



<p>Via Gen. F. Rotundi, 4 71121 FOGGIA Centr. 0881/720283 Pres. 0881/721195 Fax 0881/772196</p>	<p>● Chimica, Materiali e Biotecnologie. ● Elettronica ed Elettrotecnica - Elettrotecnica ed Automazione Progetto Sirio (corso serale). ● Informatica e Telecomunicazioni - Informatica (corso serale). ● Meccanica, Meccatronica ed Energia - Meccanica Progetto Sirio (corso serale). ● Trasporti e logistica.</p>	<p>Via G. Imperiale, 50 71122 FOGGIA Centr. 0881/687527 Pres. 0881/684014 Fax 0881/687528</p>
---	---	---

Allegato 1 – Capitolato d’oneri

Capitolato tecnico per la gestione del servizio bar interno dell’Istituto sede di Via Rotundi

Art. 1 Oggetto del contratto

Affidamento del servizio di gestione del bar interno presso la sede dell’Istituto

Art. 2 Durata del contratto

La durata dell’appalto sarà di anni 6 (sei) **Dal 01/01/2021 al 31/12/2026.**

Art. 3 Tipologia dell’utenza

Il servizio bar oggetto del presente bando si rivolge principalmente agli studenti (circa 940), al personale docente e ATA (circa 140 dipendenti), nonché ai genitori e visitatori occasionalmente presenti nell’intero plesso scolastico.

Si precisa che l’utilizzo del servizio bar è facoltativo da parte degli utenti che vi accedono per scelta individuale, poiché nessun obbligo è fatto loro di acquistare alimenti o bevande presso il bar interno e pertanto l’Istituto non garantisce nessun flusso minimo per il servizio bar e il gestore non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa né richiedere modifiche, anche di natura economica, del contratto per l’eventuale mancato utilizzo del servizio bar da parte degli utenti. Il servizio bar non può comportare nessun tipo di onere e responsabilità per l’Istituto.

Art. 4 Autorizzazioni

L’aggiudicatario del bando dovrà provvedere a proprio carico al conseguimento delle autorizzazioni commerciali e sanitarie previste dalla normativa vigente nazionale e regionale, imprescindibili per l’inizio dell’attività di somministrazione di alimenti e bevande e dovrà trasmettere alla sede dell’Istituto tutta la documentazione prima dell’inizio dell’erogazione del servizio di bar, ristoro.

In ogni caso:

- prima dell’inizio di eventuali lavori l’impresa concessionaria dovrà comunicare all’Istituto le modalità effettive di svolgimento degli interventi di qualificazione dei locali, depositando il DUVRI e fornendo il nominativo (o i nominativi) delle ditte incaricate di effettuare gli interventi medesimi ed apposita dichiarazione da cui risultino, oltre ai predetti nominativi, anche gli eventuali titoli abilitativi e quant’altro necessario al regolare svolgimento dei lavori di allestimento.
- prima dell’effettivo inizio delle attività di somministrazione, il gestore dovrà comunicare all’Istituto la data di inizio attività e contestualmente dovrà dare prova di aver ottenuto tutte le necessarie licenze/autorizzazioni per lo svolgimento dell’attività medesima da consegnare in copia all’Istituto.

Art. 5 Documentazione

La DITTA è tenuta a produrre, entro quindici giorni dalla comunicazione dell’aggiudicazione, la seguente documentazione, in difetto della quale non potrà dare inizio all’attività:

1. Certificato di iscrizione alla Camera di Commercio, Industria Artigianato Agricoltura da cui risulti nome, cognome, luogo e data di nascita della persona abilitata ad impegnarsi e a quietanzare in nome e per conto della Ditta e che la Ditta stessa è nel pieno e libero esercizio di tutti i suoi diritti e non è sottoposta a procedure concorsuali;
2. certificato generale del casellario giudiziario del Titolare dell’impresa per le imprese individuali e del Rappresentante legale e dei soci per le società;
3. iscrizione all’INPS e all’INAIL, ricorrendone i presupposti di legge, di tutti gli addetti: titolare, familiari coadiutori, soci prestatori d’opera e copia del LUL, libro unico lavoro per i dipendenti, da rinnovare ogni tre mesi per tutta la durata del contratto;



<p>Via Gen. F. Rotundi, 4 71121 FOGGIA Centr. 0881/720283 Pres. 0881/721195 Fax 0881/772196</p>	<p> Chimica, Materiali e Biotecnologie. Elettronica ed Elettrotecnica - Elettrotecnica ed Automazione Progetto Sirio (corso serale). Informatica e Telecomunicazioni - Informatica (corso serale). Meccanica, Meccatronica ed Energia - Meccanica Progetto Sirio (corso serale). Trasporti e logistica.</p>	<p>Via G. Imperiale, 50 71122 FOGGIA Centr. 0881/687527 Pres. 0881/684014 Fax 0881/687528</p>
---	--	---

- certificazioni attestanti che tutti gli addetti, compresi i dipendenti, sono in possesso del corso abilitativo della HACCP;
- certificato antimafia;
- certificato penale dei carichi pendenti;
- autorizzazione sanitaria;
- documento d'identità.
- polizza RC (obbligatoria) contro danni causati a cose o persone nell'esercizio dell'attività di distribuzione di alimenti o bevande o dai prodotti distribuiti;

Per le sole società, il Gestore è tenuto a produrre in aggiunta, sempre entro 15 gg:

- lo statuto vigente;
- l'elenco dei soci e i componenti l'organo amministrativo;
- l'impegno scritto a comunicare qualsiasi variazione statutaria e della compagine societaria.

