

Capitolato per la gestione in concessione del servizio caffetteria tavola calda e distributori automatici dell'Istituto Statale di Istruzione Superiore Archimede di Treviglio

Art. 1 - Oggetto

1. Il presente Contratto ha come oggetto la gestione in concessione del servizio di caffetteria, tavola calda e distribuzione automatica di bevande/cibi attraverso nr. 6 distributori automatici da svolgersi presso la sede dell'istituto in via Caravaggio 52 a Treviglio.
2. Il predetto servizio viene definito in conformità all'art. 68 comma 1 del D.Lgs. 50/2016 Allegato XIII ivi richiamato, e in particolare tiene obbligatoriamente conto dei seguenti criteri:
 - i. rispetto dei requisiti generali previsti dalle vigenti disposizioni in materia igienico-sanitaria per qualsivoglia attività in campo alimentare, con particolare riferimento a: ii. adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione; iii. prevenzione contaminazione trasmessa per via aerea;
 - ii. spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni di sicurezza igienica;
 - iii. tutte le azioni volte ad impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle negli alimenti e la formazione di condensa o muffa sulle superfici;
 - iv. magazzinaggio a temperatura controllata con sufficiente capacità di mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e progettate in modo che la temperatura possa essere controllata e, ove opportuno, registrata; vii. rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza degli impianti siti nel bar e dei distributori automatici, con particolare riferimento a: i. autorizzazione allo scarico dei reflui; ii. certificazioni di sicurezza degli impianti idrico-sanitari, elettrici e a gas; iii. conformità alla normativa sulla messa a terra degli impianti elettrici; iv. conformità delle attrezzature e degli arredi alla normativa sulla prevenzione incendi;
 - v. rispetto delle normative vigenti in materia di piena accessibilità per le persone con disabilità;
 - vi. rispetto della normativa vigente in materia di chioschi di tipo B, adibiti alla preparazione e somministrazione di pasti semplici (es. panini, cottura di prodotti surgelati, insalate, hamburger, patatine, verdure o altri prodotti simili) con particolare riferimento a:
 - i. smaltimento eventuali oli di frittura esausti;
 - ii. cappa di convogliamento di fumi e vapori;
 - iii. obbligatorietà del piano di autocontrollo e di HACCP (Hazard Analysis and Control of Critical Points, vale a dire Analisi del Rischio e Controllo delle Criticità);
 - iv. schede tecniche di prodotto;
 - v. obbligatorietà del piano di autocontrollo e di HACCP per i distributori automatici e relative schede tecniche di prodotto.
 - vii. divieto di cessione, a qualsiasi titolo, di bevande alcoliche e/o con effetti psicotropi accertati in letteratura scientifica
3. Per tutto ciò che non è previsto nella determinazione dell'oggetto nel presente Contratto, si richiamano in modo particolare le seguenti norme speciali: L. 283/1962; D.P.R. 327/1980; Regolamento UE 178/2002; Regolamento UE 852/2004; Regolamento UE 853/2004; D.Lgs. 193/2007.

Art. 2 - Causa

1. Il presente Contratto trova la sua causa nella necessità per l'Istituto di fornire un servizio di ristoro a personale e studenti, servizio che non può essere svolto con risorse umane interne anche a causa della elevata professionalità richiesta per lo svolgimento di attività nel settore alimentare.

Art. 3 - Specifiche del servizio caffetteria/tavola calda.

1. Costituisce obbligo dell'OSA provvedere agli arredi, alle attrezzature mobili e ai dispositivi elettrici ed elettronici necessari allo svolgimento ottimale del servizio caffetteria/tavola calda. Tali beni restano di proprietà dell'OSA.
2. Costituisce obbligo dell'OSA l'installazione della cappa di aspirazione fumi. Tali beni restano di proprietà dell'OSA.

