

	ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE DI BERGAMO VIA BORGO PALAZZO 128 - 24125 BERGAMO CODICE FISCALE 95010110161 TEL. 035/220213 FAX 035/220410 Indirizzo e mail: itasbergamo@tin.it	ISO 9001 CERTIFIED ORGANISATION 
	ALLEGATO A CAPITOLATO SERVIZIO BAR - RISTORO	

Art. 1 - Oggetto

Il servizio messo a bando ha per oggetto:

- la gestione del servizio bar ristoro dell'Istituto Tecnico Agrario di Bergamo, in via Borgo Palazzo 128, di seguito nominato Istituto
- la gestione degli eventuali distributori automatici

Art. 2 - Individuazione dei locali

I locali destinati per l'attuazione del servizio sono di proprietà della Provincia di Bergamo e vengono individuati mediante apposita planimetria allegata al contratto di concessione.

Nel corso del contratto, in caso di ristrutturazione e/o ampliamento dell'edificio scolastico disposti dall'Amministrazione Provinciale, i locali individuati potranno subire delle variazioni, senza dover provvedere all'indizione di un nuovo bando. Saranno pertanto revisionati gli importi relativi al contratto.

Art. 3 - Destinazione dei locali ed utenza

I locali concessi per la fornitura del servizio non possono avere altro utilizzo e non è concessa la fruibilità del servizio stesso da parte di estranei all'attività scolastica. Può eventualmente, se concordata con l'Istituto, essere concessa ad esterni legati all'attività scolastica dell'Istituto sulla base delle autorizzazioni del Dirigente Scolastico.

L'Istituto non garantisce un numero minimo di utenti, studenti e personale interno, numero che nel tempo potrebbe subire variazioni anche notevoli in seguito a ridimensionamento o ampliamento dell'Istituto. Il concessionario non potrà pretendere alcun corrispettivo oltre al pagamento del servizio effettivamente erogato, né richiedere modifiche al contratto per la eventuale mancata affluenza o diminuzione di utenza.

Art. 4 - Canone di concessione - Oneri accessori

Sono a carico del concessionario il canone di concessione per i locali individuati all'art. 2.

Sono inoltre dovuti gli oneri accessori secondo le modalità concordate nella concessione da stipulare con il proprietario dei locali o con l'Istituto scolastico, se delegato dalla Provincia.

Per quanto non previsto si fa espresso riferimento al Regolamento Provinciale per la concessione di strutture edilizie scolastiche.

Art. 5 - Stato dei locali - Ordinaria manutenzione - Modifiche, migliorie e addizioni - Riparazioni, restauri, ristrutturazioni.

Il concessionario, previa visita dei locali, è tenuto a concordare con il competente ufficio Provinciale eventuali interventi di manutenzione, a suo totale carico, sui locali ed impianti prima dell'avvio dell'attività. Durante la concessione le relative norme sono disciplinate dal contratto stesso.

Nella manutenzione ordinaria rientra almeno una tinteggiatura dei locali successiva a quella iniziale.

Art. 6 - Documentazione contrattuale.

L'attribuzione della gestione del servizio ristoro è subordinata alla stipula del contratto di concessione per l'uso dei locali destinati al servizio.

Alla stipula del contratto o entro 30 giorni dalla stessa, pena decadenza, il gestore e' tenuto a produrre la seguente documentazione:

1. Certificato di iscrizione alla Camera di Commercio, da cui risulta la sede, la denominazione, l'attività e che la società non si trova in stato di fallimento e in altra procedura concorsuale;
2. certificato D.U.R.C, aggiornato ogni sei mesi;
3. certificato del casellario giudiziario del titolare e/o legale rappresentante, non anteriore a tre mesi dalla data di stipula del contratto;
4. certificato antimafia;
5. polizze assicurative.

Art. 7 - Responsabilità per danni.

