



CAPITOLATO

TECNICO Art.1 - GENERALITA'

La presente gara ha per oggetto la concessione del servizio di gestione del bar e ristorazione veloce e distributori automatici di cibi e bevande analcoliche, all'interno dell'I.I.S. "CARLO IGNAZIO GIULIO" nella sede di Via Bidone n. 11 e Via Belfiore n. 46 – TORINO in conformità alle prescrizioni riportate nel Bando di Gara e nel presente Capitolato Tecnico.

Il servizio comprenderà anche l'attività di pulizia e riassetto dei locali e degli spazi di pertinenza e di ogni altro spazio utilizzato per la preparazione/confezionamento e/o conservazione delle derrate. Lo stesso servizio sarà svolto presso la sede dell'IIS "Carlo Ignazio Giulio" sito in via Belfiore n. 46 a Torino e con le modalità delineate nel presente capitolato, facente parte integrante della convenzione.

Art. 2 -LUOGO DI ESECUZIONE E CONDIZIONI DI SERVIZIO

L'Amministrazione, per l'esecuzione del servizio in trattazione, metterà a disposizione i locali così come indicato nella planimetria (**ALLEGATO "A"**), parte integrante del presente capitolato tecnico.

Il Bando di gara prevede inoltre espressamente la collocazione, all'interno dei piani dell'istituto, di distributori automatici.

I distributori dovranno essere gestiti direttamente dal concessionario, dotati di idonea omologazione e marchio CE, nonché soddisfare e corrispondere a tutte le prescrizioni previste dalla normativa antinfortunistica e di sicurezza in vigore. La ditta concessionaria dovrà effettuare, a sua cura e spese, l'installazione e gli allacciamenti delle macchine distributrici nei punti che le verranno assegnati e dovrà gestire direttamente, senza quindi ricorrere a personale esterno, i distributori stessi. L'installazione e gli allacciamenti dovranno essere effettuati a regola d'arte, secondo le norme vigenti.

I distributori automatici dovranno essere dotati di chiare indicazioni sul prodotto offerto e sul prezzo.

L'attività di somministrazione, svolta all'interno dell'Istituto in apposito locale, è riservata unicamente agli studenti, al personale docente e non docente della scuola, ai genitori degli studenti e agli ospiti e visitatori a qualunque titolo dell'Istituto.

Negli orari di maggior afflusso (intervalli, pausa pranzo) il Concessionario deve assicurare un servizio celere e qualitativamente efficiente per soddisfare le esigenze degli utenti attraverso un sufficiente numero di addetti al servizio.

Il servizio di erogazione dei prodotti, anche negli orari di maggior afflusso, deve sempre essere libero e non condizionato da sistemi di prenotazione degli alimenti se non espressamente richiesto e concordato con la Dirigenza dell'Istituto.

Il Concessionario è altresì tenuto, ove l'Istituto lo richieda, ad erogare il servizio di bar anche in occasione dello svolgimento di manifestazioni culturali/sportive/ricreative/congressuali e per tutta la durata delle stesse.

Il Concessionario si impegna a non consegnare agli utenti del bar recipienti di vetro; le bevande contenute in bottiglie di vetro devono essere servite in bicchieri. Il Concessionario risponde di eventuali danni provocati da recipienti di vetro consegnati all'utenza.

La pulizia dei locali e degli spazi messi a disposizione è a carico del Concessionario che si impegna a mantenerli puliti e sgombri da materiali di qualsiasi natura. Anche la cura e la pulizia degli spazi esterni (area verde) antistanti e adiacenti il locale, compresi gli spazi dove sono situati i bidoni per lo smaltimento rifiuti del servizio bar, sono a carico del Concessionario.

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

È fatto divieto assoluto al Concessionario di mettere in vendita bevande alcoliche e superalcoliche. Il personale della scuola e gli alunni non possono essere adibiti al servizio bar.

Art. 3 – RAPPRESENTANTE DELLA PARTE APPALTATRICE

All'assunzione del servizio la Ditta è chiamata a nominare un Responsabile del servizio incaricato dell'organizzazione, del controllo e della supervisione dei servizi, munito di ampia delega a trattare in merito a qualsiasi problema che dovesse sorgere in tema di esecuzione degli adempimenti previsti dalla convenzione. Allo stesso è affidata la direzione di tutti i servizi, a tempo continuativo, con obbligo di reperibilità negli orari lavorativi assunti, in modo che nessuna operazione debba essere ritardata per effetto delle sue indisponibilità.