3. Costituisce obbligo dell'OSA curare l'immagine complessiva del bar, ispirata a sobrietà e ordine, conforme ad un contesto scolastico. Resta a carico dell'OSA provvedere alla pulizia del locale, nonché alla manutenzione ordinaria.
4. Qualsiasi iniziativa commerciale, promozionale, pubblicitaria dell'OSA implicante direttamente o indirettamente, esplicitamente o implicitamente, l'utenza dell'Istituto deve essere preventivamente autorizzata dall'Istituto nella persona del legale rappresentante.
5. I prodotti che hanno costituito oggetto della procedura ad evidenza pubblica citata in premessa sono inclusi obbligatoriamente nell'offerta del servizio.
6. I prodotti che hanno costituito oggetto della procedura ad evidenza pubblica citata in premessa sono commercializzati obbligatoriamente al prezzo offerto nella citata procedura di selezione.
7. L'OSA ha facoltà di proporre prodotti ulteriori a quelli che hanno costituito oggetto di procedura ad evidenza pubblica, nell'osservanza dei medesimi criteri di qualità previsti per i prodotti oggetto di procedura, al prezzo concordato con l'Istituto nel presente Contratto.
8. La lista complessiva dei prodotti e relativi prezzi viene allegata al presente Contratto con la denominazione di Allegato1, di cui costituisce parte integrante.
9. I prezzi dei prodotti oggetto della procedura di selezione restano invariati per l'intera durata del Contratto. I prezzi degli altri prodotti possono subire motivate variazioni previamente concordate con l'Istituto nella persona del legale rappresentante. Di ogni modifica si dà atto in apposita integrazione al menzionato Allegato1.
10. il servizio di caffetteria e tavola calda si svolge dal 1 settembre al termine dell'esame di stato (10 luglio), tranne nei periodi di sospensione dell'attività didattica (vacanze di Natale, di Carnevale, di Pasqua)
11. il servizio di caffetteria e tavola calda opera nel seguente orario:
 - a. durante le attività didattiche:
 - i. da lunedì a venerdì dalle ore 8.30 alle 14.30,
 - ii. sabato dalle 8.30 alle 12.30.
 - b. dal termine delle lezioni al termine degli esami di stato e dall'ultima settimana di agosto all'inizio delle lezioni:
 - i. 8.00 - 14.00
12. il servizio di distribuzione automatica di bevande/cibi opera in tutti i giorni lavorativi dell'anno solare.
13. Il servizio si svolge in completa osservanza delle vigenti norme fiscali e tributarie in materia di attività commerciali, con particolare riferimento al rilascio dei regolari scontrini fiscali o, a richiesta, ricevute fiscali nominative.
14. È obbligatoria l'esposizione evidente all'interno del locale del listino prezzi.
15. Per tutte le altre specifiche, si rinvia all'art. 1 del presente Contratto, avente carattere obbligatorio.

Art. 4 - Specifiche del servizio distributori automatici

1. Costituisce obbligo dell'OSA ubicare nei locali dell'Istituto non meno di sei distributori, di cui quattro al piano terra, uno al piano primo e uno al piano secondo.
2. Costituisce obbligo dell'OSA ubicare nei locali dell'Istituto distributori *allo stato dell'arte* sotto il profilo della sicurezza, dell'igiene, della funzionalità, dell'esperienza d'uso.
3. Costituisce obbligo dell'OSA provvedere alla pulizia, alla manutenzione ordinaria e straordinaria, al costante rifornimento dei distributori installati nell'Istituto.
4. I prodotti che hanno costituito oggetto della procedura ad evidenza pubblica citata in premessa sono inclusi obbligatoriamente nell'offerta dei distributori.
5. I prodotti che hanno costituito oggetto della procedura ad evidenza pubblica citata in premessa sono commercializzati obbligatoriamente al prezzo offerto nella citata procedura di selezione.
6. L'OSA ha facoltà di proporre prodotti ulteriori a quelli che hanno costituito oggetto di procedura ad evidenza pubblica citata in premessa, nell'osservanza dei medesimi criteri di qualità previsti per i prodotti oggetto di procedura, al prezzo concordato con l'Istituto nel presente Contratto.
7. La lista dei prodotti e relativi prezzi viene allegata al presente Contratto con la denominazione di *Allegato2*, di cui costituisce parte integrante.
8. I prezzi dei prodotti oggetto della procedura di selezione restano invariati per l'intera durata del Contratto. I prezzi degli altri prodotti possono subire motivate variazioni previamente concordate con l'Istituto nella persona del legale rappresentante. Di ogni modifica si dà atto in apposita integrazione al menzionato Allegato2.
9. Per tutte le altre specifiche, si rinvia all'art. 1 del presente Contratto, avente carattere obbligatorio.

