



LICEO CLASSICO STATALE "G. CARDUCCI"

Via Beroldo 9 - 20127 MILANO

Tel. 02/2847232 - Fax 02/2610154

Sito web: www.liceoclassicocarducci.gov.it; Posta elettronica: segreteria@liceocarducci.it

Posta elettronica istituzionale: mipc03000n@istruzione.it ; (PEC): mipc03000n@pec.istruzione.it

Cod.Mecc.MIPC03000N - Cod.fiscale 80126650151

Prot. n. 782/C14

Milano, 24.03.2016

BANDO DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR PRESSO IL LICEO CLASSICO “G. CARDUCCI” - MILANO

CIG: Z9C18D6F21

Art. 1 OGGETTO E DURATA CONTRATTUALE DELLA CONCESSIONE

Il presente capitolato disciplina la gara per il conferimento del servizio di **gestione del bar** situato all’interno del Liceo Classico G. Carducci sito in Milano in via Beroldo n. 9, per la somministrazione di alimenti e bevande analcoliche, nonché **l’installazione e la gestione dei seguenti distributori** di alimenti:

- n. 1 macchine distributrice di bevande fredde, da collocare al piano terra
- n. 1 erogatore di cibi vari, da collocare al primo piano
- n. 3 distributori di bevande calde da allacciare alla rete idrica ed elettrica, da collocare al piano terra, al primo piano e al terzo piano

Il presente contratto avrà durata di anni tre decorrenti dal 1/7/2016 e non è rinnovabile. Il Liceo Carducci ha, tuttavia, la facoltà di richiedere la prosecuzione del servizio anche dopo la scadenza del termine per il tempo necessario alla indizione del nuovo bando, durante i quali la ditta aggiudicataria dovrà assicurare la fornitura alle stesse condizioni dell’aggiudicazione. Il servizio oggetto dell’appalto dovrà essere svolto con l’osservanza di tutte le norme previste in materia di produzione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande come specificate e dovrà garantire la fornitura di tutti i beni minimi indicati nel listino di cui all’allegato A del bando di gara. Si precisa che l’utilizzo del bar è facoltativo e che il numero dei potenziali avventori non è in alcun modo garantito, né vincolante per il Liceo Carducci e, pertanto, il gestore non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa né richiedere modifiche, anche di natura economica del contratto per l’eventuale mancata fruizione del bar da parte dell’utenza e dei lavoratori del Liceo Carducci.

Art. 2 TIPOLOGIA DI UTENZA

Possono usufruire del servizio gli studenti e i loro genitori, il personale, i partecipanti a concorsi, commissari d’esame o di concorsi nonché gli ospiti a qualsiasi titolo dell’Istituto.

Per il prossimo anno scolastico l’utenza sarà composta da circa 900 alunni e 80 dipendenti.

Resta inteso che l'eventuale variazione nella popolazione scolastica e/o del numero di personale dipendente, sia in aumento che in diminuzione, non potrà costituire pretesa per la revisione del contributo alla Istituzione Scolastica di cui al successivo art. 5.

Art. 3 – MESSA A DISPOSIZIONE DEI LOCALI

Per l'espletamento del servizio la Città Metropolitana di Milano mette a disposizione del gestore appositi locali ubicati all'interno dell'Istituto e che consistono nel **locale bar al seminterrato, bagno al piano terra, locale magazzino situato di fronte alle scale del piano seminterrato lato bar, locale spogliatoio, da adattare con spese a carico del gestore, adiacente ai bagni maschili al seminterrato**, come da piantine allegate (All. A). I locali sono concessi in comodato d'uso oneroso, come previsto dall'art. 5, per il solo uso di gestione del bar interno. 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. Delle operazioni di consegna verrà redatto apposito verbale in contraddittorio tra le parti.

Art. 4 CALENDARIO E ORARIO DI SERVIZIO

Il servizio bar, dovrà essere avviato dall'aggiudicatario entro 60 giorni lavorativi dalla consegna dei locali. Il locale da adibire a spogliatoio, da adattare a tale scopo a spese del gestore, sarà consegnato appena l'aggiudicazione diverrà definitiva, secondo i tempi indicati nel Disciplinare di gara. I distributori di alimenti e bevande, invece, dovranno essere installati entro il 7/07/2016.