Art. 6 Periodi ed orari di servizio

Il servizio bar dovrà funzionare dall'avvio dell'anno scolastico (1 settembre) e ininterrottamente, fino al termine degli Esami di Stato e di eventuali attività di recupero estive, secondo i seguenti orari:

- Dal lunedì al sabato dalle ore 08,00 alle ore 13,00;
- Nelle ore pomeridiane, comprese le domeniche, qualora l'istituto ne chieda preventivamente l'apertura per particolari eventi o necessità legate all'attività istituzionale (attività pomeridiane, open day, manifestazioni, concorsi ecc).

Tali aperture non potranno comportare alcuno svantaggio economico per l'istituzione scolastica.

Permane il diritto da parte del Dirigente Scolastico di stabilire momenti di chiusura o limitazioni del servizio a tutela dello svolgimento delle attività didattiche.

La DITTA si impegna, inoltre, a garantire il servizio anche in orario extrascolastico, su richiesta dell'Istituto, in occasione di scrutini, collegio docenti, corsi di aggiornamento, ricevimento collettivo, attività extracurricolari, consigli di classe aperti ai genitori, ecc.

Nei giorni di sospensione dell'attività didattica la riduzione del servizio, per quanto concerne orari e offerta di prodotti, sarà preventivamente concordata con il Dirigente Scolastico.

Il bar resterà chiuso nei giorni nelle giornate di chiusura della scuola deliberate dal Consiglio d'Istituto e quando richiesto dall'autorità competente, nel rispetto delle norme di ordine pubblico senza diritto di indennizzo alcuno.

Durante le giornate di chiusura non sarà possibile per la Ditta accedere ai locali per attività diverse da quelle inerenti alle attività di ristorazione dell'Istituto.

Art. 7 Listino prezzi

I prezzi delle consumazioni sono vincolati all'offerta presentata dalla DITTA in sede di gara.

Il "listino prezzi dei generi obbligatori", contenente tutti i prodotti di cui all'"allegato C" al bando di gara e controfirmato dal Dirigente Scolastico, dovrà, a cura della DITTA, essere sempre esposto nel locale in cui si svolge il servizio su tabelle conformi al medesimo "allegato C".

I generi di consumo previsti dal capitolato dovranno essere garantiti nell'arco dell'intera giornata.

La DITTA potrà arricchire il servizio mettendo in vendita generi non previsti nell'allegato B al bando di gara.

Tali generi dovranno comunque essere autorizzati dal Consiglio di Istituto. Il loro prezzo sarà stabilito autonomamente dalla DITTA, ma dovrà essere obbligatoriamente trasmesso al Dirigente Scolastico e registrato agli atti della scuola, nonché comunicato all'utenza mediante esposizione, a cura della DITTA, di un separato "listino prezzi dei generi non obbligatori".

E' proibito alla DITTA vendere a prezzi differenti da quelli indicati nelle due tabelle di cui sopra e mutarne voci, senza la preventiva autorizzazione.



Italtamura - da Vinci



Distretto Scolastico 32

<p>Via Gen. F. Rotundi, 4 71121 FOGGIA Centr. 0881/720283 Pres. 0881/721195 Fax 0881/772196</p>	<ul style="list-style-type: none">● Chimica, Materiali e Biotecnologie.● Elettronica ed Elettrotecnica - Elettrotecnica ed Automazione Progetto Sirio (corso serale).● Informatica e Telecomunicazioni - Informatica (corso serale).● Meccanica, Meccatronica ed Energia - Meccanica Progetto Sirio (corso serale).● Trasporti e logistica.	<p>Via G. Imperiale, 50 71122 FOGGIA Centr. 0881/687527 Pres. 0881/684014 Fax 0881/687528</p>
---	--	---

La DITTA è tenuta all'emissione dello scontrino fiscale - o altro documento fiscale - ogni qualvolta si verifici la vendita di un prodotto.

Le consumazioni sono pagate direttamente dal consumatore alla DITTA: l'Istituto è sollevato da ogni responsabilità in merito ad eventuali insolvenze.

Art. 8 Locali e attrezzature

Per l'espletamento del servizio, la DITTA sarà dotata degli spazi messi a disposizione dall'Istituto e di proprietà della Provincia di Foggia.

Per il locale di preparazione, le attrezzature e i banchi devono necessariamente essere a norma di legge. Le stoviglie, i bicchieri, i piatti e le suppellettili non devono essere logorate dall'uso e dal tempo ma nuove, di qualità e frequentemente sostituite a cura della DITTA.

Le attrezzature come macchine da caffè, piastre per riscaldare panini, grill, forni ed i vari elettrodomestici necessari devono essere di qualità, di provata efficienza e rispondenti alle reali esigenze dell'utenza.

E' tassativamente vietata l'esposizione di cartelli pubblicitari (locandine di film o altro) all'interno dei locali e degli spazi dati in concessione.

