



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Istituto Tecnico Commerciale Statale "Abba-Ballini"

Via Tirandi, 3 - 25128 Brescia - Tel. 030 307332 - 030 393363

www.abba-ballini.gov.it - info@abba-ballini.gov.it - bstd15000l@pec.istruzione.it



**BANDO DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE
DEL SERVIZIO BAR INTERNO DELL'I.T.C.S. "ABBA-BALLINI" DI
BRESCIA**

DISCIPLINARE



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Istituto Tecnico Commerciale Statale "Abba-Ballini"

Via Tirandi, 3 - 25128 Brescia - Tel. 030 307332 - 030 393363
www.abba-ballini.gov.it - info@abba-ballini.gov.it - bstd15000l@pec.istruzione.it



Premessa

Il presente bando disciplina la gara per l'affidamento della gestione del servizio bar che vuole essere di elevata qualità c/o l'I.T.C.S. "Abba-Ballini" di Brescia (d'ora in poi denominato "Istituto"), da effettuarsi a cura dell'impresa aggiudicataria (d'ora in poi denominata "Gestore")

Per elevata qualità del servizio s'intende il porre in essere:

- Confort ambientali, intesi sia dal punto di vista tecnico (tinteggiatura, sanificazione degli ambienti, arredo, luminosità, sonorità, ecc.), sia dal punto di vista dell'esecuzione del servizio (pulizia e riordino continuo di tavoli e locale, cortesia del personale, tempi di attesa, ecc.)
- Qualità degli alimenti (freschezza, corretta preparazione, varietà, ecc), in sintonia con il progetto di un' educazione alimentare sana, equilibrata e naturale.

- a) Il servizio bar, oggetto della gara, è rivolto ai seguenti utenti: studenti, docenti e personale A.T.A.. Il servizio è, altresì, rivolto ai partecipanti ai convegni organizzati dall'istituto oppure dall'istituto ospitati, ai commissari di esame, ai genitori degli studenti, agli esperti, agli ospiti dell'istituto a qualsiasi titolo.

La popolazione scolastica nell'anno scolastico 2018/19 risulta così ripartita:

	Studenti	Docenti	A.T.A.	Totali
Corso diurno	1.100	85	30	1.251
Corso serale	200 circa	10	3	213

L'eventuale cambio della popolazione scolastica, sia in aumento che in diminuzione, non potrà essere invocata da entrambe le parti contraenti per la revisione del contributo.

L'utilizzo del servizio bar, infatti, è facoltativo e gli utenti vi accedono per scelta individuale, non essendo fatto loro alcun obbligo 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 nè richiedere modifiche, anche di natura economica, del contratto per l'eventuale mancato utilizzo del servizio bar da parte degli utenti.

- b) Il gestore non potrà erogare il servizio a soggetti diversi da quelli stabiliti dal presente disciplinare o comunque non autorizzati dal Dirigente Scolastico nè potrà operare in orari diversi da quelli richiesti dall'istituto.
- c) Il servizio dovrà essere attivo in tutti i giorni in cui la scuola è aperta. L'orario di cui all'art. 11 si riferisce alle giornate di lezione (circa 200). Il servizio andrà erogato anche durante gli scrutini finali, gli esami di stato, e nel periodo tra il 1° settembre e l'inizio delle lezioni, con orario da concordare con il D.S., così come eventuali estensioni del servizio nel pomeriggio o, in occasioni particolari, eventualmente anche in giornate prefestive e/o festive (es.: open day, etc.)
- d) Gli arredi del locale sono di proprietà dell'attuale Gestore.
- e) La Provincia di Brescia (di seguito, più brevemente, denominata A.P.B.), proprietaria dell'immobile, chiede la **messa a norma a carico del gestore degli impianti fissi** (impianto elettrico ed idraulico), con installazione di contatori ed apertura delle utenze a nome del gestore stesso. Le certificazioni della regolarità di esecuzione dei lavori di adeguamento degli impianti dovrà essere consegnata all'istituto, che provvederà all'inoltrare all'A.P.B. **prima dell'apertura dell'esercizio. L'esecuzione dei lavori è una condizione indispensabile per**



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Istituto Tecnico Commerciale Statale "Abba-Ballini"

Via Tirandi, 3 - 25128 Brescia - Tel. 030 307332 - 030 393363
www.abba-ballini.gov.it - info@abba-ballini.gov.it - bstd15000l@pec.istruzione.it



L'affidamento della gestione del servizio. La mancata esecuzione dei lavori comporterà la risoluzione automatica del contratto.

L'impianto di riscaldamento rimane collegato a quello dell'istituto, non essendo possibile la separazione sulla caldaia del reparto bar. **(La Provincia chiederà un contributo per le spese di riscaldamento.)**

La responsabilità della conformità degli impianti idraulici ed elettrici alle norme ricade sul gestore dal punto di installazione.