Il servizio bar dovrà osservare ininterrottamente i seguenti orari:

Lunedì –venerdì: 7,30 – 14,30

Sabato 7,30 – 14,00

Nei periodi di attività didattica e durante gli esami di Stato

Lunedì –sabato: 8,30 – 13,00

Nei periodi di sospensione dell'attività didattica

Il servizio dovrà essere prolungato, in occasione di riunioni o altre attività, anche nelle ore pomeridiane secondo quanto sarà richiesto di volta in volta dal Dirigente Scolastico, con adeguato preavviso.

Il servizio dovrà essere garantito dal 1 settembre al 15 luglio con chiusura dal 16 luglio al 25 agosto, salvo esigenze dell'amministrazione da comunicarsi tempestivamente a cura del D.S. Nei giorni di totale interruzione delle attività didattiche (Natale, Pasqua ecc.) la riduzione del servizio deve essere

concordata con il D.S. Il gestore dovrà garantire, entro gli orari di servizio su indicati, la piena disponibilità di tutti i generi di consumo previsti nell'allegato B, garantendo fino all'orario di chiusura un congruo quantitativo degli stessi.

Art. 5 CORRESPONSIONE INDENNITA' E CONTRIBUTI

L'aggiudicatario dovrà corrispondere annualmente alla Città Metropolitana di Milano un'indennità d'uso per l'utilizzo dei locali in cui si dovrà svolgere il servizio. L'indennità d'uso è pari a € 4.959,24, con riferimento al primo anno di gestione, dovuta a favore di Città Metropolitana di Milano che andrà versata, tramite bonifico bancario intestato a CITTA' METROPOLITANA DI MILANO – INTESA SAN PAOLO Codice IBAN IT 86D0306901 7750 0000 0100 922, entro il 28 febbraio dell'anno successivo a quello dell'attivazione del contratto. Per gli anni successivi, l'indennità sarà adeguata, a cura degli Uffici della Città Metropolitana di Milano e opportunamente comunicata ai gestori, precisando il termine entro cui deve essere effettuato il pagamento, sulla base del 100% della variazione dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per operai ed impiegati calcolata per il periodo dal 01/09 al 31/08 di ogni anno.

Il mancato versamento dell'indennità, decorsi 60 giorni dai termini di cui sopra, comporta l'automatica risoluzione per inadempimento del rapporto contrattuale.

A tal fine, copia del bonifico bancario dovrà essere trasmessa all'Istituto scolastico e agli Uffici della Città Metropolitana di Milano.

Si allega il regolamento della Città Metropolitana di Milano approvato con Delibera Consiliare del 1 marzo 2012. La Città Metropolitana installerà a proprio carico un contatore atto a monitorare il consumo di energia elettrica, riservandosi di chiedere al gestore un adeguamento delle spese derivanti dal consumo di detta utenza.

Il gestore dovrà inoltre corrispondere al Liceo Carducci, entro la fine del mese di febbraio di ciascun anno, un contributo per la pulizia degli spazi comuni adiacenti ai locali concessi in uso al gestore del servizio di ristoro, comprensivi del costo del lavoro del personale che esegue la pulizia e del materiale di pulizia che verrà utilizzato a favore delle attività integrative degli studenti e per l'attuazione del diritto allo studio. L'importo del contributo è forfetariamente stabilito in € 2.000,00 annui.

Art. 6 ONERI A CARICO DEL GESTORE

Sono a carico del gestore:

- la fornitura e l'installazione degli arredi e delle attrezzature fisse e mobili necessari all'esecuzione del servizio di ristoro;