Il concessionario è direttamente responsabile verso l'Istituto e i terzi dei danni causati per colpa sua e delle persone comunque ammesse nei locali concessi; danni causati da perdite d'acqua,

	ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE DI BERGAMO VIA BORGO PALAZZO 128 - 24125 BERGAMO CODICE FISCALE 95010110161 TEL. 035/220213 FAX 035/220410 Indirizzo e mail: itasbergamo@tin.it	ISO 9001 CERTIFIED ORGANISATION 
	ALLEGATO A CAPITOLATO SERVIZIO BAR - RISTORO	

fughe di gas, incendi ecc., nonché da abuso e trascuratezza di opere di manutenzione e conservazione della cosa concessa.

L'Istituto è esonerato da qualsiasi responsabilità per l'uso del bene concesso e dei relativi impianti da parte del concessionario.

Art. 8 - Durata e tipologia del contratto

Ai sensi di quanto previsto dalla normativa vigente la durata del contratto, a decorrere dall'1/1/2011 sarà di 4 anni, rinnovabile per altri 4 anni.

Il primo anno di concessione è calcolato dal 1 Gennaio 2011 al 31 Luglio 2012. Gli anni successivi avranno quindi scadenza il 31 Luglio di ogni anno.

Il servizio dovrà iniziare effettivamente non oltre il 7 Gennaio 2011.

Si richiede comunque la disponibilità ad iniziare l'attività dal 1/09/2010, qualora necessario.

Il contratto può essere risolto per inadempienze nei confronti dell'Istituto e/o dell'Amministrazione Provinciale (vedi art. 24).

Indipendentemente dalle previsioni contrattuali, qualora ricorrano gravi motivi, accertati dall'Istituto scolastico o dall'Amministrazione Provinciale, che abbiano rilevanza penale e/o civile, è previsto il recesso in qualsiasi momento del contratto senza alcuna penale per l'Istituto e per l'Amministrazione Provinciale.

Art. 9 - Periodo di svolgimento del servizio.

Il servizio di ristoro deve funzionare nella fascia oraria 7.30 - 14.30 da lunedì a sabato e durante tutte le attività pomeridiane concordate con l'Istituto.

Sarà concordata, tra il Dirigente Scolastico e il Concessionario del servizio, una maggiore e/o minore fascia oraria di apertura o la chiusura in base alle esigenze dell'Istituto, nonché per i periodi di sospensione dell'attività didattica (per esempio vacanze di Natale, di Pasqua, Carnevale, ecc.).

Il servizio è di norma sospeso dal termine degli Esami di Stato all'inizio delle lezioni di ogni anno.

Art.10 - Canone concessorio di servizio

Viene stabilito l'importo annuo (solare) di € 2.000,00 (duemila/00) suscettibile di incremento come da capitolato e relativo alla concessione a favore delle attività inerenti il POF dell'Istituto. Tale importo è da corrispondere all'Istituto, da parte del concessionario, in due rate, con scadenza il 30 agosto ed il 28 febbraio di ogni anno. La quota dell'anno 2011 è quantificata in proporzione al periodo di effettivo servizio e dovrà essere corrisposta in tre rate con scadenza il 31 gennaio 2011, il 30 agosto 2011 ed il 28 febbraio 2012.

Il canone concessorio è rivalutato annualmente in base alle variazioni dell'indice dei prezzi al consumo accertata dall'Istat al 75% sull'indice del mese di Dicembre dell'anno precedente ovvero secondo le tariffe che la Provincia indicherà tempo per tempo.

Il canone sarà rideterminato in sede di rinnovo contrattuale.

L'importo stabilito è iscritto regolarmente nel Programma Annuale dell'Istituto.

Art. 11 Divieto di subappalto

E' fatto espresso divieto al concessionario di cedere o affidare a terzi l'esecuzione delle prestazioni oggetto del servizio di gestione di cui al presente capitolato.

E' fatto espresso divieto al concessionario di trasferire in capo a terzi in tutto o in parte i diritti derivanti dalla presente concessione.

Art. 12- Gestione del servizio.

