

## **CAPITOLATO**

**AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI UN PUNTO RISTORO BAR –TAVOLA CALDA/FREDDA INTERNO ALL’IIS VOLTA VIA ABBIATEGRASSO 58 27100 PAVIA E UN PUNTO DI RISTORO DISTRIBUZIONE PANINI / BEVANDE SEDE DI VIA RIVIERA 39 27100PAVIA periodo 1/9/2017 – 31/08/2023, CIG Z821EEC694**

### **PREMESSA**

Il servizio di ristorazione/bar oggetto del presente capitolato si rivolge principalmente agli studenti, al personale appartenente all’Istituto nonché all’utenza presente nell’Istituto per motivi legati alla vita dell’Istituto stesso, secondo la consistenza indicata nell’avviso di gara.

L’offerta da presentarsi a cura delle Imprese partecipanti deve quindi tenere conto di tutti quegli aspetti che possano influire sulla qualità del servizio, secondo le modalità indicate nel disciplinare di gara e nel presente capitolato.

L’aggiudicazione avverrà, secondo le modalità previste nel BANDO di gara, in base al criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa, come stabilito dall’art 95 comma 3 “criteri di aggiudicazione dell’appalto” del Nuovo codice degli appalti (D.Lgs 50/2016) e del Primo Correttivo (D.Lgs 56/2017), ad opera di una Commissione Giudicatrice, composta da un presidente e da due membri appartenenti all’istituzione scolastica, in possesso di requisiti di competenza tecnica, nominati dal Dirigente Scolastico secondo quanto stabilito dall’art. 77 comma 4 e 7 del Nuovo codice degli appalti (D.Lgs 50/2016) e del Primo Correttivo (D.Lgs. 56/2017). La commissione sarà nominata immediatamente prima della seduta di svolgimento della gara. Tutte le operazioni compiute dalla Commissione verranno debitamente verbalizzate.

### **TITOLO I INDICAZIONI GENERALI**

#### **ART. 1 – NORMA DI RINVIO**

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente articolato, l’esecuzione del servizio sarà disciplinata dal Codice Civile e dal Nuovo codice degli appalti (DLgs 50/2016) e del Primo Correttivo (DLgs 56/2017).

#### **ART. 2 - OGGETTO**

- a) La concessione ha per oggetto l’affidamento **AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI UN PUNTO RISTORO BAR –TAVOLA CALDA/FREDDA INTERNO ALL’IIS VOLTA VIA ABBIATEGRASSO 58 27100 PAVIA E UN PUNTO DI RISTORO DISTRIBUZIONE PANINI / BEVANDE SEDE DI VIA RIVIERA 39 27100 PAVIA** alle condizioni e secondo le modalità indicate nel presente capitolato.
- b) Il servizio prevede la preparazione e la distribuzione di prodotti alimentari, la fornitura delle attrezzature, degli arredi e del materiale di consumo necessari, l’espletamento delle pulizie e le manutenzioni di cui ai successivi articoli.

#### **ART. 3 - DURATA DEL SERVIZIO DI GESTIONE**

Il presente servizio di gestione del bar ha una durata decorrente dalla data di avvio del servizio, prevista per il 1/9/2017, sino al 31 agosto 2023.

Responsabile del procedimento : Dirigente Scolastico Arch. Franca Bottaro IIS Volta Pavia  
Tipo di atto: Capitolato Servizio ristoro I.I.S. A. VOLTA –Pavia-

#### **ART. 4 - CORRISPETTIVO DI GESTIONE**

- a) Il gestore dovrà corrispondere all'Istituto il contributo annuale offerto in sede di gara, in rate semestrali anticipate di uguale ammontare previa emissione da parte dell'istituto di fattura.
- b) Detto canone sarà aggiornato, a partire dal secondo anno di esecuzione del contratto, in base alla variazione accertata dall'ISTAT dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati verificatasi nell'anno precedente con riferimento al mese precedente alla data di inizio del rapporto.
- c) Tale aggiornamento avverrà automaticamente, senza necessità di richiesta scritta e, calcolato dopo la pubblicazione dei dati necessari, avrà effetto retroattivo dall'inizio del 2° anno di vigenza contrattuale e di ogni anno successivo.
- d) Il gestore si obbliga a pagare per intero il canone stabilito senza mai poterlo scomputare o diminuire, qualunque contestazione o richiesta intenda promuovere nei confronti dell'Istituto.
- e) Il pagamento non potrà essere ritardato per qualsiasi motivo.
- f) In caso di ritardato pagamento superiore a 30 giorni, anche solo parziale, l'Istituto si riserva la facoltà di risolvere il contratto con conseguente diritto al risarcimento del danno, oltre a farsi corrispondere su tutte le somme dovute e alla singola scadenza, senza necessità di costituzione in mora, gli interessi legali.
- g) Il canone sarà assoggettato al regime fiscale vigente al momento dell'aggiudicazione.

