

SCHEMA DI CONTRATTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI BAR/RISTORO INTERNO

LICEO STATALE VERONICA GAMBARA - VIA V. GAMBARA 3 - BRESCIA

Con il presente contratto, da far valere ad ogni effetto di legge, tra il Liceo Statale Veronica Gambara – Via Veronica Gambara n.3 – 25121 Brescia, rappresentato dal Dirigente Scolastico Spinelli Giovanni, nato a Torino il 21/02/1958, C.F.: SPNGNN58B21L219R, di seguito denominato Istituto, e

nato a _____ il _____ C.F. _____

residente a _____ via _____

premesso che:

- l'Amministrazione Provinciale di Brescia, proprietaria dell'immobile, ha deliberato in data 28.09.1999 (seduta della Giunta Provinciale N.712 del 28.9.1999) di delegare ai dirigenti scolastici la stipula di contratti per la gestione dei servizi di bar e mensa interni agli istituti scolastici;
- nel seguente contratto sono stati interamente recepiti i criteri stabiliti dalla delibera della Giunta Provinciale di cui al precedente punto;

si conviene e si stipula quanto segue:

ART.1

L'Istituto concede al gestore _____, che accetta, il servizio bar, ovvero la gestione del punto ristoro presso l'Istituto.

ART.2

Il presente contratto di concessione ha validità dal **01/09/2018 al 31/08/2022**, fatto salvo quanto previsto dal successivo art. 3. Il contratto scadrà automaticamente, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora, il 31/08/2022. E' facoltà dell'Istituto procedere all'affidamento del servizio per un periodo massimo di un ulteriore quadriennio mediante procedura negoziata ai sensi del Decreto legislativo n. 50/2016.

ART.3

A semplice richiesta dell'Istituto il Gestore 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 ad altro uso o per esigenze sopravvenute.

ART.4

Il Gestore si impegna a versare all'Amministrazione Provinciale di Brescia le spese di utenza del riscaldamento per il punto bar, spese che potranno subire variazioni, stabilite dall'Ente proprietario dei locali, in sede di vigenza della convenzione.

ART.5

Il Gestore dovrà versare all'istituto, in due rate anticipate semestrali (01/09 e 01/03), l'importo annuo di Euro _____ quale corrispettivo per la gestione del servizio all'interno della scuola.

ART.6

Sono a carico del gestore tutte le spese relative alla gestione del bar, nonché tutti gli oneri inerenti le utenze non comprese nel contributo annuale da versare all'Amministrazione provinciale (luce, acqua, tassa rifiuti, ecc.), la concessione ed i rinnovi di licenze, imposte, tasse, contributi, multe, contravvenzioni e quant'altro in riferimento all'esercizio dell'attività di ristorazione medesima, nonché le spese di ordinaria manutenzione di attrezzature, impianti e locali.

ART.7

Il gestore deve provvedere all'acquisto e all'installazione delle attrezzature (bancone, ecc.) ed elettrodomestici necessari allo svolgimento dell'attività, che dovranno corrispondere integralmente ai requisiti relativi alla sicurezza nei luoghi di lavoro come previsto dal D.Lgs 81/2008, oltre che ai requisiti di legge per la salvaguardia dell'igiene. 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. 81/2008.

ART.8

I prezzi e i fattori quantitativi e qualitativi dei prodotti compresi nel listino autorizzato non potranno essere modificati nel primo anno di vigenza del contratto. Nei successivi tre anni potrà essere riconosciuto un incremento dei prezzi del listino non superiore all'indice ISTAT (F.O.I. - variazioni percentuali medie annue rispetto all'anno precedente), previa autorizzazione del Consiglio di Istituto. Nuovi prodotti potranno essere inseriti nel corso della vigenza contrattuale solo se concordati e autorizzati dal Dirigente scolastico in relazione a caratteristiche quantitative e qualitative nonché al prezzo di vendita. Il gestore è tenuto ad osservare le direttive che saranno impartite dal Dirigente Scolastico per l'orario e l'andamento del servizio.

E' fatto obbligo di esporre per tutti i prodotti in vendita il listino prezzi e la composizione.

ART.9

All'Istituto è attribuita la facoltà di effettuare controlli sulla corrispondenza dei prodotti in vendita rispetto al listino e comunque sull'osservanza di tutte le clausole del presente contratto e delle disposizioni che saranno impartite dal Dirigente scolastico. Tale controllo sarà affidato dal Dirigente Scolastico a una commissione composta di persone interne alla scuola, in cui sarà assicurata la presenza delle diverse componenti.

