



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "L. EINAUDI"
VIA F.LLI SIRANI N.1 - 25032 CHIARI (BS)

Tel. 030 711244 030 7000242 Fax. 030 7001934 - Codice Fiscale: 82001490174 Codice Meccanografico: BSIS03800X
Indirizzo posta elettronica: bsis03800x@istruzione.it posta elettronica certificata: bsis03800x@pec.istruzione.it

CAPITOLATO D'ONERI per l'affidamento della concessione e della gestione del servizio bar interno all' Istituto di Istruzione Superiore "L. Einaudi" di Chiari (BS) - Dal 01/11/2022 fino al 31/10/2027.

CIG. 9301546694

ART. 1 – OGGETTO DEL CONTRATTO.

1. Il presente capitolato, nell'ambito applicativo del D.lgs n. 50/2016, disciplina il contratto avente ad oggetto l'affidamento della concessione e gestione del servizio BAR interno all'Istituto di Istruzione Superiore "L. Einaudi" sito a Chiari (BS) Via F.lli Sirani n. 1; nel seguito, per brevità, "ISTITUTO" ed il GESTORE del servizio BAR I Rigna s.r.l. via F. Balestrieri, 6 25124 Brescia P. IVA e C.F. 03454870985 (nel seguito, per brevità, "GESTORE").
2. Il rapporto ha carattere di concessione amministrativa ed è regolato dalle norme e dai principi di diritto pubblico concernenti le concessioni, oltre che dalle particolari prescrizioni contenute nel presente capitolato.
3. Tale gestione consiste nell'utilizzo di spazi e locali appositi che verranno arredati con mobili ed attrezzature, a carico del GESTORE, per la somministrazione di alimenti e bevande calde e fredde e di altri prodotti di ristoro all'interno dei predetti spazi e locali dell'ISTITUTO alle condizioni e secondo le modalità indicate nel presente capitolato.
4. Il servizio in oggetto, riguardante la somministrazione di bevande calde e fredde e di vari prodotti di ristoro, deve, in tutti i casi, essere svolto con l'osservanza di tutte le norme vigenti, sia a livello nazionale sia a livello locale, previste in materia di produzione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande. L'ISTITUTO ha una presenza di circa 1.600 alunni (studenti diurno) e di circa n. 250 dipendenti (dati riferiti all'a.s. 2021/2022).
5. Il servizio di ristoro del BAR interno all'ISTITUTO deve essere gestito esclusivamente nell'interesse dell'ISTITUTO e, pertanto, sarà fruibile esclusivamente da parte degli alunni dell'ISTITUTO, del personale dell'ISTITUTO, degli operatori autorizzati dall'ISTITUTO (Revisori dei Conti inclusi), dei genitori membri degli organi collegiali o presenti temporaneamente nelle strutture scolastiche per l'espletamento delle attività proprie dell'ISTITUTO, nonché di tutte le persone che saranno autorizzate di volta in volta da parte della Dirigenza scolastica (ad es. personale di Ditte che stanno effettuando lavori di ristrutturazione e/o manutenzione dell'ISTITUTO).
6. L'utilizzo del BAR da parte dell'utenza è facoltativo 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 di cui al punto 5 e dei lavoratori dell'ISTITUTO.

Via F. Balestrieri, 6 - 25124 - Brescia (BS)
P. IVA e C.F.: 03454870985
I RIGNA S.R.L.

[Handwritten signature]

7. Il GESTORE, con sottoscrizione del presente capitolato assume su di sé tutte le responsabilità direttamente derivanti dalle attività connesse alla gestione ed al servizio del BAR interno all'ISTITUTO.

ART. 2 – DURATA DEL CONTRATTO

1. La durata della concessione contrattuale massima del presente servizio di gestione del BAR interno all'ISTITUTO è di 5 (cinque) anni. Decorrenza dal 01/11/2022 al 31/10/2027. Il contratto, comunque, non è soggetto al tacito rinnovo né al rinnovo espresso (art. 23 L. n. 62/2005) in quanto l'attività esercitata nell'ISTITUTO ha, per sua natura, carattere transitorio e a tempo determinato.
2. L'ISTITUTO si riserva la facoltà, ai sensi dell'art.106, comma 11, del D.Lgs 50/2016, di proseguire il contratto per un ulteriore periodo massimo di 12 mesi a condizione che il GESTORE garantisca di continuare il servizio alle condizioni economiche convenute per detto periodo e, comunque, fino alla conclusione delle procedure della nuova gara. È fatta salva la possibilità di revoca parziale o totale della concessione qualora il servizio non fosse ritenuto dall'ISTITUTO adeguato agli standard qualitativi richiesti.
3. Il contratto stipulato col GESTORE può essere risolto per gravi e comprovati motivi da parte dell'ISTITUTO e/o dell'Amministrazione Provinciale con preavviso di almeno 3 (tre) mesi con invio di Posta Elettronica Certificata (PEC).

ART. 3 – LOCALI A DISPOSIZIONE DEL SERVIZIO.

1. L'ISTITUTO, per l'espletamento del servizio BAR, mette a disposizione del GESTORE apposito locale ubicato all'interno dell'ISTITUTO al piano seminterrato (come da planimetria allegata ove i locali destinati all'attività del GESTORE sono tratteggiati con pennarello).
2. I locali di cui al punto 1 del presente articolo sono allo stato destinati per il solo uso di gestione del BAR interno per tutta la durata del contratto, fatti salvi i casi di forza maggiore (come ad esempio in caso di calamità naturali) in cui l'attività del GESTORE potrà essere oggetto di temporanea interruzione.
3. Il GESTORE si impegna a far rispettare agli utenti il divieto di fumare nel locale BAR.
4. E' fatto divieto incondizionato al GESTORE disporre per sé e per i terzi, anche in modo saltuario, dei locali ove è situato il BAR e dei servizi annessi, per qualsiasi ragione o motivo, per scopi od usi diversi da quelli previsti dal presente capitolato.
5. 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 ad uso diverso.