- il pagamento dell'indennità d'uso a titolo di corrispettivo per l'uso degli spazi scolastici necessari per l'espletamento dei servizi di ristoro a favore della Città Metropolitana di Milano
- la costituzione di un fondo di garanzia, pari almeno alle indennità d'uso annuali dovute per la durata del contratto
- l'acquisizione dei titoli abilitativi rilasciati dalle competenti autorità (ASL, VVF, Comune ecc.) e tutte le opere necessarie al fine di realizzare il servizio di ristoro in conformità alle prescrizioni del "Regolamento d'Igiene" vigente;
- l'acquisizione dei titoli abilitativi necessari sia per l'esecuzione dei lavori che per la licenza di esercizio, compresi gli allacciamenti degli impianti (luce, acqua) ed eventuali nuovi contatori e quadri per acqua gas e luce in conformità alle norme vigenti sulla sicurezza degli impianti;
- il collaudo delle opere realizzate, come da progetto presentato all'ente, prevedendo che la Città Metropolitana di Milano potrà richiedere il risarcimento del danno, la rimozione delle opere contestate e il ripristino dei luoghi a carico del gestore;
- tutte le incombenze e le responsabilità relative ai lavori autorizzati, ai sensi del d.lgs. 81/2006 in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro;
- l'esecuzione delle opere secondo le norme e regolamenti vigenti;
- l'obbligo di farsi carico degli oneri di smaltimento relativo a proprie attrezzature ed arredi;
- tutti gli interventi di manutenzione ordinaria, che riguardano le opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione di parti edili, impiantistiche, delle finiture e degli arredi fissi e mobili e quelle necessarie a integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici;
- tutte le prescrizioni della ASL a seguito di sopralluoghi ispettivi;
- la fornitura delle attrezzature, macchinari, banco bar e il retrobanco, arredi ,comprese le stoviglie, necessari alla produzione, somministrazione, conservazione e gestione dei prodotti alimentari e di bevande, che dovranno essere obbligatoriamente conformi alle vigenti normative e ottemperare ai requisiti di igiene e prevenzione infortuni;
- la fornitura e lo stoccaggio delle derrate alimentari;
- la fornitura di tutti i materiali di consumo occorrenti per l'espletamento del servizio;
- la comunicazione, contestualmente all'inizio del servizio, riguardante i laboratori di produzione dei prodotti presso i quali intende fornirsi, e quindi l'esposizione in modo ben visibile nei locali in argomento del nominativo di tale laboratorio e la sua sede, oltre che degli ingredienti dei prodotti stessi, come disposizioni normative vigenti;
- la comunicazione di eventuali sostituzioni dei laboratori prescelti;

- la pulizia, sanificazione e disinfestazione di tutti i locali e spazi assegnati, di tutti gli impianti, apparecchiature, arredi e di tutte le attrezzature fisse e mobili, comprese le stoviglie utilizzate per la preparazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande;
- la manutenzione ordinaria dei locali compresa una tinteggiatura annuale delle pareti dei locali riservati al pubblico;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli arredi e di quant'altro necessario per l'espletamento del servizio;
- la raccolta ed il trasporto dei rifiuti ed il successivo smaltimento, nel rispetto della vigente normativa in materia, derivanti dall'attività espletata utilizzando per lo stoccaggio gli appositi contenitori dallo stesso forniti. Il gestore si obbliga a provvedere, presso i competenti uffici del Comune di Milano, alla denuncia a proprio nome dei dati necessari per il versamento della tassa sui rifiuti solidi urbani. Il gestore è tenuto a rimborsare l'importo delle eventuali sanzioni che dovessero venire comminate al Liceo Carducci in quanto imputabili all'irregolare gestione dei rifiuti da parte del gestore;
- il trasporto, l'installazione, il collaudo, la messa in funzione, la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le apparecchiature ed attrezzature occorrenti per la gestione del bar. Nel corso della vigenza contrattuale, il gestore dovrà altresì integrare e/o sostituire a proprie spese le apparecchiature, attrezzature, arredi e stoviglie non più funzionanti con altri. L'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per l'uso improprio, danneggiamenti, furti delle attrezzature, arredi e delle stoviglie in dotazione al bar;
- la retribuzione, completa degli elementi accessori ed aggiuntivi, da erogare al personale alle proprie dipendenze ed i relativi oneri assicurativi, previdenziali e sociali;
- tutte le procedure di controllo di qualità del servizio previste dal D.L. 26/5/97 n. 155;
- in generale, il rispetto di tutte le normative vigenti in materia e l'ottemperanza a eventuali prescrizioni, contestazioni, multe, altre sanzioni ecc. che dovessero essere accertate da parte dei N.A.S. e/o altri servizi di vigilanza. Il gestore dovrà essere munito dell'autorizzazione per l'apertura degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande previste dall'art. 3 della Legge 25/8/91 n. 287 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché delle autorizzazioni necessarie per l'esercizio dell'attività. Tutte le spese necessarie per l'ottenimento delle predette autorizzazioni restano a carico esclusivo del gestore;
- il pagamento delle imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione del servizio;
- le spese per le autorizzazioni amministrative e sanitarie prescritte per l'attivazione del posto di ristoro;

- le spese per il rispetto delle misure di prevenzione e protezione dei luoghi di lavoro previste dal D.lgs 81/08;
- l'obbligo di non modificare i prezzi indicati nell'offerta economica (allegato A), se non previa autorizzazione del Consiglio di Istituto;
- ogni onere diretto e indiretto derivante dall'assunzione della gestione del bar ai sensi del presente capitolato.