Il servizio deve essere svolto dal concessionario con i propri capitali, arredi, mezzi tecnici, personale, attrezzi e macchine, mediante propria organizzazione e a suo rischio.

Il concessionario deve assicurare il rispetto del regolamento di Istituto.

Il numero degli addetti incaricati del servizio nell'Istituto non può essere inferiore alle due unità e comunque deve garantire in qualsiasi situazione la piena fruibilità dello stesso nei modi, nei luoghi e nei tempi compatibili con la funzione istituzionale dell'Istituto.

Il concessionario deve dotare il servizio di tutte le attrezzature necessarie per il buon funzionamento dello stesso (bancone bar, macchine del caffè, ecc.) che restano di sua proprietà.

L'Istituto non risponde di danni dovuti per qualsiasi causa riguardante attrezzature - materiali - distributori automatici - merci depositati o installati nei locali concessi o in altri spazi scolastici.

	ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE DI BERGAMO VIA BORGO PALAZZO 128 - 24125 BERGAMO CODICE FISCALE 95010110161 TEL. 035/220213 FAX 035/220410 Indirizzo e mail: itasbergamo@tin.it	ISO 9001 CERTIFIED ORGANISATION 
	ALLEGATO A CAPITOLATO SERVIZIO BAR - RISTORO	

Il concessionario deve altresì garantire il rispetto di tutte le prescrizioni igienico-sanitarie previste dalle norme vigenti in materia. Il gestore è tenuto all'adozione del manuale di autocontrollo dell'igiene degli alimenti secondo il Sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) di cui al D.Lgs. 155/97 e al D.Lgs. 6 novembre 2007, n.193 "Attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore". Le eventuali irregolarità accertate dal concessionario nell'ambito del programma di autocontrollo, ed i provvedimenti adottati, devono essere tempestivamente segnalati all'Istituto che, qualora ritenga insufficienti od inefficaci le misure correttive, può richiedere integrazioni alle stesse o al programma di autocontrollo. Gli oneri relativi all'autocontrollo del bar interno sono a totale carico del concessionario. Una copia aggiornata del manuale viene fornita all'Istituto. Tutti gli adempimenti relativi allo smaltimento dei rifiuti sono a carico dell'aggiudicatario del bando che dovrà provvedervi nel pieno rispetto delle disposizioni in materia di raccolta differenziata.

Art.13- Visite di controllo ed altre visite.

Tecnici e funzionari dell'Amministrazione Provinciale di Bergamo o dell'Istituto o da loro incaricati possono effettuare rilievi, verifiche, sopralluoghi, in ordine allo stato, all'uso o alla valutazione dei locali concessi, accedendo ai medesimi liberamente ed in qualsiasi momento per l'espletamento delle necessarie operazioni.

Nell'ultimo anno di validità del contratto i partecipanti alla gara per l'assegnazione dell'appalto del servizio potranno visitare i locali negli orari di erogazione del servizio con semplice preavviso verbale da formulare a cura del Dirigente Scolastico o di persona da lui all'uopo incaricata almeno il giorno prima di quello fissato per la visita.

Art.14 - Requisiti del concorrente

Possono partecipare alla gara gli imprenditori individuali, anche artigiani, le società commerciali, le società cooperative e tutti i soggetti indicati dall'articolo 34, comma 1, del D.lgs. 12 aprile 2006, n. 163.

Il concorrente inoltre per partecipare alla gara deve :

- possedere i requisiti di ordine generale previsti all' articolo 38 comma 1, del D.lgs. 12 aprile 2006, n. 163;
- avere soddisfatto qualsiasi obbligazione assunta in precedenza con l'Istituto;
- essere iscritto alla Camera di Commercio per il settore oggetto del bando;
- avere tutte le certificazioni e/o autorizzazioni previste dalle norme regolamentari di legge per la gestione del servizio.

Art.15 - Personale

Il concessionario deve assicurare il servizio esclusivamente con il proprio personale.

