO, anche in caso di inadempienza per fatti o cause di costui.

Firma per accettazione _____

ART. 4

LOCALI A DISPOSIZIONE DEL SERVIZIO BAR-RISTORO

1. Successivamente alla stipula del Contratto di concessione del servizio, l'Istituzione scolastica procederà alla consegna dei locali all'interno del complesso scolastico al fine dell'allestimento degli ambienti.
2. I locali sono dotati degli Impianti necessari per lo specifico utilizzo e il GESTORE dovrà esclusivamente provvedere all'allaccio delle relative utenze per lo svolgimento del Servizio.
3. Entro il termine massimo di 10 (dieci) giorni naturali e consecutivi dal completamento dei lavori di installazione degli arredi e delle attrezzature, il GESTORE dovrà assicurare l'avvio del Servizio.
4. Ultimata l'installazione degli Arredi, la Stazione Appaltante verificherà l'adeguatezza dei locali allestiti dal GESTORE rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato e dalla normativa vigente in materia di sicurezza e a livello di impiantistica.
5. L'avvio della fase della gestione della Concessione avverrà all'esito positivo della suddetta fase di verifica preliminare.
6. Entro quindici giorni lavorativi dalla conclusione di tale verifica, il GESTORE dovrà presentare apposita S.C.I.A. (Segnalazione Certificata D'Inizio Attività) al S.U.A.P. (Sportello Unico per le Attività Produttive) del Comune di riferimento, secondo le modalità stabilite dalla normativa vigente, dandone comunicazione all'Istituzione Scolastica.
7. La Concessione ha carattere accessorio trovando la sua causa nel Servizio di gestione del BAR-RISTORO interno all'Istituzione Scolastica, oggetto della presente procedura; pertanto, la sua durata sarà subordinata ed inscindibilmente connessa alla durata ed alle vicende della Concessione del Servizio.
8. Le Parti si daranno reciprocamente atto che con la sottoscrizione del Contratto per il Servizio in oggetto che con la Concessione in uso dei locali, indipendentemente dall'eventuale trattamento tributario ai fini delle imposte indirette, non intendono costituire un rapporto di locazione regolato dalle norme contenute nella L. n. 392/1978 e s.m.i..
9. Resta a carico dell'GESTORE ogni conseguenza derivante dall'inadempimento agli obblighi derivanti dalla Concessione dei locali.
10. I locali di cui al punto 1 sono allo stato destinati per il solo uso di gestione del BAR-RISTORO interno per tutta la durata del contratto fatti salvi i casi di forza maggiore (come ad esempio in caso di calamità naturali) in cui l'attività del GESTORE potrà essere oggetto di temporanea interruzione.
11. Il GESTORE si impegna a far rispettare agli utenti i divieti previsti dalla normativa vigente.
12. E' fatto divieto incondizionato al GESTORE disporre per sé e per i terzi, anche in modo saltuario, dei locali ove è situato il BAR-RISTORO e dei servizi annessi, per qualsiasi ragione o motivo, per scopi od usi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato.
13. La messa a disposizione dei predetti locali non configurerà in alcun modo locazione di unità immobiliari destinate ad attività commerciali e, pertanto, non sarà sottoposta alla disciplina delle locazioni urbane ad uso diverso.
14. Il GESTORE è tenuto a garantire la pulizia ed il rispetto delle norme igieniche dei locali messi a disposizione per il servizio in oggetto.
15. I locali concessi per l'attuazione del servizio dovranno essere tenuti in buono stato di manutenzione e conservazione con tutti i fissi, infissi, vetri, chiavi e con gli impianti perfettamente funzionanti. Il GESTORE è

Firma per accettazione _____

tenuto ad assicurare il buon uso, la conservazione e la piccola manutenzione (comprese la tinteggiatura delle pareti e le piccole riparazioni di rivestimenti in tessuto spalmato e/o cartongesso) dei locali e degli impianti tecnologici eventualmente messi a disposizione dalla Scuola (ad esempio: impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento a corrente elettrica, impianto idrico-sanitario, ecc.).

16. Il GESTORE è tenuto a riconoscere detto stato con apposito processo verbale, in duplice copia, all'atto della presa in consegna dei locali ed è obbligato a conservarli con diligenza, in modo da riconsegnarli al termine della concessione nello stesso stato, salvo il normale deterioramento.
17. Ogni danno o difformità riscontrata sarà addebitata al GESTORE e l'ISTITUTO, durante la vigenza della concessione avrà, comunque, la facoltà di impartire al GESTORE le disposizioni che riterrà più opportune nell'interesse della conservazione dei beni.
18. Le riparazioni ordinarie di manutenzione, nel rispetto della normativa vigente, sono a carico del GESTORE che deve provvedere, tempestivamente, ai relativi lavori fatta salva la potestà dell'ISTITUTO di sostituirsi al GESTORE, in caso di inadempienza di quest'ultimo, con il diritto all'integrale rimborso delle spese sostenute.
19. Il GESTORE è tenuto a non eseguire modifiche, migliorie o addizioni di qualsiasi tipo ed entità sui locali e sulle aree concesse senza il preventivo assenso scritto dell'Amministrazione Provinciale di Brescia. Nessun rimborso potrà essere riconosciuto al GESTORE per le modifiche, migliorie o addizioni di qualsiasi tipo ed entità sui locali.
20. Il GESTORE è costituito custode dei locali e delle aree concesse ed automaticamente l'ISTITUTO è esonerato da ogni responsabilità per danni diretti o indiretti che dovessero derivare da fatto od omissioni di terzi.
21. Il GESTORE è direttamente responsabile verso l'ISTITUTO e nei confronti dei terzi dei danni causati, per colpa sua, del suo personale o delle persone, comunque, presenti nei locali oggetto della concessione, da perdite d'acqua, fughe di gas, incendi, ecc., nonché da abuso o trascuratezza nelle opere e/o attività di conservazione e manutenzione delle cose concesse.
22. L'ISTITUTO è esonerato da qualsiasi responsabilità per l'uso dei beni concessi e dei relativi impianti da parte del GESTORE.
23. Il GESTORE, a semplice richiesta dell'ISTITUTO, si impegna, fin da ora, a restituire i locali o a trasferire la propria attività in altri locali, entro un mese dalla richiesta stessa, indipendentemente dalla durata del contratto, senza pretese o indennizzi di sorta, qualora l'Amministrazione Provinciale di Brescia dovesse decidere la destinazione dei locali adibiti a BAR-RISTORO ad altro uso per esigenze sopravvenute.
24. Il GESTORE dovrà impegnarsi a riconsegnare, alla scadenza contrattuale, i locali messi a disposizione dell'Istituto, in perfetto stato di pulizia, di conservazione e manutenzione, salvo il normale loro deterioramento d'uso, vuoti e sgomberi da Arredi, Macchine, Attrezzature e Strumenti da Cucina, senza necessità di ulteriori atti e/o diffide da parte dell'Istituzione Scolastica. In caso ciò non avvenga, entro il 31/08/2026, l'Istituto provvederà direttamente allo sgombero dei locali con addebito delle relative spese di deposito dei beni ivi presenti a carico del GESTORE.
25. Eventuali danni riscontrati alla struttura e/o Impianti, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, saranno oggetto di valutazione economica da parte dell'Amministrazione Provinciale di Brescia; le spese per il ripristino saranno addebitate interamente al GESTORE, attraverso l'incameramento, totale o parziale, della garanzia fideiussoria prestata, fatto salvo il diritto dell'Istituzione Scolastica al risarcimento degli eventuali maggiori danni riscontrati.

Firma per accettazione _____

26. Lo svincolo della garanzia fideiussoria (deposito cauzionale) sarà effettuato dopo gli adempimenti finalizzati ad accertare la consistenza e lo stato di manutenzione della struttura e degli impianti di proprietà dell'Istituto.
27. Il GESTORE, alla scadenza contrattuale, non avrà titolo ad esigere alcun indennizzo o buonuscita.
28. Qualunque miglioria (che comunque deve essere opportunamente autorizzata dall'Amministrazione Provinciale di Brescia per il tramite dell'Istituzione Scolastica) apportata ai locali durante il corso della Concessione resta a beneficio della Scuola, senza che il GESTORE possa pretendere indennizzo alcuno.