Art. 7 MODALITA' DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

I beni oggetto della vendita sono quelli normalmente rientranti nelle categorie riferite all'esercizio commerciale di un bar. Stante l'elevato numero di utenti il concessionario deve assicurare la presenza di almeno **due persone (unità)** durante tutto l'orario di erogazione del servizio, con gestione a proprio esclusivo rischio e responsabilità, in forma organizzata autonoma di mezzi e attrezzature e personale secondo quanto prescritto dal presente capitolato e dalla vigente normativa in materia. Dovrà, altresì, provvedere al costante approvvigionamento delle macchine distributrici di bevande e snack ed accertarsi che le stesse siano adeguatamente rifornite in particolare durante gli orari di chiusura del bar e che siano ordinariamente pulite. Il servizio dovrà essere svolto con la massima diligenza e nel pieno rispetto di quanto previsto nel presente capitolato e 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 somministrazione al pubblico dei prodotti alimentari, all'igiene e sicurezza dei prodotti e alla visibilità dei prezzi. Per tutti i prodotti somministrati dovranno essere chiaramente indicati ingredienti e prezzi. I prezzi dei generi e delle merci poste in vendita dovranno essere affissi nel locale in una tabella firmata dal gestore e dal D.S. del Liceo Carducci. A partire dal secondo anno di gestione, i prezzi sono concordati e riveduti all'inizio di ogni anno su richiesta dell'aggiudicatario da presentarsi al Consiglio d'Istituto entro il 30 maggio, soltanto qualora intervengano, nel periodo di durata del contratto, variazioni pari o superiori al 10% sui prezzi all'ingrosso dei generi alimentari. Potranno essere erogati nuovi generi solo dopo aver concordato con il Capo di Istituto il prezzo di vendita. Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità di marche conosciute a livello nazionale o regionale e dovranno corrispondere alla quantità prevista dall'allegato B e alle vigenti norme igienico-sanitarie di tutela della salute. Salumi e formaggi non devono contenere glutine e polifosfati aggiunti e il latte deve essere fresco. La composizione dei prodotti confezionati deve

essere dichiarata ed esposta al pubblico. Tutto ciò che non prevede cottura dovrà essere preparato giornalmente negli appositi locali messi a disposizione dall'Istituto.

Il gestore deve garantire la possibilità, su richiesta dell'utenza, di fornire/preparare cibi senza glutine, nel rispetto delle modalità atte a prevenire contaminazione degli alimenti. I distributori di bevande e snack, dovranno inoltre contenere anche prodotti senza glutine.

Il Gestore del servizio dovrà garantire nell'esercizio dell'attività un adeguato livello di decoro nel rispetto dell'immagine dell'Amministrazione.

Dovrà inoltre garantire che i distributori automatici forniti siano in grado di erogare il resto corretto rispetto al prezzo dichiarato nell'offerta per ogni singolo prodotto, indipendentemente dalla messa a disposizione dell'apposita chiavetta.

E' vietato tenere in deposito materie infiammabili in quantità eccedente il fabbisogno giornaliero o materie producenti esalazioni moleste, installare apparecchi ed altri oggetti di peso eccessivo, senza la preventiva autorizzazione, esercitare nell'Istituto il servizio di ristoro non previsto nel capitolato e comunque rumoroso, molesto o fonte di odori sgradevoli, esporre insegne, targhe o scritte sulle pareti esterne, interne o sulle finestre, con esclusione del listino prezzi, senza la preventiva autorizzazione scritta.

L'aggiudicatario è tenuto a garantire comunque il servizio di ristoro per tutta la durata prevista dal presente contratto. Pertanto, al fine di assicurare la continuità del servizio stesso, in caso di malattia o grave impedimento comprovato, l'aggiudicatario dovrà indicare il temporaneo sostituto, come soggetto idoneo che abbia i requisiti richiesti dal presente atto. L'aggiudicatario rimarrà sempre e comunque unico responsabile nei confronti dell'Istituto, anche in caso di inadempienza per fatti o cause di costui.