E' a carico del gestore l'onere di richiedere ed ottenere ogni:

- licenza
- autorizzazione
- certificazione
- altro documento

previsto dai regolamenti e dalle leggi per l'espletamento del servizio di cui al presente bando.

Il servizio bar non può comportare nessun tipo di oneri e responsabilità per l'Istituto.

f) La gara sarà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, secondo i parametri indicati nel presente disciplinare.

L'istituto si riserva di prendere in esame la possibilità della fornitura dell'acqua tramite distributori e distribuzione di contenitori di metallo, per ridurre il consumo della plastica.

Nell'istituto sono presenti distributori automatici di bevande calde/fredde e di snack.

Art. 1 - Ente appaltante

Istituto Tecnico Commerciale Statale "Abba-Ballini" - via Tirandi, 3 - 25128 Brescia
c.f. 98086940172 - www.abba-ballini.gov.it - tel: 030398591-393363-307332 - e-mail:
bstd15000l@pec.istruzione.it

Art. 2 - Servizio oggetto della gara

Il servizio oggetto della gara è l'**organizzazione e gestione del servizio bar nella sede di via Tirandi n. 3 in Brescia.**

Come già indicato nella premessa, gli utenti accedono al servizio sulla base di scelte del tutto individuali. L'istituto non garantisce alcun flusso minimo.

Art. 3 - Durata del contratto

La gestione del servizio avrà la durata di cinque anni non rinnovabili tacitamente, a partire dal 1° settembre 2019.

La scadenza del contratto è automatica.

Il Dirigente Scolastico, su delibera del Consiglio di Istituto e per comprovati motivi, può rescindere in qualsiasi momento il contratto, con preavviso di almeno 90 giorni.

Art. 4 - Divieto di sub-appalto

E' assolutamente vietata la sub-concessione o il sub-appalto del servizio oltre i limiti stabiliti dalla legge.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Istituto Tecnico Commerciale Statale "Abba-Ballini"

Via Tirandi, 3 - 25128 Brescia - Tel. 030 307332 - 030 393363
www.abba-ballini.gov.it - info@abba-ballini.gov.it - bstd15000l@pec.istruzione.it



Art. 5 - Locali, arredo, attrezzature

Per l'espletamento del servizio verranno messi a disposizione i locali già attualmente adibiti a quell'uso e relative pertinenze, siti nel seminterrato.

I locali sono forniti in concessione per il solo uso di gestione del bar interno con divieto di mutamento di destinazione. E' vietata la concessione a terzi dell'uso anche saltuario della struttura oggetto della presente procedura di gara o di parte di essa. La messa a disposizione dei predetti locali non configurerà in alcun modo locazione di unità immobiliari destinate ad attività commerciali e pertanto non sarà sottoposta alla disciplina delle locazioni urbane.

I locali sono di proprietà dell'A.P.B., alla quale dovrà essere corrisposto un canone annuo per rimborso spese di riscaldamento che verrà fissato dalla stessa A.P.B. di anno in anno.

Il conduttore dovrà provvedere a sue spese all'arredo (**bancone e tavoli e sedie in numero adeguato alle dimensioni del locale**) ed alle attrezzature del bar presentando un progetto esecutivo contestualmente all'offerta ed al quale sarà attribuito un punteggio secondo il criterio di valutazione previsto dalla "Griglia di attribuzione del punteggio complessivo". A tal fine, è obbligatorio prendere visione dei locali e produrre la dichiarazione di avvenuto sopralluogo (allegato n. 2).

Gli arredi devono rispondere ai Criteri Ambientali Minimi (CAM).

I pannelli a base di legno impiegati (truciolare, multistrato, ...) devono essere certificati a bassa emissione di formaldeide in classe E1, secondo quanto previsto dalla normativa UNI EN 717-2/94 /rilascio di formaldeide - gas analisi - prova singola).

I materiali devono essere resistenti alle fonti di calore.

La verniciatura delle parti in legno (per es. sedute) deve essere realizzata con vernici atossiche e certificata secondo la normativa UNI EN 71-3 (migrazione di alcuni elementi).

Le attrezzature come macchine del caffè, piastre per riscaldare i panini, forni, frullatori ed i vari elettrodomestici devono essere di qualità e conformi alle misure di sicurezza vigenti.

Si intende che la proprietà degli articoli di arredo e degli elettrodomestici che l'aggiudicatario userà per la gestione del servizio resterà allo stesso aggiudicatario, il quale, a fine contratto, è tenuto a lasciare libero il locale.

Art. 6 - Canone di concessione

Il canone di concessione a base d'asta è fissato in € 8.000,00 da corrispondere annualmente all'istituto, che potrà volontariamente essere incrementato e che sarà valutato secondo i criteri indicati nella "Griglia di attribuzione del punteggio complessivo".