ART. 5

ARREDO E ATTREZZATURE

1. Il GESTORE deve provvedere all'acquisto ed all'installazione delle attrezzature di base, di macchine per la somministrazione e degli arredi (compresi tavoli e sedie) necessari allo svolgimento dell'attività oggetto del presente Capitolato di gara. Le spese sostenute saranno interamente a carico del GESTORE.
2. Tutti gli arredi e le attrezzature dovranno corrispondere integralmente ai requisiti relativi alla sicurezza nei luoghi di lavoro come previsto dal D.Lgs n. 81/2008 oltre che ai requisiti di legge per la salvaguardia dell'igiene.
3. Ultimata l'installazione degli Arredi, la Stazione Appaltante verificherà l'adeguatezza dei locali allestiti dal GESTORE rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato di gara e dalla normativa vigente in materia di sicurezza e a livello di impiantistica.
4. Prima dell'inizio del servizio il GESTORE dovrà fornire le informazioni relative ai rischi di interferenza generati dall'attività al fine di consentire all'ISTITUTO la redazione del DUVRI previsto dall'art. 26 del D.Lgs n. 81/2008.
5. Sono a carico del GESTORE le spese per eventuali ulteriori chiusure di protezione dell'area messa a disposizione, che dovranno essere preventivamente autorizzate dall'ISTITUTO.
6. Il GESTORE ha assoluto divieto di installare macchine o dispositivi per fornire qualsiasi tipo di gioco, di alcol e di tabacchi.

ART. 6

CONTRIBUTO CONTRATTUALE

1. Il Contratto ha ad oggetto la gestione funzionale ed economica del Servizio BAR-RISTORO, con assunzione in capo al GESTORE del rischio operativo legato alla gestione del Servizio.
2. Il GESTORE dovrà corrispondere un contributo annuale all'ISTITUTO per la concessione della gestione servizio BAR-RISTORO da versare semestralmente entro il 30 novembre e il 31 maggio di ogni anno.
3. Qualora i pagamenti venissero effettuati oltre i 30 giorni dalla scadenza prevista, l'ISTITUTO potrà richiedere l'applicazione dell'interesse di mora sulla somma dovuta rapportandolo ai giorni di ritardato pagamento.
4. Il mancato pagamento di una sola rata semestrale potrà determinare "*ipso iure*" la risoluzione immediata del contratto in essere inerente la concessione della gestione servizio BAR-RISTORO.
5. Il versamento dovrà essere effettuato mediante bonifico bancario intestato all'Istituto d'Istruzione Superiore "Grazio Cossali" di Orzinuovi tramite codice IBAN che verrà indicato nel contratto.
6. Il contributo contrattuale annuale a base d'asta ammonta ad € 6.000,00 (seimila/00) con offerte fino ad € 8.000,00 (ottomila/00). All'interno del range sono previsti scatti di €100,00.

Firma per accettazione _____

ART. 7
ONERI A CARICO DEL GESTORE

1. Il GESTORE deve assumere l'obbligo di approntare il servizio con l'organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio.
2. Il GESTORE dovrà attenersi a tutte le norme previste dal presente capitolato di gara, a tutte le norme di legge in vigore in materia di ristorazione collettiva e ad applicare il sistema di autocontrollo dell'igiene dei prodotti alimentari basato sui principi previsti dalla normativa vigente.
3. In particolare il GESTORE si impegna a garantire i seguenti punti:
 - a. la fornitura di attrezzature, macchinari, banco bar e retrobanco, arredi, comprese le stoviglie ed i bicchieri, necessari alla produzione, somministrazione, conservazione e gestione dei prodotti alimentari e di bevande, che dovranno essere obbligatoriamente conformi alle vigenti normative ed ottemperare ai requisiti di igiene e prevenzione infortuni;
 - b. la fornitura e lo stoccaggio delle derrate alimentari che dovranno essere posti su scaffali o altri mezzi di facile pulizia ed idonei a conservare gli alimenti sollevati da terra e debitamente protetti da agenti atmosferici e/o insetti;
 - c. l'ingresso delle materie prime dovrà avvenire senza transitare dal locale di preparazione degli alimenti;
 - d. la fornitura di tutti i materiali di consumo occorrenti per l'espletamento del servizio;
 - e. tutti gli acquisti dei prodotti necessari per lo svolgimento del servizio dovranno essere fatti dal GESTORE a proprio nome, con esonero espresso dell'ISTITUTO da qualsiasi responsabilità verso terzi per eventuali ritardi o inadempimenti nei pagamenti;
 - f. i generi di consumo devono essere di ottima qualità ed in quantità sufficiente da garantire la continuità del servizio;
 - g. gli alimenti esposti e non confezionati (es. brioches, pizzette, panini ecc.) devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti e conservati, a seconda del tipo di alimento, in contenitori (alimenti che possono essere conservati a temperatura ambiente) o in vetrine refrigerate e chiuse dotate di termometro facilmente leggibile dall'esterno.

Il GESTORE 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-RISTORO non oltre il tempo necessario alla lavorazione, preparazione, somministrazione quotidiana degli alimenti;
 - h. per gli alimenti non confezionati e commercializzati presso il BAR-RISTORO interno all'ISTITUTO (quali brioches, biscotti, fette di torta, ecc.), devono essere esposti al pubblico:
 - denominazione di vendita;
 - elenco ingredienti;
 - scadenza e modalità di conservazione (nel caso di prodotti deperibili).Tali indicazioni obbligatorie devono essere riportate su cartello, singoli cartellini oppure registro facilmente visibili e consultabili dall'utenza;

Firma per accettazione _____

- i. la pulizia, sanificazione e disinfestazione dei locali BAR-RISTORO e dei locali adiacenti utilizzati dal GESTORE, nonché di tutti gli impianti, apparecchiature, arredi e di tutte le attrezzature fisse e mobili, comprese le stoviglie ed i bicchieri utilizzati per la preparazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande;
- j. i prodotti per la pulizia e la sanificazione dovranno essere conservati in appositi locali o armadi/contenitori chiusi per evitare la contaminazione degli alimenti;
- k. le operazioni di pulizia, in particolare quelle che richiedono l'utilizzo di detersivi o che possono sollevare polvere, devono essere evitate nel momento della preparazione dei cibi;
- l. la manutenzione ordinaria dei locali compresa una tinteggiatura delle pareti dei locali riservati al pubblico;
- m. la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli arredi e di quant'altro necessario per l'espletamento del servizio, ivi compreso l'onere per l'acquisto delle parti sostitutive e dei materiali di consumo;
- n. la raccolta differenziata ed il trasporto dei rifiuti, nel rispetto della vigente normativa in materia, derivanti dall'attività espletata. Nessun sacchetto contenente rifiuti dovrà mai essere depositato, neanche temporaneamente, negli spazi adibiti al Servizio;
- o. I rifiuti urbani dovranno essere conferiti al servizio di nettezza urbana. Nel caso che dall'attività derivi un considerevole quantitativo di rifiuti urbani, al fine di evitare eccessivi accumuli di rifiuti e gli inconvenienti conseguenti (odori sgradevoli, richiamo di insetti, roditori ecc.), sarà cura del GESTORE ottenere dal responsabile del servizio di nettezza urbana la collocazione di ulteriori cassonetti o ritiri più frequenti. E' comunque responsabilità del GESTORE adottare idonei sistemi atti ad evitare gli inconvenienti sopra specificati. Gli eventuali oli alimentari usati (oli di frittura) dovranno essere raccolti ed allontanati tramite ditta autorizzata oppure tramite trasporto degli stessi a carico del GESTORE presso il più vicino centro di raccolta comunale se attivato nel Comune di Orzinuovi;
- p. il trasporto, l'installazione, il collaudo, la messa in funzione, la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le apparecchiature ed attrezzature occorrenti per la gestione del BAR-RISTORO.

Nel corso della vigenza contrattuale, il GESTORE dovrà altresì integrare e/o sostituire a proprie spese le apparecchiature, attrezzature, arredi e stoviglie non più funzionanti con altri. Qualora il GESTORE non provveda puntualmente alla suddetta manutenzione ordinaria e straordinaria, rientrando nella sua competenza, l'ISTITUTO si riserva la facoltà di provvedere direttamente agli interventi necessari incaricando ditte di propria fiducia; le spese derivanti dai suddetti interventi verranno addebitate al GESTORE oltre ad una maggiorazione del contributo annuale del 20% (venti per cento) a titolo di penale ovvero di corrispettivo per l'attività svolta dal personale scolastico per lo svolgimento dell'intervento di surrogazione di cui sopra.

Il GESTORE dovrà, comunque, garantire il servizio anche durante gli interventi manutentivi;

- q. l'ISTITUTO è esonerato da ogni responsabilità per l'uso improprio, danneggiamenti, furti delle attrezzature, arredi e delle stoviglie in dotazione al BAR-RISTORO;
- r. la retribuzione, completa degli elementi accessori ed aggiuntivi, da erogare al personale alle proprie dipendenze ed i relativi oneri assicurativi, previdenziali e sociali;
- s. tutte le procedure di controllo di qualità del servizio previste dalla normativa vigente;
- t. in generale, il rispetto di tutte le normative vigenti in materia e 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.