Art. 8 IGIENE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Il gestore dovrà provvedere alla conservazione di tutti i prodotti confezionati e non, rispettando scrupolosamente le disposizioni vigenti in materia. I prodotti deteriorabili dovranno essere conservati in frigo secondo le temperature previste dalla vigente normativa in materia. I residui alimentari e gli altri scarti della produzione alimentare dovranno essere gestiti e trattati in base alla normativa in vigore e dovranno sostare negli ambienti del bar non oltre il tempo necessario alla lavorazione, preparazione, somministrazione quotidiana degli alimenti.

Salumi, formaggi, pane, focacce, pizze, brioche ecc. non dovranno essere surgelati; il trasporto e la conservazione dei prodotti dovrà avvenire utilizzando appositi contenitori chiusi. Gli alimenti non confezionati dovranno essere distribuiti con apposite pinze e dovranno essere contenuti in

appositi involucri; durante tale attività gli addetti alla distribuzione non dovranno manipolare denaro. Il gestore si impegna a non consegnare agli utenti del bar recipienti di vetro e lattine, le bevande saranno servite in bicchieri di plastica. Il gestore risponderà dei danni provocati da bottiglie di vetro e lattine abbandonate in qualsiasi parte dell'istituto. E' **rigorosamente vietata** la vendita di alcolici e superalcolici.

Art. 9 PERSONALE

L'aggiudicatario dovrà garantire che il personale di cui si avvale sia qualificato, di assoluta fiducia e di provata riservatezza, che osservi diligentemente tutte le norme e disposizioni generali con particolare riferimento all'art. 5 del Decreto legislativo n. 114 del 31/3/98. Il personale dovrà essere in linea con la normative vigenti del C.C.N.L. di riferimento della categoria. Il gestore è tenuto all'osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di igiene degli alimenti, di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di assicurazione degli operatori contro gli infortuni, delle assicurazioni sociali, dell'inquadramento contrattuale, degli accordi sindacali nazionali e locali per il personale dipendente.

Ogni addetto in servizio dovrà essere munito delle autorizzazioni sanitarie previste e mantenere uno standard elevato di igiene e pulizia personale. A richiesta del Dirigente Scolastico, il gestore dovrà inoltre esibire i libri paga e matricola del personale addetto e le ricevute dei versamenti contributivi prescritti dalle vigenti disposizioni in materia.

Durante l'orario di servizio, il personale dovrà indossare indumenti di lavoro puliti come prescritto dalle vigenti norme in materia di igiene. Per i lavori di pulizia dovrà indossare indumenti distinti da quelli usati per l'erogazione servizio bar.

Nessun rapporto di lavoro verrà ad instaurarsi tra il Liceo Carducci e il personale addetto all'espletamento del servizio bar, che lavorerà alle dirette dipendenze e sotto l'esclusiva responsabilità del gestore.

Il gestore è responsabile nei confronti sia dell'Amministrazione che dei terzi della tutela della sicurezza, incolumità e salute dei lavoratori addetti al servizio. Esso è tenuto al rispetto delle disposizioni legislative e regolamenti sulla sicurezza e igiene del lavoro, sia di carattere generale che specifico per l'ambiente in cui si svolgono i lavori.

Il D.S. si riserva la facoltà di esprimere un giudizio di idoneità sul personale stesso qualora si rivelasse inadeguato per una normale conduzione del servizio.

Il personale della scuola e gli alunni non possono essere adibiti al servizio bar.

Art. 10- COMPORTAMENTO DEL PERSONALE DIPENDENTE DELLA DITTA

AGGIUDICATARIA

Il personale dipendente della ditta aggiudicataria deve essere tecnicamente preparato e fisicamente idoneo alla mansione. Nello svolgimento del servizio è tenuto a tenere un comportamento discreto, riservato decoroso conformato alle regole di buona educazione e di rispetto per la specifica situazione nella quale viene svolto il servizio.

Art. 11 VARIAZIONI PER SOSPENSIONE DEL SERVIZIO E LAVORI STRAORDINARI

La Ditta non potrà avanzare eccezioni o pretese di sorta per eventuali sospensioni del servizio, dovute a attività didattiche organizzate dalla scuola (es. tornei), ad interventi straordinari (lavori di manutenzione, ecc.), sciopero e/o altre cause di forza maggiore (chiusure imposte dalle Autorità competenti per allerta meteo o altre avversità atmosferiche). Alla Ditta potrà essere richiesto di sostituire temporaneamente, in caso di lavori di manutenzione, ecc., il normale servizio con la somministrazione di generi di bar trasportati dall'esterno.