Mod. PB - Esterno, 6 - 2024 - Brescia (25)
P.IVA e C.F.: 03454870995

[Handwritten signature]

6. Il GESTORE è tenuto a garantire la pulizia dei locali messi a disposizione per il servizio in oggetto. I locali dovranno sempre essere in buono stato di manutenzione e conservazione compresi tutti gli infissi, vetri, chiavi e con gli impianti perfettamente funzionanti.
7. Il GESTORE è tenuto a riconoscere detto stato con apposito processo verbale all'atto della presa in consegna dei locali ed è obbligato a conservarli con diligenza, in modo da riconsegnarli al termine della concessione nello stesso stato, salvo il normale deterioramento.
8. Ogni danno o difformità riscontrata sarà addebitata al GESTORE e l'ISTITUTO, durante la vigenza della concessione avrà, comunque, la facoltà di impartire al GESTORE le disposizioni che riterrà più opportune nell'interesse della conservazione dei beni.
9. Le riparazioni ordinarie di manutenzione, di cui all'art.1609 c.c., sono a carico del GESTORE che deve provvedere, tempestivamente, ai relativi lavori, fatta salva la potestà dell'ISTITUTO di sostituirsi al GESTORE, in caso di inadempienza di quest'ultimo, con il diritto all'integrale rimborso delle spese sostenute.
10. Il GESTORE è tenuto a non eseguire modifiche, migliorie addizioni di qualsiasi tipo ed entità nei locali e sulle aree concesse senza il preventivo assenso scritto dell'Amministrazione Provinciale. Nessun rimborso potrà essere riconosciuto al GESTORE per le modifiche, migliorie o addizioni di qualsiasi tipo ed entità sui locali.
11. Il GESTORE è custode dei locali e delle aree concesse ed automaticamente, l'ISTITUTO è esonerato da ogni responsabilità per danni diretti o indiretti che dovessero derivare da fatti od omissioni di terzi.
12. Il GESTORE è direttamente responsabile verso l'ISTITUTO e nei confronti di terzi dei danni causati, per colpa sua, del suo personale o delle persone comunque presenti nei locali oggetto della concessione, da perdite d'acqua, fughe di gas, incendi, ecc. nonché da abuso o trascuratezza nelle opere e/o attività di conservazione e manutenzione delle cose concesse.
13. L'ISTITUTO è esonerato da qualsiasi responsabilità per l'uso dei beni concessi e dei relativi impianti da parte del GESTORE.
14. Il GESTORE, a semplice richiesta dell'ISTITUTO, si impegna, fin da ora, a restituire i locali o a trasferire la propria attività in altri locali, entro un mese dalla richiesta stessa, indipendentemente dalla durata del contratto, senza pretese o indennizzi di sorta, qualora l'ISTITUTO dovesse decidere la destinazione dei locali adibiti a BAR o ad altro uso per esigenze sopravvenute.


ART. 4 – ARREDO ED ATTREZZATURE.

1. Il GESTORE deve provvedere all'acquisto ed all'installazione delle attrezzature e degli arredi necessari allo svolgimento dell'attività oggetto del presente capitolato.

MIGNA S.R.L.
Via Paganelli, 4 - 25124 - Brescia (BS)
P.IVA e C.F.: 03454870985

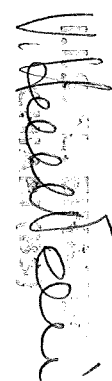
M. Mignola
M. Mignola (S.S.)

2. Tutti gli arredi e le attrezzature dovranno corrispondere integralmente ai requisiti relativi alla sicurezza nei luoghi di lavoro come previsto dal D.Lgs.n.81/2008 oltre che ai requisiti di legge per la salvaguardia dell'igiene.
3. Considerato che l'arredo e le attrezzature risultano appartenere al medesimo GESTORE, gli stessi dovranno essere adeguati alle condizioni previste nel bando di gara per la concessione del servizio di cui al prot. n. 5776 del 18.07.2022, ossia dovranno essere conformi per caratteristiche tecniche ed igieniche alle norme vigenti in materia.
4. Prima dell'inizio del servizio il GESTORE dovrà fornire le informazioni relative ai rischi di interferenza generati dall'attività al fine di consentire all'ISTITUTO la redazione del DUVRI previsto dall'art. 26 del D.Lgs n. 81/2008.
5. Sono a carico del GESTORE le spese di arredo quali porte, chiusure di protezione, ecc, dell'area messa a disposizione, che dovranno essere preventivamente autorizzate dall'ISTITUTO, nonché le attrezzature di base e le macchine per la somministrazione.
6. Il GESTORE ha l'assoluto divieto di installare macchine o dispositivi per fornire qualsiasi tipo di gioco.


RIGNA S.R.L.
Via Ballestracci, 25124 - Brescia (BS)
P.IVA e C.F.: 03454870985

ART. 5 – CONTRIBUTO CONTRATTUALE.

1. Il GESTORE dovrà corrispondere, a titolo di contributo a sostegno delle attività didattiche dell'ISTITUTO per l'utilizzazione del servizio di ristoro del bar, l'importo annuo di € 7.500,00 (settemilacinquecento/00) da versare posticipatamente ogni quattro mesi con rate di pari importo (€ 2.500,00 a quadrimestre).
2. Qualora i pagamenti fossero effettuati oltre i 30 giorni dalla scadenza, l'ISTITUTO applicherà il D.lgs 231/2002.
3. Il mancato pagamento di due rate quadrimestrali anche non consecutive in un anno determinerà *ipso iure* la risoluzione immediata del contratto in essere inerente all'affidamento del servizio BAR.
4. Il versamento dovrà essere effettuato mediante bonifico bancario intestato all'I.I.S. "L.Einaudi" di Chiari – BS - (IBAN IT89 U051 1654 3400 0000 0002 640).
5. L'eventuale variazione della popolazione scolastica, sia in aumento sia in diminuzione, non potrà costituire presupposto per la pretesa di revisione del canone.



ART. 6 – ONERI A CARICO DEL GESTORE.

1. Il GESTORE deve assumere l'obbligo di attuare il servizio con l'organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio.
2. Il GESTORE dovrà attenersi a tutte le norme previste dal presente capitolato, a tutte le norme di legge in vigore in materia di ristorazione collettiva e ad applicare il sistema di autocontrollo dell'igiene dei prodotti alimentari basato sui principi H.A.C.C.P. previsti dal D.L.vo 155/97 e i Criteri Ambientali Minimi per il "Servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile sanitario e per i prodotti detergenti" di cui al D.M. 51 del 29 gennaio 2021 e aggiornati con Decreto Correttivo n. 24 settembre 2021 del Ministero della Transizione ecologica.