Il personale in servizio deve tenere un contegno riguardoso e corretto e deve indossare adeguata giacca o sopravveste, nonché copricapo che contenga la capigliatura. Le giacche, le sopravvesti e i copricapo suddetti devono essere puliti.

Qualora qualche addetto al servizio dovesse risultare inabile a giudizio dell'A.S.L., dovrà essere sospeso o sostituito, a seconda dei casi, salvo il diritto dell'interessato o del concessionario di ricorso all'organo competente. Il concessionario si impegna ad osservare e applicare integralmente tutte le norme contenute nel Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore, per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione, anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse ed indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa o da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale. L'Istituto è sollevato da ogni responsabilità dipendente dalla inadempienza del concessionario.

Il concessionario si impegna a richiamare, multare e, se del caso, sostituire i dipendenti che non osservano una condotta irreprensibile. Le segnalazioni e le richieste dell'Istituto in questo caso saranno impegnative per il concessionario, che deve darvi puntuale adempimento.

Art.16 - Obblighi assicurativi e sulla sicurezza.

Il concessionario si obbliga a stipulare a proprie spese una polizza assicurativa del ramo

	ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE DI BERGAMO VIA BORGO PALAZZO 128 - 24125 BERGAMO CODICE FISCALE 95010110161 TEL. 035/220213 FAX 035/220410 Indirizzo e mail: itasbergamo@tin.it	ISO 9001 CERTIFIED ORGANISATION 
	ALLEGATO A CAPITOLATO SERVIZIO BAR - RISTORO	

"Responsabilità Civile Terzi" (R.C.T.) avente per oggetto la responsabilità civile del gestore e a mantenerla operante per tutta la durata della concessione. Tale polizza dovrà contenere la copertura della responsabilità civile per danni di qualsivoglia natura cagionati all'Istituto, a terzi, a cose di terzi ed ai dipendenti e/o agli addetti ai lavori, da predisporre senza l'apposizione di clausole limitative di responsabilità, a partire dalla consegna dei locali con validità per tutta la durata della concessione e con un massimale non inferiore a euro 2.000.000,00 per sinistro, senza alcun limite per anno e come prescritto dagli art. 7 e 17 del presente capitolato.

Il concessionario deve altresì stipulare a proprie spese una polizza del ramo "Incendio" e mantenerla operante per tutta la durata della concessione. Tale polizza deve contenere apposita clausola di "assicurazione per conto di chi spetta" e di rinuncia alla rivalsa, prevedendo i seguenti massimali minimi:

- Euro 200.000,00 per l'assicurazione dei beni e/o attrezzature di proprietà dell'Istituto Scolastico e/o dell'Ente Provincia e/o di terzi;
- Euro 1.000.000,00 per la garanzia del "ricorso terzi",

Copia integrale delle suddette polizze corredate dalle condizioni integrali dei contratti deve essere depositata agli atti dell'Istituto Scolastico al momento della consegna dei locali. All'inizio dell'attività deve essere consegnata copia del piano di evacuazione dei rischi. Il concessionario deve consegnare il suo documento sulla valutazione dei rischi.

Art.17- Responsabilità per danni

Il concessionario solleva l'Istituto Scolastico da ogni e qualsiasi responsabilità per eventuali danni, infortuni, malattie causate agli alunni, a terzi compreso il personale tutto dell'Istituto scolastico, in relazione alla fornitura e distribuzione dei prodotti. L'Istituto scolastico è sollevato da ogni forma di responsabilità nei confronti dei clienti e di terzi che usufruiscono del servizio di bar tavola fredda oggetto del presente capitolato.

Il concessionario risponderà civilmente e penalmente per danni cagionati a terzi in relazione a fatti e/o all'espletamento del servizio tenendo indenne l'Istituto scolastico da qualsiasi responsabilità contrattuale ed extracontrattuale derivante dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

Art.18 - Erogazione del Servizio

Le prestazioni inerenti il servizio consistono nell'erogazione di un servizio di bar ristoro comprensivo della preparazione e della confezione in Istituto di panini, di piatti freddi e di tutte le operazioni dirette e indirette connesse con l'esercizio della suddetta attività.