Il rappresentante per la Ditta dovrà intrattenere stretti contatti e la massima collaborazione con l'Amministrazione, affinché il servizio venga eseguito regolarmente ed in conformità agli impegni contrattuali; inoltre deve provvedere a garantire la qualità del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita e la rispondenza del servizio alle prescrizioni di legge

Art.4– PRESTAZIONI

Le consumazioni devono essere somministrate rispettando le caratteristiche ed i prezzi indicati nel listino presentato nell'offerta per l'aggiudicazione del servizio (**ALLEGATO "3"**), che il Concessionario si impegna scrupolosamente ad osservare.

Il listino deve essere sempre esposto in modo visibile nei locali ove è esercitato il servizio, a partire dal 1° settembre di ogni anno.

La disponibilità dei prodotti alimentari essenziali va sempre assicurata e deve tenere conto dei rientri pomeridiani e del corso serale.

I prezzi del listino non possono essere modificati. Eventuali aggiornamenti dovranno essere proposti al Consiglio di Istituto entro il mese di maggio di ogni anno solare e, se approvati dal Consiglio, saranno applicati a partire dal mese di settembre dell'anno scolastico successivo.

Prezzi dei prodotti superiori a quelli presentati in sede di offerta, aumenti arbitrari o applicati senza autorizzazione, saranno motivo di risoluzione del presente contratto.

La Ditta aggiudicataria dovrà tenere conto delle eventuali preferenze espresse dall'utenza o rilevate dai consumi giornalieri.

L'Amministrazione, utilizzando un campione rappresentativo di fruitori, svolgerà un programma di accertamento periodico del livello di gradimento del servizio. I risultati di tale accertamento devono essere comunicati al rappresentante della Ditta aggiudicataria, al fine di individuare ulteriori condizioni e soluzioni migliorative.

La ditta dovrà installare, con oneri di impianto a proprio carico e certificazione di lavori eseguiti a regola d'arte da consegnare in copia all'Istituto, almeno un distributore di bevande calde presso ciascuno dei seguenti piani: Piano I Via Bidone e Piano terra Via Belfiore e almeno un distributore di snack e bibite ai piani I e II Via Bidone e Piano Terra Via Belfiore.

Il listino, approvato dall'Amministrazione dovrà essere riportato su apposito manifesto da apporre nella sala bar, in modo da poter essere ben visibile agli utenti.

La gestione del bar dovrà essere posta in essere con elevati standard di pulizia, igiene e decoro nonché con personale sufficiente ad assicurare un adeguato servizio ed in possesso dei requisiti imposti dalla vigente normativa igienico-sanitaria

La Ditta aggiudicataria deve garantire presso il bar la somministrazione e la vendita al banco dei seguenti prodotti alimentari, che devono essere di ottima qualità e, se confezionati, di primarie marche:

- caffetteria (con disponibilità, a richiesta, anche di latte parzialmente scremato, senza lattosio e/o di soia), bevande fredde di vario tipo, acqua minerale, succhi di frutta anche nella variante senza zuccheri aggiunti, bibite e bevande analcoliche, anche nella variante senza zuccheri.
- panini, anche con pane integrale e nelle varianti con verdure e formaggio, sandwich, pizzette, tramezzini, toast, anche in varianti con verdure;
- prodotti da forno e pasticceria, gelati confezionati, cioccolate anche in monoporzione, caramelle e gomme da masticare, anche nella variante senza zuccheri;
- disponibilità giornaliera, anche durante la mattina e il pomeriggio, di più varietà di frutta preferibilmente di stagione e di macedonia preparata con frutta di stagione, in forma compatibile con un consumo veloce, spremute, yogurt, anche nella variante magra.

Il servizio dovrà essere improntato al rispetto dei seguenti principi a garanzia della qualità, con riferimento particolare agli aspetti nutrizionali:

- impiego prevalente di ingredienti di stagione e freschi possibilmente a Km 0: l'impiego di prodotti surgelati deve essere chiaramente evidenziato nell'elenco degli ingredienti;
- 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 suoi sali.

-Per i primi : ogni giorno dovranno esser garantiti almeno due diversi primi (alternati nella giornata).

-Per i secondi: ogni giorno dovranno esser garantiti almeno due diversi secondi alternati.

-Formaggio grattugiato e condimenti dovranno essere resi disponibili in confezioni monodose.