3. In particolare il GESTORE si impegna a garantire i seguenti punti:
- a. la fornitura delle attrezzature, macchinari, banco bar ed il retro banco, arredi, comprese le stoviglie ed i bicchieri, necessari alla produzione, somministrazione, conservazione e gestione dei prodotti alimentari e di bevande, che dovranno essere obbligatoriamente conformi alle vigenti normative ed ottemperare ai requisiti di igiene e prevenzione infortuni;
 - b. la fornitura e lo stoccaggio delle derrate alimentari che dovranno essere posti su scaffali o altri mezzi di facile pulizia ed idonei a conservare gli alimenti sollevati da terra;
 - c. che l'ingresso delle materie prime dovrà avvenire senza transitare dal locale di eventuale preparazione degli alimenti;
 - d. la fornitura di tutti i materiali di consumo occorrenti per l'espletamento del servizio;
 - e. tutti gli acquisti dei prodotti necessari per lo svolgimento del servizio dovranno essere fatti dal GESTORE a proprio nome, con esonero espresso dell'ISTITUTO da qualsiasi responsabilità verso terzi per eventuali ritardi o inadempimenti nei pagamenti;
 - f. I generi di consumo devono essere di ottima qualità ed in quantità sufficiente da garantire la continuità del servizio. Il caffè dovrà essere una miscela con almeno il 70% arabica a tostatura media. Il latte utilizzato per il servizio banco dovrà essere del tipo "fresco". I prodotti da forno dovranno essere tutti conformi alle norme vigenti. I prodotti confezionati dovranno riportare sulla confezione denominazione della Ditta produttrice, ingredienti e data di scadenza. Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere privi di additivi non consentiti dalla legge. Il pane dovrà essere prodotto con farina di grano e con l'eventuale aggiunta di olio extravergine di oliva nella percentuale minima consentita dalla legge. Il pane dovrà essere garantito di produzione giornaliera e non dovrà essere rigenerato. I panini per le pause didattiche devono essere preparati in loco. Le verdure e la frutta devono essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici delle stesse, non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti. I salumi: l'esterno non deve presentare patine né odori sgradevoli, il grasso deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore di rancido e non deve essere in eccesso. I salumi devono esser italiani a marchio D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) o I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta) muniti di contrassegno atti a consentire in via permanente l'identificazione e senza aggiunta di polifosfati. Il prosciutto cotto deve essere senza fosfati ed avvolto in idoneo plastico sottovuoto all'interno del quale non deve esserci liquido percolato, non deve presentare alterazioni di sapore, odore, colore, o iridescenza, picchiettatura o alveolatura o altri difetti. Il prosciutto crudo: deve essere del prosciutto ottenuto da cosce fresche di suini nati, allevati e macellati in **Italia**, **non** devono risultare additivi non consentiti dalla Legge, non deve presentare difetti colore odore o altro genere dovuti ad una scorretta maturazione e conservazione. I formaggi devono essere a marchio D.O.P. Le bibite **non** dovranno essere di sottomarche;
 - g. gli alimenti esposti e non confezionati (es. brioche, pizzette, panini ecc.) devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti e conservati, a seconda del tipo di alimento, in contenitori (alimenti che possono essere conservati a temperatura ambiente) o in vetrine refrigerate dotate di termometro facilmente leggibile dall'esterno;

Via Fabiani n° 6 - 25124 - Brescia (BS)
PIVA e C.F. 03454870985

IRIGNA S.R.L.

11/11/2022
M. B. B.

h. per gli alimenti non confezionati commercializzati presso il BAR interno all'ISTITUTO (quali brioches, biscotti, fette di torta ecc.) devono essere esposti al pubblico:

- (i) denominazione di vendita;
- (ii) elenco degli ingredienti;
- (iii) scadenza e modalità di conservazione (nel caso di prodotti deperibili)

tali indicazioni obbligatorie possono essere riportate su cartello, singoli cartellini oppure registro facilmente visibili e consultabili dall'utenza;

- i. la pulizia, sanificazione e disinfestazione dei locali BAR e dei locali adiacenti utilizzati dal GESTORE, nonché di tutti gli impianti, apparecchiature, arredi e di tutte le attrezzature fisse e mobili, comprese le stoviglie ed i bicchieri utilizzati per la preparazione somministrazione degli alimenti e delle bevande;
- j. i prodotti per la pulizia e la sanificazione dovranno essere conservati in appositi locali o armadi/contenitori chiusi per evitare la contaminazione degli alimenti.
- k. le operazioni di pulizia, in particolare quelle che richiedono l'utilizzo di detersivi o che possono sollevare polvere, devono essere evitate nel momento della preparazione dei cibi;
- l. la manutenzione ordinaria dei locali compresa una tinteggiatura annuale delle pareti dei locali riservati al pubblico;
- m. la raccolta differenziata ed il trasporto dei rifiuti, nel rispetto della vigente normativa in materia, derivanti dall'attività espletata;
- n. i rifiuti urbani dovranno essere conferiti al servizio di nettezza urbana. Nel caso che dall'attività derivi un considerevole quantitativo di rifiuti urbani, al fine di evitare eccessivi accumuli di rifiuti e gli inconvenienti conseguenti (odori sgradevoli, richiamo di insetti, roditori, ecc.), sarà cura del GESTORE ottenere dal responsabile del servizio di nettezza urbana la collocazione di ulteriori cassonetti o ritiri più frequenti. E' comunque responsabilità del GESTORE adottare idonei sistemi atti ad evitare gli inconvenienti sopra specificati. Gli eventuali oli alimentari usati (oli di frittura) dovranno essere raccolti ed allontanati tramite ditta autorizzata oppure tramite trasporto degli stessi a carico del GESTORE presso il più vicino centro di raccolta comunale se attivato nel Comune di Chiari;
- o. 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 funzionanti con altri. Qualora il GESTORE non provveda puntualmente alla suddetta manutenzione ordinaria o straordinaria , rientrando nella sua competenza, l'ISTITUTO si riserva la facoltà di provvedere direttamente agli interventi necessari, incaricando ditte di propria fiducia; le spese derivanti dai suddetti interventi saranno addebitate al GESTORE con una maggiorazione del canone del 20% (venti per cento) a titolo di penale ovvero di corrispettivo per l'attività svolta dal personale scolastico di segreteria per lo svolgimento degli interventi di surrogazione di cui sopra. Il GESTORE dovrà, comunque, garantire il servizio anche durante gli interventi manutentivi;

IRIGNA S.R.L.
Via Bolognese, 6 - 25024 - Brescia (BS)
P.IVA e C.F. 06554870985

Valeria

- p. l'ISTITUTO è esonerato da ogni responsabilità per l'uso improprio, danneggiamenti, furti delle attrezzature, arredi e delle stoviglie in dotazione al bar;
- q. la retribuzione, completa degli elementi accessori ed aggiuntivi, da erogare al personale alle proprie dipendenze ed i relativi oneri assicurativi, previdenziali e sociali;
- r. tutte le procedure di controllo di qualità del servizio previste dal D.L.26/05/97 n. 155;
- s. in generale, il rispetto di tutte le normative vigenti in materia e l'ottemperanza e 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;
- t. il pagamento delle imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione del servizio;
- u. le spese per le autorizzazioni amministrative e sanitarie prescritte per l'attivazione del posto di ristoro (in particolare autorizzazioni sanitarie ex art. 2 Legge 30.04.62 n. 283, licenze d'esercizio etc.);
- v. le spese di accensione di una polizza per i rischi derivanti dall'esercizio dell'attività, presso una primaria Compagnia di Assicurazione a livello nazionale abilitata, con previsione massimale più ampio disponibile;
- w. le spese per il rispetto delle misure di prevenzione e protezione dei luoghi di lavoro previste dal D.Lgv 81/2008;
- x. ogni onere diretto derivante dall'assunzione della gestione del bar ai sensi del presente contratto.
- y. 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 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.