Il servizio deve porre in vendita i prodotti di cui all'"Allegato C" che costituisce parte integrante del presente Capitolato.

Durante l'orario scolastico il concessionario deve assicurare la somministrazione di prodotti di bar e ristoro esclusivamente durante l'intervallo agli studenti e durante tutto l'orario di apertura agli altri utenti, secondo i prezzi di vendita indicati in sede di offerta al concessionario e nel rispetto delle caratteristiche alimentari e delle grammature minime indicate nell'"Allegato C" del presente capitolato, pena la decadenza del contratto.

Prodotti non elencati nell'"Allegato C" potranno essere posti in vendita, previa autorizzazione del Consiglio di Istituto, ancorché per il tramite della commissione all'uopo delegata.

La preparazione dei panini e dei piatti freddi deve avvenire presso la sede dell'Istituto.

I panini imbottiti e prodotti similari devono essere protetti e serviti in sacchetti o tovagliolini.

Come piatti caldi possono essere forniti solo i precotti scaldati al momento con le dovute garanzie inerenti la scadenza e la conservazione.

I prodotti messi in vendita, sia confezionati in altro luogo o dalle case produttrici sia preparati in loco dal gestore, devono essere di buona qualità e rispondenti alle caratteristiche organolettiche previste dalle leggi vigenti.

La variazione di qualsiasi prezzo dei generi in vendita nel servizio ristoro può avvenire soltanto con l'autorizzazione del Consiglio di Istituto, ancorché per il tramite della commissione all'uopo delegata. Nei primi 19 (diciannove) mesi dall'entrata in vigore del contratto, non sono ammesse variazioni di prezzo. Le variazioni successive potranno essere richieste, non più di una volta all'anno e con almeno due mesi di anticipo, al Consiglio di Istituto, il quale ha facoltà di accoglierle o meno.

Altri prodotti, diversi da quelli assunti ai fini della valutazione dell'offerta possono essere venduti solo dopo l'autorizzazione scritta del Consiglio di Istituto che ne accerta la qualità ed il prezzo.

I prezzi si intendono sempre arrotondati al centesimo di euro.

	ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE DI BERGAMO VIA BORGO PALAZZO 128 - 24125 BERGAMO CODICE FISCALE 95010110161 TEL. 035/220213 FAX 035/220410 Indirizzo e mail: itasbergamo@tin.it	ISO 9001 CERTIFIED ORGANISATION 
	ALLEGATO A CAPITOLATO SERVIZIO BAR - RISTORO	

Distributori automatici

I distributori automatici eventualmente installati in spazi specifici, concordati con il Dirigente Scolastico ed il Responsabile Sicurezza, devono garantire un servizio di qualità e fornire: prodotti caldi, freddi, snacks dolci e salati con prezzi inferiori rispetto allo stesso prodotto fornito dal bar ristoro di almeno il 20% per prodotti caldi e bibite in genere e almeno il 10% per i restanti.

I distributori automatici devono:

- essere conformi, per caratteristiche tecniche ed igieniche, alle normative vigenti in materia;
- essere in grado di erogare i prodotti con l'inserimento di monete/banconote con meccanismo rendi-resto o con sistemi alternativi che consentano la ricarica (chiavi elettroniche, tessere, ecc.) prevedendo un eventuale deposito cauzionale di importo non superiore a 3 euro;
- essere di nuova fabbricazione e di ultima generazione al momento dell'installazione;
- essere di facile pulizia e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno;
- essere tali da garantire l'assoluta igiene dei prodotti distribuiti;
- avere il dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazioni;
- essere dotati di chiare indicazioni sul prodotto offerto e sul prezzo raggiungibile con monete / banconote di diversa pezzatura. Le indicazioni sul prodotto dovranno essere a norma di legge;
- riportare su una targhetta il nominativo del referente a cui rivolgersi in caso di urgenza;
- avere un'adeguata autonomia di prodotti;
- essere perfettamente funzionanti.