#### **ART. 7 - ORARI DI APERTURA E CHIUSURA**

- a) Il servizio verrà erogato con il seguente orario

- Sede Via Abbiategrasso 58

dal Lunedì al giovedì dalle ore 7,30 alle ore e dalle ore 15.00, si segnalano inoltre i seguenti intervalli: ore 9,55 -10,05 – ore 11,55 – 12,05 e una pausa pranzo dalle ore 14,00 alle 14,25

venerdì dalle ore 7,30 alle ore e dalle ore 14,30, si segnalano inoltre i seguenti intervalli: ore 9,55 -10,05 – ore 11,55 – 12,05

dal lunedì al venerdì per l'orario dei corsi serali: 19,00 – 20,30

- Sede Via Riviera 39

dal Lunedì, mercoledì, giovedì dalle ore 8.30 alle ore e dalle ore 14,30, si segnalano inoltre i seguenti intervalli: ore 9,55 -10,05 – ore 11,55 – 12,05 e una pausa pranzo dalle ore 14,00 alle 14,25

martedì e venerdì dalle ore 8,30 alle ore e dalle ore 12,30 si segnalano inoltre i seguenti intervalli: ore 9,55 -10,05 – ore 11,55 – 12,05

- b) Il servizio sarà chiuso di domenica e nei giorni festivi. La chiusura per il periodo estivo, di almeno cinque settimane, è da concordare col dirigente scolastico. Di comune accordo Gestore e Dirigente scolastico disciplineranno l'accesso degli studenti ai locali destinati al servizio in orari ridotti rispetto a quelli suindicati.
- c) Eventuali periodi di chiusura, in corrispondenza di periodi di vacanza (es. periodi natalizio e pasquale) od altro, devono essere concordati col Dirigente Scolastico.
- d) Nel caso in cui si svolgano attività che vedano impegnate le varie componenti della Scuola in altri momenti il servizio sarà reso disponibile fino ad un massimo di 20 ore annuali anche nelle ore pomeridiane o nelle giornate festive, dietro richiesta del Dirigente Scolastico da indirizzare al Gestore almeno 5 giorni prima. Superato il monte ore o in mancanza di comunicazione nei termini prescritti, il bar potrà rimanere aperto solo in virtù di una libera decisione del Gestore. E' garantita l'apertura del servizio bar durante la

Responsabile del procedimento : Dirigente Scolastico Arch. Franca Bottaro IIS Volta Pavia

Tipo di atto: Capitolato Servizio ristoro I.I.S. A. VOLTA –Pavia-

pausa pranzo, in caso di lezioni o attività didattiche pomeridiane, in giornate e orari da concordare all'inizio di ogni anno scolastico, secondo le necessità dell'Istituto.

- e) E' fatto assoluto divieto al gestore di farsi sostituire da terzi nella gestione parziale o totale del servizio.
- f) Qualunque infrazione alla presente clausola comporta automaticamente la risoluzione del contratto ed incameramento della cauzione, senza pregiudizio di ogni azione per i danni derivanti all'Istituto.

#### **ART. 8 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

- a) L'Istituto si riserva di sospendere, con preavviso scritto di tre mesi al Gestore e in caso di urgenza anche con un preavviso inferiore, anche il servizio per un periodo di tempo, ancora da definire, nel caso in cui venga accertata la necessità di procedere a interventi edilizi o impiantistici sullo stabile. In tale evenienza il canone dovuto dal gestore sarà decurtato in proporzione al periodo di interruzione.
- b) In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione deve essere avvisata con la massima sollecitudine.
- c) Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.
- d) Per forza maggiore si intende 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.
- e) Nel caso in cui, per circostanze non imputabili al gestore, questi si trovi nell'assoluta impossibilità di erogare il servizio, dovrà comunicarlo nel più breve tempo possibile all'Amministrazione, affinché quest'ultima possa adottare le misure necessarie.
- f) Nel caso di interruzione del servizio per motivi diversi dai suddetti, l'Istituto si riserva il diritto alla richiesta dei danni subiti.

### **TITOLO II**

#### **ARREDI, IMPIANTI E ATTREZZATURE**

#### **ART. 9 – STRUTTURE E ALLESTIMENTI**

- a) L'Istituto mette a disposizione del gestore a titolo gratuito, previa stesura di un apposito verbale, locali ed impianti, mentre il gestore fornisce le attrezzature e gli arredi necessari per l'espletamento del servizio ad integrazione dell'attrezzatura esistente.
- b) Risulta altresì a carico del gestore:
  - mettere a norma, qualora fosse necessario, gli impianti elettrici e idraulici;
  - collaudare gli impianti elettrici a seguito dell'installazione di eventuali nuove attrezzature;
  - eseguire a proprie spese ogni intervento di modifica, aggiunta o trasformazione degli impianti interni che fosse richiesta dal Comune, dai Vigili del fuoco, dalle Autorità Sanitarie.
- c) In caso di inadempienza l'Istituto diffiderà il gestore ad eseguire i lavori entro un termine fissato, trascorso il quale l'Istituto medesimo provvederà direttamente con relativo addebito dei costi, maggiorati dell'2%, con diritto di rivalsa sulle garanzie prestate.
- d) Nell'allestimento del locale il gestore assicura le migliori prescrizioni tecniche nell'esecuzione degli interventi, nel pieno rispetto di tutte le condizioni e clausole espresse nel presente capitolato, delle varie disposizioni di legge e regolamenti di rango

comunitario, relativamente alla qualità e alle caratteristiche tecniche e di sicurezza di tutte le opere.