Handwritten signature and stamp:
"M. Rossetti, 6 - 25/04/2022 - Azienda (RS)
SIVA e S.E. 05454570085"

Handwritten signature: "M. Rossetti"

ART. 7 – ASSICURAZIONE

1. L'ISTITUTO non potrà in alcun modo essere considerato depositario di mobili, macchine, attrezzi, suppellettili, provviste e materiali in genere che in qualsiasi momento si trovino negli spazi o nei locali messi a disposizione del GESTORE, per cui solo a quest'ultimo spetterà la loro custodia e conservazione, restando così l'ISTITUTO sollevato da ogni responsabilità per furti, danneggiamenti, incendi o altre cause.
2. Il GESTORE risponde direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'ISTITUTO. A

tale fine, il GESTORE ha l'obbligo di stipulare con una compagnia di rilevanza nazionale una polizza relativa alla copertura dei seguenti rischi:

- (i) danni di esecuzione con massimale almeno pari all'importo contrattuale a copertura dei danni ad opere ed impianti limitrofi;
 - (ii) Polizza assicurativa per rischi locativi per danni e catastrofi, incendio, esplosione, per l'ammontare di almeno euro 250.000,00 (duecentocinquantamila) dovuti alla conduzione da parte del gestore, contenente la clausola particolare per cui la garanzia si intende contratta a favore e per conto della parte locatrice. L'assuntore risponderà civilmente per danni causati a terzi, in relazione a fatti e/o all'espletamento del servizio, con esclusione di qualsiasi responsabilità da parte dell'Amministrazione scolastica.
 - (iii) Polizza assicurativa per responsabilità civile verso terzi per l'ammontare minimo di euro 5.000.000,00 (cinque milioni) rispetto all'attività di somministrazione oggetto del presente capitolato;
 - (iv) Polizza assicurativa di incendio con massimale di almeno € 5.000.000,00 (cinque milioni);
3. Le garanzie di indennizzo dovranno riguardare anche i casi di intossicazione di cibi e bevande e comprendere eventi connessi a malori, vertigini, stati di incoscienza che comportano invalidità o morte del fruitore del servizio.
 4. Copia della polizza dovrà essere consegnata all'ISTITUTO (art. 38 D.I. n. 129/2018) prima dell'inizio dell'attività e, nel caso di polizza annuale, entro dieci giorni dalla scadenza della predetta polizza. La stessa dovrà essere consegnata all'ISTITUTO. Si precisa che senza valida copertura assicurativa l'esercizio non potrà essere svolto.

ART. 8 – SPESE DI ESERCIZIO

1. Sono a carico del GESTORE le tasse e le imposte dirette ed indirette di esercizio.
2. Sono altresì, a carico del GESTORE le eventuali spese di allaccio di altre forniture e le spese relative alle bollette per l'espletamento dell'esercizio.
3. L'Amministrazione provinciale di Brescia, ente proprietario dei locali, fornisce l'energia elettrica, l'acqua ed il riscaldamento dei locali messi a disposizione per la somma di circa € 4.718,61 annui (dato relativo all'anno 2017). Tale somma potrà subire variazioni nel periodo di validità del contratto imputabili ad adeguamenti apportati dall'Amministrazione Provinciale.
4. Il GESTORE dovrà versare all'ISTITUTO entro il 20 agosto di ogni anno la predetta somma relativa agli oneri accessori per l'energia elettrica, il riscaldamento e l'acqua.
5. Il GESTORE dovrà ottemperare e farsi carico degli oneri retributivi, previdenziali, assicurativi sanciti dalla normativa vigente, conseguenti all'assunzione di personale, secondo accordi sindacali di categoria; con tale carico si intende sollevare l'ISTITUTO da ogni responsabilità inerente e conseguente. Le prestazioni retributive erogate ai dipendenti non dovranno essere inferiori a quelle stabilite dai contratti collettivi di lavoro vigenti nel luogo e al tempo della stipulazione del relativo contratto.

ISTITUTO S.R.L.
Via Bolognesini, 6 - 25124 - Brescia (BS)
P.IVA e C.F. 03454870985

Veronica
CANTINI (BS)

ART. 9 – EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

1. I beni oggetto della vendita sono quelli normalmente rientranti nelle categorie di riferimento all'esercizio commerciale BAR.
2. All'interno del locale messo a disposizione il GESTORE non potrà porre in vendita prodotti diversi da quelli alimentari.
3. Il GESTORE dovrà svolgere l'attività inerente il servizio del BAR con i propri capitali e mezzi tecnici, personale, attrezzature e macchine mediante propria organizzazione che è a suo rischio.
4. Il GESTORE dovrà dotare il citato servizio di tutte le attrezzature necessarie per il buon funzionamento dello stesso (bancone bar, registratore di cassa, macchina del caffè, banconi, frigoriferi) che restano di sua proprietà, garantendo il rispetto di tutte le normative fiscali e contabili in vigore e le disposizioni di legge per quanto riguarda il personale e le attrezzature.
5. Il GESTORE dovrà assicurare il servizio BAR con gestione a proprio esclusivo rischio e responsabilità, in forma organizzata autonoma di mezzi, attrezzature e personale secondo quanto prescritto dal presente capitolato e dalla vigente normativa in materia.
6. Il servizio dovrà essere svolto dal GESTORE nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti e dovrà essere eseguito a regola d'arte sia per la qualità delle materie prime utilizzate sia per le modalità di esecuzione delle varie operazioni, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste e delle garanzie igienico-sanitarie nonché delle garanzie sulla continuità del servizio.
7. La tutela del consumatore dovrà essere assicurata in applicazione della normativa vigente in particolare riferimento alla sicurezza dei prodotti e alla visibilità dei prezzi. Per tutti i prodotti somministrati dovranno essere chiaramente indicati ingredienti e prezzi.
8. I prezzi dei generi e delle merci, poste in vendita, dovranno essere affissi nel locale e non potranno essere superiori a quanto offerto al momento della stipula del contratto. Potranno essere erogati nuovi generi solo dopo aver concordato con l'ISTITUTO il prezzo di vendita.
9. E' fatto assoluto divieto da parte del GESTORE la vendita e/o la somministrazione di bevande alcoliche di qualsiasi tipo e contenuto di alcol e bibite con elevate concentrazioni di sostanze stimolanti.
10. Il GESTORE dovrà garantire un adeguato livello di decoro nel rispetto dell'immagine dell'ISTITUTO.
11. L'ISTITUTO non risponde per eventuali mancanze e rotture di materiale dovute a qualsiasi causa compresi i furti e gli atti vandalici.
12. Sono a carico del GESTORE tutte le responsabilità annesse e connesse, inerenti e conseguenti la gestione del servizio BAR.