Art. 5 - Concessione del locale adibito a caffetteria/tavola calda.

1. Il locale adibito a caffetteria/tavola calda è il medesimo concesso in uso all'OSA uscente.
2. Il concedente è individuato nella persona del legale rappresentante dell'Istituto; il concessionario, nell'OSA subentrante firmatario del presente contratto.
3. Il locale adibito a caffetteria/tavola calda e concesso in uso all'OSA può essere utilizzato dall'OSA esclusivamente per le finalità di cui all'art. 3.
4. Il concessionario è tenuto alla diligente custodia, conservazione e manutenzione del locale nelle condizioni in cui gli viene formalmente consegnato, in analogia di quanto disposto dall'art. 1587 del Codice Civile. La copertura assicurativa per danni a terzi richiesta al concessionario include i danni arrecati al locale dal concessionario stesso e/o da terzi.
5. Le riparazioni di piccola manutenzione sono a carico del concessionario, in analogia a quanto disposto dall'art. 1576 del Codice Civile.
6. Il concedente non risponde di vizi del locale di cui non sia a conoscenza con l'ordinaria diligenza del buon padre di famiglia, in analogia a quanto disposto dall'art. 1579 del Codice Civile. Il concedente non risponde altresì per i vizi sopravvenuti, in analogia a quanto disposto dall'art. 1581 del Codice Civile.
7. Il concedente non risponde a nessun titolo verso il concessionario per mancato godimento del locale per riparazioni urgenti che non possono differirsi fino al termine del contratto, in analogia a quanto disposto dall'art. 1583 del Codice Civile. Trova altresì applicazione l'art. 1584, e il concessionario avrà diritto ad una proporzionale riduzione del contributo concessorio di cui all'art. 7 c. 1.
8. I miglioramenti apportati dal concessionario non danno diritto a indennità né compensano i deterioramenti arrecati, in analogia a quanto disposto dall'art. 1592 del Codice Civile.
9. Le addizioni apportate dal concessionario non danno diritto a indennità fatti salvi gli eventuali accordi con il concessionario subentrante, in analogia a quanto disposto dall'art. 1593 del Codice Civile.
10. In analogia a quanto disposto dall'art. 1590 del Codice Civile, il concessionario deve restituire il locale al concedente nello stato medesimo in cui l'ha ricevuto, in conformità della descrizione che ne sia stata fatta dalle parti, salvo il deterioramento o il consumo risultante dall'uso della cosa in conformità del contratto. In mancanza di descrizione, si presume che il concessionario abbia ricevuto la cosa in buono stato di manutenzione.

Art. 6 - Contributo concessorio

1. Il contributo concessorio relativo al locale del bar versato all'Istituto per conto dell'Ente proprietario è di € 6.252,00/anno, ripartito in due rate di € 3.126,00 ciascuna, con scadenza il 30 giugno e il 31 dicembre di ogni anno della durata del presente Contratto. Tale contributo è comprensivo delle forniture elettriche e idriche.
2. Il contributo concessorio relativo ai distributori versato all'Istituto per conto dell'Ente proprietario è di € 597,44/cadauno/anno, ripartito in due rate di € 298,72 ciascuna, con scadenza il 30 giugno e il 31 dicembre di ogni anno della durata del presente Contratto. Tale contributo è comprensivo delle forniture elettriche e idriche.