- e) Al termine del rapporto contrattuale, gli eventuali miglioramenti apportati a locali ed impianti, espressamente approvati dal Dirigente Scolastico, diventeranno di proprietà dell'Istituto.
- f) Il gestore si impegna a mantenere in buono stato quanto consegnato, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali e agli impianti senza previa autorizzazione dell'Istituto.
- g) Il gestore ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto, compresi i periodi in cui non viene effettuato il servizio.
- h) Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti resta a totale carico del gestore.

#### **ART. 10 – DOTAZIONE MINIMA DI ARREDI E ATTREZZATURE**

- a) L'allestimento dovrà avere la dotazione minima in termini di arredi e attrezzature per l'espletamento del servizio. Il gestore dovrà, quindi, integrare la dotazione già esistente con gli arredi e le attrezzature indicate nel progetto di allestimento presentato in sede di offerta. Delle attrezzature e degli arredi esistenti è redatto verbale sottoscritto dal gestore e dal Dirigente Scolastico.
- b) L'avvenuta fornitura e installazione di quanto dichiarato in sede di offerta sarà verificata a cura del Dirigente Scolastico.
- c) Di tale verifica sarà redatto apposito verbale in contraddittorio con il gestore, in caso di contestazioni.

#### **ART. 11 - VERIFICA PERIODICA E FINALE DEGLI IMMOBILI, DEGLI IMPIANTI E DELL'ALLESTIMENTO**

- a) In qualunque momento, su richiesta dell'Istituto, a partire dall'inizio del servizio ed in occasione della scadenza del contratto, verranno effettuate verifiche dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato.
- b) Al termine del rapporto contrattuale, con l'intesa che in caso di danni causati direttamente od indirettamente per imperizia, incuria, mancata manutenzione o comunque scorretto comportamento del gestore, fatta salva la normale usura, quest'ultimo provvederà al ripristino entro i successivi 30 giorni dal riscontro.  
Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte del prestatore di servizi, l'Amministrazione provvederà agli interventi necessari, previa comunicazione scritta al gestore, ed addebiterà allo stesso un importo pari alla spesa, maggiorata del 20% a titolo di penale.
- c) Tutte le verifiche avverranno alla presenza di un rappresentante del gestore e saranno oggetto di verbalizzazione, in caso di contestazioni.

#### **ART. 12 - RICONSEGNA DEI BENI E DEGLI IMPIANTI**

Alla scadenza del contratto il gestore si impegna a riconsegnare all'Istituto, previa stesura di apposito verbale, i locali e gli impianti annessi.

#### **ART. 13 - DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO**

- a) I locali concessi in uso devono essere utilizzati esclusivamente per il servizio di bar/ristoro.
- b) Il gestore, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente per tutta la durata dell'appalto a non mutare, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi

Responsabile del procedimento : Dirigente Scolastico Arch. Franca Bottaro IIS Volta Pavia Tipo di atto: Capitolato Servizio ristoro I.I.S. A. VOLTA –Pavia-
--

ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati, né utilizzare gli stessi per un uso diverso da quello espressamente previsto dal presente capitolato.

### **TITOLO III**

#### **ONERI ED ADEMPIMENTI A CARICO DEL GESTORE**

##### **ART: 14 – ADEMPIMENTI A CARICO DEL GESTORE**

- a) Il gestore deve attenersi a tutte le norme del presente capitolato e a tutte le norme di legge in materia di ristorazione collettiva.
- b) Il gestore si impegna ad esibire all'Amministrazione, su richiesta, le autorizzazioni previste per legge.
- c) Il gestore è responsabile di tutte le inosservanze a leggi, regolamenti e disposizioni in materia di esercizio del bar ed in materia igienico - sanitaria , nonché dell'ordine e della disciplina.

##### **ART. 15 - RESPONSABILITA' PER DANNI**

- a) Il gestore, per fatto proprio o di un suo dipendente, é espressamente obbligato per ogni danno, sia diretto che indiretto, che possa derivare a chiunque in dipendenza della gestione del servizio oggetto del presente capitolato.
- b) A tale scopo il gestore deve stipulare, con oneri a suo carico, una polizza assicurativa per la copertura di responsabilità civile verso terzi per danni a persone e cose con un massimale di congruo ammontare, restando tuttavia inteso che tale massimale non rappresenta il limite del danno da risarcirsi da parte del gestore, che risponderà comunque per l'importo complessivo del danno.
- c) L'Istituto, con esplicita clausola, sarà costituito beneficiario della polizza fino a concorrenza del danno da essa subito, relativamente ai danni causati all'Istituto, restando fermo l'obbligo del gestore di pagare alle scadenze i relativi premi. Il contratto dovrà espressamente prevedere la tutela dello smercio dei prodotti. Nella polizza dovrà essere stabilito che non potranno avere luogo diminuzioni o storni di tutti i rischi connessi all'esercizio sia nei confronti dei terzi, sia per i danni arrecati per qualsiasi causa – incendio compreso – alle cose di proprietà dell'Istituto e deve avere durata non inferiore a quella del contratto. Copia di tale polizza deve essere esibita all'Istituto, su richiesta.