ART. 10 – PERIODO DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO.

1. Il servizio BAR dovrà essere attivo, a regime, dall'avvio dell'anno scolastico (1^a settembre) e ininterrottamente fino al termine dei lavori delle Commissioni per gli Esami di Stato (indicativamente 15 luglio) con le seguenti modalità:

IRIGNA S.R.L.
Via S. Agostino, 6 - 25124 Brescia (BS)
P.IVA e C.F.: 0545670985

[Handwritten signature]

Nei giorni dell'attività didattica: dalle ore 7:30 alle 14:30 (dal lunedì al venerdì) e dalle ore 7:30 alle ore 13:00 (il sabato);

In orario pomeridiano (su richiesta dell'ISTITUTO) in occasioni di particolari esigenze di servizio: svolgimento di manifestazioni e/o convegni, scuola aperta, riunioni OO.CC;

2. Il BAR resterà chiuso nei giorni di domenica, nei giorni festivi, nelle giornate di chiusura dell'ISTITUTO deliberate dal C.d.I, nelle giornate di sospensione delle lezioni e quando richiesto dall'Autorità competente, nel rispetto delle norme di ordine pubblico, senza diritto di indennizzo alcuno.
3. L'orario del predetto servizio potrà essere modificato qualora l'ISTITUTO adotti orari diversi.
4. Il GESTORE dovrà garantire, entro gli orari di servizio sopra indicati, la piena disponibilità di tutti i generi di consumo necessari, garantendo fino all'orario di chiusura un congruo quantitativo di generi alimentari.
5. E' vietato tenere deposito di 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 e senza l'adozione di tutte le cautele previste dalla normativa vigente relativa ai singoli casi di specie, esercitare nell'ISTITUTO il servizio di ristoro non previsto dal 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.
6. Il GESTORE è tenuto a garantire, comunque, il servizio stesso nell'evenienza del caso di assenza. Il GESTORE dovrà assicurare per malattia o grave impedimento comprovato e indicare il temporaneo sostituto, come soggetto idoneo che abbia i requisiti richiesti dal presente capitolato. Il GESTORE rimarrà sempre e, comunque, unico responsabile nei confronti dell'ISTITUTO, anche in caso di inadempienza per fatti o cause di costui.

ART. 11 – VARIAZIONI PER SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

1. La presente concessione è accordata in via con possibilità da parte dell'ISTITUTO e/o dell'Amministrazione Provinciale di riottenere la disponibilità parziale o totale degli spazi in qualsiasi momento per ragioni di pubblico interesse, per necessità strutturali, edilizie, organizzative o per altri giustificati motivi mediante revoca della concessione stessa, senza che il GESTORE possa avanzare alcuna richiesta di risarcimento o indennizzo.
2. Il GESTORE non potrà avanzare eccezioni o pretese di sorta per eventuali sospensione del servizio BAR nel caso in cui l'Ente locale, proprietario degli edifici, accerti la necessità di procedere, per un periodo di tempo, a lavori di messa a norma o, comunque, necessari per la sicurezza o la manutenzione. In tal caso, al GESTORE non sarà dovuto alcun risarcimento o indennizzo per la sospensione dell'attività che avrebbe dovuto svolgere. Al GESTORE potrà inoltre essere richiesto di sostituire temporaneamente, in caso di lavori di manutenzione, il normale servizio con la somministrazione di generi di BAR trasportati dall'esterno.
3. Non danno luogo a responsabilità per entrambe le parti l'interruzione del servizio, in oggetto, per cause di forza maggiore.

IRISNA S.R.L.
Via Fabbresioni, 6 - 25124 - Brescia (BS)
PIVA e C.F.: 03454870985

[Handwritten signature]

ART. 12 – PERSONALE

1. Il GESTORE o un suo delegato, qualora vi sia un proprio dipendente, dovrà essere presente nell'ISTITUTO.
2. Qualora il GESTORE si avvalga di proprio personale dovrà garantire che lo stesso 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 31/03/98. Il personale dovrà essere in linea con la normativa vigente del C.C.N.L. di riferimento della categoria.
3. L'ISTITUTO è sollevato da ogni responsabilità della inadempienza del GESTORE nei confronti del personale.
4. Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali sono a carico del GESTORE, il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che dovessero disporre l'obbligo del pagamento e l'onere a carico dell'ISTITUTO o in solido con lo stesso, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'ISTITUTO medesimo e di ogni indennizzo.
5. 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 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 dovrà risultare per tutta la durata del servizio in possesso della documentazione sanitaria prevista dalle norme vigenti in materia.
6. Il GESTORE dovrà, inoltre, garantire uno standard elevato di igiene e pulizia da parte di tutto il personale in servizio. L'ISTITUTO si riserva di procedere ai controlli indipendentemente da quelli disposti dalle competenti autorità sanitarie locali, nei confronti del personale adibito al servizio.
7. Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguroso e corretto. Il GESTORE si impegna a richiamare, multare, e nel caso, sostituire i dipendenti che non osservino una condotta irreprensibile.
8. L'ISTITUTO potrà richiedere la sostituzione delle unità di personale che durante lo svolgimento del servizio abbiano dato motivo di lagnanza o abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro.
9. Al personale in servizio è fatto obbligo di indossare sempre in qualsiasi momento una divisa personalizzata con cartellino indicante cognome e nome.
10. Il GESTORE dovrà prevedere negli orari di punta un numero sufficiente di lavoratori per garantire in maniera adeguata il servizio agli utenti presenti in ISTITUTO.
11. A richiesta dell'ISTITUTO, il GESTORE dovrà, inoltre, esibire i libri paga e matricola del personale addetto, le ricevute dei versamenti contributivi prescritti dalle vigenti disposizioni in materia ed i permessi di soggiorno qualora i dipendenti siano stranieri.
12. Nessun rapporto di lavoro verrà ad instaurarsi tra l'ISTITUTO ed il personale addetto all'espletamento del servizio BAR, che lavorerà alle dirette dipendenze e sotto l'esclusiva responsabilità del GESTORE.
13. Le parti contraenti riconoscono con il presente capitolato che non viene posto in essere alcun rapporto di lavoro né di impiego tra l'ISTITUTO ed il GESTORE o i suoi dipendenti.

IRIGNA S.R.L.
Via Fabalesseri, 6 - 25124 - Brescia (BS)
P.IVA e C.F.: 03454870985

[Handwritten signature]

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

ART. 13 – LIVELLO QUALITATIVO DEL SERVIZIO

1. E' fatto obbligo al GESTORE di osservare le vigenti norme igieniche e sanitarie in materia di preparazione, confezionamento e conservazione dei generi alimentari.
2. L'ISTITUTO si riserva la facoltà di somministrare questionari all'utenza al fine di appurare il livello qualitativo del servizio svolto.
3. L'ISTITUTO effettuerà controlli sul grado complessivo di igiene, sulla qualità, sul grado di freschezza e sulle modalità di conservazione degli alimenti.