Art. 7 - Contributo per avviamento

1. Costituisce obbligo dell'OSA il versamento all'Istituto di una quota fissa annuale relativa al contributo dato dalla popolazione scolastica dell'Istituto all'avviamento dell'attività commerciale in oggetto.
2. La quota di cui al comma precedente è stabilita in € 2.000,00/anno, da versare con scadenza 30 giugno di ogni anno della durata del presente Contratto.
3. L'OSA si impegna inoltre a fornire senza oneri per l'Istituto il servizio di caffetteria e rinfresco ai visitatori durante gli open day dell'Istituto (di norma due/tre per anno, nel periodo novembre/dicembre che ospitano 150/200 visitatori ciascuno) e consumazioni fino a un massimo di € 500,00 annui per spese di rappresentanza del dirigente per attività istituzionali.

Art. 8 - Sicurezza

1. In osservanza della vigente normativa in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro, l'OSA, prima di dare avvio all'attività, assume l'obbligo di raccordarsi con il R.S.P.P. indicatogli dal rappresentante legale in funzione di datore di lavoro, al fine di concordare i documenti, compreso DUVRI, e le procedure necessarie a garantire lo svolgimento dell'attività di bar e di distribuzione automatica nelle condizioni di sicurezza legalmente previste.

Art. 9 - Controlli

2. L'osservanza dell'attuazione di quanto stabilito nel presente Contratto costituisce uno snodo ritenuto strategico dalle parti: l'Istituto, per garantire la miglior qualità del servizio alla comunità scolastica; l'OSA, per monitorare costantemente i propri processi di controllo del servizio offerto.
3. Sulla base di qualsiasi segnalazione pervenuta al direttore s.g.a. dell'Istituto, viene avviata una procedura istruttoria al fine di verificare l'effettiva sussistenza del disservizio segnalato.
4. Sulla base delle risultanze dell'istruttoria di cui al comma precedente, l'Istituto nella persona del suo legale rappresentante applica quanto previsto dagli artt. 12 e 17.

A)– Modalità dei controlli

I controlli sono effettuati, senza preavviso, da almeno 3 membri della Commissione di controllo del servizio ristoro, alla presenza del contraente stesso o di suo personale. La Commissione è composta da 3 membri eletti e segnalati dal Dirigente Scolastico al contraente. Il controllo sulla grammatura del companatico dei panini imbottiti (o altre confezioni) avverrà sui prodotti scelti a caso dai commissari tra quelli posti in vendita. Viene ammessa, per il contenuto di ogni panino esaminato, tolleranza del 10% (dieci per cento) in meno su peso concordato. In ogni altro caso il controllo verrà considerato negativo, con conseguente applicazione delle sanzioni previste dal punto b) del presente articolo.

B)– Sanzioni:

1. Al primo controllo negativo si richiama per iscritto il contraente al rispetto del presente capitolato.
2. Al secondo controllo negativo, sanzione pecuniaria di € 300,00 (trecento).
E' ritenuto negativo un controllo che accerti anche una sola non corrispondenza del prodotto o del prezzo di vendita a quanto previsto in capitolato.

Art. 10 - Divieto di recesso unilaterale

1. L'Istituto e l'OSA convengono il divieto espresso di recesso unilaterale.
2. Il presente Contratto assume pertanto carattere obbligatorio e vincolante per le parti fino alla sua naturale scadenza, fatta salva la risoluzione per inadempimento.

Art. 11 - Clausole penali

1. Per eventuali inosservanze di quanto stabilito nel presente capitolato si fa riferimento a quanto previsto dal codice civile in materia di inadempimento degli obblighi contrattuali. Le eventuali sanzioni avranno esecuzione attraverso il deposito cauzionale di cui all'art.13.