##### **ART. 16 - SPESE DI ESERCIZIO**

- a) Sono a carico del gestore le tasse e le imposte dirette ed indirette di esercizio e di rivendita.
- b) Il gestore dovrà, a proprie spese, provvedere agli allacciamenti necessari.

##### **ART. 17 – IMBIANCATURA DEI LOCALI-DECORO**

- a) Il gestore dovrà provvedere all'imbiancatura periodica dei locali.
- b) Il gestore dovrà garantire il decoro degli ambienti

##### **ART. 18 - MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE**

- a) Sono a carico del gestore le riparazioni di ordinaria manutenzione e le spese di manutenzione e conservazione di arredi e attrezzature. E' inoltre a carico del gestore la manutenzione straordinaria di impianti e attrezzature, compreso l'onere per l'acquisto delle parti sostitutive e dei materiali di consumo. Qualora il gestore non provveda puntualmente alla manutenzione ordinaria e straordinaria, rientranti 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 con una maggiorazione del 20% (venti per cento) a titolo di penale.

- b) Il gestore dovrà comunque garantire il servizio anche durante gli interventi manutentivi. Nell'allegato 1) CAP. MANUTENZIONE sono indicate le manutenzioni ordinarie e straordinarie da effettuarsi sugli impianti e sulle attrezzature del bar, con l'avvertenza che esse si intendono citate a semplice titolo esemplificativo e non limitativo di qualsiasi altro intervento che risulti necessario per garantirne l'efficienza e la sicurezza.
- c) Copie dimostrative degli interventi dovranno pervenire, su richiesta, all'Istituto.

#### **ART. 19 - CHIAVI DI ACCESSO AI LOCALI**

- a) Per consentire l'accesso in caso di emergenza nei periodi di interruzione del servizio, le chiavi dei locali devono essere lasciate in copia ed in busta sigillata presso la Presidenza dell'Istituto.
- b) Qualora, per qualsiasi motivo ed in qualsiasi momento della gestione, il prestatore di servizi ritenesse opportuno sostituire, con spese a proprio carico, le serrature dei locali consegnati, è tenuto a comunicarlo per iscritto alla Presidenza dell'Istituto provvedendo a consegnare copia delle nuove chiavi.
- c) Le conseguenze dirette ed indirette relative a mancanze al riguardo sono ad esclusivo carico del prestatore di servizi.

#### **ART. 20 - PULIZIA ED IGIENE DELLE STRUTTURE**

- a) Il gestore si impegna, con oneri a proprio carico, a far disinfettare, disinfestare e derattizzare i locali consegnati ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità e comunque almeno nei seguenti momenti:
  - al termine delle chiusure estive, natalizie e pasquali;
  - all'inizio della chiusura estiva e se necessario alla ripresa delle lezioni.
- b) Copia della fattura rilasciata dall'impresa esecutrice dell'intervento deve essere esibita alla Presidenza dell'Istituto, su richiesta.

#### **ART. 21 - DETERSIVI, SERVIZI IGIENICI, E RIFIUTI**

- a) I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locali appositi o in armadi chiusi.
- b) E' assolutamente vietato detenere, nella zona di preparazione e distribuzione dei prodotti alimentari, detersivi, scope, strofinacci ecc...
- c) I servizi igienici e gli spogliatoi utilizzati dal personale dovranno essere tenuti costantemente puliti in tutte le loro parti.
- d) I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti chiusi e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata ubicati sia all'interno dei locali che agli ingressi degli stessi, è a carico del gestore il loro svuotamento nei bidoni posti nelle aree esterne della scuola adibiti alla raccolta differenziata (umido, carta, vetro, plastica, indifferenziata)
- e) E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc..).

## **TITOLO IV PERSONALE**

### **ART. 22 - PERSONALE ADDETTO**

- a) Il gestore è tenuto a curare che il personale esecutivo si presenti costantemente nello stato della più scrupolosa pulizia, che vesta decorosamente, mantenga un comportamento corretto e cordiale, una corretta professionalità e conosca le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.
- b) Tutto il personale adibito alla vendita, alla distribuzione, alla manipolazione ed alla preparazione delle bevande, dei cibi e di tutti gli altri generi di vendita, dovrà essere sottoposto, prima dell'inizio dell'attività lavorativa, a tutte le vaccinazioni e visite sanitarie previste dalla normativa di settore e dovrà risultare, per tutta la durata del servizio, in possesso della documentazione sanitaria prescritta dalle norme vigenti in materia.
- c) L'Istituto si riserva di procedere a controlli, indipendentemente da quelli disposti dalle competenti autorità sanitarie locali, nei confronti del personale adibito al servizio.
- d) L'Istituto potrà richiedere la sostituzione delle unità di personale che durante lo svolgimento del servizio abbiano dato motivi di lagnanza o abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro.