ART. 14 – CONTROLLI.

1. L'ISTITUTO si riserva la facoltà di effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso, controlli qualitativi – quantitativi sulle prestazioni contrattuali aventi per oggetto:
 - (i) condizioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate;
 - (ii) verifica di particolari situazioni relative alla carenza e/o mancanza di prodotti;
 - (iii) qualità e quantità dei prodotti forniti;
 - (iv) modalità di svolgimento del servizio;
 - (v) rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti previste dal D.L.gvo 155/97;
 - (vi) sicurezza del personale addetto al servizio in materia di tutela della salute degli ambienti di lavoro nelle strutture sanitarie;
 - (vii) rispetto di tutte le norme previste dal presente capitolato.
2. Gli organi amministrativi della Provincia 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 nella concessione. Qualora a seguito delle suddette verifiche dovessero emergere irregolarità o conclusioni negative l'ISTITUTO si riserva di adottare i provvedimenti del caso, fino alla revoca immediata della concessione nei casi più gravi.
3. La commissione di vigilanza, di cui al successivo art. 15 del presente capitolato, effettuerà per conto dell'ISTITUTO dei controlli sul grado complessivo di igiene, sulla qualità, sul grado di freschezza e sulle modalità di conservazione degli alimenti. I verbali stilati dalla Commissione di Vigilanza in occasione dei sopralluoghi dovranno essere controfirmati dal GESTORE o dal responsabile incaricato della gestione.
4. Per ogni violazione delle norme prescritte verrà applicata una sanzione prevista nell'art.16.

ART. 15 – COMMISSIONE DI VIGILANZA

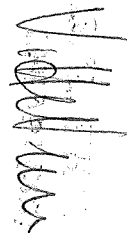
1. All'interno dell'ISTITUTO è presente una commissione di vigilanza per sovrintendere e vigilare sul funzionamento del servizio sia nei riguardi del GESTORE sia nei riguardi del personale e degli studenti.
2. Ove particolari esigenze lo richiedano i controlli potranno essere eseguiti con maggior frequenza. Eventuali richiami in forma scritta, sia da parte del GESTORE sia da parte dei fruitori del servizio, dovranno essere indirizzati alla citata commissione. I nominativi dei componenti della commissione dovranno essere resi pubblici anche mediante affissione all'albo on line dell'ISTITUTO. Per la valutazione del servizio la commissione può prevedere la compilazione di schede di monitoraggio da compilarsi, non in forma anonima, da parte degli utenti del BAR per esprimere il gradimento del servizio.

ART. 16 – INADEMPIENZE, PENALI E CLAUSOLA RISOLUTIVA

1. Qualora il SERVIZIO reso dal GESTORE risultasse non conforme a quanto indicato nel bando di gara e nel presente capitolato, l'ISTITUTO formulerà i propri rilievi scritti.
2. Nel caso in cui i disservizi accertati dalla commissione siano imputabili a responsabilità del GESTORE, l'ISTITUTO si riserva di applicare una penale che sarà determinata in rapporto alla gravità dell'inadempimento per ogni disservizio riscontrato come di seguito specificato:
 - ✓ al primo disservizio si richiama per iscritto il GESTORE al rispetto del capitolato;
 - ✓ al secondo disservizio, verrà applicata una penale ai sensi dell'art. 1382 c.c. da € 20,00 a € 200,00;
 - ✓ al terzo disservizio, sarà applicata una penale ai sensi dell'art. 1382 c.c. da € 200,00 a € 500,00.
 - ✓ Si precisa che, se a seguito di n. 3 (tre) controlli, nel corso del medesimo anno scolastico, vengano rilevate inadempienze contrattuali, l'ISTITUTO considererà tale situazione quale presupposto per la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del c.c. oltre all'applicazione di una penale ai sensi dell'art. 1382 c.c. pari a € 3.000,00 (tremila) a titolo di risarcimento del danno.
 - ✓ La mancata effettuazione del SERVIZIO, senza esplicita autorizzazione dell'ISTITUTO, è considerata inadempimento contrattuale ed il GESTORE dovrà versare all'ISTITUTO una penale ai sensi dell'art. 1382 c.c. che varierà da un minimo € 1.000,00 (mille) ad un massimo di € 5.000,00 (cinquemila) ad insindacabile giudizio dell'ISTITUTO.
3. Il contratto si intenderà risolto di diritto ex art 1456 c.c. con decorrenza immediata mediante semplice comunicazione scritta a mezzo PEC da parte dell'Istituto qualora vengano riscontrate le seguenti inadempienze del GESTORE, alle quali viene attribuito carattere di essenzialità ai fini della risoluzione contrattuale:
 - ✓ qualità del servizio non conforme a quanto prescritto dal presente capitolato;
 - ✓ qualità degli alimenti distribuiti e qualità delle prestazioni;
 - ✓ irregolarità a seguito dei controlli effettuati dall'ISTITUTO;
 - ✓ qualità o stato di conservazione dei prodotti alimentari;
 - ✓ igiene generale degli spazi, delle attrezzature e del personale addetto;
 - ✓ corretto stato e uso degli spazi, delle attrezzature e delle macchine;
 - ✓ 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;

Via F. Balbo, 101 - 25124 - Brescia (BS)
P.IVA e C.F.: 03454970985

I RIGNA S.R.L.



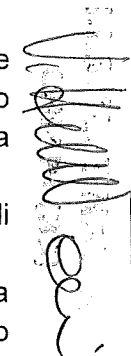
- ✓ in caso di concessione di contratto o di subappalto;
 - ✓ cambio di destinazione d'uso degli spazi;
 - ✓ reiterati ritardi o omissioni nel pagamento della indennità dovuta all'ISTITUTO;
 - ✓ insoddisfazione dell'utenza superiore al 50% rilevata dai questionari.
4. Nelle ipotesi prescritte nel presente articolo, qualora le stesse comportino la risoluzione del contratto per inadempienza, è fatto obbligo da parte del GESTORE il risarcimento dei danni subiti derivanti dal ricorso ad altro soggetto fornitore del SERVIZIO. L'ISTITUTO ha facoltà di esercitare i diritti indicati senza aver prima intimato o costituito in mora il GESTORE e senza bisogno di pronuncia giudiziaria, benefici ai quali il GESTORE aggiudicatario rinuncia con la stessa presentazione dell'offerta.
5. L'ISTITUTO non è tenuto a risarcire alcun danno derivante dalla revoca del contratto o derivante da eventuali sospensioni temporanee dell'attività del SERVIZIO, anche se dovute a cause dipendenti da decisioni dell'ISTITUTO.