Art. 7 - Requisiti di accesso/obblighi

Le ditte partecipanti, pena l'esclusione dovranno:

- essere in possesso di iscrizione al registro delle imprese presso la CCIAA competente con un oggetto sociale congruente con quello del servizio da affidare con la presente procedura, vale a dire un oggetto sociale riferito alla gestione di attività di bar e/o di esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande;
- essere in regola con il pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali conformemente alle vigenti disposizioni ed allegare DURC in corso di validità (ovvero fornire il c.f. per richiesta del DURC da parte dell'istituto);
- non trovarsi in una delle cause di esclusione previste dall'art. 80 del D.Lgs del 18 aprile 2016 n. 50;



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Istituto Tecnico Commerciale Statale "Abba-Ballini"

Via Tirandi, 3 - 25128 Brescia - Tel. 030 307332 - 030 393363
www.abba-ballini.gov.it - info@abba-ballini.gov.it - bstd15000l@pec.istruzione.it



- dichiarare i nominativi dei soggetti indicati al comma 3, dell'art. 80 del D.Lgs 50/2016 e che **per tutti i soggetti indicati:**

- non siano pendenti procedimenti per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della Legge 27 dicembre 1956 n. 1423 o cause ostantive previste dall'art. 10 della Legge 31 maggio 1965 n. 575, nè alcun altro procedimento in applicazione di leggi o articoli del codice penale;

- non avere commesso gravi infrazioni, debitamente accertate, alle norme in materia di sicurezza ed ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio dell'AVCP;

- non avere, alla data di scadenza per la presentazione delle offerte, posizioni debitorie nei confronti della Pubblica Amministrazione;

- non trovarsi in situazione di controllo, come controllante o come controllato, ai sensi dell'art. 2359 del Codice Civile, con nessun altro concorrente partecipante alla gara;

- non trovarsi in altra situazione di collegamento sostanziale nè in una qualsiasi relazione, anche di fatto, con altro concorrente partecipante alla gara, che comportino che le offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale. In particolare:

che la persona firmataria dell'offerta non condivide, ancorchè autonomamente, detto potere con altro soggetto legittimato a presentare offerta per conto di altro concorrente partecipante alla gara;

di non avere amministratori in comune con altri concorrenti partecipanti alla gara;

- non incorrere nelle limitazioni previste dalla normativa vigente in materia di prevenzione della delinquenza di tipo mafioso (legge vigente 575/65 e successive integrazioni e modifiche)

- non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione attività, di concordato preventivo e che non sia in corso un procedimento per una di tali situazioni a suo carico;

- stipulare una o più polizze assicurative, con massimale pari almeno a € 5.000.000,00, a garanzia di eventuali danni (incendio, contatti accidentali con parti attive di tensione, ecc.) a beni mobili o immobili, oggetto delle concessione, a terze persone o a cose di terzi o ogni altro danno dipendente dalla gestione dei servizi oggetto della concessione stessa. All'atto della presa in consegna dei locali - e ciò indipendentemente dalla data di effettivo inizio della attività di somministrazione - l'aggiudicatario dovrà depositare presso l'istituto copia di dette polizze assicurative.

La mancata dichiarazione e/o il mancato possesso di uno dei sopraindicati requisiti comporta l'esclusione dalla gara.

Le dichiarazioni mendaci comporteranno l'esclusione dalla gara.

Art. 7a - obblighi

Le ditte dovranno:

- disporre di attrezzature tecniche e personale adeguati all'assunzione del servizio;

- applicare nell'esercizio oggetto di bando il controllo dell'igiene dei prodotti alimentari basato sui principi HACCP ai sensi del Regolamento Comunitario n. 852/2004 e successive integrazioni e modifiche e nel rispetto delle normative nazionali e regionale.

Art. 7b - obblighi

Le ditte dovranno dichiarare eventuali servizi di gestione bar/mense presso altri istituti, indicando l'intitolazione delle scuole e **l'assolvimento degli obblighi verso le scuole e le province**



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Istituto Tecnico Commerciale Statale "Abba-Ballini"

Via Tirandi, 3 - 25128 Brescia - Tel. 030 307332 - 030 393363
www.abba-ballini.gov.it - info@abba-ballini.gov.it - bstd15000l@pec.istruzione.it



proprietarie degli immobili **(da documentare con dichiarazione resa dalle scuole e dalla amministrazione degli enti locali - da inserire nella busta n. 1).**

Saranno escluse dalla gara le ditte inadempienti.

Art. 7c - obblighi

Le ditte dovranno:

- **avere visitato gli spazi relativi al servizio e avere preso atto del loro stato (allegato 2);**
- avere assunto presso la Provincia di Brescia ogni informazione circa pagamenti da effettuare a suo favore.

Art. 7d - obblighi

La ditta dovrà fornire, contestualmente all'offerta, una dichiarazione di impegno per l'apertura del punto ristoro entro il 1° settembre 2019 (da inserire nella busta n. 1).