### **ART. 23 - REINTEGRO PERSONALE MANCANTE**

- a) Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico standard presentato in fase di offerta, il gestore deve entro 5 giorni provvedere al reintegro del personale mancante.

### **ART. 24 - DIREZIONE DEL SERVIZIO**

- a) La direzione del servizio deve essere affidata ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.
- b) Il gestore è tenuto a comunicare alla Presidenza dell'Istituto il nominativo del responsabile.
- c) Il suddetto responsabile avrà come sede di lavoro il locale di cui all'oggetto del presente capitolato.
- d) In caso di assenza o di impedimento del responsabile (ferie, malattia, infortunio, ecc.), il gestore deve provvedere alla sua sostituzione.

### **ART. 25 - VESTIARIO**

- a) Il gestore deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art.42), da indossare durante le ore di servizio.
- b) Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome del gestore ed il nome e cognome dell'addetto.
- c) Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia, in conformità a quanto disposto dal D.P.R. 327/80.

### **ART. 26 - IDONEITA' SANITARIA**

- a) Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere munito di Libretto di idoneità sanitaria aggiornato secondo le norme vigenti.

### **ART. 27 - IGIENE PERSONALE**

- a) Tutto il personale addetto alla manipolazione e alla preparazione deve scrupolosamente curare l'igiene personale.
- b) Il personale non deve indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non avere una contaminazione in lavorazione o in distribuzione.

### **ART. 28 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI IN MATERIA DI LAVORO**

- a) Il gestore deve attuare, nei confronti dei lavoratori occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro.
- b) Il gestore deve inoltre attuare l'osservanza delle norme relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore per la tutela dei lavoratori.
- c) Il gestore dovrà presentare alla Presidenza dell'Istituto l'elenco nominativo completo dei dipendenti adibiti all'esecuzione del servizio.
- d) Il gestore dovrà ottemperare e farsi carico degli oneri retributivi, previdenziali ed assicurativi sanciti dalla normativa vigente, conseguenti all'assunzione di collaboratori, secondo gli accordi sindacali di categoria sollevando l'Istituto da ogni responsabilità inerente e conseguente.

## **TITOLO V LIVELLO QUALITATIVO DEL SERVIZIO**

### **ART. 29 - QUALITA' E QUANTITA' DEI GENERI DI CONSUMO**

- a) 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.
- b) I generi di consumo devono essere di ottima qualità ed in quantità sufficiente a garantire la continuità del servizio di ristorazione. Il latte utilizzato per il servizio di banco dovrà essere del tipo "fresco". Dovrà essere garantita la fornitura di almeno il 50% di paste fresche sul totale.
- c) I prodotti da forno devono essere conformi alle norme vigenti, dovranno essere confezionati e riportare sulla confezione denominazione della Impresa produttrice, ingredienti e data di scadenza. Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere privi di additivi.
- d) Il pane dovrà essere prodotto con farina di tipo 0 di grano tenero o con l'aggiunta di olio di oliva nella percentuale minima consentita dalla legge. Dovrà essere ben lievitato, ben manipolato e ben cotto, dovrà essere garantito di produzione giornaliera e non rigenerato.
- e) Le verdure e la frutta devono essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici delle stesse, non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti.
- f) I salumi non devono presentare all'esterno né patine né odori sgradevoli, il grasso deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore di rancido e non deve essere in eccesso. Il prosciutto cotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico sottovuoto all'interno del quale non deve esserci liquido percolato, non deve presentare alterazioni di sapore, odore, colore o iridescenza, picchiettatura o alveolatura o altri difetti.
- g) Il prosciutto crudo deve essere nazionale e munito di contrassegno atto a consentirne in via permanente l'identificazione, ottenuto da cosce fresche di suini nati allevati e macellati in Italia, non devono risultare additivi non consentiti dalla legge, non deve



presentare difetti di colore odore o altro genere dovuti ad una scorretta maturazione e conservazione.

- h) Gelati e bibite non dovranno essere di sottomarche.
- i) Secondo quanto previsto dalle norme di legge vigenti in materia, tutte le confezioni utilizzate per le varie derrate alimentari devono essere di materiale idoneo all'imballaggio della particolare derrata in esse contenuta; devono inoltre risultare chiuse o sigillate ed intatte; nel caso di contenitori metallici questi non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine o corrosioni interne.
- j) Le confezioni devono inoltre riportare tutte le indicazioni previste dalla legge.
- k) E' vietata la vendita di birra, alcoolici e superalcolici.
- l) Devono essere forniti anche prodotti per celiaci e diabetici.

### **ART. 30 - LIVELLO QUALITATIVO DEL SERVIZIO**

- a) E' fatto obbligo al gestore di osservare le vigenti norme igieniche in materia di preparazione, confezionamento e conservazione dei generi alimentari. La Commissione di vigilanza effettuerà controlli sul grado complessivo di igiene, sulla qualità, sul grado di freschezza e sulle modalità di conservazione degli alimenti.
- b) I verbali stilati dall'Istituto in occasione dei sopralluoghi dovranno essere controfirmati da un responsabile incaricato dal gestore o dal gestore stesso.
- c) Il gestore si impegna alla tempestiva pulizia dei tavoli utilizzati dal pubblico ed ad assicurare all'utenza tempi di attesa minimi e che il servizio di cassa sia adeguato al numero di utenti.
- d) Dovrà essere adibito al servizio un numero di unità di personale tale, per quantità e qualificazione professionale, da garantire con continuità un servizio all'utenza rapido ed efficiente.