Per consentire l'accesso in caso di emergenza, nei periodi di interruzione del servizio, le chiavi di tutti i locali devono essere lasciate in copia, in busta sigillata e controfirmata in ogni lembo, dalla DITTA presso la dirigenza dell'Istituto. Qualora, per qualsiasi motivo ed in qualsiasi momento della gestione, la DITTA ritenesse opportuno sostituire, con spese a proprio carico, le serrature dei locali consegnati, è tenuta a comunicarlo al Dirigente Scolastico, provvedendo altresì a consegnare copia delle nuove chiavi.

Art. 9 Verifiche e lavori, migliorie e innovazioni

Durante la concessione l'APF ha diritto di eseguire sugli spazi dati in concessione verifiche o lavori che discrezionalmente ritenga necessari previo avvertimento della DITTA che, tuttavia, non può rifiutarli. Durante l'esecuzione dei lavori rimane sospesa la responsabilità della DITTA.

E' fatto divieto alla DITTA di far eseguire nei locali assegnati, senza preventiva autorizzazione scritta da parte dell'Istituto concedente, migliorie o innovazioni di qualsiasi natura le quali, in ogni caso, rimangono acquisite di diritto dall'APF senza che la DITTA possa asportarle, ritenerle o pretendere compensi al termine della concessione.

Resta salvo l'obbligo per la DITTA, qualora l'Amministrazione lo richieda, di rimessa in ripristino dei locali.

Art. 10 Quantità e qualità dei generi di consumo

Tutti gli acquisti dei prodotti necessari per lo svolgimento del servizio dovranno essere fatti dalla DITTA a proprio nome, con esonero espresso della scuola da qualsiasi responsabilità verso terzi per eventuali ritardi o inadempimenti nei pagamenti.

I generi di consumo dovranno essere di ottima qualità e in quantità sufficiente a garantire la continuità del servizio di ristorazione.

I generi di consumo previsti dal capitolato dovranno essere garantiti nell'arco dell'intera giornata.

E' fatto divieto assoluto di vendere alcolici, vino ed altre bibite alcoliche, qualunque sia il loro contenuto di alcool.

Art. 11 Preparazione e qualità degli alimenti

La preparazione dovrà avvenire nella stessa giornata del consumo, in loco (presso la sede dell'Istituto) e per il solo fabbisogno dei fruitori dell'Istituto.

E' vietata qualsiasi forma di utilizzo degli avanzi. La verdura fresca dovrà essere accuratamente lavata con l'utilizzo di mezzi idonei, atti a ridurre o eliminare eventuali residui.

Su richiesta dell'utenza i prodotti obbligatori del bar (pizzette, panini, focacce) dovranno essere riscaldati. Salumi e formaggi non devono contenere polifosfati aggiunti e il latte deve essere fresco. La composizione dei prodotti confezionati deve essere dichiarata ed esposta al pubblico.



Italtamura - da Vinci



Distretto Scolastico 32

<p>Via Gen. F. Rotundi, 4 71121 FOGGIA Centr. 0881/720283 Pres. 0881/721195 Fax 0881/772196</p>	<ul style="list-style-type: none">● Chimica, Materiali e Biotecnologie.● Elettronica ed Elettrotecnica - Elettrotecnica ed Automazione Progetto Sirio (corso serale).● Informatica e Telecomunicazioni - Informatica (corso serale).● Meccanica, Meccatronica ed Energia - Meccanica Progetto Sirio (corso serale).● Trasporti e logistica.	<p>Via G. Imperiale, 50 71122 FOGGIA Centr. 0881/687527 Pres. 0881/684014 Fax 0881/687528</p>
---	--	---

Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, di marche conosciute a livello nazionale o regionale e di ambito CEE e comunque DOP, IGT.

Art. 12 Conservazione e distribuzione

La conservazione di insaccati, formaggi, salse, deve essere fatta a 4° C. E' vietato utilizzare prodotti surgelati (tranne le brioches) o surgelare i prodotti. La protezione di alimenti grassi (salumi, formaggi, ecc...) deve avvenire con pellicola di alluminio, idonea al contatto con gli alimenti.

Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata, se il contenuto non viene immediatamente utilizzato, dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o di acciaio inox o di altro materiale non soggetto a ossidazione. Gli alimenti non confezionati dovranno essere distribuiti mediante apposite pinze oppure dovranno essere contenuti in appositi involucri.

I recipienti utilizzati per le bevande dovranno essere trattati con apposita macchina sterilizzatrice. A richiesta saranno utilizzati bicchieri monouso.

Gli addetti alla distribuzione non dovranno manipolare denaro.

Art. 13 Pulizia ed igiene delle strutture

La DITTA si impegna a pulire, quotidianamente, i locali destinati al servizio bar comprensivi dell'area di ristoro e lo spazio esterno dedicato alla raccolta dei rifiuti.

Prima della riapertura, dopo i periodi di chiusura per le vacanze estive, la DITTA si impegna ad effettuare la pulizia dei locali.

Art. 14 Detersivi e rifiuti

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 e in ogni modo la responsabilità nella scelta e nell'uso dei materiali di cui sopra, nonché il corretto uso, rientra nell'esclusiva responsabilità della DITTA, trattandosi di aspetti connessi alla gestione dell'impresa.

E' assolutamente vietato detenere, nella zona di preparazione e distribuzione dei prodotti alimentari, detersivi, scope ecc.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti chiusi e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta in conformità con le indicazioni del gestore comunale del servizio di raccolta rifiuti. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scolo, ecc.).