-Deve essere prevista un'adeguata manutenzione e il rifornimento costante dei prodotti;

-Gli scarti prodotti dai distributori dovranno essere conferiti in appositi contenitori e smaltiti secondo la normativa vigente.

ART. 19 - MODALITÀ DI GARA e CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

19.1 Modalità di scelta del contraente

Si procederà a seguito di espletamento di procedura aperta, con il metodo dell'offerta economicamente più vantaggiosa, inteso come proposta di una serie di elementi, oltre al prezzo dei prodotti, relativi a profili operativi funzionali e qualitativi del servizio, valutati sui criteri fissati dall'Istituto e riportati nel presente capitolato. Miglior offerente sarà il soggetto che avrà totalizzato il punteggio complessivo più elevato. L'aggiudicazione definitiva è subordinata all'adozione di apposito provvedimento dirigenziale, pertanto il verbale di gara non equivarrà a contratto. L'Istituto si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del presente capitolato. L'Istituto scolastico procederà all'aggiudicazione anche nel caso di acquisizione di una sola offerta ritenuta valida.

19.2 Punteggio

La valutazione sarà articolata in punteggi, da attribuirsi a ciascuna offerta validamente formulata e presentata sulla base dei seguenti parametri:

- A) Offerta economica relativa ai prezzi di vendita (Modulo Offerta Prodotti all. C): massimo punti 30;
- B) Qualità dei prodotti in relazione al Produttore/Marca/Indicatore di qualità indicati nell'Allegato C ed in relazione al rapporto con il prezzo proposto: massimo punti 30;
- C) Numerosità delle persone stabilmente impiegate nel servizio: punti 20 cad.;
- D) Numerosità dei distributori automatici installati: punti 5 cad.;
- E) Quote d'incremento importo base concessione (ogni quota=200,00 (duecento/00) euro): punti 2 cad.

GRIGLIA ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO COMPLESSIVO

PARAMETRO	DESCRIZIONE	PUNTI
1	Prezzi	Max 30
2	Qualità prodotti	Max 30
3	N. persone	20 cad
4	N. distributori automatici	5 cad
5	N. quote incremento importo base	2 cad

La ditta aggiudicataria sarà individuata in quella che otterrà il punteggio più alto; si considerano le prime due cifre decimali.

Il presente materiale è di proprietà dell'Istituto Tecnico Agrario Statale di Bergamo ed è vietata qualsiasi copia non autorizzata

	ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE DI BERGAMO VIA BORGO PALAZZO 128 - 24125 BERGAMO CODICE FISCALE 95010110161 TEL. 035/220213 FAX 035/220410 Indirizzo e mail: itasbergamo@tin.it	ISO 9001 CERTIFIED ORGANISATION 
	ALLEGATO A CAPITOLATO SERVIZIO BAR - RISTORO	

In caso di parità di punteggio si terrà conto, in ordine, dei seguenti requisiti:

- l'impresa che ha totalizzato il maggior punteggio nel parametro 2;
- l'impresa che ha totalizzato maggior punteggio nel parametro 3;
- l'impresa che ha totalizzato maggior punteggio nel parametro 1;
- l'impresa che ha totalizzato maggior punteggio nel parametro 5;
- l'impresa che ha totalizzato maggior punteggio nel parametro 4;
- i concorrenti saranno chiamati a migliorare l'offerta economica; se i concorrenti si rifiuteranno di migliorare la propria offerta, si procederà mediante sorteggio.

19.3 - VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

L'offerta economica "Allegato C" sarà sottoposta alla valutazione di apposita Commissione giudicatrice sulla base degli elementi di seguito elencati :

PARAMETRO N. 1 - MINORE INDICE DI COSTO BASE

PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE: 30 (trenta)

L'offerta economica è costituita da un ribasso unico percentuale che i concorrenti s'impegnano ad applicare al listino riportato nell'allegato C al presente capitolato (paniere dei prodotti essenziali).