### **ART. 31 - DETERMINAZIONE DEI PREZZI**

- a) Alimentari e bibite.

Il gestore si impegna a praticare per tutti i generi compresi nel listino (allegato 2/CAP LISTINO PREZZI) i prezzi scontati della percentuale offerta in sede di gara. Il listino dovrà essere affisso nei locali, entro 10 giorni dall'inizio della gestione, in luogo ben visibile a tutti.

- b) Alimentari e bibite non compresi nel listino.

Gli altri prezzi, relativi a prodotti non compresi nel predetto listino, dovranno essere determinati dal gestore in accordo con l'Istituto, entro 30 giorni dall'inizio della gestione.

- Detti prezzi saranno determinati applicando ai prezzi medi di mercato, in relazione alla zona ove il servizio e' espletato, la medesima riduzione offerta in sede di gara per i prodotti inclusi nel listino.
- La tariffa generale dei prezzi è approvata dalla Commissione di vigilanza e mantenuta affissa, entro appositi quadri, nei locali del bar, nel modo più facilmente visibile al pubblico. Essa dovrà portare l'avvertenza che gli eventuali reclami del pubblico devono essere indirizzati al Presidente della Commissione di vigilanza.

### **ART.32 AGGIORNAMENTO DEI PREZZI**

- a) I prezzi potranno essere soggetti ad aggiornamenti annuali sulla base degli aumenti degli indici ISTAT dei prezzi dei beni di consumo per le famiglie di impiegati ed operai.
- b) Il gestore, in sede di comunicazione dell'aggiornamento dei prezzi, dovrà produrre alla Commissione di vigilanza una relazione atta a indicare le motivazioni ed i documenti giustificativi che inducono lo stesso ad aumentare i prezzi.

## **TITOLO VI ALTRE CLAUSOLE CONTRATTUALI**

### **ART. 33 - TERMINE PER L'ALLESTIMENTO DEL LOCALE E PER L'AVVIO DEL SERVIZIO.**

- a) Il gestore deve provvedere all'avvio del servizio entro il 1/9/2017.
- b) Eventuali dilazioni del termine, di qualunque durata, dovute a cause non prevedibili e non imputabili al gestore, non danno al gestore diritto a compensi di alcun genere.

### **ART. 34 - COMMISSIONE DI VIGILANZA**

- a) La Commissione di vigilanza, composta di cinque membri e rappresentativa di varie componenti dell'Istituzione scolastica, da nominarsi da parte del Consiglio d'Istituto, vigila sul funzionamento del servizio sia nei riguardi del gestore che nei riguardi del personale e degli studenti; controlla in particolare che il servizio di ristorazione venga erogato nel rispetto delle norme di legge e contrattuali e che venga garantito un adeguato livello qualitativo del servizio.
- b) La Commissione dovrà redigere, annualmente, una relazione sullo svolgimento del servizio. Detta relazione dovrà essere inviata al Dirigente Scolastico e per conoscenza al Direttore SGA.
- c) La Commissione potrà effettuare controlli periodici riportando per iscritto all'Amministrazione una sintetica valutazione del servizio, anche delegando un proprio membro.
- d) Alla Commissione di cui al comma a) del presente articolo devono essere indirizzati gli eventuali reclami, in forma scritta, sia da parte del gestore che da parte dei fruitori del servizio; la Commissione riferirà, nella relazione al Dirigente, sui reclami stessi, proponendo l'adozione dei provvedimenti ritenuti opportuni a carico dei trasgressori. I nominativi dei componenti della Commissione dovranno essere resi noti mediante affissione alla bacheca dell'Istituto.
- e) Per la valutazione del servizio la Commissione potrà predisporre la compilazione di schede in forma anonima da parte degli utenti del bar.
- f) Le decisioni della commissione sono prese a maggioranza. Per la validità delle sedute è necessaria la presenza di tutti i componenti.

### **ART. 35 - TIPOLOGIA DI CONTROLLI**

La commissione di vigilanza adotterà controlli a vista del servizio aventi per oggetto, a titolo esemplificativo e non esaustivo, i punti indicati nell'allegato 3/CAP CONTROLLI.

### **ART. 36 – PRESENZA DISTRIBUTORI AUTOMATICI**

Nelle due sedi dell'istituto sono presenti distributori di bevande calde, fredde e snacks, gestiti da altro fornitore.