Firma per accettazione _____

- u. il GESTORE dovrà essere munito dell'autorizzazione per l'apertura degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande previste dalla normativa vigente, nonché delle autorizzazioni necessarie per l'esercizio dell'attività. Tutte le spese necessarie per l'ottenimento delle predette autorizzazioni restano a carico esclusivo del GESTORE;
- v. è vietato:
 - tenere deposito di materie infiammabili in quantità eccedente il fabbisogno giornaliero o materie producenti esalazioni moleste;
 - installare apparecchi ed altri oggetti di peso eccessivo, senza la preventiva autorizzazione da parte dell'ISTITUTO e senza l'adozione di tutte le cautele previste dalla normativa vigente relativa ai singoli casi di specie;
 - esercitare nell'Istituto il servizio di ristoro non previsto nel capitolato di gara e comunque rumoroso, molesto o fonte di odori sgradevoli;
 - esporre insegne, targhe o scritte sulle pareti esterne, interne o sulle finestre, con esclusione del listino prezzi, senza la preventiva autorizzazione scritta da parte dell'Istituto;
- w. il pagamento delle imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione del servizio;
- x. le spese per le autorizzazioni amministrative e sanitarie prescritte per l'attivazione del posto di ristoro e previste dalla normativa vigente;
- y. le spese di stipula di una polizza assicurativa a copertura dei rischi derivanti dall'esercizio dell'attività, presso una primaria Compagnia di Assicurazione a livello nazionale abilitata, con previsione del massimale più ampio disponibile;
- z. le spese per il rispetto delle misure di prevenzione e protezione dei luoghi di lavoro previste dal D.Lgv. 81/2008 e ogni onere diretto ed indiretto derivante dall'assunzione della gestione del BAR-RISTORO ai sensi del presente capitolato di gara.

ART. 8 ASSICURAZIONE

1. L'ISTITUTO non potrà in alcun modo essere considerato depositario di mobili, macchine, attrezzi, suppellettili, provviste e materiali in genere che in qualsiasi momento si trovino negli spazi o nei locali messi a disposizione del GESTORE, per cui solo a quest'ultimo spetterà la loro custodia e conservazione, restando così l'ISTITUTO sollevato da ogni responsabilità per furti, danneggiamenti, incendi o altre cause.
2. Il GESTORE risponde direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'ISTITUTO.
3. Il GESTORE, ai fini della stipula del Contratto di Concessione relativo alla gestione del Servizio di Ristorazione inerente al Bar, **pena la decadenza dall'aggiudicazione**, è obbligato a presentare idonea polizza per responsabilità civile (RC), ai sensi dell'art. 103, comma 7, del Codice per le garanzie di seguito indicate e a mantenerla in vigore per tutta la durata del Contratto.
4. In particolare, il GESTORE dovrà presentare **una Responsabilità Civile verso Terzi (RCT)** per danni, di qualsiasi natura, diretti e indiretti arrecati a persone, cose o animali da atti eseguiti o ordinati da dipendenti e/o collaboratori dell'GESTORE o comunque in dipendenza diretta o indiretta dall'esecuzione del Servizio. Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia per sinistro non inferiore a euro

Firma per accettazione _____

3.000.000,00 (euro tremilioni/00) e € 2.000.000,00 (euro duemilioni/00) per persona e non potrà prevedere esclusioni che limitino la copertura delle responsabilità sopra descritte.

5. Detta polizza, pena la revoca dell'aggiudicazione, dovrà essere consegnata prima della stipula del Contratto e dovrà avere una validità non inferiore alla durata del Servizio.
6. A titolo non limitativo, la polizza dovrà prevedere le seguenti coperture assicurative:
 - rischi di qualsiasi tipo subiti dagli utenti, ad esempio: intossicazioni alimentari, avvelenamenti ecc., compreso eventi connessi a malori, vertigini, stati di incoscienza che comportino anche invalidità o morte del fruitore del Servizio;
 - danni a cose in consegna e/o custodia;
 - danni arrecati ai locali, strutture e beni consegnati, anche per fatto dei beneficiari del Servizio;
 - di incendio e furto con un massimale consono al rischio connesso;
 - danni arrecati a terzi (inclusi l'Istituzione Scolastica e i beneficiari) da dipendenti, da soci, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con il GESTORE - che partecipino all'attività oggetto della Concessione a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale.
7. Si precisa che la/e polizza/e assicurativa/e dovrà/anno essere stipulata/e con Compagnia/e di Assicurazione, autorizzata/e, ai sensi delle leggi vigenti, all'esercizio dei rami oggetto della/e copertura/e richiesta/e.
8. La polizza dovrà valere anche per le richieste di risarcimento pervenute all'Istituzione Scolastica per fatto imputabile al GESTORE.
9. In ogni caso si precisa e si conviene che sono ad esclusivo carico del GESTORE gli eventuali rischi, scoperti, maggiori danni eccedenti i massimali assicurati o franchigie che dovessero esistere e non risultare coperti dalla polizza e che l'Istituzione Scolastica è esonerata da ogni responsabilità per danni a terzi, provocati dall'uso delle Macchine e/o degli Impianti, per eventuale interruzione o mancanza di energia elettrica, per eventuali furti, manomissioni, danni e guasti arrecati da terzi alle Macchine e agli Impianti, per incendi.

ART. 9 SPESE DI ESERCIZIO

1. Sono a carico del GESTORE le tasse e le imposte dirette ed indirette di esercizio.
2. Sono, altresì, a carico del GESTORE le eventuali spese di allaccio di altre forniture e le spese relative.
3. La Provincia di Brescia, ente proprietario dei locali, fornisce l'energia elettrica, l'acqua ed il riscaldamento dei locali messi a disposizione ed annualmente chiede una somma a titolo di rimborso dei consumi che verrà comunicata e richiesta annualmente per il tramite dell'ISTITUTO.
4. Il GESTORE dovrà versare all'ISTITUTO entro il 30 giugno di ogni anno la predetta somma relativa agli oneri accessori per l'energia elettrica, il riscaldamento e l'acqua tramite versamento sul conto corrente bancario Codice IBAN che verrà indicato nel contratto.
5. Il GESTORE dovrà ottemperare e farsi carico degli oneri retributivi, previdenziali, assicurativi, sanciti dalla normativa vigente, conseguenti all'assunzione di personale, secondo gli accordi sindacali di categoria; con tale carico si intende sollevare l'ISTITUTO da ogni responsabilità inerente e conseguente. Le prestazioni retributive erogate ai dipendenti non dovranno essere inferiori a quelle stabilite dai contratti collettivi di lavoro vigenti nel luogo e al tempo della stipulazione del relativo contratto.

Firma per accettazione _____

ART. 10
EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

1. Le funzioni, i servizi e le prestazioni tutte devono essere organizzate e rese in modo puntuale e diligente nel pieno rispetto di qualità complessiva e dei parametri specifici presenti nell'ambito della documentazione di Gara e della normativa vigente.
2. 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.
3. Con riferimento all'Igiene, nello svolgimento del Servizio, il GESTORE 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 pulitura, disinfezione delle apparecchiature e attrezzature che vengono a contatto degli alimenti.
4. Il GESTORE, 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.
5. Il GESTORE 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.
6. Il GESTORE 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.
7. 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.
8. Il GESTORE deve garantire che non sarà effettuata qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni gastronomiche di eccedenze di produzione o di avanzì.
9. Al fine di ridurre gli sprechi dei prodotti alimentari, il GESTORE dovrà conformarsi nell'esecuzione del Servizio, alle disposizioni vigenti, ove applicabili, contenute nella L. n. 166/2016 e nelle *"Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti"* del Ministero della Salute, approvate in Conferenza Unificata il 19 aprile 2018.
10. I beni oggetto della vendita sono quelli normalmente rientranti nelle categorie riferite all'esercizio commerciale di un BAR-RISTORO.
11. All'interno del locale messo a disposizione il GESTORE non potrà porre in vendita prodotti diversi da quelli alimentari.
12. Il GESTORE dovrà svolgere l'attività inerente il servizio del BAR-RISTORO con i propri capitali e mezzi tecnici. Mediante propria organizzazione e relativo rischio dovrà utilizzare personale, attrezzature e macchine.