Art. 12 ESTENSIONE DEL SERVIZIO

Su specifica richiesta del Liceo Carducci la ditta aggiudicataria potrà essere tenuta in considerazione per l'allestimento di eventuali servizi di buffet freddo, coffee break, rinfreschi e simili in occasione di particolari esigenze del Liceo Carducci

Per detti servizi il Liceo Carducci potrà chiedere all'aggiudicatario un preventivo di spesa nel quale dovranno essere chiaramente indicati il tipo di servizio offerto, il menù e il relativo costo. Il D.S. si riserva di valutare l'offerta.

Parimenti, la Ditta è tenuta ad assicurare il servizio, se richiesto e concesso, anche in sale in cui si svolgono riunioni o in altri locali della struttura scolastica, anche oltre i normali orari di apertura.

Art. 13 CONTROLLI

Il Liceo Carducci si riserva la facoltà di effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso, a propria discrezione e con le modalità che riterrà più opportune, controlli qualitativi/quantitativi sulle prestazioni contrattuali aventi per oggetto:

- condizioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate;
- verifica di particolari situazioni relative alla carenza e/o mancanza di prodotti;
- qualità dei prodotti forniti;
- 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 degli ambienti di lavoro nelle strutture sanitarie;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- modalità di conservazione e stoccaggio dei prodotti in frigorifero;
- controllo data scadenza dei prodotti;
- controllo quantità prescritta
- in ogni caso il rispetto di tutte le norme previste dal presente capitolato;

Gli Organi Amministrativi della Città Metropolitana di Milano o dell'Istituto potranno effettuare in qualunque momento ispezioni amministrative e/o tecniche, avvalendosi di funzionari all'uopo incaricati per la verifica del rispetto delle condizioni previste nel presente contratto e dalle disposizioni vigenti.

Qualora a seguito delle suddette verifiche dovessero emergere irregolarità o conclusioni negative, l'Amministrazione si riserva di adottare i provvedimenti del caso.

Il Consiglio di istituto farà pervenire alla ditta aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Il gestore, entro 10 giorni, potrà fornire le controdeduzioni del caso. Qualora queste ultime non siano accolte, il Consiglio di Istituto lo comunicherà al gestore che, entro i successivi 8 giorni dovrà uniformarsi alle prescrizioni.

Art. 14 DIVIETI

Nei locali adibiti al servizio e relative dipendenze sono proibiti i giochi di qualsiasi tipo.

E' vietato l'ingresso ai venditori ambulanti.

La Ditta si obbliga a impedire tutto ciò che non si addica alla convenienza del luogo o possa recar disturbo allo svolgimento delle attività istituzionali che si svolgono all'interno dell'Istituto scolastico.

Art. 15 LICENZE

Tutte le autorizzazioni, licenze, permessi sanitari ed altri atti necessari all'esercizio delle attività di cui al presente disciplinare dovranno essere intestati alla ditta affidataria, alla quale faranno carico le eventuali imposte e tasse relative.

La ditta affidataria dovrà pertanto provvedere a tutti gli adempimenti relativi al rilascio delle licenze o al rinnovo delle stesse, in particolare riguardo la prescritta autorizzazione sanitaria, rilasciata dai Comuni di competenza.

Gli originali delle autorizzazioni e/o licenze dovranno essere esposti nei locali adibiti a bar punto ristoro, mentre le copie conformi dovranno essere depositate presso l'Istituto Scolastico.

Art. 16 PENALITA' PER INADEMPIMENTO

Nel caso in cui si verifichi una interruzione e/o sospensione del servizio oggetto del presente disciplinare dovuta a responsabilità della ditta aggiudicataria, verranno applicate le seguenti penali:

- in caso di interruzione o sospensione del servizio, fatto salvo il maggior danno, il Liceo Carducci si riserva di applicare una penale giornaliera di € 150,00.
- per le interruzioni o sospensioni superiore ad un periodo di 5 giorni lavorativi il Liceo Carducci si riserva la facoltà di avviare il procedimento di risoluzione del contratto.

Il Liceo Carducci ove rilevi uno degli inadempimenti sopra indicati, procederà a darne comunicazione alla Ditta che potrà far pervenire eventuali osservazioni entro i cinque giorni successivi.

Qualora si dimostrasse la fondatezza delle inadempienze, il Liceo Carducci entro i 30 giorni successivi procederà ad applicare la relativa penale, fatta salva la facoltà della pronuncia di risoluzione del contratto di cui al successivo art. 22.