### **ART. 37 – GARANZIA DI ESECUZIONE**

- a) La garanzia definitiva deve essere costituita alla stipula del contratto ed è stabilita nella misura del 100% (cento per cento) del canone annuale di gestione come desunto dall'offerta.
- b) La garanzia è costituita a mezzo polizza fidejussoria o fidejussione bancaria presso gli istituti legalmente autorizzati.
- c) La garanzia definitiva:

Responsabile del procedimento : Dirigente Scolastico Arch. Franca Bottaro IIS Volta Pavia Tipo di atto: Capitolato Servizio ristoro I.I.S. A. VOLTA –Pavia-
--

- dovrà prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 c.c. e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Istituto;
  - dovrà avere scadenza successiva di tre mesi al termine del servizio;
  - dovrà prevedere una espressa disposizione in forza della quale la garanzia sarà tacitamente rinnovata con l'obbligo di codesta Impresa di pagamenti dei premi o commissioni suppletive, anche oltre il termine di scadenza riportato nella cauzione, fino al momento in cui la stessa Impresa obbligata consegni l'originale della polizza corredato di annotazione di svincolo da parte dell'Ente garantito ovvero consegni una dichiarazione liberatoria a svincolo della cauzione emessa dall'Ente garantito;
  - dovrà prevedere quale Foro competente per qualsiasi controversia quello dell'Autorità Giudiziaria dove ha sede l'Istituto.
- d) La garanzia dovrà essere tempestivamente reintegrata qualora in corso d'opera sia stata parzialmente o totalmente incamerata dall'amministrazione.
- e) A tal fine si precisa che lo svincolo della cauzione definitiva sarà effettuato dall'Istituto solo dopo che saranno decorsi tre mesi dalla scadenza del termine contrattuale, ossia al termine di validità della garanzia stessa. Entro detto termine l'Istituto procederà all'accertamento dell'avvenuto adempimento di tutti gli obblighi del gestore e rilascerà dichiarazione liberatoria.

#### **ART. 39 - INADEMPIMENTI CONTRATTUALI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

- a) Ogni inadempienza agli obblighi contrattuali sarà specificatamente contestata al gestore dalla Commissione di vigilanza a mezzo di comunicazione scritta, inoltrata anche con pec in cui farà fede esclusivamente la data e l'ora di trasmissione dell'Istituto, inoltrata al domicilio eletto dal gestore; nella contestazione sarà prefissato un termine non inferiore a 10 giorni lavorativi per la presentazione di eventuali osservazioni; decorso il suddetto termine l'Istituto, qualora non ritenga valide le giustificazioni addotte comunque adotterà le determinazioni ritenute più opportune.
- b) L'Istituto ha facoltà di risolvere il contratto, ai sensi degli artt.1456 e seguenti del Codice Civile, e art 108 del Nuovo codice degli appalti (DLgs 50/2016) e del Primo Correttivo (DLgs 56/2017) nei seguenti casi:
- 1) frode nella esecuzione del servizio;
  - 2) reiterata inosservanza delle disposizioni della Commissione di vigilanza riguardanti le modalità di esecuzione del servizio;
  - 3) inadempimento da parte del gestore di tutti i debiti contratti per l'esercizio della propria impresa e lo svolgimento del contratto;
  - 4) manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio dato in concessione;
  - 5) inadempienza accertata delle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie delle maestranze e dei contratti collettivi di lavoro;
  - 6) interruzione parziale o totale del servizio verificatasi, senza giustificati motivi, per dieci giorni anche non consecutivi nel corso dell'anno;
  - 7) reiterate e gravi violazioni delle norme di legge, regolamentari e delle clausole contrattuali, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio;
  - 8) accertata sostituzione del gestore da parte di un soggetto terzo nella gestione parziale o totale del servizio;

- 9) mancato rispetto del termine concordato per l'allestimento del locale e per l'avvio del servizio, allorché il ritardo superi i 20 giorni e non sia dovuto a cause indipendenti dal Gestore;
  - 10) ritardo nei pagamenti del canone annuale superiore a 30 giorni;
  - 11) cessione dell'Azienda, cessione del ramo di attività oppure dichiarazione di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico del gestore;
  - 12) nei casi di subappalto e cessione previsti dall'art. 41 del presente capitolato.
- c) Ove si verificano carenze e inadempienze tali da incidere sulla regolarità e continuità del servizio, l'Istituto potrà provvedere d'Ufficio ad assicurare direttamente, a spese del gestore, il regolare funzionamento del servizio.
- d) Qualora si addivenga alla risoluzione del contratto, per le motivazioni sopra riportate, il gestore, oltre alla immediata perdita della cauzione a titolo di penale, sarà tenuto al risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti, ed alla corresponsione delle maggiori spese che l'Istituto dovrà sostenere per il rimanente periodo contrattuale.

#### **ART. 40 – RECESSO DEL GESTORE**

Il gestore può richiedere il recesso del contratto in caso di impossibilità ad eseguire la prestazione per causa a lui non imputabile, secondo le disposizioni del codice civile (artt.1218,1256,1463) e dell'art 109 del Nuovo codice degli appalti (DLgs 50/2016) e del Primo Correttivo (DLgs 56/2017).