I beni oggetto della vendita sono quelli normalmente rientranti nelle categorie riferite all'esercizio commerciale per la somministrazione di bevande ed alimenti. Il concessionario deve assicurare il servizio bar ristorazione veloce e distributori automatici con gestione a proprio esclusivo rischio e responsabilità, in forma organizzata autonoma di mezzi, eventuali altre attrezzature e personale secondo quanto prescritto dal bando di gara, dal presente capitolato e dalla vigente normativa in materia. Il servizio dovrà essere svolto nel pieno rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti e dovrà essere eseguito a regola d'arte sia per la qualità delle materie prime utilizzate che per le modalità di

esecuzione delle varie operazioni, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste delle garanzie igienico-sanitarie nonché delle garanzie sulla continuità del servizio. La tutela del consumatore dovrà essere assicurata in applicazione della normativa vigente con particolare riferimento alla sicurezza dei prodotti e alla visibilità dei prezzi. Per tutti i prodotti somministrati e riportati nell'allegato listino, dovranno essere chiaramente indicati ingredienti e prezzi. I prezzi dei generi e delle merci poste in vendita dovranno essere affissi nel locale somministrazione bevande e pasti.

In aggiunta a quelli indicati nel listino base potranno essere erogati altri prodotti di cui dovrà essere fornito a parte il relativo elenco analitico e gli eventuali aggiornamenti successivi.

Di tutti i prodotti dovrà essere indicato, in apposito raccoglitore e in modalità di agevole consultazione, l'elenco degli ingredienti e degli allergeni.

Il "concessionario" del servizio bar ristorazione veloce e distributori automatici dovrà garantire nell'esercizio dell'attività un elevato livello di decoro nel rispetto dell'immagine dell'Amministrazione.

Il servizio di ristoro è riservato:

- agli studenti dell'Istituto e alle loro famiglie sia del Corso Diurno che del Corso Serale e al Personale Docente e A.T.A, ai partecipanti a corsi, convegni e altre iniziative organizzate o meno dalla scuola;
- ai commissari d'esame e ai partecipanti di eventuali concorsi che si dovessero svolgere nella scuola anche se organizzati da altri Enti esterni;
- persone che per diverse ragioni sono autorizzate ad operare all'interno della scuola.

Gli studenti possono accedere al bar durante l'intervallo e negli orari previsti dal Regolamento d'Istituto. È fatto espresso divieto alla ditta aggiudicataria di consentire la fruizione del servizio a persone diverse da quelle sopra elencate.

La Ditta aggiudicataria dovrà installare, a proprie spese, idonea apparecchiatura per i pagamenti elettronici.

ART.5 ORARIO E PERIODI DI CHIUSURA

Il "concessionario" dovrà erogare il servizio bar ristorazione veloce e distributori automatici dal lunedì al venerdì, dal 1° di settembre al 30 luglio di ogni anno scolastico, osservando il seguente orario:

dal Lunedì al Venerdì 7,30-21,00 (dalle ore 7,00 accesso del "concessionario" in Istituto) salvo diverse esigenze della scuola.

Le fasce di servizio sono le seguenti:

- Fascia di servizio intenso diurno (A) – 7.30 / 15.30
- Fascia di servizio serale (C) – 18.30 / 21.00
- Fascia di servizio (B) – 15.30 / 18.30

Nel periodo di sospensione delle lezioni dal Lunedì al venerdì dalle ore 7,30 alle ore 13,00. Il servizio di ristorazione veloce dovrà essere garantito almeno dalle 11.50 alle 14.30.

L'orario potrà essere modificato, qualora la Scuola lo ritenga opportuno, con apposita delibera del Consiglio d'Istituto.

L'erogazione del servizio bar dovrà avvenire in tutti i giorni di apertura della scuola per le attività didattiche e per le attività non convenzionali (elezioni, esami, corsi vari, incontri con le famiglie, ecc.).

Il "concessionario" dovrà garantire, entro gli orari di servizio su indicati, la piena disponibilità di tutti i generi di consumo necessari, garantendo fino all'orario di chiusura un congruo quantitativo di generi alimentari.

L'I.I.S. Giulio non assume alcun obbligo di preavviso in caso di scioperi e riduzioni di orario, ma si impegna a dare fattiva collaborazione con il gestore.