La gestione dei rifiuti deve avvenire ai sensi del D. Lgs. N. 22/1997 e successive modifiche ed integrazioni a cura della DITTA.

Art. 15 Vestiario

La DITTA deve fornire a tutto il personale indumenti da lavoro in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante la ragione sociale della DITTA ed il nome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia, in conformità alla normativa vigente.

In ogni occasione l'abbigliamento e il comportamento del personale dovrà essere decoroso e adeguato all'ambiente scolastico.

Art. 16 Idoneità sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria.

Art. 17 Igiene personale

Tutto il personale addetto alla manipolazione e alla preparazione delle bevande, pietanze, ecc., deve curare l'igiene personale e rispettare le più scrupolose accortezze igieniche.

Art. 18 Subappalto e cessione



Altamura - da Vinci



Distretto Scolastico 32

<p>Via Gen. F. Rotundi, 4 71121 FOGGIA Centr. 0881/720283 Pres. 0881/721195 Fax 0881/772196</p>	<p> Chimica, Materiali e Biotecnologie. Elettronica ed Elettrotecnica - Elettrotecnica ed Automazione Progetto Sirio (corso serale). Informatica e Telecomunicazioni - Informatica (corso serale). Meccanica, Meccatronica ed Energia - Meccanica Progetto Sirio (corso serale). Trasporti e logistica.</p>	<p>Via G. Imperiale, 50 71122 FOGGIA Centr. 0881/687527 Pres. 0881/684014 Fax 0881/687528</p>
---	--	---

E' vietata, salvo risarcimento di ogni danno e spese all'Istituto, la cessione totale o parziale del contratto. La cessione del contratto è nulla ad ogni effetto.

Non è consentito al Gestore il subappalto o il sub-affidamento del servizio nemmeno in forma parziale

Art. 19 Oneri a carico della Ditta appaltatrice

Oltre a quanto prescritto in altre parti del capitolato, la DITTA si impegna a provvedere:

- all'organizzazione, gestione e somministrazione dei prodotti previsti che dovranno avere qualità e grammature indicate nelle tabelle dietetiche;
- al trattamento economico, sia ordinario che straordinario, dovuto al personale che dovrà essere regolarmente assunto, nonché ai relativi contributi previdenziali e assistenziali previsti dalla Legge;
- a curare la scrupolosa sorveglianza delle norme igieniche vigenti da parte di tutto il personale addetto al servizio;
- alla fornitura del vestiario al personale addetto al servizio;
- al pagamento delle imposte generali e speciali;
- all'assicurazione per danni a persone o cose;
- alla fornitura delle attrezzature mobili e degli elettrodomestici;
- alla pulizia dei locali, comprese le attrezzature fisse e mobili e l'area di ristoro;
- alla manutenzione ordinaria delle strutture e delle attrezzature fissi e mobili;
- alla comunicazione in forma scritta al Dirigente Scolastico del nominativo, dei dati anagrafici e dei numeri telefonici di reperibilità di tutti i collaboratori, anche occasionali.

Art. 20 Oneri a carico dell'Amministrazione Provinciale di Foggia

Sono a carico dell' APF:

- acqua potabile
- energia elettrica
- riscaldamento
- la manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti (per l'impianto elettrico la competenza dell' Amministrazione provinciale arriva fino al quadro elettrico di zona; eventuali integrazioni di prese e corpi illuminanti saranno a carico della DITTA)

Art. 21 Canone di concessione

La concessione dei locali adibiti al servizio di bar-ristoro è soggetta al pagamento di un canone di concessione, secondo quanto stabilito dall' accordo quadro sottoscritto in data 07/02/2013 tra la APF e gli Istituti scolastici superiori di 2° grado, tuttora vigente. La concessione prevede un canone annuale calcolato sulla base del numero di alunni (**€ 5,00 per ciascun alunno iscritto**) e dell'estensione dello spazio occupato, calcolato in **mq 18 (€ 20,00 per mq occupato; l'importo è comprensivo delle utenze per riscaldamento, acqua ed elettricità;**

Il canone non è frazionabile in caso di periodo ridotto, se ciò è dovuto a cause dipendenti dalla ditta concessionaria (chiusura attività, rinuncia alla concessione ecc.).

Il canone potrà essere frazionato e conteggiato, in misura proporzionale ai mesi di effettiva prestazione del servizio, per cause di forza maggiore (es. chiusura del plesso scolastico). Non darà diritto ad alcun rimborso la revoca della concessione dovuta ad inadempienze della ditta concessionaria.

L'aggiudicatario del servizio corrisponderà il canone semestralmente, con pagamento anticipato, così come indicato:

- **50% Provincia di Foggia, P.zza XX Settembre, 20 – 71121 Foggia;**
- **50% ITT "Altamura – da Vinci" Via Generale Rotundi, 4 – 71121 - Foggia**

Il mancato pagamento, trascorsi 60 giorni dalla scadenza prevista, è causa di risoluzione per inadempimento del rapporto concessorio, con conseguente decadenza della concessione.