Art. 12 - Deposito cauzionale

1. Il deposito cauzionale è fissato in € 10.000,00 (= diecimila/00) che l'OSA versa precedentemente alla stipula del presente contratto, in sede di verifica dei requisiti tecnico-organizzativi dell'aggiudicatario definitivo, a pena di decadenza dalla posizione di aggiudicatario.
Tale deposito può avvenire con versamento sul conto corrente bancario dell'Istituto o in alternativa tramite polizza fideiussoria ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e smi.
2. Il menzionato deposito cauzionale non attiene al rapporto concessorio di cui all'art. 5.
3. In virtù di quanto previsto al comma precedente, il menzionato deposito cauzionale è infruttifero.
4. Il menzionato deposito cauzionale viene restituito dall'Istituto all'OSA alla naturale scadenza del presente Contratto detratta la somma dovuta dall'OSA in ragione dell'applicazione delle clausole penali di cui all'art.11.
5. Qualora la garanzia sia stata rilasciata sotto forma di polizza fideiussoria la stessa potrà essere svincolata solo a seguito liberatoria dell'istituto

Art. 13 - Clausola risolutiva espressa

1. L'inosservanza significativa di quanto disposto all'art. 8 del presente Contratto costituisce causa di risoluzione.
2. All'Istituto, nella persona del suo rappresentante legale, è riservata la facoltà di valutare la significatività dell'inosservanza di cui al comma precedente.

Art. 14 - Obblighi previdenziali, assistenziali, retributivi e di sicurezza

1. L'OSA si assume tutti gli oneri assicurativi e previdenziali di legge, nonché l'obbligo di osservare le norme vigenti in materia di sicurezza sul lavoro e di retribuzione dei propri lavoratori dipendenti.

Art. 15 - Danni arrecati ai terzi

1. I danni arrecati a terzi da attrezzature di proprietà dell'OSA ovvero da qualsivoglia evento connesso alle attività di cui agli artt. 3 e 4 sono sotto la diretta responsabilità dell'OSA stesso. A tal fine è richiesta copertura assicurativa per danno a terzi arrecato dall'OSA nell'esercizio della sua attività professionale per tutta la durata del Contratto.
2. La copertura assicurativa di cui al comma precedente deve prevedere massimali adeguati all'ampiezza dell'attività svolta per tutta la durata del Contratto.
3. La valutazione tecnica sull'adeguatezza dei massimali in discussione, così come quella sull'affidabilità economica della compagnia assicuratrice, ricadono completamente sotto la responsabilità d'impresa dell'OSA, ai sensi dell'art. 2082 in combinato disposto con gli artt. 2043 e 2049 del Codice Civile.

Art. 16 - Durata

1. Il presente Contratto produce i suoi effetti dalla data di registrazione fino alla scadenza del terzo anno successivo a tale data.

Art. 17 - Divieto di subappalto

1. E fatto divieto all'OSA di subappaltare, anche parzialmente, il servizio ad oggetto del presente Contratto per tutta la durata di cui all'art. 16.

Art. 18 - Integrazione norme contrattuali

1. Il presente Contratto obbliga l'Istituto e l'OSA non solo a quanto e nel medesimo espresso, ma anche a tutte le conseguenze che ne derivano secondo la legge, o, in mancanza, secondo gli usi e l'equità, in applicazione dell'art. 1374 del Codice Civile.

Art.19 - Bollo

1. L'OSA provvede ad apporre sul presente Contratto il bollo dovuto secondo la normativa vigente per ogni raggruppamento di nr. 4 pagine, ai sensi dell'art.2 del D.P.R. 642/1972 così come modificato dalla L. 71/2013.

Art.20 - Registrazione

Il presente Contratto viene autenticato mediante ufficiale rogante nella persona del direttore s.g.a. dell'Istituto ai sensi del CCNL Scuola 2007 Tabella A.

Il presente Contratto viene acquisito al registro di protocollo dell'Istituto, e produce effetti a decorrere dalla data di protocollazione.

Art.21 - Foro competente

1. L'Istituto e l'OSA eleggono a Foro competente per la regolazione delle eventuali controversie originate nell'ambito del rapporto giuridico costituito con il presente Contratto il Foro di Bergamo.

Letto, Approvato e Sottoscritto in Treviglio, li

per l'Istituto
il Rappresentante Legale

per l'OSA
il Rappresentante Legale

L'UFFICIALE ROGANTE