Firma per accettazione _____

13. Il GESTORE dovrà dotare il citato servizio di tutte le attrezzature necessarie per il buon funzionamento dello stesso di cui all'art. 4 che restano di sua proprietà, garantendo il rispetto di tutte le normative fiscali e contabili in vigore e le disposizioni di legge per quanto riguarda il personale e le attrezzature.
14. Il GESTORE dovrà garantire la continuità del servizio.
15. La tutela del consumatore dovrà essere assicurata in applicazione della normativa vigente con particolare riferimento alla sicurezza dei prodotti e alla visibilità degli ingredienti e dei prezzi. I prezzi dei generi e delle merci dovranno essere affissi nel locale e non potranno essere superiori a quanto offerto al momento della stipula del contratto. Potranno essere erogati nuovi generi solo previa autorizzazione dell'ISTITUTO e dopo averne concordato con l'ISTITUTO il prezzo di vendita.
16. E' fatto assoluto divieto da parte del GESTORE la vendita e/o la somministrazione di bevande alcoliche, di qualsiasi tipo e qualunque sia il loro contenuto di alcol, e bibite con elevate concentrazioni di sostanze stimolanti (Red Bull, ...).
17. Il GESTORE del BAR dovrà garantire nell'esercizio dell'attività un adeguato livello di decoro nel rispetto dell'immagine dell'ISTITUTO. E' richiesto l'utilizzo di cuffie, guanti e grembiuli idonei al servizio espletato e di un cartellino indicante cognome e nome.
18. L'ISTITUTO non risponde per eventuali mancanze e rotture di materiale dovute a qualsiasi cause compresi i furti e gli atti vandalici.
19. Sono a carico del GESTORE tutte le responsabilità annesse e connesse, inerenti e conseguenti la gestione del servizio BAR-RISTORO.

Art. 11 PERSONALE

1. Il GESTORE dovrà garantire la propria presenza o la presenza di un suo delegato, nel caso vi sia un dipendente.
2. Qualora il GESTORE si avvalga di proprio personale dovrà garantire che lo stesso sia qualificato e con i requisiti richiesti dal presente bando per l'espletamento dell'attività richiesta, di assoluta fiducia e di provata riservatezza, che osservi diligentemente tutte le norme e disposizioni generali. Il personale dovrà essere in linea con le normative vigenti del C.C.N.L. di riferimento della categoria.
3. Nel periodo di maggior affluenza (es. pause di socializzazione) dovrà essere garantita la presenza di almeno 2 persone per assicurare la funzionalità del servizio. Il GESTORE dovrà comunicare all'ISTITUTO le generalità dei dipendenti mediante consegna di apposita documentazione
4. L'ISTITUTO è sollevato da ogni responsabilità dipendente dalla inadempienza del GESTORE nei confronti del personale.
5. Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico del GESTORE, il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che dovessero disporre l'obbligo del pagamento e l'onere a carico dell'ISTITUTO o in solido con lo stesso, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'ISTITUTO medesimo e di ogni indennizzo.
6. Il GESTORE è tenuto all'osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di igiene degli alimenti, di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di assicurazione degli operatori contro gli infortuni, delle assicurazioni sociali, dell'inquadramento contrattuale, degli accordi sindacali nazionali e locali per il personale

Firma per accettazione _____

dipendente. Ogni addetto in servizio dovrà essere munito delle autorizzazioni sanitarie previste e dovrà risultare per tutta la durata del servizio in possesso della prescritta documentazione sanitaria prevista dalle norme vigenti in materia.

7. Il GESTORE dovrà, inoltre, garantire uno standard elevato di igiene e pulizia da parte di tutto il personale in servizio. E' richiesto l'utilizzo di cuffie, guanti e grembiuli idonei al servizio espletato e di un cartellino indicante cognome e nome. L'ISTITUTO si riserva di procedere a controlli indipendentemente da quelli disposti dalle competenti autorità sanitarie locali, nei confronti del personale adibito al servizio.
8. Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto. Il GESTORE si impegna a richiamare, multare, e nel caso, sostituire i dipendenti che non osservino una condotta irreprensibile.
9. L'ISTITUTO potrà richiedere la sostituzione delle unità di personale che durante lo svolgimento del servizio abbiano dato motivo di lamentele o abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro.
10. A richiesta dell'ISTITUTO, il GESTORE dovrà, inoltre, esibire i libri paga e matricola del personale addetto, le ricevute dei versamenti contributivi prescritti dalle vigenti disposizioni in materia ed i permessi di soggiorno qualora i dipendenti siano extracomunitari.
11. Nessun rapporto di lavoro verrà ad instaurarsi tra l'ISTITUTO ed il personale addetto all'espletamento del servizio BAR-RISTORO, che lavorerà alle dirette dipendenze e sotto l'esclusiva responsabilità del GESTORE.
12. Il GESTORE è direttamente responsabile nei confronti sia dell'ISTITUTO che dei terzi sulla tutela della sicurezza, incolumità e salute dei lavoratori addetti al servizio. Esso è tenuto al rispetto delle disposizioni legislative e regolamenti sulla sicurezza e igiene del lavoro, sia di carattere generale che specifico per l'ambiente in cui si svolgono i lavori.

ART. 12

DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO PER IL SERVIZIO

1. Il GESTORE è tenuto ad impiegare personale qualificato ed idoneo a svolgere i servizi sotto il profilo deontologico, professionale e sanitario, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri, nel rispetto delle leggi e regolamenti vigenti in materia o che interverranno nel periodo di esecuzione del Contratto, per quanto applicabili, inclusi quelli in materia di igiene e sanità, in materia retributiva, contributiva e previdenziale, nonché di tutela della salute e per la sicurezza dei lavoratori, di ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori (ad eccezione del personale addetto alle pulizie per le quali il GESTORE potrà ricorrere a ditte specializzate).

ART. 13

IL RAPPORTO DI LAVORO DEL PERSONALE

1. Il GESTORE deve garantire l'applicazione, per tutto il personale costituente l'organico, della disciplina relativa al rapporto di lavoro dipendente (a tempo indeterminato e/o determinato, con la prevista definizione dell'orario di lavoro giornaliero e settimanale in relazione al funzionamento del Servizio), regolamentato dai C.C.N.L. applicabili.

Firma per accettazione _____

2. È altresì obbligo del GESTORE, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, a prescindere da qualsiasi regolamento interno (delibere, statuti, ecc.) applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, occupati nel Servizio oggetto della Concessione, le condizioni contrattuali normative e retributive non inferiori a quelle previste dai vigenti, anche se scaduti, C.C.N.L. ed eventuali accordi integrativi di comparto o aziendali, nonché le condizioni che dovessero risultare da ogni altro Contratto o Accordo successivamente stipulato, applicabili alla categoria e nella località in cui dovranno svolgersi le prestazioni, nonché dovrà assolvere tutti i conseguenti oneri, compresi quelli previdenziali, assicurativi e sociali.
3. Il GESTORE dovrà essere in regola con il pagamento degli stipendi e dei versamenti dei contributi in favore del proprio personale e dovrà fornire, su richiesta della Stazione Appaltante, prima dell'inizio del Servizio ed ogni qualvolta sia richiesto nel corso di vigenza del Contratto, la relativa documentazione giustificativa attestante l'avvenuto adempimento a tali obblighi.
4. Il Servizio alle dipendenze del GESTORE o per il GESTORE non potrà costituire, in alcun caso ed in alcuna forma, per il personale da questi impiegato, titolo o qualsivoglia riconoscimento di rapporto con la Stazione Appaltante.
5. Il GESTORE dovrà produrre o detenere *in loco* la documentazione idonea a dimostrare la regolarità dei rapporti di lavoro intercorrenti con i lavoratori stessi. La stessa documentazione dovrà essere presentata ogniqualvolta si modifichino nell'organico impiegato.
6. L'Amministrazione Concedente si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti i controlli che riterrà opportuni anche per il tramite dell'Ispettorato del Lavoro e ogni altra autorità pubblica di controllo al fine di accertare la regolarità del GESTORE.
7. Il GESTORE sarà responsabile della scelta, della distribuzione dei compiti e dell'organizzazione del proprio personale. L'organico impiegato per l'espletamento del Servizio dovrà essere, per tutta la durata del Contratto, quello dichiarato all'inizio del Servizio, fatte salve le eventuali integrazioni. Le sostituzioni del personale assente per ferie, malattie, permessi o altro, motivo, dovranno avvenire contestualmente all'evento che ha comportato l'assenza. Qualsiasi variazione nominativa del personale impiegato, rispetto a quanto comunicato all'avvio del Servizio, dovrà essere comunicato ed approvato dalla Stazione Appaltante entro e non oltre cinque giorni dall'avvenuta modifica.

ART. 14

OBBLIGHI DEL GESTORE RELATIVI AL PERSONALE

1. Prima dell'attivazione del Servizio, il GESTORE predispone e trasmette all'Istituzione Scolastica:
 - l'elenco nominativo del personale che sarà impiegato nel Servizio, compresi i soci lavoratori se trattasi di società cooperativa, con l'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento, la qualifica e il livello professionale, i numeri di posizione INPS e INAIL, allegando i *curricula* aggiornati dei suddetti operatori, nonché le ore mensili di lavoro e il Contratto di lavoro applicato;
 - l'elenco del personale che sarà utilizzato per le sostituzioni, riportante le stesse indicazioni di cui sopra.