Ulteriori indicazioni di servizio:

- E' vietata la vendita o comunque la distribuzione di bevande alcoliche e di energy drink.
- E' vietato tenere deposito di materie infiammabili in quantità eccedente il fabbisogno giornaliero o materie che producano esalazioni moleste.
- La potenzialità al focolare (totale di tutti gli apparecchi a gas metano) non dovrà superare i 34,8 KW.
- E' vietata l'installazione di giochi e/o videogiochi di qualunque tipo.
- Il locale ristorazione dovrà essere accessibile agli studenti che consumino cibo portato da casa;
- La Ditta non potrà avanzare eccezioni o pretese di sorta per eventuali sospensioni del servizio, dovute ad interventi straordinari per lavori di manutenzione, calamità naturali, ordini prefettizi comunali o ministeriali.

ART.6 ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE

Con la sottoscrizione delle presenti condizioni tecniche, la ditta dichiara di essere consapevole che non sono previste spese a carico dell'Amministrazione.

ART.7 ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Il concessionario è tenuto all'adempimento delle sottoelencate prestazioni cui provvederà con propria organizzazione, personale, esclusiva responsabilità e rischio contrattuale:

7.1 personale:

- organizzazione del personale
- gestione normativa ed economica del personale utilizzato (retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale impiegato, ecc);

7.2 servizio:

- approvvigionamento dei generi da banco, alimentari, materie prime e bevande che dovranno essere della migliore qualità commerciale e forniti da aziende qualificate;
- allestimento dell'arredamento dei locali bar conformemente all'attuale normativa, nonché il sostenimento di altri oneri per i collegamenti degli ulteriori impianti e delle ulteriori attrezzature occorrenti;
- fornitura per i locali privi di attrezzature, delle necessarie apparecchiature, dotazioni, suppellettili, accessori di allestimento e strumenti di lavoro obbligatori per legge;
- trasporto degli arredi, delle attrezzature, delle dotazioni e dei prodotti, ecc. presso i locali di servizio ed il relativo immagazzinamento;
- trasporto delle derrate presso i locali di conservazione ed il relativo immagazzinamento;
- riassetto, pulizia e igiene ambientale del locale bar/mensa e degli altri ambienti pertinenti al servizio, nonché delle stoviglie con prodotti idonei ed assolutamente privi di tossicità;
- acquisto dei materiali di consumo, macchine ed attrezzature per la pulizia e la sanificazione dei locali e per l'ordinaria manutenzione delle apparecchiature, degli impianti, degli arredi e dei locali, e loro impiego;
- acquisto di detersivi per il lavaggio delle stoviglie;
- spese per il corredo necessario al personale utilizzato per l'espletamento del servizio;
- spese per servizi di derattizzazione e di disinfestazione dei locali di pertinenza;
- ove mancante, acquisto di attrezzatura e dotazioni necessarie al buon funzionamento del servizio, posateria, tazzine, tazze, bicchieri, tovagliato, scaldavivande, vasellame vario, ecc.

di qualità non inferiore e almeno omogenea a quelle eventualmente già in uso, nonché compatibili agli standard del servizio e adeguate all'uso ed al decoro degli ambienti;

- oneri derivanti dalle richieste di coperture assicurative. In particolare l'Impresa aggiudicataria dovrà sottoscrivere apposita polizza assicurativa a copertura dei danni anche di natura sanitaria provocati agli utenti del servizio da consegnare all'Amministrazione alla stipula della convenzione, come indicato nel Bando di gara.

7.3ulteriori oneri:

pagamento delle imposte e tasse governative;

- spese derivanti dal rispetto delle norme antinfortunistiche vigenti per il personale utilizzato nell'espletamento dei servizi;
- canone dovuto alla Città Metropolitana di Torino da versarsi secondo quanto indicato nel Bando di Gara;
- formazione e aggiornamento del personale;
- abbellimenti dei locali
- Registratore fiscale e dispositivo per pagamenti elettronici
- raccolta dei rifiuti urbani, di quelli assimilabili agli urbani e loro conferimento negli appositi raccoglitori situati nella struttura;
- stampati e cancelleria
- raccolta e smaltimento a norma di legge dei rifiuti speciali

Art. 8. PERSONALE

La ditta aggiudicatrice deve assicurare la completa attivazione del servizio all'utenza dalla data del primo settembre 2021. Ogni e qualsiasi responsabilità, anche di natura fiscale, connessa all'espletamento del servizio farà capo alla ditta aggiudicatrice la quale opererà con la più completa autonomia e indipendenza con personale proprio, che dovrà essere regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni obbligatorie. La ditta si assumerà la responsabilità in ordine alla puntuale osservanza delle norme concernenti l'infortunistica e la tutela della salute dei lavoratori (D.L.vo 81/08 et alia) nel rispetto di tutte le disposizioni di legge in materia di rapporto di lavoro subordinato, nonché di igiene, sanità e sicurezza dei locali e degli impianti utilizzati. La ditta aggiudicatrice dovrà offrire un servizio di distribuzione con caratteristiche di qualità e impiegare un numero congruo d'addetti, soprattutto negli intervalli. I nominativi e gli estremi della relativa documentazione del personale suddetto dovranno essere comunicati al Dirigente Scolastico dell'I.I.S. Giulio presentando copia del documento di identità.