Altamura - da Vinci



Distretto Scolastico 32

<p>Via Gen. F. Rotundi, 4 71121 FOGGIA Centr. 0881/720283 Pres. 0881/721195 Fax 0881/772196</p>	<p>● Chimica, Materiali e Biotecnologie. ● Elettronica ed Elettrotecnica - Elettrotecnica ed Automazione Progetto Sirio (corso serale). ● Informatica e Telecomunicazioni - Informatica (corso serale). ● Meccanica, Meccatronica ed Energia - Meccanica Progetto Sirio (corso serale). ● Trasporti e logistica.</p>	<p>Via G. Imperiale, 50 71122 FOGGIA Centr. 0881/687527 Pres. 0881/684014 Fax 0881/687528</p>
---	---	---

Resta fermo l'obbligo del concessionario di corrispondere i canoni dovuti, oltre agli interessi previsti per legge e all'eventuale risarcimento del danno. Qualora, alla cessazione del rapporto concessorio, il concessionario non lasci liberi e sgombri gli spazi concessi, si procederà al rilascio coattivo.

Art. 22 Responsabilità amministrativa

La DITTA, all'atto della stipula del presente contratto, dichiara di aver adempiuto a tutte le disposizioni stabilite dalla vigente normativa sulla gestione del servizio, in particolare per quanto riguarda le norme fiscali e gli adempimenti di natura igienico-sanitaria, le leggi ed i regolamenti locali riguardanti il ramo specifico di attività.

La DITTA si impegna ad adeguarsi ad ogni nuova norma che venisse emanata dopo la stipula del presente contratto.

Nell'assunzione dei collaboratori, la DITTA dovrà ottemperare e farsi carico degli oneri retributivi, previdenziali, assicurativi, sanciti dalla normativa vigente, secondo gli accordi sindacali di categoria. La DITTA dovrà comunicare in forma scritta al Dirigente Scolastico il nominativo, i dati anagrafici ed i numeri telefonici di reperibilità di tutti i collaboratori, anche occasionali.

La DITTA consegnerà il documento per la regolarità contributiva (DURC), che provvederà a rinnovare per tempo presso gli enti preposti, ogni qualvolta detto documento è prossimo alla scadenza.

Art. 23 Responsabilità della ditta appaltatrice

La DITTA riconosce esplicitamente che l'Istituto e il suo legale rappresentante sono esonerati da ogni e qualsiasi responsabilità per atti o fatti connessi all'esercizio dell'attività, o per danni di qualsiasi natura causati da terzi agli impianti, alla merce o all'attività in generale.

La DITTA si impegna a rifondere ogni danno, di qualsiasi natura, provocato a cose o a persone per fatti connessi con l'esercizio dell'attività.

Il Gestore della DITTA è responsabile sia verso l'Istituto che verso terzi dell'esecuzione del servizio assunto. Egli è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti nei confronti degli utenti, nonché degli eventuali danni che, dal personale o dai mezzi impiegati, possano derivare all'Istituto o a terzi.

Art. 24 Controlli

Il Consiglio di Istituto può, nelle modalità che riterrà più opportune, in ogni momento e senza preavviso, eseguire controlli o ispezioni sul servizio e sui locali ove esso si svolge, al fine di verificarne la conformità ai presenti accordi.

A titolo puramente esemplificativo ma non esaustivo, si indicano come oggetto di controllo:

- data scadenza dei prodotti;
- rispetto dei prezzi di listino;
- caratteristiche ed impiego dei detergenti;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- stato igienico degli impianti e dei locali;
- qualità prescritta;
- quantità prescritta;
- modalità di stoccaggio e temperatura dei frigoriferi;
- modalità di preparazione, conservazione e distribuzione di cibi e bevande;
- comportamento degli addetti verso gli utenti;
- abbigliamento e pulizia personale degli addetti;
- presenza costante dei prodotti merceologici obbligatori al banco di somministrazione;
- osservanza della manutenzione ordinaria dei locali.

Inoltre si effettueranno prelievi di campioni alimentari e non. Il personale della gestione non dovrà interferire sulla procedura di controllo.

Gli incaricati al controllo non dovranno muovere alcun rilievo alla DITTA, ma presentare relazione scritta



<p>Via Gen. F. Rotundi, 4 71121 FOGGIA Centr. 0881/720283 Pres. 0881/721195 Fax 0881/772196</p>	<ul style="list-style-type: none">● Chimica, Materiali e Biotecnologie.● Elettronica ed Elettrotecnica - Elettrotecnica ed Automazione Progetto Sirio (corso serale).● Informatica e Telecomunicazioni - Informatica (corso serale).● Meccanica, Meccatronica ed Energia - Meccanica Progetto Sirio (corso serale).● Trasporti e logistica.	<p>Via G. Imperiale, 50 71122 FOGGIA Centr. 0881/687527 Pres. 0881/684014 Fax 0881/687528</p>
---	---	---

e dettagliata sul controllo al Dirigente Scolastico.

Il Dirigente Scolastico dell'Istituto farà pervenire alla DITTA, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

La DITTA, entro 10 (dieci) giorni, potrà fornire le controdeduzioni del caso. Qualora queste ultime non fossero accolte, il Dirigente Scolastico, sentito il Consiglio d'Istituto, lo comunicherà per iscritto alla DITTA che, entro i successivi 8 (otto) giorni, dovrà uniformarsi alle prescrizioni.

Art. 25 Divieti

Sono tassativamente vietati, senza preventivo consenso dell'Istituto, lo spaccio di materiali diversi da cibi o bevande, come pure la distribuzione (anche gratuita) di omaggi e/o gadgets.

E' parimenti vietata la gestione e/o il supporto e/o la pubblicità a concorsi a premi, raccolte di punti e simili iniziative, nonché l'introduzione nel locale di giochi di qualsiasi genere.