Firma per accettazione _____

2. L'elenco del personale, con la relativa documentazione, dovrà essere aggiornato con i nuovi inserimenti/cessazioni di personale, anche per sostituzione temporanea di altro personale per diversi motivi (infortunio, ferie, malattia ecc.), entro il giorno dieci del mese successivo a quello in cui le variazioni si sono verificate.
3. Il GESTORE individua e comunica all'Istituzione Scolastica, prima dell'attivazione del Servizio, anche il nominativo di uno o più responsabili (titolare e sostituti) del Servizio di gestione BAR-RISTORO, individuati tra il proprio personale, incaricati di dirigere, coordinare e controllare tutte le attività connesse al Servizio e ai quali la Stazione Appaltante, per il tramite del Direttore dell'esecuzione del Contratto, potrà fare riferimento.
4. La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione del referente/i nel caso in cui gli stessi dovessero risultare inadeguati per il Servizio, senza che il GESTORE possa sollevare obiezione alcuna.
5. Il referente/i dovrà/anno assicurare la loro presenza in loco nell'arco dell'orario di apertura dei locali nonché la propria reperibilità telefonica e pronto intervento durante l'orario di servizio.
6. Tutte le comunicazioni formali saranno effettuate al referente titolare e si intenderanno come validamente rivolte ed eseguite, ai sensi e per gli effetti di legge, direttamente al GESTORE stesso. Qualora sarà dichiarato e sottoscritto dal referente, sarà considerato dalla Stazione Appaltante dichiarato e sottoscritto in nome e per conto del GESTORE.
7. In caso di impedimento o assenza del/i referente/i, il GESTORE dovrà darne tempestiva notizia alla Stazione Appaltante, indicando contestualmente il nominativo del sostituto.
8. La stabilità del personale deve essere garantita per tutto l'anno scolastico (salvo casi di forza maggiore debitamente e formalmente documentati) e la tempestiva sostituzione degli operatori assenti (per malattia, maternità, ferie o quant'altro contrattualmente previsto) con altri con gli stessi requisiti, in modo da garantire il regolare espletamento del Servizio.
9. L'allontanamento dal Servizio di personale per trasferimento o per cessazione dal lavoro dovrà essere comunicato al Direttore dell'Esecuzione del Contratto entro cinque giorni.
10. Il GESTORE dovrà esibire ad ogni richiesta della Stazione Appaltante, in originale o copia autentica, il libro matricola, il libro paga e il registro infortuni previsti dalle vigenti norme e copie delle ricevute dei versamenti mensili contributivi e associativi prescritti dalle vigenti disposizioni di legge relative ai dipendenti.
11. Il GESTORE dovrà prendere atto e risolvere tutte le comunicazioni e contestazioni che gli venissero formulate.
12. Il GESTORE deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro idonei all'esecuzione delle rispettive prestazioni, come prescritto dalla normativa vigente, da indossare durante le ore di servizio.
13. Tali indumenti dovranno essere esteticamente curati e in condizioni igieniche sempre perfette. Essi dovranno inoltre riportare in maniera ben visibile il nome del GESTORE e dovranno essere distinti sulla base delle mansioni svolte.
14. In caso di sciopero del personale GESTORE o di altra evenienza che per qualsiasi motivo possa influire sul normale espletamento del Servizio, il GESTORE dovrà darne notizia all'Istituto con ogni possibile tempestività.
15. È fatto obbligo al GESTORE, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi a quanto previsto dalla normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori", di cui al D.Lgs. 81/2008.

Firma per accettazione _____

16. La Stazione Appaltante sulla base delle risultanze del grado di soddisfazione dell'utenza o su richiesta della Commissione di controllo e valutazione sul Servizio di gestione di cui trattasi, potrà segnalare al GESTORE l'inidoneità allo svolgimento del Servizio da parte del personale addetto o l'eventuale comportamento di grave negligenza o oltraggioso o indecoroso dello stesso nei confronti dell'utenza, chiedendone l'immediata sostituzione, senza che ciò possa costituire motivo di variazione dei prezzi contrattuali e/o ulteriori oneri o risarcimenti di sorta, rispetto a quelli pattuiti in sede di gara.

ART. 15

OBBLIGHI DEL GESTORE

1. 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.
2. Il GESTORE provvede al funzionamento del Servizio BAR-RISTORO, 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;
 - non utilizzare prodotti OGM;
 - 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;
 - osservare, nell'erogazione del Servizio, le disposizioni, ove applicabili, finalizzate a ridurre gli sprechi dei prodotti alimentari, contenute nella L. n. 166/2016 e nelle "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti", adottate dal Ministero della Salute il 16 aprile 2018;
 - all'acquisto, al trasporto e all'immagazzinamento delle bevande e dei generi alimentari (con l'impegno a non accantonare eccessive derrate in quantità superiore al normale fabbisogno) per il Servizio di ristorazione mediante BAR-RISTORO, nonché dei prodotti necessari alla pulizia e igiene della struttura;
 - a predisporre ed esporre in modo che sia ben visibile al pubblico il Listino prezzi dei prodotti offerti con il Servizio BAR-RISTORO, in modo conforme al Catalogo dei prodotti concordato con l'Amministrazione Concedente;
 - a curare l'organizzazione, la direzione e il coordinamento del personale operante all'interno del BAR-RISTORO per lo svolgimento del Servizio con gestione diretta dei locali alle condizioni pattuite, adibendovi a tale scopo il personale ed i mezzi propri nel prosieguo indicati, eventualmente integrati al fine di garantire la qualità del Servizio richiesta, tenendo conto delle esigenze che la Stazione Appaltante evidenzierà;
 - a garantire i rifornimenti dei generi necessari agli esercizi nelle fasce orarie che gli verranno comunicate dalla Stazione Appaltante in modo da non creare disagio all'utenza;

Firma per accettazione _____

- a garantire, negli orari di maggior affluenza, nello specifico dalle 10,00 alle 10,30 e dalle 12,00 alle 12,30 un personale in numero adeguato all'utenza, nel BAR-RISTORO, in modo da garantire tempi minimi di attesa;
- a gestire gli spazi all'interno del Punto Ristoro in modo da garantire l'accessibilità e la fruizione del Servizio a tutte le tipologie di utenza, anche con disabilità, in conformità alla normativa vigente.

e ad eseguire tutte **le attività accessorie e strumentali** all'esercizio del Servizio BAR-RISTORO, impegnandosi:

- ad arredare e attrezzare convenientemente i locali, conformemente a quanto indicato in sede di gara e concordato successivamente con l'Amministrazione Concedente, fornendoli di quanto necessario alla continua, funzionale ed accurata conduzione del Servizio, secondo gli *standard* qualitativi previsti. Il GESTORE è obbligato a dotarsi di Arredi ed Attrezzature conformi alla vigente normativa in materia di pubblici esercizi, sicurezza ed igiene e sanità, ed è obbligato ad osservare le prescrizioni della Stazione Appaltante. La Stazione Appaltante non si costituisce né può essere ritenuta in alcun modo depositaria di tutto quanto detenuto nei locali dell'esercizio, rimanendone la custodia e la detenzione a totale carico, rischio e pericolo del GESTORE;
- a provvedere giornalmente, con proprio personale, all'igiene dei locali concessi in uso (pavimenti, infissi, vetri, ecc.), mantenendo al loro interno uno stato di decoro commisurato a quello esistente nella struttura scolastica in modo da non nuocere all'immagine dell'Istituzione Scolastica;
- ad effettuare, a proprie spese, la manutenzione ordinaria dei locali, interni all'Istituzione Scolastica, adibiti allo svolgimento del Servizio, compresi gli impianti tecnologici eventualmente messi a disposizione dalla Scuola;
- ad effettuare, a proprie spese, la manutenzione ordinaria degli Impianti Tecnologici eventualmente installati (ad esempio: impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento a corrente elettrica, impianto idrico-sanitario, ecc.) e degli strumenti utilizzati per lo svolgimento del Servizio (ad esempio: elettrodomestici ecc.) in modo da mantenerle in perfetta efficienza di lavoro, provvedendo, a proprie spese, alla riparazione e/o sostituzione delle parti o delle apparecchiature danneggiate o fuori uso, secondo il programma di manutenzione consigliato dal costruttore;
- a mettere a disposizione, per tutta la durata del Contratto, la stoviglieria per il consumo dei Prodotti (ad esempio: piatti, bicchieri, posate);
- ad adottare ed osservare tutte le misure sanitarie di igiene e sicurezza riferibili a persone e cose coinvolte nella conduzione del Servizio, come previste dalle vigenti disposizioni, nonché tutte le cautele imposte da norme di comune prudenza;
- ad effettuare, a proprie spese, la disinfestazione e la derattizzazione ordinarie dei locali in Concessione.