La commissione opererà con le più ampie facoltà e nei modi ritenuti più idonei (prelievi ed analisi degli alimenti, verifica del possesso dei requisiti igienico sanitari del personale della ditta eventualmente adibito al servizio, corrispondenza qualitativa e quantitativa al listino prezzi, verifiche contrattuali dei soggetti coadiuvanti, coperture assicurative e polizze fideiussorie).

Ai fini del controllo, il gestore è obbligato a fornire ai membri della commissione tutta la collaborazione necessaria.

I controlli di cui al presente articolo saranno articolati in:

a) CONTROLLI A VISTA DEL SERVIZIO

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- data di scadenza dei prodotti;
- rispetto dei prezzi di listino;

- caratteristiche e impiego dei detergenti;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- stato igienico degli impianti e dei locali;
- qualità e quantità prescritta dei prodotti;
- verifica del corretto uso degli impianti e delle attrezzature;
- modalità di preparazione, conservazione e distribuzione di cibi e bevande;
- comportamento e professionalità degli addetti verso gli utenti;
- abbigliamento degli addetti;
- presenza costante dei prodotti merceologici obbligatori al banco di somministrazione;
- osservanza della manutenzione ordinaria dei locali.

b) CONTROLLI ANALITICI

L'Istituzione scolastica si riserva la facoltà di effettuare eventuali controlli mediante prelievi di campioni, alimentari e non, che verranno sottoposti ad esami di laboratorio.

c) CONTROLLI GIURIDICO-AMMINISTRATIVI

Esistenza e rispetto di:

- manuale HACCP;
- manuale sicurezza;
- documentazione relativa ad assicurazioni stipulate per l'espletamento del servizio;
- contratti del personale in servizio.

Il Dirigente Scolastico farà pervenire al gestore, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dalla commissione di controllo. Il gestore, entro 10 giorni dalla notifica, potrà fornire le contro deduzioni del caso.

Successivamente l'Istituto potrà applicare, con provvedimento adottato dal Consiglio di Istituto, le seguenti eventuali penali:

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

€ 100,00 per ogni prodotto del bar offerto in sede di gara di appalto e mancante al momento dell'ispezione;

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

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

€ 200,00 per ogni tipologia di alimento posto in vendita non previsto nel listino prezzi;

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

€ 1.000,00 per utilizzo prolungato (superiore a giorni 3) di addetti non corrispondenti a quelli dichiarati;

€ 1.000,00 per condizioni igieniche sotto la norma, a giudizio della A.T.S. di competenza.

L'applicazione delle penali di cui sopra sono indipendenti dai diritti spettanti all'Istituto in conseguenza delle eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

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

ART.10

Il gestore dovrà avere la massima cura per la pulizia degli arredi e delle attrezzature utilizzate nei punti di ristoro. E' a carico del Gestore la pulizia giornaliera dei locali adibiti a bar, dei servizi annessi e delle aree esterne adiacenti i locali stessi.

Il gestore dovrà predisporre un numero adeguato di contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti all'interno e nelle immediate vicinanze dei punti vendita, garantendo la svuotatura e pulizia degli stessi.

ART.11

Il gestore compirà in proprio tutti gli atti e i contratti relativi alla gestione dell'azienda, assumendosene la piena ed esclusiva responsabilità verso i terzi contraenti.

L'Istituto non risponde in nessun caso degli inadempimenti del gestore verso i propri fornitori e utenti.

ART.12

Il gestore assume la responsabilità per i danni che dovessero derivare a persone o cose dall'esercizio dell'attività oggetto della presente scrittura ed esonera espressamente l'Istituto da qualsiasi responsabilità conseguente a danno arrecato. Il gestore è tenuto a costituire, a sue spese, entro 20 giorni dalla sottoscrizione del presente contratto, una polizza assicurativa con massimale di almeno cinque milioni di Euro a garanzia della responsabilità civile verso terzi per danni e infortuni che dovessero occorrere a persone o cose presenti all'interno dei locali del bar, escludendo ogni tipo di rivalsa nei confronti dell'Istituto stesso. Copia del contratto di assicurazione deve essere depositata agli atti dell'Istituto.

ART.13

Le parti contraenti riconoscono che con il presente contratto non viene posto in essere alcun rapporto di lavoro né di impiego tra l'Istituto ed il gestore o i suoi dipendenti.