E' tassativamente esclusa la vendita, o comunque lo spaccio anche a titolo gratuito, di bevande alcoliche o di cibi contenenti sostanze alcoliche qualunque sia il loro contenuto di alcool.

E' tassativamente vietata l'esposizione di cartelli pubblicitari (locandine di film o altro) all'interno dei locali e degli spazi dati in concessione, se non concordati ed approvati dal Dirigente Scolastico.

E' fatto divieto di fumo, comunque generato, anche se da dispositivi a vapore (cosiddette sigarette aromatizzate - elettroniche) in tutti i locali dati in concessione per la gestione bar. Gli obblighi da parte della DITTA attengono all'esposizione di cartelli con l'indicazione del divieto, della norma che lo impone e delle sanzioni applicabili.

E' tassativamente vietato preparare generi alimentari da distribuire ad altre sedi di ristoro.

E' divieto assoluto far entrare, durante le attività didattiche, mezzi di trasporto anche per carichi e scarichi e di sostare di fronte all'ingresso sul passo carraio.

Art. 26 Uso impianti ed arredi

La DITTA si impegna a dotarsi di tutte le attrezzature che permettono la prestazione del servizio con criteri di igiene, rapidità, salvaguardia delle qualità organolettiche degli alimenti, ecc. (cappa aspirante a norma, sterilizzatore/lavastoviglie, ecc.).

La DITTA si impegna inoltre a dotarsi di arredi adeguati all'ambiente scolastico ed a norma, necessari all'espletamento del servizio.

La DITTA si impegna al rigoroso rispetto delle vigenti disposizioni di legge e delle indicazioni eventualmente più restrittive dei regolamenti di igiene pubblica dell'Azienda ASL competente.

La DITTA dovrà altresì provvedere a richiedere al competente ufficio territoriale (Ufficio Igiene) l'Autorizzazione all'Esercizio.

La DITTA si impegna a mantenere in buono stato quanto consegnato, a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazione dei locali, nonché a tutti gli impianti, salvo quanto specificamente indicato nel capitolato d'appalto, senza previa autorizzazione dell'Amministrazione Provinciale di Foggia (settore edilizia). Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti resta a totale carico della DITTA.

Le attrezzature e gli arredi messi a disposizione dal gestore, alla conclusione dell'appalto, rimarranno di sua proprietà.

Art. 27 Organizzazione del servizio

Il concessionario deve assicurare la somministrazione dei prodotti durante tutto l'orario di apertura, nel rispetto delle caratteristiche alimentari e delle grammature minime indicate.

Inoltre il concessionario dovrà assicurare prodotti appositamente preparati per l'utenza che necessita di diete particolari (ad es. celiaci, diabetici, intolleranze alimentari, ecc).



<p>Via Gen. F. Rotundi, 4 71121 FOGGIA Centr. 0881/720283 Pres. 0881/721195 Fax 0881/772196</p>	<ul style="list-style-type: none">● Chimica, Materiali e Biotecnologie.● Elettronica ed Elettrotecnica - Elettrotecnica ed Automazione Progetto Sirio (corso serale).● Informatica e Telecomunicazioni - Informatica (corso serale).● Meccanica, Meccatronica ed Energia - Meccanica Progetto Sirio (corso serale).● Trasporti e logistica.	<p>Via G. Imperiale, 50 71122 FOGGIA Centr. 0881/687527 Pres. 0881/684014 Fax 0881/687528</p>
---	---	---

Il gestore deve indicare gli ingredienti utilizzati nella preparazione dei prodotti somministrati, qualora non già indicati sulla confezione.

I prodotti messi in vendita, sia confezionati dalle case produttrici sia preparati in loco dal gestore, devono essere di prima qualità e rispondenti alle caratteristiche organolettiche previste dalle leggi vigenti.

L'erogazione del servizio deve avvenire salvaguardando le esigenze dell'Istituto senza recare intralci, disturbi o interruzioni alle attività lavorative in atto.

Dovrà essere organizzato in modo da assicurare tempi di attesa minimi, anche grazie ad un servizio di cassa adeguato al numero degli utenti.

Dovrà essere adibito un numero di unità di personale che, per quantità e qualificazione professionale, sia in grado di garantire con continuità un servizio all'utenza rapido ed efficiente.

I panini imbottiti ed i prodotti simili devono essere protetti e serviti in sacchetti o tovaglioli.

Art. 28 Disposizioni in materia di sicurezza

La DITTA garantisce che le apparecchiature e tutti i materiali forniti siano conformi a tutte le leggi vigenti, con particolare riferimento a quelle della sicurezza delle attrezzature, quelle relative alla tutela dell'ambiente e alla sicurezza dei posti di lavoro.

La DITTA è tenuta a porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate, nel corso delle attività previste dal presente capitolato, le disposizioni in tema di prevenzione antinfortunistica con particolare riferimento alla normativa del D. Lgs.81/2008 e s.m.i. e alla direttiva macchine, impianti ed attrezzature di lavoro.

La DITTA dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni, dotando il personale di mezzi ed indumenti di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette al servizio e dei terzi.