ART. 16

ALTRI ONERI IN CAPO AL GESTORE E OBBLIGHI DI REPORTISTICA

1. Il GESTORE dovrà, inoltre, impegnarsi:

- 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 GESTORE da parte di imprese assicuratrici. Il GESTORE sarà, inoltre, il solo responsabile nei confronti dei propri fornitori e del personale impiegato o

Firma per accettazione _____

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

- a segnalare tempestivamente, per iscritto all'Istituzione Scolastica l'esigenza di eventuali interventi di sua competenza;
- a garantire un comportamento adeguato dei propri addetti al Servizio;
- a provvedere al pagamento del Canone Concessorio, secondo le modalità indicate nel presente Capitolato;
- a sostenere le eventuali 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;
- a 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;
- a 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.);
- agli adempimenti amministrativi e autorizzatori (ad esempio: S.C.I.A.) necessari per lo svolgimento dell'attività oggetto del Servizio, sostenendone gli oneri;
- a provvedere al pagamento delle multe e ammende eventualmente irrogate dall'autorità competente per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia;
- all'adozione di tutti i provvedimenti e di tutte le cautele necessarie per garantire la sicurezza e l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette al Servizio, degli utenti e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati e per l'adeguamento alla normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
- a provvedere all'acquisto, manutenzione e lavaggio delle divise di Servizio e degli indumenti di lavoro del personale;
- ad assicurare lo svolgimento del monitoraggio del Servizio, relativamente alla gestione, all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ad eventuali proposte relative al perseguimento degli obiettivi di qualità del Servizio e ad eventuali altre problematiche connesse con il Servizio stesso; una "Relazione di verifica dell'attività svolta e dei risultati conseguiti".

ART. 17 BUONI MENSA

1. Gli studenti dell'Istituto coinvolti in progetti finanziati dal MIM possono pagare tramite la presentazione di buoni mensa.
2. L'ISTITUTO provvederà alla liquidazione dei relativi importi solo dopo l'erogazione da parte del MIM dei fondi finalizzati.

Firma per accettazione _____

ART. 18
PRODOTTI BAR-RISTORO

1. Il GESTORE si impegna a fornire i prodotti previsti nell'allegato A "Offerta economica dei prodotti" e a rispettare i quantitativi minimi (intesi a porzione), ove indicati.
2. 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.
3. I prodotti venduti devono essere di prima qualità e sempre freschi. Non possono essere somministrati panini, piadine, focacce, pizze, tramezzini e brioches confezionate.
4. Le bevande calde devono essere servite in tazze di ceramica o in bicchieri di vetro.
5. 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.
6. I prodotti somministrati dal BAR-RISTORO dovranno, inoltre, rispondere alle condizioni prescritte dalla legge e dalle Autorità competenti.

ART. 19
IL CATALOGO DEI PRODOTTI

1. Il GESTORE 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.
2. Il GESTORE deve garantire presso il BAR-RISTORO la somministrazione e la vendita al banco, di prodotti di qualità (ad esempio: di marchi di primaria notorietà nazionale).
3. È vietata la vendita presso il BAR-RISTORO di altri tipi di preparazioni gastronomiche calde o fredde, non risultanti nell'Elenco prodotti approvato dalla Stazione Appaltante. Il Servizio BAR-RISTORO 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.
4. Il GESTORE dovrà dare indicazione, in maniera chiara e completa, degli ingredienti utilizzati nella preparazione dei prodotti somministrati, qualora non già indicati sulla confezione.
5. Al fine di ridurre l'uso della plastica monouso, limitando l'incidenza del Servizio sull'ambiente, anche in conformità alla normativa vigente, il GESTORE è obbligato ad utilizzare, nei Distributori di bevande fredde ed

Firma per accettazione _____

alimenti preconfezionati, bottiglie di acqua naturale e frizzante, di capienza 0,5 litri e 1,5 litri in RPet (PET riciclato).

6. Il GESTORE 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).
7. È fatto assoluto divieto al GESTORE di somministrare qualunque tipo di bevanda alcolica o superalcolica e la vendita di tabacchi o prodotti contenenti tabacco.
8. L'approvvigionamento dei generi alimentari somministrati presso il BAR-RISTORO, nonché la loro idonea conservazione presso i locali adibiti a magazzino oppure nelle apposite celle frigorifere, è responsabilità del GESTORE. È fatto assoluto divieto di tenere in magazzino o nelle celle frigorifere prodotti scaduti, ammalerati o contenuti in confezioni rovinare.
9. Il GESTORE 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.
10. 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.
11. Il GESTORE 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.
12. 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.
13. Con riferimento alle specifiche tecniche relative ai CAM, l'Operatore Economico risultato primo in graduatoria, dopo la proposta di aggiudicazione e prima della stipula del Contratto, sarà tenuto a presentare all'Amministrazione Concedente le schede relative ai prodotti utilizzati per l'esecuzione del Servizio.

Art. 20 PREZZI DI VENDITA

1. I prezzi di vendita per le singole consumazioni saranno tassativamente quelli risultanti dall'effettuazione della gara ed indicati sulla scheda dell'offerta (Allegato A) con IVA inclusa.
2. Tali prezzi dovranno intendersi comprensivi di tutte le spese sostenute dal GESTORE.
3. Il listino prezzi di vendita dovrà essere esposto dal GESTORE in modo visibile all'interno del locale.

Firma per accettazione _____

4. I prezzi di vendita non potranno essere modificati per il primo anno di vigenza contrattuale. Nei successivi due anni potrà essere riconosciuto un incremento dei prezzi del listino non superiore all'indice ISTAT previa autorizzazione da parte del Consiglio d'Istituto. Aumenti applicati senza autorizzazione saranno motivo di risoluzione del presente contratto.

Art. 21 SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

1. Il GESTORE non potrà avanzare eccezioni o pretese di sorta per eventuali sospensioni del servizio BAR-RISTORO nel caso in cui l'Amministrazione Provinciale di Brescia, proprietaria degli edifici, accerti la necessità di procedere, per un periodo di tempo, a lavori di messa a norma o, comunque, necessari per la sicurezza o la manutenzione. In tal caso, al GESTORE non sarà dovuto alcun risarcimento o indennizzo per la sospensione dell'attività che avrebbe dovuto svolgere.
2. Non danno luogo a responsabilità per entrambe le parti le interruzioni del servizio in oggetto per cause di forza maggiore.

ART. 22 LIVELLO QUALITATIVO DEL SERVIZIO

1. E' fatto obbligo al GESTORE di osservare le vigenti norme igieniche e sanitarie in materia di preparazione, confezionamento e conservazione dei generi alimentari.
2. L'ISTITUTO si riserva la facoltà di somministrare questionari all'utenza al fine di appurare il livello qualitativo del servizio svolto.
3. L'ISTITUTO effettuerà controlli sul grado complessivo di igiene, sulla qualità, sul grado di freschezza e sulle modalità di conservazione degli alimenti.

ART. 23 CUSTOMER SATISFACTION

1. Il GESTORE può predisporre ed attuare un sistema di monitoraggio e di misurazione sulla soddisfazione degli utenti del Servizio. Tale sistema verrà impiegato per individuare opportuni processi di miglioramento continuo (azioni correttive e preventive) finalizzati a migliorare la qualità del Servizio.
2. A tal fine il GESTORE, in accordo con l'Istituzione Scolastica, deve predisporre un apposito modulo che costituirà lo strumento di misurazione della soddisfazione degli utenti nei confronti dei servizi prestati. Dette rilevazioni devono essere effettuate almeno una volta per ciascun anno di svolgimento del Servizio non prima di sei mesi dall'attivazione del Servizio. Tali rilevazioni devono essere strutturate per la misurazione della qualità percepita del Servizio reso almeno in ordine ai seguenti livelli:
 - a) qualità del Servizio di ristorazione (ad esempio: alimenti, ecc.);
 - b) qualità professionale (ad esempio: risorse umane dedicate al Servizio);
 - c) qualità della pulizia, igiene e sicurezza del BAR-RISTORO e delle attrezzature utilizzate.

Firma per accettazione _____

I risultati di dette rilevazioni devono essere condivisi con la Scuola.

3. L'Istituzione Scolastica, sulla base delle risultanze delle rilevazioni del grado di soddisfazione dell'utenza, per quel che concerne il controllo sul Servizio BAR-RISTORO, potrà segnalare al GESTORE l'inidoneità allo svolgimento del Servizio da parte del personale addetto o l'eventuale comportamento di grave negligenza o oltraggioso o indecoroso dello stesso nei confronti dell'utenza, chiedendone l'immediata sostituzione, senza che ciò possa costituire motivo di variazione dei prezzi contrattuali e/o ulteriori oneri o risarcimenti di sorta, rispetto a quelli pattuiti in sede di gara.