Dovrà produrre, altresì, una dichiarazione di impegno ad eseguire i lavori di cui alla lettera e) della premessa prima della data di apertura dell'esercizio al pubblico (da inserire nella busta n. 1).

Art. 8 - Offerte

Le offerte dovranno pervenire entro e non oltre **le ore 12,00 del 27 maggio 2019** all'I.T.C.S. "Abba-Ballini" via Tirandi, 3 – 25128 Brescia

Le offerte dovranno essere riposte in un plico sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura. Detto plico dovrà recare la dicitura "OFFERTA PER CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE BAR INTERNO" e contenere tre buste chiuse e controfirmate sui lembi.

La busta n. 1 con la dicitura " *Documentazione amministrativa inerente alla gara bar*" dovrà contenere:

- a) domanda di partecipazione recante nome e cognome ovvero ragione sociale, domicilio e partita IVA dell'offerente, nonché le generalità di tutti i soci in caso di offerta presentata da società di persone o quelle del legale rappresentante in caso di offerta presentata da società di capitali. La domanda deve essere redatta secondo lo schema dell'Allegato 1 e deve contenere tutte le informazioni da esso richieste.
- b) dichiarazione di presa visione presso l'istituto dei locali adibiti al servizio (allegato 2)
- c) dichiarazione di impegno alla riapertura del bar entro il 1° settembre 2019;
- d) dichiarazione di impegno all'esecuzione dei lavori di cui alla lettera e) della premessa.

La busta n. 2 con la dicitura "Offerta tecnica" dovrà contenere:

- a) la descrizione tecnica organizzativa dell'impresa e le informazioni relative al suo stato patrimoniale e finanziario;
- b) la descrizione delle precedenti esperienze di gestione di servizi di ristoro, anche nell'ambito delle strutture scolastiche;
- c) il progetto definitivo dei lavori che si intendono eseguire per la messa a norma degli impianti e l'arredamento del locale, con relazione descrittiva dei lavori, e la descrizione dettagliata dei componenti di arredo.

La busta n. 3 con la dicitura "Offerta economica per la gara del bar" dovrà contenere:

- a) dichiarazione di offerta relativa al contributo annuo all'istituto in misura non inferiore a € 8.000,00 a pena l'esclusione dalla gara (allegato 3)



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Istituto Tecnico Commerciale Statale "Abba-Ballini"

Via Tirandi, 3 - 25128 Brescia - Tel. 030 307332 - 030 393363
www.abba-ballini.gov.it - info@abba-ballini.gov.it - bstd15000l@pec.istruzione.it



b) dichiarazione relativa ai prezzi praticati per i vari generi in vendita (generi obbligatori), da redigere seguendo lo schema dell'allegato A. **I prezzi dovranno essere indicati in cifre ed in lettere.** L'offerta dovrà essere sottoscritta dal titolare/legale rappresentante.

I prezzi dovranno essere quelli finali al pubblico e dovranno, quindi, comprendere ogni onere a carico del gestore e dell'IVA.

c) L'allegato 4

Ciascuna delle dichiarazioni sopra indicate deve essere redatta su carta intestata della ditta offerente ed essere sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante.

La mancata osservanza delle modalità richieste per la compilazione dell'offerta, la mancata trasmissione di quanto richiesto, la mancata sottoscrizione in calce, comportano l'automatica esclusione dalla gara.

Non saranno prese in considerazione le offerte di ditte appartenenti a dipendenti della scuola o parenti o affini del Dirigente e del DSGA.

Art. 9 - Aggiudicazione

Per l'aggiudicazione del servizio si procederà seguendo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi del D.lgs 50/2016, in base ai seguenti parametri di valutazione:

GRIGLIA DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO COMPLESSIVO

N.	DESCRIZIONE	PUNTI
1	Prezzo più conveniente*	30
2	Contributo libero: ogni € 500,00 oltre quanto previsto dal capitolato	1 fino al max di 20
3	Progetto esecutivo: arredo nuovo compreso il bancone, con materiali certificati e rispondenti alle norme UNI ed ai CAM punti 20 arredo non comprensivo del bancone, con materiali certificati e rispondenti alle normative UNI ed ai CAM punti 10 arredo non conforme alle certificazioni Uni esclusione dalla procedura	Max 20
4	Qualità dei prodotti (biologici - di filiera corta)- Allegato 4 Ad un prodotto qualificato sia biologico che di filiera corta sarà attribuito un solo punto Ad un prodotto qualificato biologico o di filiera corta, offerto più volte, sarà dato un solo punto (es.: formaggio biologico offerto in vari tipi di panini oppure il latte della Centrale del latte di Brescia - prodotto di filiera corta - offerto da solo, nel caffè macchiato, ecc.)	Max 30