Le eventuali assunzioni di dipendenti e le relative retribuzioni, contribuzioni e liquidazioni saranno a carico del Concessionario, intendendo esonerato l'Istituto da qualsiasi responsabilità al riguardo.



Il Concessionario è tenuto a comunicare per iscritto al Dirigente Scolastico il nominativo delle persone addette alla conduzione del servizio, corredandolo con fotografia. Il personale addetto al servizio dovrà avere, appuntato sul petto e in evidenza, un cartellino con il nome.

Il personale del Concessionario che assume la gestione deve essere regolarmente assunto, secondo lenorme di legge, agli effetti assicurativi e contributivi. La retribuzione dovrà essere quella prevista dal CCNN di categoria in vigore. Il personale impiegato dovrà essere fidato, di buona condotta, non deve avere alcun legame di tipo lavorativo o familiare col personale dell'Istituto e non deve essere incorso in contenziosi con l'Istituto o altre Pubbliche Amministrazioni per cause legate al servizio bar/mensa. Inoltre dovrà possedere idoneità sanitaria prevista dal D.L.vo 81/2008.

Dovrà infine essere indicata la sede I.N.P.S. e I.N.A.I.L. di cui l'impresa si avvale per il versamento dei contributi previdenziali ed assicurativi con il relativo numero di posizione.

È facoltà del Dirigente Scolastico chiedere la sostituzione di quei dipendenti che non risultassero idonei o fossero incompatibili nel comportamento con le finalità della scuola.

Il Concessionario si assume a tutti gli effetti la completa responsabilità del suo personale dipendente, rispondendo in proprio per colpa o negligenza, per le mancanze o i danni che dovessero essere arrecati alle persone e/o alle cose.

Il personale in servizio deve mantenere il massimo riserbo su fatti o circostanze dei quali sia venuto casualmente a conoscenza, inerenti la sfera personale o istituzionale degli utenti del servizio.

La scuola si riserva di effettuare i controlli anti-pedofilia del personale impiegato.

Art. 9 – NORME IGIENICHE E DISPOSIZIONI SANITARIE

La ditta aggiudicatrice assicura l'osservanza di tutte le norme igieniche vigenti sia nel locale bar/ristorazione, sia nel magazzino, sia nei locali di preparazione. Assicura altresì che tutta la merce fornita sarà di buona qualità e che la pezzatura ed il peso della stessa non saranno inferiori a quanto previsto nell'ALLEGATO 3. In merito a tali assicurazioni la ditta assume la diretta responsabilità.

Sollewa inoltre l'I.I.S. Giulio da qualsiasi danno provocato agli utenti del servizio in relazione alla fornitura, preparazione e distribuzione dei prodotti. A maggior garanzia di adempimento delle obbligazioni assunte, la ditta aggiudicataria stipulerà per la durata del contratto, con primarie compagnie assicuratrici, una polizza a copertura della responsabilità civile verso terzi con congrui massimali.

Tutto il personale impiegato dovrà essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste dall'attuale legislazione. L'Amministrazione si riserverà, comunque, la facoltà di richiedere al concessionario di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche riflettenti patologie incompatibili con il servizio.

Art. 10 – PREPARAZIONE, CONSERVAZIONE E MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI

La preparazione dei cibi deve avvenire in modo tradizionale (utilizzando prevalentemente prodotti freschi e di stagione ed escludendo l'uso di alimenti precotti), pertanto la ditta aggiudicataria dovrà a sue spese e carico fornirsi di quanto necessario, al fine di garantire l'erogazione del servizio come precedentemente indicato.

Tutti i prodotti alimentari dovranno essere manipolati, conservati, confezionati e distribuiti conformemente alle loro caratteristiche merceologiche e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

La buona conservazione delle derrate sarà di esclusiva competenza e responsabilità del concessionario.