ART 24 CONTROLLI

1. L'ISTITUTO si riserva la facoltà di effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso, controlli qualitativi-quantitativi sulle prestazioni contrattuali aventi per oggetto:
 - condizioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate;
 - verifica di particolari situazioni relative alla carenza e/o mancanza di prodotti;
 - qualità e quantità dei prodotti forniti;
 - modalità di svolgimento del servizio;
 - rispetto in materia di igiene degli alimenti previste dalla normativa vigente;
 - sicurezza del personale addetto al servizio in materia di tutela della salute degli ambienti di lavoro nelle strutture sanitarie;
 - rispetto di tutte le norme previste dal presente capitolato.
2. Gli organi amministrativi dell'Amministrazione Provinciale o dell'ISTITUTO potranno effettuare in qualunque momento ispezioni amministrative e/o tecniche, avvalendosi di funzionari all'uopo incaricati per la verifica del rispetto delle condizioni previste dal Capitolato. Qualora a seguito delle suddette verifiche dovessero emergere irregolarità o conclusioni negative l'ISTITUTO si riserva di adottare i provvedimenti del caso, fino alla revoca immediata della concessione nei casi più gravi.
3. L'ISTITUTO effettuerà dei controlli sul grado complessivo di igiene, sulla qualità, sul grado di freschezza e sulle modalità di conservazione degli alimenti. Eventuali irregolarità verranno comunicate al GESTORE con l'invito di immediata regolarizzazione.
4. Per ogni violazione delle norme prescritte verrà applicata una sanzione prevista nell'art. 16.

ART. 25 INTERRUZIONE E/O SOSPENSIONE TEMPORANEA DEL SERVIZIO

1. Il GESTORE dovrà garantire la continuità del Servizio.
2. 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.
3. Saranno consentite interruzioni temporanee nell'esecuzione del Servizio nei seguenti casi:

Firma per accettazione _____

- **scioperi del personale del GESTORE:** in caso di sciopero del personale, agitazioni sindacali, ecc. che rendano impossibile la regolare effettuazione del Servizio, il GESTORE dovrà darne notizia agli utenti e all'Istituto con un anticipo di almeno cinque 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 GESTORE 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 GESTORE, 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.
4. In ogni caso il GESTORE non potrà sospendere il Servizio eccependo irregolarità di controprestazioni.
 5. In caso di lavori indifferibili di manutenzione straordinaria agli impianti o ai locali dati in Concessione, l'Istituzione Scolastica comunicherà, con congruo anticipo, il piano dei lavori programmati ed i relativi periodi di esecuzione degli stessi e Il GESTORE non potrà richiedere compensi integrativi, indennizzi e/o risarcimenti. Il Canone Concessorio dovuto potrà essere decurtato in proporzione al periodo d'interruzione, previa autorizzazione da parte dell'Ente Territoriale Competente.
 6. Salvo quanto previsto in questo articolo, l'interruzione o sospensione del Servizio per decisione unilaterale del GESTORE 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 GESTORE 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. 26

INADEMPIENZE, PENALI E CLAUSOLA RISOLUTIVA

1. Qualora il servizio reso dal GESTORE aggiudicatario risultasse inadeguato, sia per verifica diretta che per segnalazioni da parte degli utenti, l'ISTITUTO formulerà i propri rilievi scritti.
2. Nel caso in cui i disservizi accertati dall'ISTITUTO siano imputabili a responsabilità del GESTORE, l'ISTITUTO si riserva di applicare una penale che sarà determinata in rapporto alla gravità dell'inadempimento per ogni disservizio riscontrato come di seguito:
 - al primo disservizio si richiama per iscritto il GESTORE al rispetto del Capitolato;
 - al secondo disservizio, verrà applicata una sanzione pecuniaria da € 20,00 a € 200,00;
 - al terzo disservizio, verrà applicata una sanzione pecuniaria da € 200,00 a € 500,00;
 - dopo il terzo disservizio in cui siano rilevate gravi inadempienze l'ISTITUTO provvederà alla risoluzione del contratto con l'applicazione di una penale da € 1.000,00 a € 2.000,00 a titolo di risarcimento;
 - la mancata effettuazione del servizio senza esplicita autorizzazione dell'ISTITUTO comporterà, a carico del GESTORE, una sanzione pecuniaria da € 1.000,00 a € 3.000,00 ad insindacabile motivato giudizio dell'ISTITUTO.

Firma per accettazione _____

- Le penali saranno liquidate mediante versamento sul conto corrente bancario intestato all'Istituto Codice IBAN che verrà indicato nel contratto. La mancata ottemperanza a quanto richiesto nel termine di 15 giorni dal ricevimento della sanzione potrà determinare la risoluzione del contratto per inadempienza.
3. Il contratto si intenderà risolto di diritto ai sensi della normativa vigente con decorrenza immediata mediante semplice comunicazione scritta da inviarsi a mezzo raccomandata A.R. o tramite PEC qualora vengano riscontrate delle inadempienze a carico del GESTORE. Le prestazioni e/o le modalità del servizio, alle quali viene attribuito carattere di essenzialità ai fini della risoluzione contrattuale, sono così individuate:
- qualità del servizio, qualità degli alimenti distribuiti, stato di conservazione delle merci e qualità delle prestazioni non conformi a quanto prescritto dal presente Capitolato;
 - mancato rispetto degli orari di apertura e chiusura dell'esercizio;
 - irregolarità a seguito dei controlli effettuati dall'ISTITUTO;
 - mancato rispetto delle norme igieniche generali dei locali, delle attrezzature e del personale addetto;
 - scorretto stato e uso dei locali, attrezzature e arredi;
 - mancato rispetto delle norme di sicurezza;
 - impiego del personale non corrispondente a quanto previsto dal Capitolato;
 - sospensione, abbandono o mancata effettuazione anche saltuaria del servizio da parte del GESTORE;
 - in caso di cessione di contratto o di subappalto;
 - cambio di destinazione d'uso dei locali;
 - reiterati ritardi o omissioni nel pagamento del contributo dovuto all'ISTITUTO;
 - 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;
 - somministrazione di qualunque tipo di bevanda alcolica o superalcolica e la vendita di tabacchi o prodotti contenenti tabacco;
 - esecuzione del Servizio con personale non regolarmente assunto o contrattualizzato e irregolarità, di qualsiasi tipo, riguardanti gli obblighi retributivi, contributivi e assicurativi nei confronti del personale;
 - cessione, anche parziale, del Contratto;
 - apertura di una procedura di fallimento, liquidazione, concordato preventivo ed equivalenti a carico del GESTORE;
 - qualora il GESTORE non sia in grado di provare, in qualsiasi momento, la copertura assicurativa;
 - qualora ogni altra fattispecie d'inadempimento e/o irregolarità faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il Contratto, a totale incondizionato giudizio dell'Istituzione Scolastica;
 - insoddisfazione dell'utenza superiore al 50 % rilevata da questionari.
4. Nelle ipotesi prescritte nel presente articolo, qualora le stesse determinino la risoluzione del contratto per inadempienza, è fatto obbligo da parte del GESTORE il risarcimento degli eventuali danni subiti derivanti dal ricorso ad altro soggetto fornitore del servizio. L'ISTITUTO ha facoltà di esercitare i diritti indicati senza aver prima intimato o costituito in mora il GESTORE e senza bisogno di pronuncia giudiziaria; benefici ai quali il GESTORE aggiudicatario rinuncia con la stessa presentazione dell'offerta.
5. L'ISTITUTO non è tenuto a risarcire alcun danno derivante dalla revoca del contratto od a eventuali sospensioni temporanee dell'attività del servizio di ristoro BAR-RISTORO, anche se dovute a cause dipendenti da decisioni dell'ISTITUTO.

ART. 27

SUBAPPALTO E CESSIONE

1. E' assolutamente vietata al GESTORE la cessione totale o parziale del contratto nonché il subappalto ad

Firma per accettazione _____

altri, in tutto o in parte, delle prestazioni di cui al presente Capitolato, pena l'immediata risoluzione del contratto.

2. La cessione del contratto è nulla ad ogni effetto e l'ISTITUTO potrà richiedere il risarcimento di ogni danno cagionato dal GESTORE.

Art. 28 RICONSEGNA LOCALI

1. I locali dovranno essere restituiti all'ISTITUTO nello stesso stato della consegna. Tutte le attrezzature, gli arredi ed i macchinari dovranno essere rimossi a cura e spese del GESTORE entro i termini fissati dall'ISTITUTO.
2. Qualora gli spazi non vengano riconsegnati entro i termini previsti dall'art. 2 del presente Capitolato il GESTORE dovrà corrispondere all'ISTITUTO oltre al contributo una somma, a titolo di penale, di € 50,00 (cinquanta) per ogni giorno di ritardo, fatto salvo il diritto dell'ulteriore risarcimento dei danni.