E' a carico della DITTA la valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori, ai sensi del D.L. 81/2008 della C.M. del Lavoro 102/95 e dei documenti emessi dalla Comunità Europea e successive modifiche ed integrazioni. E' altresì a carico della DITTA la redazione e l'applicazione del manuale di autocontrollo HACCP, per la specifica attività svolta, disposto dal D.lg.155/1997e successive integrazioni e modificazioni.

Art. 29 Contributo a favore dell'Istituto

Il contributo così come risulta dall'offerta dovrà essere corrisposto all'Istituto obbligatoriamente entro il **31 dicembre di ogni anno.**

L'eventuale cambio della popolazione scolastica, sia in aumento che in diminuzione, non potrà essere pretesa per la revisione del contributo.

La DITTA si obbliga a pagare per intero il contributo stabilito senza mai poterlo scomputare e diminuire, qualunque contestazione o richiesta intenda promuovere nei confronti dell'Istituto.

Il pagamento non potrà essere ritardato.

Art. 30 Cauzione definitiva

A garanzia del corretto adempimento delle obbligazioni contrattuali e della corretta esecuzione dell'oggetto della concessione, è richiesta all'impresa aggiudicataria la costituzione di una garanzia fideiussoria a titolo di cauzione definitiva sotto forma di fideiussione bancaria o assicurativa irrevocabile del tipo "a richiesta assoluta" con massimale garantito pari almeno alla metà del canone annuale (canone semestrale) dovuto per l'intera durata del contratto; detta cauzione deve essere presentata, prima della stipula del contratto, mediante polizza bancaria o assicurativa e verrà svincolata decorsi trenta giorni dal termine del rapporto concessorio; la garanzia dovrà essere tempestivamente reintegrata qualora, in corso d'opera, essa sia stata incamerata parzialmente o totalmente.



Altamura - da Vinci



Distretto Scolastico 32

Via Gen. F. Rotundi, 4
71121 FOGGIA
Centr. 0881/720283
Pres. 0881/721195
Fax 0881/772196

Chimica, Materiali e Biotecnologie.
Elettronica ed Elettrotecnica - Elettrotecnica ed Automazione Progetto Sirio (corso serale).
Informatica e Telecomunicazioni - Informatica (corso serale).
Meccanica, Meccatronica ed Energia - Meccanica Progetto Sirio (corso serale).
Trasporti e logistica.

Via G. Imperiale, 50
71122 FOGGIA
Centr. 0881/687527
Pres. 0881/684014
Fax 0881/687528

Art. 31 Responsabilità per danni

Il concessionario solleva l'Istituto Scolastico da ogni e qualsiasi responsabilità per eventuali danni, infortuni, malattie causate agli alunni e a terzi, compreso il personale tutto dell'Istituto scolastico, in relazione alla fornitura e distribuzione dei prodotti.

L'Istituto scolastico è sollevato da ogni forma di responsabilità nei confronti dei clienti e di terzi che usufruiscono del servizio di bar- ristoro, oggetto del presente capitolato.

L'Istituto scolastico non assume alcuna responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero derivare al concessionario o ai suoi dipendenti nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato o per qualsiasi altra causa.

Il concessionario assume ogni responsabilità per eventuali danni, infortuni, malattie causate agli alunni, a terzi, compreso il personale tutto dell'Istituto Scolastico, compresi i danni eventualmente arrecati all'Istituto stesso in dipendenza dell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato.

Il concessionario è direttamente responsabile per tutte le attività connesse all'esecuzione del servizio o all'allestimento dei locali svolte da soggetti giuridici terzi e solleva l'Istituto da ogni eventuale responsabilità per danni a cose o persone.

Il concessionario si obbliga a stipulare a proprie spese ed a mantenere in vita per tutta la durata del presente contratto (anche in ipotesi di rinnovo), idonea polizza di assicurazione con massimale pari ad € 1.500.000,00 contro il rischio dell'incendio (e rischi collegati), a copertura sia del danno al fabbricato di proprietà della Provincia, che dei danni al "contenuto" (vale a dire danni alle cose, merci, etc, contenute nei locali del presente contratto), nonché per la copertura del rischio della responsabilità civile nei confronti terzi per eventi dannosi comunque riconducibili all'utilizzo e/o perimento totale e/o parziale dell'unità immobiliare concessa. Tale polizza dovrà essere stipulata in favore della Provincia per quanto concerne la liquidazione dei danni subiti dall'immobile e dal contenuto di proprietà della stessa e dovrà contenere la clausola in forza della quale l'assicuratore si impegna a non esercitare nei confronti dei proprietari dell'immobile la "rivalsa" prevista, a favore dello stesso, dall'art. 1916 C.C. Il forza della quale l'assicuratore si impegna a non esercitare nei confronti dei proprietari dell'immobile la "rivalsa" prevista, a favore dello stesso, dall'art. 1916 C.C. Copia delle suddette polizze dovranno essere consegnate alla Provincia e al Concedente, così come dovranno essere consegnate o trasmesse allo stesso annualmente, copia delle ricevute comprovanti il pagamento, da parte del concessionario dei premi relativi a tali polizze.

Il concessionario risponderà civilmente e penalmente per danni cagionati a terzi in relazione a fatti e/o all'espletamento del servizio tenendo indenne l'Istituto scolastico da qualsiasi responsabilità contrattuale ed extracontrattuale derivante dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

Art. 32 Penali

La DITTA, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di Legge e di regolamenti inerenti il servizio stesso.