ART. 17 – CAUZIONI

1. A garanzia di tutti gli obblighi assunti con il presente capitolato, il GESTORE, prima di iniziare la gestione, deve costituire, a mezzo polizza fidejussoria o fideiussione bancaria o assicurativa presso gli istituti legalmente autorizzati, una cauzione definitiva, stabilita in € 5.000,00 (cinquemila), la cui certificazione originale deve essere depositata presso l'ufficio di segreteria dell'ISTITUTO.
2. La predetta polizza fidejussoria:
 - (i) dovrà prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a prima semplice richiesta scritta dell'ISTITUTO garantito;
 - (ii) dovrà avere scadenza 31 ottobre 2027 identica a quella della concessione;
 - (iii) dovrà prevedere un'espressa disposizione in forza della quale la cauzione stessa sarà tacitamente rinnovata con l'obbligo di pagamenti dei premi o commissioni suppletive, anche oltre il termine di scadenza riportato nella cauzione fino al momento in cui lo stesso GESTORE si obbliga a:
 - a. consegnare l'originale della polizza corredata di annotazioni di svincolo da parte dell'Ente garantito;
 - b. consegnare una formale dichiarazione liberatoria a svincolo della cauzione emessa dall'Ente garantito, accertato il pieno assolvimento di tutti gli obblighi contrattuali del presente capitolato.
3. Tale cauzione dell'importo di € 5.000,00 (cinquemila euro) deve essere tempestivamente reintegrata qualora in corso d'opera essa sia stata parzialmente o totalmente incamerata dall'ISTITUTO. La firma del sottoscrittore della fideiussione sopraccitata deve essere autenticata nei modi di legge.

ART. 18 – SUBAPPALTO E CESSIONI

1. E' assolutamente vietata al GESTORE la cessione totale o parziale del contratto nonché il subappalto ad altri, in tutto o in parte, delle prestazioni in cui al presente capitolato, pena l'immediata risoluzione del contratto.
2. La cessazione del contratto è nulla ad ogni effetto e l'ISTITUTO potrà richiedere il risarcimento di ogni danno cagionato dal GESTORE.



ART. 19 – RICONSEGNA LOCALI

1. I locali dovranno essere restituiti all'ISTITUTO nello stesso stato della consegna. Tutte le attrezzature, gli arredi ed i macchinari dovranno essere rimossi a cura e spese del GESTORE entro i termini intimati dall'ISTITUTO.
2. Qualora gli spazi non vengano riconsegnati entro i termini previsti dall'art.2 del presente capitolato il GESTORE dovrà corrispondere all'ISTITUTO oltre al canone una somma, a titolo di penale di € 50,00 (cinquanta/00) per ogni giorno di ritardo, fatto salvo il diritto dell'ulteriore risarcimento dei danni.

ART. 20 – ONERI FISCALI E FINANZIARI

1. Il contratto verrà registrato solo in caso d'uso, ai sensi del DPR del 26 aprile 1986 n.131, a cura e spese della parte che avrà interesse alla registrazione.
2. Il GESTORE si impegna ad osservare quanto previsto dall'art. 3 della Legge n. 136/2010 in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, segnalando all'ISTITUTO, subito se esiste o nel termine di sette giorni dall'accensione, gli estremi identificativi del conto o dei conti correnti dedicati di cui al comma 1 del citato art. 3, nonché le generalità ed i codici fiscali delle persone delegate ad operare su di essi come previsto dal comma 7 del predetto art. 3 Legge n.136/2010.

ART. 21 – PREZZI DI VENDITA

1. I prezzi di vendita per le singole consumazioni saranno quelli risultanti dall'effettuazione della gara ed indicati sulla scheda dell'offerta (Allegato C) con IVA inclusa.
2. Tali prezzi dovranno intendersi comprensivi di tutte le spese sostenute dal GESTORE.
3. Il listino prezzi di vendita dovrà essere esposto dal GESTORE in modo visibile all'interno del locale.
4. I prezzi di vendita non potranno essere modificati per il primo anno di vigenza contrattuale. Nei successivi due anni potrà essere riconosciuto, purchè concordato con l'istituto, un incremento dei prezzi del listino non superiore all'indice ISTAT.

ART. 22 – PRESCRIZIONI PER LA VENDITA

1. La somministrazione delle bevande dovrà attenersi strettamente alle norme di legge ed il mancato rispetto potrà essere, se ripetuto, causa di risoluzione del contratto.
2. I panini imbottiti o altri prodotti sfusi similari, devono essere protetti con adeguate pellicole per alimenti.
3. La vendita all'esterno del locale BAR, nei punti di distribuzione concordati con l'ISTITUTO, potrà essere effettuata soltanto negli orari prefissati con l'ISTITUTO (es. distribuzione dei cibi e bevande durante gli Esami di Stato).
4. L'accesso ai locali del servizio BAR da parte del GESTORE e del personale da questo dipendente potrà avvenire soltanto negli orari in cui l'ISTITUTO è regolarmente aperto.
5. Le consumazioni devono essere fruite rispettando le caratteristiche ed i prezzi indicati nel "listino prezzi" che dovrà essere esposto in modo visibile nei locali ove è esercitato il servizio.

6. Nell'interno dell'ISTITUTO il servizio di ristoro del BAR è esclusivamente affidato al GESTORE o al suo personale dipendente, con assoluto divieto di utilizzare il personale dell'ISTITUTO.
7. Le consumazioni sono pagate direttamente dal consumatore al GESTORE; l'ISTITUTO è sollevato da qualsiasi responsabilità in merito ad eventuali insolvenze da parte dell'utenza.
8. E' fatto obbligo al GESTORE di rispettare e garantire in ogni momento tutte le forme d'igiene prescritte per i pubblici esercizi del settore commerciale e specificatamente per la somministrazione di cibi e bevande.

ART. 23 – FORO COMPETENTE

In caso di qualsiasi controversia, relativa all'oggetto del presente capitolato, il Foro competente, in via esclusiva, deve essere quello del luogo di residenza dell'utente, mentre per l'ISTITUTO sarà determinato ai sensi dell'art. 25 del c.p.c..

ART. 24 – RISPETTO DELLA TRASPARENZA

L'ISTITUTO, nel rispetto della trasparenza, prima dell'aggiudicazione, si riserva di richiedere eventuali chiarimenti e di verificare la veridicità di quanto dichiarato dal GESTORE.

ART. 25 – RINVIO

Per tutto quanto non previsto dal presente capitolato, si fa rinvio alle norme di legge italiana e, segnatamente, alle disposizioni del Codice Civile nonché al Regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato. Le offerte di cui agli allegati B1 (Scheda Tecnica) e C (Scheda Economica) sono parti integranti e sostanziali del presente contratto.