Il concessionario dovrà consegnare al Responsabile per l'Amministrazione il proprio manuale H.A.C.C.P. (piano di prevenzione per la sicurezza igienica degli alimenti) redatto conformemente alla vigente normativa in materia.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari utilizzate per il servizio bar devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

Art. 11 – PULIZIA

La pulizia dovrà essere giornaliera e comunque garantita dopo ogni pasto e/o turno di servizio per tutti i locali della ristorazione ivi compresi gli arredi del bar e del locale cucina. La pulizia quotidiana dei servizi igienici, nonché i serramenti e i vetri, la parte del corridoio di fronte ai locali adibiti al servizio di bar e mensa, sono a carico esclusivo della ditta aggiudicatrice. A tale scopo nell'area dovranno essere installati appositi contenitori idonei alla raccolta differenziata. La pulizia dovrà rispettare le NORME e leggi vigenti e il piano HACCP predisposto. La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti prodotti, sia nella fase di preparazione sia nella fase di vendita e di consumo, devono essere effettuati e gestiti in modo differenziato e il loro smaltimento è ad esclusiva cura del gestore.

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere, almeno 3/4 volte all'anno a fare effettuare da ditte specializzate la deblattizzazione e la derattizzazione di tutti i locali, consegnando all'Amministrazione i relativi certificati di avvenuta disinfestazione. È fatto divieto di accatastare all'interno dei locali e nell'area circostante residui, rifiuti e/o materiali in disuso che dovranno essere immagazzinati in appositi contenitori esterni.

La fornitura dei prodotti occorrenti per la manutenzione e la pulizia è a carico del gestore, il quale avrà la responsabilità dell'USO dei prodotti che devono essere assolutamente privi di tossicità e corredati da scheda tecnica di sicurezza.

Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia dovranno essere tassativamente differenziati dalle operazioni di somministrazione di alimenti e bevande.

Tutti i detersivi ed i disinfettanti dovranno essere utilizzati dal personale secondo indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Durante le operazioni di manipolazione, conservazione, confezionamento e distribuzione/somministrazione degli alimenti e bevande sarà assolutamente vietato accantonare detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere nelle zone di competenza della predetta filiera. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre conservati in locale apposito o in specifici armadi chiusi e saranno contenuti nelle confezioni originali con relativa etichetta.

Art. 12. SICUREZZA.

Il Concessionario è tenuto a rispettare tutte le norme in vigore nonché le disposizioni interne all'Istituto relative alla sicurezza. In particolare è tenuto a vigilare e a comunicare tempestivamente al Dirigente Scolastico, o in sua assenza ad un suo Collaboratore, tutte quelle situazioni che potrebbero comportare rischi all'incolumità degli studenti e del personale della scuola oltre che di quello addetto al servizio bar.

Il Concessionario si impegna ad esibire al committente:

- il documento di valutazione dei rischi di cui all'art. 17 comma 1 lettera a) o autocertificazione di cui all'art. 29, comma 5 del Decreto legislativo " Testo Unico sulla Sicurezza" n. 81/2008;
- specifica documentazione attestante la conformità alle disposizioni del citato testo unico sulla sicurezza e sulla conformità alla disposizione di macchine e attrezzature;
- elenco dei dispositivi di prevenzione e protezione individuali forniti ai lavoratori dipendenti;
- nomina del responsabile del servizio di prevenzione e protezione, degli incaricati all'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione, di primo soccorso e gestione dell'emergenza;
- nominativo del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza;
- attestati inerenti la formazione delle suddette figure e dei lavoratori prevista dal D.L.vo 81/2008;
- elenco dei lavoratori risultanti dal libro matricola e relativa idoneità sanitaria prevista dal D.L.vo 81/2008;
- Autocertificazione regolarità DURC.

Il Concessionario inoltre è tenuto al rispetto di tutte le norme di legge e alle disposizioni in vigore, relative agli adempimenti igienico-sanitari e al rispetto del D.U.V.R.I. presentato dal Concedente.

È vietato depositare nei locali concessi in locazione bombole di gas o recipienti contenenti altri combustibili liquidi.

Art.13. DIVIETI.

Nell'erogazione del servizio è fatto espresso divieto di:

- Vendere bevande alcoliche e/o superalcoliche e energy drink;
- Esplicare lotterie o similari all'interno dell'I.I.S. Giulio;
- Praticare prezzi diversi da quelli riportati sul listino esposto all'interno del locale bar, in luogo ben visibile al pubblico;
- Distribuire agli allievi bibite per l'asporto in contenitori di vetro o ceramica (le bevande in contenitori di vetro debbono essere consumate dagli allievi solamente nel locale bar);
- Fumare nei locali concessi in uso e in tutti quelli di pertinenza dell'Istituto;

- Vendere prodotti diversi da quelli elencati nell'Allegato 3 e/o autorizzati dal Consiglio d'Istituto;

Art. 14. RESPONSABILITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA.