Art. 17 RESPONSABILITA' DELLA DITTA AFFIDATARIA E COPERTURA ASSICURATIVA

La Ditta aggiudicataria si assumerà la responsabilità per danni a persone, sia a terzi che propri dipendenti e cose che dovessero verificarsi durante l'esecuzione del presente appalto, tenendo in ogni caso sollevata da ogni responsabilità l'Istituto Scolastico.

Il Liceo Carducci non è responsabile per gli eventuali infortuni sul lavoro occorsi al gestore, al personale posto alle sue dipendenze, ai suoi fornitori o collaboratori in genere che per lo svolgimento del proprio lavoro si trovano nei locali adibiti al servizio oggetto del presente disciplinare, ivi compresi magazzini e relativi servizi.

La Ditta dovrà consegnare all'Amministrazione, prima della stipula del contratto, una polizza di assicurazione che copra, per tutta la durata del contratto il rischio per la responsabilità civile verso terzi e per danni a cose.

Al fine di evitare ritardi nell'assunzione dei servizi da parte della ditta aggiudicataria, è ammessa la trasmissione a mezzo telefax della copia del contratto di assicurazione di cui al presente articolo. Il gestore avrà cura di consegnare o di trasmettere l'originale o sua copia conforme entro i 3gg successivi.

L'assicurazione di cui al presente articolo non esime la ditta aggiudicataria e il personale posto alle sue dipendenze da eventuali responsabilità penali dovute a negligenza, imperizia o dolo nell'espletamento dei servizi di cui al presente disciplinare.

ART. 18 DIVIETO DI CESSIONE

La ditta concessionaria non potrà sotto qualsiasi titolo, cedere in tutto o in parte il servizio ad altra impresa. Nel caso di contravvenzione al divieto, la cessione si intenderà come nulla e di nessun effetto nei rapporti con il Liceo Carducci, fatta salva allo stesso la facoltà di ritenere senz'altro risolto il contratto medesimo con diritto alla rifusione di ogni eventuale danno. E' altresì fatto divieto di sub-concessione e di comodato del contratto.

ART. 19 SPESE CONTRATTUALI

Fanno carico al fornitore le tasse di bollo e di registrazione del contratto, le spese di scritturazione, copia, ecc., nonché, ove sia fatto ricorso al notaio, le spese notarili. A carico del fornitore sono altresì le spese comunque connesse alla fornitura e, in caso di soccombenza conseguente alla procedura di controllo precedentemente descritta, anche quelle relative alle perizie che si rendessero necessarie per verificare la qualità dei beni.

ART. 20 SPESE DI STIPULA DELL'ATTO DI CONCESSIONE

Tutte le spese, imposte e tasse inerente il contratto e conseguenti anche se non richiamate nel presente disciplinare sono a totale carico del concessionario. Per quanto riguarda l'IVA, si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia.

ART. 21 REVOCA DELLA CONCESSIONE

Il Liceo Carducci si riserva la facoltà, in caso di sopravvenuti motivi di interesse pubblico, di revocare il contratto in qualsiasi tempo e con preavviso di 30 giorni dandone comunicazione dell'intervenuto provvedimento mediante lettera raccomandata, con avviso di ricevimento.

In caso di revoca del contratto, la ditta è obbligata a liberare i locali entro e non oltre i 30gg successivi alla notifica. In mancanza il Liceo Carducci provvederà direttamente a far sgombrare i locali, a totale carico della Ditta, trattenendo il relativo importo del fondo di garanzia previsto all'art. 6.

Art. 22 CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Il Liceo Carducci ha facoltà pronunciare la risoluzione dal presente contratto, con conseguente perdita dell'importo del fondo di garanzia di cui all'art.6, fatto salvo il risarcimento del maggior danno, nei seguenti casi:

- qualità del servizio non conforme a quanto prescritto dal presente capitolato;
- qualità degli alimenti distribuiti e qualità delle prestazioni non conforme a quanto prescritto dal presente capitolato ;
- rispetto degli orari di apertura e chiusura dell'esercizio non conforme a quanto prescritto dal presente capitolato;
- irregolarità a seguito dei controlli effettuati dall'Amministrazione;
- qualità e stato di conservazione delle merci non conforme a quanto prescritto dal presente capitolato;
- igiene generale dei locali, delle attrezzature e del personale addetto;
- stato e uso dei locali, attrezzature e arredi non conforme a quanto prescritto dal presente capitolato;
- mancato rispetto delle norme di sicurezza;
- impiego del personale non corrispondente a quanto prescritto dal Capitolato;
- sospensione, abbandono o mancata effettuazione anche saltuaria del servizio da parte del gestore;
- reiterate lamentele da parte dei consumatori sulla qualità e genuinità dei prodotti;
- in caso di cessione di contratto o di subappalto;
- cambio di destinazione d'uso dei locali;
- reiterati ritardi o omissioni nel pagamento delle indennità e dei contributi dovuti così come previsti nel presente contratto;
- messa in liquidazione, stato di fallimento, concordato preventivo, stati di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento, o altri casi di cessione di attività o cessazione dell'impresa aggiudicataria;
- grave inosservanza di disposizioni di legge;
- Grave inadempimento delle disposizioni concernenti il rapporto di lavoro del personale dipendente della ditta aggiudicataria;
- ritiro o mancato rinnovo della licenza di esercizio da parte dell'Autorità bar competente;
- mancata stipula del contratto di assicurazione.
- ritardato avvio del servizio oltre 15 giorni lavorativi dalla data di consegna dei locali;

Quando la ditta violi le disposizioni di cui al presente contratto o compia un atto che abbia compromesso o comunque possa compromettere il servizio, il Liceo Carducci procederà a notificare alla medesima le relative contestazioni mediante comunicazione scritta.

Decorsi 15 gg dalla ricezione delle comunicazione, se la ditta non fornisce plausibile giustificazione, il Liceo Carducci si riserva la facoltà di risolvere il contratto e provvedere, senza mora e con semplice provvedimento amministrativo, ad incamerare l'importo del fondo di garanzia di cui all'art.6, salva l'azione di risarcimento del maggior danno subito ed ogni altra azione che il Liceo Carducci ritenesse opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi, dandone comunicazione scritta alla ditta.

In caso di pronuncia di risoluzione, la ditta è obbligata a liberare i locali entro il termine indicato nella comunicazione con la quale si notifica l'intervenuta risoluzione.

In mancanza il Liceo Carducci provvederà direttamente a far sgombrare il locale ponendo a carico della ditta tutti gli oneri relativi.

La risoluzione non esime la ditta aggiudicataria dalla responsabilità civile e penale in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti di cui è causa.

Art. 23 NORME IN MATERIA DI SICUREZZA

E' fatto obbligo alla ditta, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi a quanto previsto dal Decreto Legislativo N. 81/08.

Art. 24 RICONSEGNA LOCALI

I locali concessi per l'espletamento del servizio dovranno essere restituiti al Liceo Carducci nello stesso stato della consegna. In caso di danneggiamento sarà a carico della ditta aggiudicataria l'integrale ripristino degli stessi. Tutte le attrezzature, gli arredi ed i macchinari dovranno essere rimossi a cura e spese del gestore entro i termini intimati dall'Amministrazione.

Art. 25 CONTRASTO DI NORMATIVE E NORMA DI RINVIO

In caso di difformità tra le norme del capitolato e quelle degli atti del procedimento, si applica la norma più favorevole per l'Amministrazione.

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si rinvia alle disposizioni contenute nella normativa comunitaria, statale e regionale vigente oltre che nel Codice Civile.

Art. 26 NORME FINALI

Non saranno ammesse offerte condizionate o per terzi da nominare. La presentazione delle offerte, per le ditte partecipanti, implica l'accettazione incondizionata di tutte le clausole, norme e condizioni

contenute nel presente capitolato, il quale dovrà essere restituito controfirmato in segno di conferma e accettazione. **Saranno, altresì, approvate le condizioni previste dal disposto di cui all'art. 1341 del C.C. previste nel presente capitolato; l'accettazione incondizionata e senza riserve delle clausole di cui all'art 1341 del C.C. si intende soddisfatta mediante la controfirma in calce del presente capitolato.** Non sono opponibili intese a qualsiasi titolo e con chiunque verbalmente intercorse.

Art. 27 FORO COMPETENTE

Le parti contraenti per qualsiasi controversia dovesse insorgere in relazione al presente contratto, comprese l'interpretazione, l'esecuzione e la risoluzione, riconoscono il Foro di Milano come unico competente.

Il Dirigente Scolastico

Prof. Andrea Di Mario

Si dichiara di approvare espressamente le condizioni previste dal disposto di cui all'art. 1341 del C.C. contenute nel presente capitolato

Il Gestore

Timbro e firma del legale rappresentante