L'indice di "costo base" di ciascun'unità di prodotto offerto, come dettagliato nell' allegato C si ottiene moltiplicando il prezzo offerto delle singole voci per i relativi coefficienti stabiliti. La somma degli indici di costo base calcolata con i prezzi offerti non potrà essere superiore al valore di 121,881.

In caso di conflitto prevale l'indicazione del prezzo espresso in lettere.

Alla ditta che avrà raggiunto il minore indice di costo base sarà attribuito il punteggio di 30 punti.

Alle altre ditte sarà attribuito il punteggio risultante dall'applicazione della seguente formula: l'indice di costo base più basso (nell' esempio 110,000) moltiplicato per 30 e diviso l'indice raggiunto.

Se, ad esempio, i prezzi proposti da tre ditte portano a indici di costo base rispettivamente pari a 110,00, 115,00 e 120,00, i punteggi attribuiti alle tre ditte saranno:

ditta n. 1: $110,00 \times 30 / 110,00 = 30,000$

ditta n. 2: $110,00 \times 30 / 115,00 = 28,696$

ditta n. 3: $110,00 \times 30 / 120,00 = 27,500$

PARAMETRO N. 2 - QUALITÀ' PRODOTTI

PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE : 30 (TRENTA)

Sulla base delle indicazioni fornite sul modulo offerta economica Allegato C nella colonna Produttore / Marca / Indicatori qualità la Commissione assegnerà un punteggio da 0 (zero) a 30 (TRENTA) con massimo di 0,8333 punti per ogni prodotto.

PARAMETRO N. 3 – NUMEROSITA' ADDETTI: vengono attribuiti 20 punti per ogni addetto stabilmente presente presso l'Istituto.

PARAMETRO N. 4 – NUMEROSITA' DISTRIBUTORI AUTOMATIVI: vengono attribuiti 5 punti per ogni distributore automatico stabilmente installato presso l'Istituto.

PARAMETRO N. 5 – INCREMENTO IMPORTO BASE: vengono attribuiti 2 punti per ogni quota di € 200,00 (euro duecento/00) ad incremento dell'importo base della concessione.

Art.20 - Prescrizioni

1. E' fatto divieto assoluto di somministrare bevande alcoliche e superalcoliche, birra e tutto quanto non espressamente autorizzato dalla Commissione nominata.
2. E' fatto divieto di vendere, per asporto dal locale bar, prodotti in recipienti di vetro. Le bevande contenute in bottiglie di vetro, se non consumate al banco, vanno servite in bicchieri monouso. Il gestore risponde dei danni, compresi quelli a persone, provocati da contenitori di vetro messi in circolazione dallo stesso nell'edificio scolastico e nelle sue pertinenze
3. I panini imbottiti e i prodotti sfusi similari devono essere protetti e serviti in sacchetti o

Il presente materiale è di proprietà dell'Istituto Tecnico Agrario Statale di Bergamo ed è vietata qualsiasi copia non autorizzata

	ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE DI BERGAMO VIA BORGO PALAZZO 128 - 24125 BERGAMO CODICE FISCALE 95010110161 TEL. 035/220213 FAX 035/220410 Indirizzo e mail: itasbergamo@tin.it	ISO 9001 CERTIFIED ORGANISATION 
	ALLEGATO A CAPITOLATO SERVIZIO BAR - RISTORO	

tovagliolini.