#### **ART. 41 - SUBAPPALTO E CESSIONE**

E' vietata la cessione totale o parziale del contratto, non è consentito al gestore il subappalto del servizio, secondo quanto stabilito dall'art. 105 del Nuovo codice degli appalti (DLgs 50/2016) e del Primo Correttivo (DLgs 56/2017)

#### **ART. 42 - SPESE**

Tutte le spese e gli oneri fiscali inerenti alla stipulazione del contratto, compresa la registrazione, e alla procedura di gara saranno a carico dell'aggiudicatario. L'amministrazione presenterà al gestore il rendiconto delle spese della procedura.

#### **ART. 43 - FORO COMPETENTE**

Per tutte le controversie attinenti all'interpretazione o all'esecuzione del contratto, è stabilita la competenza esclusiva del Foro di Pavia.

#### **ART. 44 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI**

Il gestore è responsabile del trattamento dei dati personali dell'Istituto dei quali venga eventualmente a conoscenza nel corso dell'esecuzione del presente contratto. Tali dati potranno essere utilizzati esclusivamente per le finalità strettamente connesse all'esecuzione del presente contratto.

<b>ALLEGATO 1/CAP. MANUTENZIONE</b>
-------------------------------------

- a) **RIVESTIMENTI IN TINTA LAVABILE**  
Tutti i rivestimenti in tinta lavabile all'acqua debbono essere riverniciati ogni 18 mesi. Lavati a vapore almeno 1 volta al mese, nonché tenuti puliti da scritte, graffiti di qualsiasi genere.
- b) **BANCO BAR**  
Disincrostazione, controllo del bar. Pulizia dei radiatori e dei compressori, controllo del gas degli elementi refrigeranti: ogni due/tre mesi.
- c) **FRIGORIFERI E CONGELATORI**  
Sbrinamento e/o controllo del funzionamento dell'impianto di sbrinamento automatico: ogni due/tre settimane.  
Controllo e taratura dei termostati e dei termometri, pulizia dei radiatori e dei compressori e controllo del gas e olio: ogni due mesi.
- d) **BANCO DI DISTRIBUZIONE**  
Pulizia a fondo: al termine di ogni servizio - ogni giorno.
- e) **LAVELLI E VASCHE.**  
Pulizia generale: ogni giorno.
- f) **PAVIMENTO DEL LOCALE BAR**  
pulizia , soprattutto nel periodo invernale non inferiore a due volte nell'arco della giornata ed ogni qualvolta se ne presenta la necessità
- g) **TAVOLI PER CONSUMAZIONI :** al termine di ogni consumazione  
Controllo dei rubinetti e degli scarichi: ogni mese.
- h) **TAVOLI, PIANI DI LAVORO, CARRELLI E SCAFFALI CHIUSI O APERTI**  
Pulizia generale: ogni giorno al termine del servizio.
- i) **IMPIANTO ANTINCENDIO**  
Verifiche semestrali degli estintori e del funzionamento idranti.

<b>ALLEGATO 2/CAP LISTINO PREZZI</b> per l'offerta tecnica (IN EURO)
--

Caffè espresso	1,00
Caffè decaffeinato	1,00
The	1,00
Camomilla	1,00
Cappuccino	1,20
Caffè d'orzo	1,20
Latte macchiato	1,20
Succhi bric	1,20
Bibite in bottiglietta di plastica cl.33	1,50
Acqua in bottiglia 1,5	1,80
Acqua in bottiglia 0,5	1,00
Minerale in bicchiere	0,50
Brioche	1,00
Panino imbottito normale gr. 80 (formaggio, prosciutto, altri affettati gr.30)	2,00
Ciabattina gr.100 (prosciutto e formaggio, mozzarella e pomodoro gr.40)	2,50
Toast normale	2,00
Toast farcito	2,50
Trancio pizza margherita	1,80
Focaccia normale	1,50
Focaccia farcita (pomodoro, olive)	2,50
Piadina (formaggio, prosciutto gr.40)	2,50
Piatti freddi	3,50
Piatti caldi	4,00
Snack vari	1,30
Patatine	1,00
Hot dog	2,50
Spremute di arancia fresca	2,50
Fetta di crostata	1,50

Responsabile del procedimento : Dirigente Scolastico Arch. Franca Bottaro IIS Volta Pavia Tipo di atto: Capitolato Servizio ristoro I.I.S. A. VOLTA –Pavia-
--

### **ALLEGATO 3/CAP CONTROLLI**

A titolo esemplificativo e non esaustivo si indicano come oggetto di controllo a vista del servizio:

- modalità e tempi di conservazione;
- etichettatura di alimenti e prodotti detergenti;
- modalità di distribuzione;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità e tempi di impiego dei sanificanti;
- modalità e tempi di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e degli ambienti;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale e organigramma;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- cortesia degli addetti verso i clienti;
- quantità delle singole porzioni;
- modalità di manipolazione degli alimenti;
- interventi di manutenzione a carico del gestore;
- abbigliamento di servizio degli addetti;
- presentazione dei pasti;
- tempi di attesa in fila;
- ordine e pulizia dei locali frequentati dai clienti;
- modalità di controllo della titolarità all'accesso;
- registratore di cassa.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

**Arch. Franca Bottaro**

Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D. Lgs. n. 39/1993