* Prezzo $[MA.1,5 + MB.1 + MC.0,75] : 3$ (numero dei gruppi dei prodotti)
dove MA MB MC sono le medie aritmetiche dei prezzi dei singoli gruppi di cui all'Allegato A, mentre i coefficienti (1,5), (1,0), (0,75) sono i valori attribuiti ai singoli gruppi.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Istituto Tecnico Commerciale Statale "Abba-Ballini"

Via Tirandi, 3 - 25128 Brescia - Tel. 030 307332 - 030 393363
www.abba-ballini.gov.it - info@abba-ballini.gov.it - bstd15000l@pec.istruzione.it



All'offerta economicamente più conveniente verrà attribuito un punteggio massimo di 30 punti, alle altre offerte verrà assegnato un punteggio decrescente secondo la seguente formula

$$30 : x = A : B$$

dove: x = punteggio da assegnare,

A = offerta della ditta esaminata

B = offerta economicamente più conveniente

Si richiede di allegare documentazione/dichiarazione di conformità alle normative vigenti richieste.

L'istituto, nel caso di offerte anomale, avrà la facoltà di chiedere giustificazioni in riferimento a prezzi non di mercato, secondo le disposizioni di legge.

L'esame dell'offerta e l'aggiudicazione della gara saranno effettuate da apposita Commissione, nominata ai sensi dell'art. 77 del D.lgs 50/2016.

In caso di parità di punteggio totale assegnato, si procederà a sorteggio.

Art. 10 - Articolazione del servizio/Aspetti obbligatori

Il gestore deve garantire obbligatoriamente l'erogazione dei generi di cui all'allegato A.

Piccole modifiche e/o sostituzioni dell'allegato A sono possibili previo accordo con il Dirigente Scolastico.

Art. 11 – Generi extra

Il gestore può arricchire il servizio, mettendo in vendita generi non previsti nell'allegato A, **previo accordo con il D.S.** Il prezzo di tali generi (generi extra) è concordato con il D.S., registrato agli atti dell'istituto e comunicato all'utenza mediante l'esposizione, a cura del gestore, di un separato "listino prezzi dei generi non obbligatori" recante la firma del gestore e del D.S..

Il D.S. ha la facoltà di richiedere l'introduzione di determinati generi extra capitolato.

Art. 12 - Orario del servizio e calendario

Il funzionamento del bar deve essere garantito dal 1 settembre, secondo le seguenti fasce orarie:

ORARIO SERVIZIO BAR			
Dal Lunedì al Venerdì		APERTURA	CHIUSURA
	Corso diurno	7.40	13.30
	Corso serale	18.45	21.15
Sabato		APERTURA	CHIUSURA
	Corso diurno	7.40	13.30



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Istituto Tecnico Commerciale Statale "Abba-Ballini"

Via Tirandi, 3 - 25128 Brescia - Tel. 030 307332 - 030 393363
www.abba-ballini.gov.it - info@abba-ballini.gov.it - bstd15000l@pec.istruzione.it



Il gestore si impegna a garantire il servizio per tutte le attività che coinvolgono le diverse componenti scolastiche e che si svolgono oltre gli orari indicati, previo calendario o comunicazioni della Dirigenza.

Sono esclusi i giorni festivi ed i periodi delle vacanze natalizie e pasquali e le altre sospensioni deliberate dalla Giunta Regionale e Consiglio d'Istituto; in ogni caso l'orario del servizio bar potrà subire modesti aggiustamenti previo accordo tra il D.S. ed il gestore.

Art. 13 – Interruzioni del servizio

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità.

Art. 14 – Osservanza delle leggi e dei regolamenti

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, il gestore ha l'obbligo di osservare tutte le disposizioni derivanti dalle norme in vigore o che possano venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali), specialmente in materia fiscale ed igienica o comunque aventi attinenza con il servizio in oggetto del contratto.

Il gestore del bar dovrà garantire, nell'esercizio dell'attività, un adeguato livello di decoro nel rispetto dell'immagine dell'Amministrazione.

Art. 14 a – Osservanza delle leggi e regolamenti: vestiario, igiene

E' obbligatorio, in sintonia con le leggi vigenti in materia di igiene:

- l'uso della cuffia, del camice o grembiule da parte di tutti gli addetti al servizio, sia nella preparazione delle consumazioni sia nella distribuzione dei prodotti da banco; gli indumenti dovranno essere provvisti di cartellino di identificazione riportante la ragione sociale della ditta e il nome del dipendente;
- l'uso di guanti igienici, pinze o tovaglioli di carta nella distribuzione e/o manipolazione di prodotti non confezionati;
- l'uso dello zucchero in bustine;
- la sterilizzazione delle tazze/tazzine/cucchiaini usati per la distribuzione di caffè e bevande affini.

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

Art. 14 b – Osservanza delle leggi e regolamenti: prezzi

Nello spazio bar, dovranno essere esposti tutti gli avvisi e le indicazioni previsti dalle norme in vigore. I prezzi dovranno essere esposti in listini che dovranno obbligatoriamente essere firmati dal gestore e controfirmati dal Dirigente Scolastico.