ART.14

Il personale di servizio necessario per il buon funzionamento del bar dovrà essere assunto in proprio dal gestore a cui farà capo tutto quanto attiene alle retribuzioni, al trattamento assicurativo e previdenziale e a quant'altro dovuto in qualità di datore di lavoro secondo la vigente legislazione e in ottemperanza ai contratti nazionali e integrativi di categoria; detto personale dovrà essere munito del prescritto libretto sanitario. Il gestore si obbliga dunque, sollevando l'Istituto da qualunque responsabilità in proposito, ad assolvere puntualmente a tutti gli obblighi contrattuali e di legge di natura previdenziale ed assistenziale derivanti dal rapporto di lavoro con i suoi dipendenti e pari obblighi si assume in ordine alla puntuale osservanza di tutte le norme concernenti l'infortunistica e la tutela della salute dei lavoratori.

Tutto il personale in servizio dovrà possedere i requisiti sanitari previsti dalle attuali leggi in materia.

Il personale, durante l'orario di servizio, dovrà indossare indumenti di lavoro come prescritto dalle vigenti norme in materia di igiene.

L'Istituto si riserva in ogni caso la facoltà di esprimere un giudizio di idoneità sul personale stesso relativo ai comportamenti e/o qualora il numero degli addetti si rivelasse insufficiente per una normale conduzione dei servizi oggetto della convenzione.

Il gestore e tutti i suoi collaboratori saranno tenuti a mantenere nei confronti degli utenti un comportamento corretto e rispettoso improntato alla più assoluta imparzialità. Qualora ciò non si verificasse, l'Istituto avrà facoltà di revocare la convenzione.

Dovrà essere assicurata la presenza di almeno 1 unità di personale nelle ore di minor afflusso e di 2 persone negli orari di maggiore affluenza.

Non è consentito l'uso di casse di riscossione automatica.

ART.15

L'Istituto, pur rimanendo estraneo al rapporto di lavoro, può esigere l'allontanamento del personale assunto dal gestore che non offra garanzie di moralità, di igiene e di civile comportamento.

ART.16

L'orario di apertura del bar ristoro è il seguente: dalle ore 07.30 alle ore 14,30 e dalle 17,30 alle 21,00 dal lunedì al venerdì e dalle 7,30 alle 13,15 il sabato. Gli orari di apertura sopra indicati dovranno essere garantiti; potranno essere prolungati in accordo tra le parti.

Il bar dovrà funzionare dall'avvio dell'anno scolastico (1° settembre) fino al termine dei lavori delle Commissioni d'Esame di Stato (indicativamente 10/15 luglio).

Durante la sospensione dell'attività didattica sarà possibile concordare giorni ed orari di apertura.

Sarà inoltre possibile richiedere l'apertura in orario pomeridiano o su richiesta dell'Istituto e da concordare di volta in volta: in occasione di open day, scrutini, collegio docenti, corsi di aggiornamento, ricevimento collettivo, attività extracurricolari, consigli di classe aperti ai genitori, ecc.

Il bar resterà chiuso nei giorni di domenica, festivi, nelle giornate di chiusura della scuola deliberate dal Consiglio di Istituto e quando richiesto dall'autorità competente, nel rispetto delle norme di ordine pubblico, senza diritto di indennizzo alcuno.

ART.17

E' rigorosamente vietato al gestore cedere o far condurre la gestione del bar a terzi estranei al presente contratto.

La gestione della ristorazione, di cui all'art. 1 del presente atto, è comunque assunta direttamente dal gestore in proprio e a suo completo rischio. Egli è pertanto il solo e unico responsabile di ogni attività inerente la gestione del servizio. Comportamenti omissivi o in contrasto con il presente articolo determinano l'immediata risoluzione del contratto, fermo il diritto dell'Istituto al risarcimento del danno.

ART.18

Per quanto disposto al punto 13, al momento della stipula del contratto e successivamente al verificarsi delle condizioni, il gestore darà comunicazione scritta dei soggetti coadiuvanti e del tipo di rapporto contrattuale esistente con gli stessi. Tale rapporto di lavoro dovrà essere regolato a tutti gli effetti di legge a garanzia liberatoria per l'Istituto.

ART.19

E' fatto, altresì, divieto incondizionato di mettere a disposizione di sé e di terzi i locali ove è situato il bar ed i servizi annessi, per scopi o usi diversi da quelli previsti dalla presente scrittura e per qualsiasi ragione o motivo. Al bar potranno accedere gli studenti, i familiari degli studenti occasionalmente presenti a scuola, il personale in servizio presso l'Istituto e tutte le persone autorizzate dal Dirigente Scolastico.