Art. 29 GARANZIE

1. Ai sensi dell'art. 53 comma 1 del D.Lgs. 36/2023, non viene richiesta la garanzia provvisoria.
2. Sarà obbligo dell'aggiudicatario rilasciare la garanzia definitiva pari al 5% dell'importo contrattuale.

Art. 30 STIPULA DEL CONTRATTO ED INIZIO DEL SERVIZIO

1. Il contratto verrà stipulato mediante scrittura privata.
2. Tutte le spese contrattuali (quali spese di bollo e di eventuale registro, diritti di segreteria e di copia) sono a carico del GESTORE aggiudicatario.
3. All'atto della stipula del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dal D.Lgs 36/2023.
4. Il GESTORE sarà tenuto alla presentazione della documentazione occorrente per la stipulazione del contratto d'appalto entro 15 (quindici) giorni dalla data di aggiudicazione da parte dell'ISTITUTO, ovvero;
 - a. documento d'identità in corso di validità;
 - b. codice fiscale;
 - c. eventuale altra documentazione.
5. In caso di successiva mancata stipulazione si farà riferimento alle obbligazioni contenute nel disciplinare di gara e nel presente Capitolato.
6. Il GESTORE è tenuto a produrre, almeno 10 giorni prima dell'inizio del servizio, la seguente documentazione:
 - a. soggetti coadiuvanti e relativi rapporti contrattuali esistenti;
 - b. polizze assicurative;

Firma per accettazione _____

- c. schede tecniche delle apparecchiature installate;
 - d. dichiarazione di aver assolto a tutti gli obblighi derivanti dalle norme di sicurezza e salute sul lavoro previsti dal D.Lgs 81/08 e successive modificazioni e integrazioni;
 - e. informazioni relative ai rischi di interferenza generati dall'attività al fine di consentire all'ISTITUTO la redazione del DUVRI previsto dall'art. 26 del D.Lgs n. 81/2008;
 - f. autorizzazione sanitaria;
- in difetto della quale l'ISTITUTO non potrà dare assenso all' inizio al servizio di somministrazione.
- 7. Per la decorrenza del termine previsto per la durata del contratto, si farà riferimento dal 1° settembre 2026 o comunque dalla data prevista dal contratto.
 - 8. Con cadenza annuale, nonchè alla scadenza contrattuale, il GESTORE si assume l'obbligo, ai fini dell'art. 167, D.Lgs. 50/2016, di fornire il valore del fatturato totale riferito al periodo della concessione, al netto dell'IVA, comunicandolo a mezzo pec all'Istituto.

Art. 31 **ONERI FISCALI E FINANZIARI**

- 1. Il contratto verrà registrato solo in caso d'uso, ai sensi della normativa vigente, a cura e spese della parte che avrà interesse alla registrazione.

Art. 32 **PRESCRIZIONI PER LA VENDITA**

- 1. La somministrazione di bevande dovrà attenersi tassativamente alle norme di legge ed il mancato rispetto potrà essere, se ripetuto, causa di risoluzione del contratto.
- 2. I prodotti alimentari devono essere protetti come previsto dal presente Capitolato.
- 3. Le consumazioni sono pagate direttamente dal consumatore al GESTORE; l'ISTITUTO è sollevato da qualsiasi responsabilità in merito ad eventuali insolvenze da parte dell'utenza.
- 4. E' fatto obbligo al GESTORE di rispettare e garantire in ogni momento tutte le forme d'igiene prescritte per i pubblici esercizi del settore commerciale e specificatamente per la somministrazione di cibi e bevande come dettagliatamente esposto nel presente Capitolato.

ART. 33 **OBBLIGHI DI TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI**

- 1. Il GESTORE si impegna alla stretta osservanza degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla L. n. 136/2010 («*Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia*») e del D.L. n. 187/2010 («*Misure urgenti in materia di sicurezza*»), convertito con modificazioni dalla L. n. 217/2010, e relative modifiche, integrazioni e provvedimenti di attuazione, sia nei rapporti verso l'Istituzione Scolastica che nei rapporti con la Filiera delle Imprese.

Firma per accettazione _____

2. Il mancato adempimento agli obblighi previsti per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi alla concessione comporta la risoluzione di diritto del contratto.

ART. 34 CODICE DI COMPORTAMENTO

1. Nello svolgimento delle attività oggetto del contratto, il GESTORE deve uniformarsi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta richiamati nel Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62 e nel codice di comportamento di questa Stazione Appaltante e nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza.

ART. 35 RECESSO

1. Ai sensi dell'art. 109 del Codice, fermo restando quanto previsto dagli artt. 88, comma 4 *ter*, e 92, comma 4, del D.Lgs. 159/2011, l'Istituzione Scolastica potrà recedere dal Contratto, in tutto o in parte, in qualunque momento. Il GESTORE non potrà pretendere dall'Istituto alcun indennizzo per le spese sostenute per i servizi espletati.
2. L'Istituzione Scolastica potrà, pertanto, recedere dal presente Contratto in ogni momento, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 del codice civile, dandone comunicazione al GESTORE mediante raccomandata con ricevuta di ritorno, con preavviso di almeno trenta giorni solari rispetto agli effetti del recesso, decorsi i quali il GESTORE sarà tenuto alla riconsegna dei locali nello stato in cui si trovavano prima della stipula del Contratto.

ART. 36 DIVIETI

1. È vietato installare, nei locali in Concessione, videogiochi, videopoker o altre apparecchiature analoghe.
2. Il GESTORE, 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, 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.
3. 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.
4. È fatto espressamente divieto al GESTORE di cedere, in tutto o in parte, l'oggetto del Contratto.
5. È assolutamente vietata la vendita di libri di testo nonché l'esercizio di qualsiasi tipo di lotteria istantanea.
6. 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.

Firma per accettazione _____

ART. 37
OSSERVANZA NORMATIVA E RESPONSABILITA' PER DANNI

1. Il GESTORE si obbliga ad osservare tutte le leggi ed i regolamenti disciplinanti l'esercizio di attività commerciali e le disposizioni dell'Istituzione Scolastica, nonché ogni disposizione in vigore per la sicurezza, l'igiene degli alimenti, la prevenzione per danni, infortuni, incendi, e quant'altro attiene l'attività derivante dall'affidamento e terrà indenne l'Istituzione Scolastica da ogni dannosa conseguenza a persone e/o a cose dell'Istituto o di terzi che sia causata per fatto proprio o del personale dipendente.
2. Il GESTORE ed il personale dipendente hanno accesso nei locali della Stazione Appaltante per il solo fine della gestione del BAR-RISTORO nell'osservanza delle disposizioni dell'Istituzione Scolastica stessa. Il GESTORE solleva pienamente la Stazione Appaltante da ogni responsabilità per danni ed infortuni che, nell'avvalersi delle facoltà consentite dal presente affidamento, possano derivare ai suoi somministratori e dipendenti, come pure solleva la Stazione Appaltante da ogni molestia o azione di qualunque natura che provengano da terzi a causa del presente Contratto.
3. La Stazione Appaltante non sarà tenuta a risarcire al GESTORE alcun danno a persone o cose di proprietà di quest'ultimo in conseguenza di azioni di terzi o dovute a incendio e altri eventi, non imputabili alla stessa. A tal fine il GESTORE provvederà a stipulare apposita assicurazione per danni come previsto dall'art. 8 del presente Capitolato Tecnico.

Art. 38
FORO COMPETENTE

1. In caso di qualsiasi controversia è competente il Foro di Brescia.

Art. 39
RISPETTO DELLA TRASPARENZA

1. L'ISTITUTO, nel rispetto della trasparenza, prima dell'aggiudicazione, si riserva di richiedere eventuali chiarimenti e di verificare la veridicità di quanto dichiarato dal GESTORE.

Art. 40
RINVIO

1. Per tutto quanto non previsto dal presente Capitolato, si fa rinvio alla normativa vigente e, segnatamente, alle disposizioni del Codice Civile nonché al Regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato.

Art. 41
INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art.13 D.lgs 196/03 e del Regolamento UE n° 2016/679 GDPR si informa che:

Firma per accettazione _____

- a. Le finalità a cui sono destinati i dati raccolti e le modalità di trattamento sono relativi alla procedura di quanto oggetto della presente richiesta di offerta, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza.
- b. Il conferimento dei dati è obbligatorio e l'eventuale rifiuto potrà comportare la mancata prosecuzione della fase precontrattuale o la mancata o parziale esecuzione del contratto.
- c. Il trattamento dei dati avviene attraverso il sistema informatizzato e mediante archivi cartacei.
- d. L'informativa sulla privacy è pubblicata sul sito dell'Istituto d'Istruzione Superiore "*Grazio Cossali*".

Firma per accettazione _____