ART. 26 – INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

1. L'ISTITUTO informa che i dati forniti per la stipula del contratto saranno trattati in conformità alle disposizioni dell'art. 13 del Regolamento Europeo 2016/679 e ss.mm.ii; saranno comunicati a terzi solo per i motivi inerenti la stipula e la gestione del contratto. Il GESTORE ha la facoltà di esercitare i diritti previsti dal Capo III del Regolamento Europeo 2016/679. Le parti si impegnano a comunicare tempestivamente eventuali variazioni dei dati anagrafici e fiscali dichiarati.
2. Il responsabile del trattamento dei dati è l'ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE L. EINAUDI CHIARI (BS).

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Vittorina Ferrari
(firmato digitalmente ai sensi del CAD e norme connesse)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE L. EINAUDI CHIARI (BS)

DITTA I RIGNA srl

Il Legale Rappresentante

I RIGNA S.R.L.

Via E. Balestrieri, 6 - 25124 - Brescia (BS)
P.IVA e C.F.: 03454870985

ALLEGATO 1

CAPITOLATO – PRODOTTI DI CONSUMO E VENDITA

Sezione 1 - BEVANDE CALDE

N°	DESCRIZIONE BEVANDE CALDE	CARATTERISTICA	QUANTITA'	PREZZO
1	Tazzina caffè espresso, lungo macchiato	miscela arabica 70% minimo	7g	€ 0,80
2	Tazzina decaffeinato espresso lungo o macchiato		7g	€ 0,80
3	Tazzina caffè d'orzo espresso		7g	€ 1,00
4	Tazza cappuccino		160cc	€ 1,10
5	Tazza cappuccino decaffeinato		160cc	€ 1,10
6	Tazza d'orzo		160cc	€ 1,30
7	Tazza cioccolata		160cc	€ 1,00
8	Tazza the, camomilla o tisana (filtro in teiera)		1,5g	€ 1,20
9	Bicchiere latte macchiato	fresco	200cc	€ 1,50
10	Bicchiere latte	fresco	200cc	€ 0,50

Sezione 3- BEVANDE FREDE

N.	DESCRIZIONE BEVANDE FREDE	CARATTERISTICA	QUANTITA'	PREZZO
1	Bicchiere latte	fresco	200cc	€ 0,50
2	The freddo in brick (limone, pesca)		20cl	€ 1,00
3	Bottiglia acqua minerale naturale o frizzante		50cl	€ 0,50
4	The in bottiglia (limone, pesca)		40cl	€ 1,50
5	Bibite in bottiglia (coca cola, fanta, chinotto.....)		45cl	€ 1,50
6	Bicchiere spremute frutta fresca		200ccc	€ 1,00
7	Brick succo di frutta	vari gusti	20 cl	€ 0,90
8	Bottiglia succo di frutta	vari gusti	20cl	€ 2,30
9	Aperitivo analcolico nazionale		10cl	€ 2,00

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE L. EINAUDI - AOO A298E45 - PR. E. N. 0009009 DEL 31/10/2022 - VI

IRIGNA S.R.L.

Via F. Balotrieri, 6 - 25124 - Brescia (BS)
 P.IVA e C.F.: 03454870985

Sezione 5- PRODOTTI DOLCI

N.	DESCRIZIONE PRODOTTI DOLCI	CARATTERISTICA	QUANTITA'	PREZZO
1	Brioche semplice	Fresca / cotta in giornata	50g	€ 0,90
2	Brioche ripiena di marmellata	Fresca / cotta in giornata	60g	€ 1,00
3	Brioche ripiena di cioccolata	Fresca / cotta in giornata	60g	€ 1,00
4	Brioche ripiena di crema	Fresca / cotta in giornata	60g	€ 0,90
5	Krapfen	Fresca / cotta in giornata	80g	€ 0,90
6	Fetta torta (vario tipo)	fresca	50g	€ 1,00

Sezione 7- PRODOTTI SALATI

N.	DESCRIZIONE PRODOTTI SALATI	CARATTERISTICA	QUANTITA'	PREZZO
1	Panino fresco da 70g farcito con un ingrediente da 30g	Prosciutto cotto o formaggio	100g	€ 1,90
2	Panino fresco da 70g farcito con un ingrediente da 30g	Salame o speck	100g	€ 2,10
3	Panino fresco da 70g farcito con un ingrediente da 30g	Prosciutto crudo o bresaola	100g	€ 2,50
4	Panino fresco da 100g farcito con 2 ingredienti da 60g	Pomodoro e mozzarella	160g	€ 2,00
5	Panino fresco da 100g farcito con 2 ingredienti da 60g	1) Prosciutto cotto o salame o speck 2) mozzarella, formaggio, insalata o pomodoro	160g	€ 2,50
6	Panino fresco da 100g farcito con 2 ingredienti da 60g	1) Prosciutto crudo o bresaola o tonno 2) mozzarella, formaggio, insalata o pomodoro	160g	€ 3,20
7	Panino fresco da 100g farcito con 3 ingredienti da 70g	1) Prosciutto cotto o salame o speck 2) mozzarella, formaggio 3) insalata, pomodoro o tonno	170g	€ 3,20
8	Panino fresco da 100g farcito con 3 ingredienti da 70g	1) Prosciutto crudo o bresaola 2) mozzarella, formaggio, 3) insalata o pomodoro o tonno	170g	€ 3,50
9	Piadina con 2 ingredienti da 70 g	Prosciutto cotto o salame o speck e formaggio		€ 2,50
10	Piadina con 2 ingredienti da 70 g	Prosciutto crudo o bresaola o tonno e formaggio		€ 3,50
11	Piadina con 2 ingredienti da 70g	Formaggio e verdure		€ 2,50
12	Focaccia fresca di panificio semplice		90g	€ 0,90
13	Focaccia fresca di panificio da 90g farcita 1 ingr. 50g	Prosciutto cotto o salame o speck	140g	€ 2,20
14	Focaccia fresca di panificio da 90g farcita 1 ingr. 50g	Crudo o bresaola	140g	€ 3,00
15	Focaccia fresca di panificio da 90g farcita 2 ingr. 60g	1) Prosciutto cotto o salame o speck 2) mozzarella, formaggio, insalata o pomodoro	150g	€ 2,80
16	Focaccia fresca di panificio da 90g farcita 2 ingr. 60g	1) Prosciutto crudo o bresaola o tonno 2) mozzarella, formaggio, insalata o pomodoro	150g	€ 3,50
17	Pizza pomodoro e mozzarella	fresca di panificio	150g	€ 2,50
18	Pizza rotonda	Fresca di panificio	90g	€ 1,30
19	Toast da 80g farcito con 2 ingredienti da 40g	prosciutto cotto e formaggio	120g	€ 2,50

[Handwritten signature]
 (80)

IRIGNA S.R.L.
 Via F. Balestrieri, 6 - 25124 - Brescia (BS)
 P.IVA e C.F.: 03454870985