Per tutti i prodotti somministrati dovranno essere **chiaramente** indicati ingredienti, prezzi e data di scadenza.

Ad ogni incasso, il gestore dovrà provvedere all'emissione di quanto previsto dalle norme fiscali.

Art. 15 - Spese contrattuali



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Istituto Tecnico Commerciale Statale "Abba-Ballini"

Via Tirandi, 3 - 25128 Brescia - Tel. 030 307332 - 030 393363
www.abba-ballini.gov.it - info@abba-ballini.gov.it - bstd15000l@pec.istruzione.it



Tutte le spese di contratto, nessuna esclusa ed eccettuata, nonché ogni altra allo stesso accessoria e conseguente, sono a totale carico del gestore.

Art. 16 – Pagamento canone di concessione

Il canone di concessione così come risulterà dall'offerta dovrà essere corrisposto all'istituto in due rate di pari importo alle seguenti scadenze:

1. entro il 31 gennaio di ogni anno
2. entro il 30 giugno di ogni anno

Per il primo anno si richiede il pagamento in tre rate: entro il 30 settembre, entro il 31 gennaio ed entro il 30 giugno.

Art. 17 - Personale

Il gestore impegnerà il proprio personale regolarmente iscritto a libro paga, in regola con tutte le vigenti norme (assicurative, antinfortunistiche, sanitarie, previdenziali, assistenziali, ecc.).

L'onere per il pagamento delle competenze al personale di cui trattasi sarà a completo carico del gestore.

Si richiede l'impiego di un numero adeguato di persone qualificate per la somministrazione delle consumazioni.

Al fine di assicurare la continuità del servizio nell'evenienza del caso di malattia o grave impedimento comprovato, il concessionario dovrà comunicare in forma scritta al D.S. il nominativo del temporaneo sostituto, come soggetto idoneo in possesso dei requisiti richiesti dal presente bando.

Il gestore rimarrà sempre e comunque unico responsabile nei confronti dell'istituto, anche in caso di inadempienza per fatti o cause di costui.

L'Istituto, pur rimanendo estraneo al rapporto di lavoro, si riserva, in ogni caso, la facoltà di esprimere un giudizio di idoneità sul personale stesso, qualora si rivelasse inadatto per la conduzione di un servizio bar all'interno di un edificio scolastico, per mancanza di garanzie di moralità, di igiene e di civile comportamento.

Art. 18 – Fornitori dei prodotti

L'istituto è sollevato da qualsiasi responsabilità nei confronti dei fornitori del gestore. Le forniture per il servizio bar dovranno essere richieste dal gestore e le corrispondenti fatture dovranno essere emesse dai fornitori a carico dello stesso.

Art. 19 a – Somministrazione dei prodotti. Caratteristiche qualitative degli alimenti.

Tutti i prodotti dovranno essere di ottima qualità, di marche conosciute a livello nazionale - regionale e reperibili facilmente nei canali di distribuzione al pubblico.

Il prosciutto cotto ed i formaggi dovranno essere IGP; il prosciutto crudo dovrà essere DOP.

Salumi e formaggi non dovranno contenere polifosfati aggiunti. E' vietata qualsiasi forma di utilizzo degli avanzi.

E' fatto divieto di somministrare Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

I panini, pizzette, focacce, brioches, devono essere di forneria, come indicato nell'Allegato A.

Non è ammessa la somministrazione di panini, pizzette, focacce, brioches surgelati.

Art. 19 b – Somministrazione dei prodotti. Conservazione e distribuzione



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Istituto Tecnico Commerciale Statale "Abba-Ballini"

Via Tirandi, 3 - 25128 Brescia - Tel. 030 307332 - 030 393363
www.abba-ballini.gov.it - info@abba-ballini.gov.it - bstd15000l@pec.istruzione.it



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

Su richiesta dell'utenza i prodotti obbligatori del bar (pizzette, panini, focacce, piadine) dovranno essere riscaldati.

Art. 19 c - Somministrazione dei prodotti. Altri divieti.

a) Non è ammessa la confezione di vettovaglie "in loco" da esportare a beneficio di utenze esterne.

b) **E' fatto divieto di consegnare agli utenti del bar recipienti di vetro. Le bevande contenute in bottiglia di vetro vanno servite al banco in bicchieri di plastica biodegradabili o in mater bi.** Il gestore risponde dei danni, compresi quelli a persone, provocati da bottiglie di vetro messe in circolazione dallo stesso nell'edificio scolastico e nelle sue pertinenze.