La ditta Aggiudicataria sarà custode dei locali ad essa assegnati e di tutto quanto in essi è contenuto, anche di proprietà dell'Amministrazione. Risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che, per fatto proprio e/o del personale addetto, potrebbe derivare all'Amministrazione ed a terzi.

In particolare, dovrà provvedere senza indugio a proprie spese alla riparazione o alla sostituzione delle parti o degli oggetti danneggiati di proprietà dell'Amministrazione.

Art. 15. LICENZE ED AUTORIZZAZIONI.

La Ditta Aggiudicataria, per l'espletamento della propria attività lavorativa, dovrà possedere tutti i requisiti in termini di autorizzazioni, certificazioni, licenze commerciali, ecc., al fine di poter operare – nel rispetto della vigente normativa – nell'ambito dell'esecuzione del summenzionato esercizio.

Art. 16. ONERI ASSICURATIVI

La Ditta provvederà a stipulare a proprie spese le seguenti polizze assicurative:

- Polizza assicurativa per rischi locativi per danni e catastrofi, incendio, esplosione, per l'ammontare di almeno Euro 250.000,00 dovuti alla conduzione da parte del gestore, contenente la clausola particolare per cui la garanzia si intende contratta a favore e per conto della parte locatrice. L'assuntore risponderà civilmente per danni causati a terzi, in relazione a fatti e/o all'espletamento del servizio, con esclusione di qualsiasi responsabilità da parte dell'Amministrazione scolastica. - Polizza assicurativa per responsabilità civile verso terzi escludendo quanto di pertinenza della proprietà dei locali, per l'ammontare minimo di Euro 1.500.000,00.

L'Amministrazione deve intendersi esonerata da qualsivoglia responsabilità per fatti e danni subiti da agenti ed operatori della ditta aggiudicataria, nonché per danni procurati a terzi nell'effettuazione del servizio. L'impresa aggiudicataria risponde pienamente per danni a persone e/o cose che possano derivare dall'espletamento delle prestazioni contrattuali ed imputabili ad essa, o ai suoi dipendenti, o ai suoi incaricati

Nei contratti assicurativi sopra elencati sarà inclusa la clausola di vincolo a favore

dell'Amministrazione. Ogni documento relativo alle polizze di cui sopra, comprese le quietanze di pagamento, sarà prodotto in copia alla Amministrazione.

Art. 17. CAUZIONE DEFINITIVA

La stipula del Contratto è subordinata alla presentazione del deposito cauzionale definitivo nella misura del 10% (dieci per cento) del valore complessivo della Concessione, a norma dell'art.103, comma 1, del Codice.

Il deposito in questione si intende a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni assunte e del risarcimento dei danni derivanti da eventuali inadempienze, fatta comunque salva la risarcibilità del maggior danno. La cauzione è a copertura anche delle penali.

In luogo del deposito può essere prodotta una fidejussione bancaria o assicurativa, da consegnare all'Istituzione scolastica prima della stipula del contratto.

Art.18 . INADEMPIMENTO E RILASCIO COATTIVO.

Il mancato pagamento del canone di concessione può comportare, trascorsi 30 gg. dalla scadenza prevista, la risoluzione per inadempimento del rapporto e la decadenza della concessione; resta fermo l'obbligo della Ditta Aggiudicataria di corrispondere i canoni dovuti con gli interessi che saranno individuati dagli organi competenti e l'eventuale risarcimento del danno.

Qualora, alla cessazione del rapporto, la Ditta Aggiudicataria non lasci liberi e sgombri gli spazi concessi nei termini indicati dall'Amministrazione, si procederà al rilascio coattivo ai sensi della vigente normativa.

Art. 19 – CONSEGNA DEI LOCALI

La consegna di locali, che saranno utilizzate dalla Ditta Aggiudicataria, saranno oggetto di regolare verbale di consegna:

- per l'Amministrazione dal DS e dal DSGA
- per la Ditta Aggiudicataria, dal proprio Rappresentante.

Alla scadenza della convenzione la ditta dovrà riconsegnare all'Amministrazione tutto quanto eventualmente ricevuto per l'esecuzione del servizio risultante dal citato inventario nello stato e nella quantità che risultavano all'atto della consegna, salvo il normale deperimento d'uso.