ART.20

Il gestore è tenuto a provvedere al rilascio delle autorizzazioni amministrative stabilite dalla legge, alla regolarizzazione in materia previdenziale, infortunistica e all'osservanza di tutte le vigenti disposizioni di legge in materia fiscale e di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro. E' altresì a carico del gestore l'osservanza di quanto previsto dal decreto legislativo 26 maggio

1997, n. 155 (autocontrollo con sistema HACCP), qualora ne sussista l'obbligo. Le varie autorizzazioni e licenze dovranno essere esposte in modo visibile all'interno del locale.

ART.21

Sono tassativamente vietati, senza preventivo consenso dell'Istituto, lo spaccio di materiali diversi da cibi o bevande, come pure la distribuzione (anche gratuita) di omaggi e/o gadgets.

E' parimenti vietata la gestione e/o il supporto e/o la pubblicità a concorsi a premi, raccolte di punti e simili iniziative, nonché l'introduzione nel locale di giochi di qualsiasi genere.

E' tassativamente esclusa la vendita, o comunque lo spaccio anche a titolo gratuito, di bevande alcoliche o di cibi contenenti sostanze alcoliche qualunque sia il loro contenuto di alcool.

E' tassativamente vietata l'esposizione di cartelli pubblicitari (locandine di film o altro) all'interno dei locali e degli spazi dati in concessione, se non approvati e concordati con il Dirigente Scolastico.

E' fatto divieto di fumo, comunque generato, anche se da dispositivi a vapore (cosiddette sigarette aromatizzate - elettroniche) in tutti i locali dati in concessione per la gestione bar. Gli obblighi da parte della DITTA attengono all'esposizione di cartelli con l'indicazione del divieto, della norma che lo impone e delle sanzioni applicabili.

E' tassativamente vietato preparare generi alimentari da distribuire ad altre sedi di ristoro.

E' fatto divieto assoluto di parcheggio all'interno dell'Istituto.

ART.22

Costituiranno causa di risoluzione del presente contratto mediante semplice comunicazione scritta, fermo il diritto al risarcimento del danno, le seguenti circostanze:

- a) abbandono dell'appalto;
- b) inadempienza nei pagamenti dovuti per l'indennità d'uso di cui agli artt. 4 e 5 del presente capitolato all'Amministrazione Provinciale di Brescia e all'istituto scolastico;
- c) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamenti relativi al servizio;
- d) cessione ad altri in tutto o in parte dei diritti e/o degli obblighi inerenti al presente disciplinare;
- e) contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte della ditta o del personale adibito al servizio;
- f) quando il gestore si renda colpevole di frode e in caso di fallimento;
- g) in tutti i casi di inosservanza anche parziale delle disposizioni di legge in materia igienico-sanitaria a giudizio incontestabile delle ASST di competenza;
- h) ogni altra inadempienza ai sensi dell'art. 1453 del codice civile;
- i) mancato pagamento delle penali;
- j) mancato rispetto delle norme contrattuali del personale in servizio;
- k) mancata osservanza del piano HACCP.

ART.23

Per quanto stabilito al precedente articolo 22 il gestore dovrà lasciare liberi i locali da persone e cose entro la data indicata dall'istituto.

ART.24

Il gestore, a garanzia dell'adempimento delle sue obbligazioni presenterà idonea fideiussione bancaria o polizza fideiussoria per un'importo **pari a sei mensilità del contributo pattuito.**

ART.25

Le spese di bollo e registrazione del presente contratto sono a completo carico del gestore.

ART.26

Tutte le clausole del presente contratto hanno carattere essenziale e formano un unico e inscindibile contesto, sicché in caso di violazione di una soltanto delle condizioni, oltre che per i motivi espressamente citati, il contratto si intenderà risolto di diritto senza necessità di diffida o costituzione in mora, intendendosi con ciò pattuita la clausola espressa ex art.1456 C.C.

ART.27

Per quanto non espressamente previsto nel presente atto si rinvia alla specifica legislazione vigente in merito e alle norme del Codice Civile.

ART.28

Il presente contratto, datato e sottoscritto, dal Dirigente Scolastico del Liceo "Veronica Gambara" di Brescia e dal gestore _____ ha come parte integrante le planimetrie dei locali concessi in uso, il verbale di constatazione e di consegna dei locali stessi nonché il listino prezzi e la composizione dei prodotti.

ART.29

Per qualsiasi controversia relativa al presente contratto di concessione sarà esclusivamente competente il Foro di Brescia.

Brescia, _____

IL GESTORE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