c) **E' vietata la vendita di alcolici, vino e bevande alcoliche (anche in caso di contenuto di alcool minimo) e/o superalcoliche e dei cosiddetti "energy drink" o simili (in generale: tutte le bevande contenenti eccitanti e/o alteranti anche in dose minima).**

d) E' vietato esercitare nell'istituto il servizio di ristoro difforme da quello previsto nel capitolato e comunque rumoroso, molesto o fonte di odori sgradevoli; esporre insegne, targhe o scritte alle pareti esterne, interne o sulle finestre, con esclusione del listino prezzi, senza la preventiva autorizzazione scritta del Dirigente Scolastico.

e) **E' vietata la vendita di tabacchi.**

f) **E' vietato introdurre nel locale bar giochi di qualsiasi genere.**

Art. 20 – Documentazione da produrre alla stipula del contratto

Il gestore, sia nel caso di impresa individuale, sia nel caso di società, è tenuto a produrre, alla stipula del contratto (o entro 30 giorni dalla stessa), pena la decadenza, i seguenti documenti aggiornati:

- certificato della sezione fallimentare;
- certificato di iscrizione alla Camera di Commercio, dal quale risultino sia l'iscrizione per lo svolgimento dell'attività attinente al presente appalto sia le generalità del legale rappresentante;
- libretti sanitari;
- certificato antimafia;
- polizza R.C.T. (obbligatoria) contro i danni che derivassero all'Istituto e/o terzi dall'espletamento del servizio, con un massimale adeguato, compresa la responsabilità dello smercio;
- autorizzazione sanitaria.

Il gestore, inoltre, è tenuto, se società, a produrre alla stipula del contratto (o entro 30 giorni della stessa), pena decadenza, i seguenti documenti aggiornati:

- certificato di iscrizione alla cancelleria del tribunale;
- statuto vigente;
- nominativo del legale rappresentante e dell'organo amministrativo con eventuali poteri;
- elenco dei soci;



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Istituto Tecnico Commerciale Statale "Abba-Ballini"

Via Tirandi, 3 - 25128 Brescia - Tel. 030 307332 - 030 393363
www.abba-ballini.gov.it - info@abba-ballini.gov.it - bstd15000l@pec.istruzione.it



- impegno scritto a comunicare qualsiasi variazione statutaria e della compagine societaria;
- dichiarazione relativa al capitale sociale.

Art. 21 – Oneri del gestore

Oltre a quanto previsto in altri punti del presente capitolato, il gestore si impegna a provvedere:

- al pagamento delle indennità e di tutte le imposte e tasse generali e speciali presenti e future, definite dall'A.P.B., senza diritto di rivalsa;
- all'assicurazione per i danni a cose e persone, nonché per la responsabilità civile verso terzi;
- a tenere i registri fiscali a norma di legge;
- all'arredo del locale ed alla fornitura delle stoviglie bar;
- alla pulizia degli ambienti assegnati, comprese le pareti, le porte e le finestre. Il gestore predisporrà un numero adeguato di contenitori per rifiuti all'interno e nelle immediate vicinanze del bar, garantendo la pulizia degli stessi. Si impegna, inoltre, a provvedere al completo smaltimento dei rifiuti derivanti dallo svolgimento dell'attività secondo quanto stabilito dalle disposizioni sulla raccolta differenziata del Comune di Brescia;
- alla pulizia degli spazi antistanti il locale bar;
- alla pulizia degli elettrodomestici ed alla sterilizzazione delle stoviglie usate;
- alla manutenzione ordinaria del locale;
- alla visita sanitaria, con le scadenze previste dalle norme per tutto il personale addetto al servizio di cui al presente capitolato;
- al versamento a favore dell'istituto del contributo specificato nel contratto;
- ad ogni altro obbligo indicato nel bando e nel disciplinare.

La ditta dovrà uniformarsi alla normativa vigente in materia di fumo nei locali pubblici.

Il gestore, inoltre, è tenuto a rispondere in proprio dei danni arrecati (anche dall'utenza) agli spazi ed agli impianti fissi. Il gestore deve segnalare tali danni all'A.P.B..

Art. 22 - Responsabilità

Il gestore 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) e degli eventuali danni che, dal personale o dai mezzi impiegati, possono derivare all'istituto o a terzi.

Art. 23 - Decadenza e revoca del contratto

Indipendentemente dai casi previsti negli articoli del presente capitolato, l'Istituto ha diritto di *promuovere nel modo e nelle forme di legge*, la risoluzione del contratto anche nei seguenti casi, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni:

- abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali ed alle disposizioni di legge o regolamento relativo al servizio;
- contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del gestore o del personale adibito al servizio;



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Istituto Tecnico Commerciale Statale "Abba-Ballini"

Via Tirandi, 3 - 25128 Brescia - Tel. 030 307332 - 030 393363
www.abba-ballini.gov.it - info@abba-ballini.gov.it - bstd15000l@pec.istruzione.it



- reiterati rifiuti di adeguamento al rispetto delle norme igieniche e di pulizia, dietro contestazioni scritte;
- quando la ditta aggiudicataria si renda colpevole di frode ed in caso di fallimento;
- ogni altra inadempienza o fatti qui non contemplati che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del codice civile.