Il Ditta Aggiudicataria potrà apportare modifiche ai locali allo stesso affidati solo su preventivo benestare scritto dell'Amministrazione.

Eventuali adeguamenti o migliorie resteranno acquisite dall'Amministrazione senza che il concessionario abbia diritto a compenso.

Alla Ditta Aggiudicataria sarà vietato servirsi dei locali per usi diversi da quelli per cui sono stati concessi.

La Ditta Aggiudicataria sarà tenuta a segnalare, senza indugio, ogni danno alle strutture al fine di determinare eventuali responsabilità, nonché qualsiasi situazione, impedimento o inconveniente che possa essere ravvisato come fonte di possibile rischio, sia per le cose sia per le persone.

La Ditta Aggiudicataria si impegnerà a custodire e a mantenere con interventi di manutenzione ordinaria, compresa l'imbiancatura interna, i locali alla stessa concessi in uso, ad utilizzare gli stessi per i servizi cui precipuamente sono stati destinati nonché a consegnare detti locali alla scadenza o comunque alla revoca o risoluzione del contratto.

ART. 20. CONTROLLI E VIGILANZA

Nel caso in cui l'unità immobiliare oggetto della concessione necessitasse di riparazioni, il Concessionario è tenuto a dare tempestiva comunicazione scritta al Concedente, il quale si riserva il diritto di visitare e far visitare a terzi, previo congruo avviso alla Città Metropolitana di Torino e al Dirigente Scolastico, l'unità immobiliare concessa al fine di predisporre e di far eseguire, sia all'interno che all'esterno, le riparazioni e le sostituzioni, nonché le modifiche e/o installazioni di impianto particolari e generali, senza diritti a compensi o indennizzi per il Concessionario.

La Città metropolitana di Torino potrà eseguire opere imposte dalla legge o dal contratto a suo carico, anche se prive del carattere d'urgenza, senza corrispondere alcun indennizzo al Concessionario anche se questo, per effetto di esse, subisca incomodi per un periodo superiore ai 20 giorni, derogandosi così espressamente al disposto dell'art. 1584 C.C.

Eventuali opere, diverse dalle riparazioni di piccola manutenzione, potranno essere eseguite dal Concessionario soltanto dopo aver presentato una richiesta preventiva al Concedente. Il Concedente presenterà la richiesta alla Città metropolitana di Torino, al fine di ottenere il rilascio di regolare concessione o autorizzazione amministrativa all'esecuzione dei lavori.

Ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1592 C.C. il Concessionario non ha diritto ad indennità per i miglioramenti apportati alla cosa concessa.

Al termine del contratto il Concessionario dovrà restituire i locali nello stato in cui li ha trovati, ripristinando lo stato originario dell'immobile. Nel caso in cui le migliorie e/o addizioni apportate dal Concessionario non possano essere rimosse senza nocimento, la Città Metropolitana avrà facoltà, al termine del contratto, di ritenere le stesse senza obbligo di riconoscere al Concessionario un indennizzo, contributo o rimborso.

Art.21 . CASO DI SCIOPERO E CAUSE DI FORZA MAGGIORE

In caso di sciopero o di impedimento di diversa natura, totale o anche parziale, effettuato da personale scolastico o studentesco dell'Istituto, il Concessionario verrà tempestivamente informato, affinché possa regolarsi sui quantitativi di alimenti da approntare. Nessun indennizzo spetta al Concessionario per eventuali danni economici subiti.

Art.22 . NORME REGOLATRICI DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere svolto con l'osservanza delle norme contenute:

- a. dal D.Lgs. n. 50/2016, concernente il "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture";
- b. dal presente Capitolato Tecnico e dal Bando di Gara di cui il Capitolato Tecnico è parte integrante;
- c. dal Codice Civile ed altre disposizioni normative già emanate o che saranno emanate in materia di contratti di diritto privato, per quanto non regolato dalle clausole e disposizioni degli atti sopra richiamati;
- d. dalla normativa antimafia, ai sensi del D.Lgs. 6 settembre 2011 n. 159 e s.m.i. Codice delle Leggi Antimafia e delle misure di prevenzione nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia a norma degli artt. 1-2 della Legge 13 agosto 2010 n. 136.

Il contratto sottoscritto dalle parti vincolerà la Ditta contraente dal momento della sottoscrizione.

Art. 23. CONTROVERSIE CONTRATTUALI

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si rinvia alle norme del C.C. che regolano la materia.

Qualora la controversia debba essere definita dal giudice, sarà competente il Foro di Torino.