Qualora la DITTA non ottemperi a tali disposizioni o comunque le violi o non ottemperi alle prescrizioni di cui all'art. 24, fatto salvo quanto stabilito nell'art. 35, il Dirigente Scolastico applicherà le seguenti penalità:

€ 500,00 per ogni giorno di sospensione del servizio senza il dovuto preavviso;

€ 200,00 per ogni prodotto offerto in sede di gara e mancante al controllo;

€ 300,00 per mancata esposizione della lista degli ingredienti di ogni prodotto;

€ 300,00 per tipologia di prodotto non corrispondente al capitolato;

€ 500,00 per utilizzo prolungato (più di 3 giorni) di addetti non corrispondenti a quanto dichiarato;

€ 500,00 al giorno per mancato avvio del servizio;

L'applicazione della penale dovrà essere preceduta da esplicita contestazione dell'inadempienza, fatta



<p>Via Gen. F. Rotundi, 4 71121 FOGGIA Centr. 0881/720283 Pres. 0881/721195 Fax 0881/772196</p>	<p> Chimica, Materiali e Biotecnologie. Elettronica ed Elettrotecnica - Elettrotecnica ed Automazione Progetto Sirio (corso serale). Informatica e Telecomunicazioni - Informatica (corso serale). Meccanica, Meccatronica ed Energia - Meccanica Progetto Sirio (corso serale). Trasporti e logistica.</p>	<p>Via G. Imperiale, 50 71122 FOGGIA Centr. 0881/687527 Pres. 0881/684014 Fax 0881/687528</p>
---	--	---

salva la possibilità della DITTA di presentare le proprie controdeduzioni entro 10 giorni dalla notifica della contestazione.

L'applicazione della penale è indipendente dai diritti spettanti all'Istituto in conseguenza delle inadempienze o violazioni contrattuali verificatesi.

Il pagamento della penale dovrà avvenire entro 8 giorni dalla eventuale notifica di non accettazione delle controdeduzioni.

Art. 33 Spese

Tutte le spese e gli oneri fiscali inerenti all'aggiudicazione ed al contratto, compresa la registrazione, sono a totale carico della DITTA.

Art. 34 Disposizioni di fine contratto

Alla fine del contratto, la DITTA deve restituire gli spazi e gli impianti dati in concessione. La restituzione deve essere in linea con quanto riportato nel verbale di consegna redatto alla stipula del contratto, salvo il normale deterioramento d'uso. In caso di mancato accordo, la valutazione sarà demandata ad un perito scelto dalle parti o, in mancanza, nominato dal Tribunale di Foggia.

Art. 35 Inadempimenti contrattuali

L'Istituto ha facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, nei seguenti casi:

- frode nell'esecuzione del servizio;
- abbandono dell'appalto;
- fallimento;
- inadempimento alle disposizioni dell'Istituto riguardanti le modalità/orari di esecuzione del servizio;
- stato di inosservanza della DITTA riguardo a tutti i debiti contratti per l'esercizio della propria impresa e lo svolgimento del contratto;
- mancato rispetto delle procedure di HACCP e delle norme sulla sicurezza dei lavoratori;
- manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio aggiudicato;
- inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie delle maestranze nonché del rispetto dei contratti collettivi di lavoro;
- interruzione parziale o totale del servizio verificatesi, senza giustificati motivi, per tre giorni anche non consecutivi nel corso dell'anno;
- reiterate e gravi violazioni delle norme di legge, regolamento e delle clausole contrattuali, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio;
- accertata sostituzione del Gestore della DITTA da parte di un soggetto terzo nella gestione parziale o totale, del servizio;
- mancato pagamento del contributo economico alla scuola entro i termini stabiliti;
- mancato pagamento del canone di concessione trascorsi 60 (sessanta) giorni dalla scadenza prevista;
- cessione dell'Azienda, per cessione ramo di attività oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico della DITTA;
- ogni altra inadempienza o fatti qui non contemplati che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nelle ipotesi sopra indicate, il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione della scuola, in forma di lettera raccomandata.

Qualora si addivenga alla risoluzione del contratto, per le motivazioni sopra riportate, la DITTA sarà tenuta al rigoroso risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti e alla corresponsione delle maggiori spese che l'Istituto dovrà sostenere per il rimanente periodo contrattuale.

Art. 36 Foro competente

Per tutte le controversie di qualsiasi natura e genere che dovessero insorgere in ordine



Istituto Tecnico Tecnologico ittamura-da Vinci



Distretto Scolastico 32

Via Gen. F. Rotundi, 4 71121 FOGGIA Centr. 0881/720283 Pres. 0881/721195 Fax 0881/772196	<ul style="list-style-type: none"> Chimica, Materiali e Biotecnologie. Elettronica ed Elettrotecnica - Elettrotecnica ed Automazione Progetto Sirio (corso serale). Informatica e Telecomunicazioni - Informatica (corso serale). Meccanica, Meccatronica ed Energia - Meccanica Progetto Sirio (corso serale). Trasporti e logistica.	Via G. Imperiale, 50 71122 FOGGIA Centr. 0881/687527 Pres. 0881/684014 Fax 0881/687528
---	---	---

all'aggiudicazione ed al servizio e che non potessero essere risolte in via bonaria dalle parti è competente il Foro di Foggia.

Art. 37 Norme di rinvio

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

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Annamaria Giovanna Novelli