Art. 24 - Controlli

La vigilanza sui servizi compete per tutto il periodo di affidamento contrattuale al Dirigente Scolastico o suoi delegati senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per eventuali controlli effettuati da organi competenti. Il D.S. potrà predisporre in qualsiasi momento, senza preavviso, a propria discrezione e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la corrispondenza del servizio fornito dalla gestione alle prescrizioni contrattuali ed inoltre autonomamente chiedere al servizio ASL competente (ATS di Brescia) di effettuare controlli in relazione al rispetto della norme igieniche, modalità di svolgimento del servizio, rispetto in materia di igiene degli alimenti previste dal D.L.vo 155/97, sicurezza dei dipendenti della ditta in materia di tutela della salute negli ambienti di lavoro.

Per la funzionalità delle ispezioni e dei controlli, il gestore è obbligato a fornire tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento l'accesso agli spazi del servizio bar, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa (manuale di autocontrollo, schede tecniche dei fornitori di alimenti, ecc.).

Art. 25 – Tipologia dei controlli

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

- osservanza da parte del gestore di tutte le norme contrattuali, specificate nei vari articoli del presente bando;
- modalità di conservazione e stoccaggio in frigorifero;
- temperatura di servizio nel frigorifero;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- caratteristiche ed impiego dei detergenti;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- stato igienico degli impianti, degli elettrodomestici e dei locali;
- stato igienico e sanitario degli addetti;
- controllo della presenza dei prodotti indicati nell'allegato A;
- controllo della qualità dei prodotti prescritta;
- controllo della quantità dei prodotti prescritta;
- controllo del comportamento verso gli utenti;
- controllo dell'abbigliamento e della pulizia degli addetti;
- osservanza del rispetto della normativa in materia di fumo
- osservanza del rispetto del divieto di vendere alcolici ed eccitanti

Art. 26 - Contestazioni

Il Dirigente Scolastico farà pervenire alla Ditta aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate. *Entro 10 giorni la Ditta potrà fornire le controdeduzioni* del caso. *Qualora non accolte*, il Dirigente Scolastico lo comunicherà per iscritto alla Ditta che entro 8 giorni, dovrà uniformarsi alle prescrizioni.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Istituto Tecnico Commerciale Statale "Abba-Ballini"

Via Tirandi, 3 - 25128 Brescia - Tel. 030 307332 - 030 393363
www.abba-ballini.gov.it - info@abba-ballini.gov.it - bstd15000l@pec.istruzione.it



Successivamente l'istituto applicherà le seguenti penali:

€ 500,00 per ogni giorno di sospensione del servizio o mancato preavviso

€ 100,00 per la mancanza prolungata (periodo superiore ad una settimana) di prodotto offerto in sede di gara

€ 300,00 per mancata esposizione della descrizione delle materie prime utilizzate

€ 200,00 per mancato rispetto delle grammature previste per ogni tipologia di alimento

€ 1.000,00 per mancato rispetto delle norme igieniche per la conservazione delle derrate

€ 1.000,00 per utilizzo prolungato (superiore a tre giorni) di addetti non rispondenti a quelli dichiarati

€ 1.000,00 per condizioni igieniche sotto la norma, a giudizio incontestabile dall'ATS.

Il provvedimento sarà assunto dal Consiglio di Istituto.

L'applicazione della penale di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'istituto in conseguenza delle eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

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

Art. 27 - Disposizioni per riconsegna

Alla fine del contratto il gestore deve restituire gli spazi del locale bar.

Art. 28 - Prezzi – Revisione dei prezzi

I prezzi di vendita sono quelli indicati in sede di offerta e non possono essere modificati nel primo anno della concessione.

Dovranno essere comprensivi di ogni onere a carico del gestore e dell'IVA.

I prezzi dei generi obbligatori (richiesti nell'allegato A), potranno essere rivisti annualmente, d'intesa tra le parti contraenti.

Il gestore potrà richiedere, infatti, entro il 15 marzo di ogni anno la loro revisione. L'indice massimo di riferimento per revisione sarà costituito dall'indice ISTAT che dovrà essere allegato alla richiesta di variazione dei prezzi da parte del gestore.

In caso di approvazione, i nuovi prezzi entreranno in vigore con l'inizio dell'anno scolastico successivo.

Art. 29 - Indicazione sulle modalità di pagamento

Il gestore dovrà eseguire il servizio avendo presente che il ritiro dell'ordinazione è regolato dal pagamento in contanti da parte dell'utenza.

Art. 30 - Foro competente

Le parti contraenti per qualsiasi controversia riconoscono il foro di Brescia come unico competente.

Brescia, 26 Aprile 2019

*Il Dirigente Scolastico
dell'I.T.C.S. "Abba – Ballini" di Brescia
(Elena Lazzari)
documento firmato digitalmente*