4. I prodotti confezionati altrove dovranno essere sigillati e dovranno recare impressa la data di confezionamento e di scadenza del prodotto.
5. E' d'obbligo esporre i prezzi nei locali adibiti a servizio ristoro.
6. Le consumazioni sono pagate direttamente dal consumatore al concessionario. L'Istituto è sollevato da qualsiasi responsabilità in merito ad eventuali insolvenze.
7. Al fine di agevolare la consegna dei prodotti nell'intervallo, potrà essere eventualmente concordata con il Dirigente Scolastico una specifica modalità di distribuzione.
8. Sono a carico del gestore la pulizia quotidiana e la manutenzione d'uso dei locali, delle attrezzature e degli arredi. Durante le fasi di preparazione e di distribuzione degli alimenti è assolutamente vietato effettuare trattamenti di pulizia nei locali.
9. E' vietato l'uso di prodotti nebulizzanti e, in ogni caso, sono preferibili la scelta e l'uso di prodotti ecocompatibili.
10. I detersivi e gli altri prodotti sanificanti devono essere conservati in un armadio chiuso.
11. Il gestore è tenuto alla predisposizione di un numero adeguato di contenitori per i rifiuti, provvedendo allo svuotamento ed alla pulizia degli stessi.
12. Non è consentito installare jukebox, videogiochi o video poker o altre apparecchiature analoghe o assimilabili.
13. L'accesso al locale di vendita da parte del concessionario e del personale da questi dipendente deve avvenire soltanto in orario in cui l'Istituto è regolarmente aperto.
14. La gestione non può apportare modificazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti, senza previa autorizzazione del Consiglio d'Istituto e dell'Ufficio Tecnico della Provincia di Bergamo.

Art.21 - Garanzie per la corretta gestione del servizio.

Al fine di garantire la qualità e la quantità dei generi posti in vendita si indicano, le modalità dei controlli, le tolleranze ammesse, le sanzioni e i risarcimenti:

A. Modalità dei controlli:

I controlli sono effettuati, senza preavviso, da membri della Commissione del Servizio Ristoro, alla presenza del personale in servizio al Punto ristoro. La Commissione è composta dai membri designati dal Consiglio di Istituto e segnalati dal Dirigente Scolastico al concessionario.

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.

Verranno esaminati ogni volta almeno 3 unità di uno stesso prodotto sia per accertarne la qualità che la quantità.

Le pesate verranno effettuate su bilancia fornita dall'Istituto e/o, a scelta della Commissione, su bilancia utilizzata dal concessionario. Viene ammessa la tolleranza del 5% (cinque per cento) in meno sul peso concordato (per peso si intende il totale del peso complessivo delle 3 unità oggetto del controllo).

B. Definizione di CONTROLLI NEGATIVI:

Il controllo verrà considerato negativo, con conseguente applicazione delle sanzioni previste dal successivo punto e) del presente articolo, in presenza di una tolleranza negativa superiore al 5%.

L'esito del controllo sarà però considerato negativo se verrà riscontrata una minore quantità di prodotto su tutte le unità previste quali oggetto del controllo, seppur rientrante nella tolleranza prevista.

E' ritenuto negativo un controllo che accerti anche una sola non corrispondenza del prodotto della sua qualità o del prezzo di vendita a quanto previsto in capitolato.

Per ogni controllo verrà redatta dettagliata relazione dalla Commissione .

C. Sanzioni:

1. Al primo controllo negativo si richiama per iscritto il concessionario al rispetto del presente capitolato.

2. Al secondo controllo negativo, sanzione pecuniaria di €150,00 (centocinquanta/00).

Se il concessionario incorre in tre controlli negativi, il relativo contratto si intende risolto.

	ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE DI BERGAMO VIA BORGO PALAZZO 128 - 24125 BERGAMO CODICE FISCALE 95010110161 TEL. 035/220213 FAX 035/220410 Indirizzo e mail: itasbergamo@tin.it	ISO 9001 CERTIFIED ORGANISATION  
	ALLEGATO A CAPITOLATO SERVIZIO BAR - RISTORO	

La mancata effettuazione del servizio senza esplicita autorizzazione del Dirigente Scolastico o la rescissione unilaterale del contratto da parte del concessionario comporterà una sanzione pecuniaria da € 500,00 (cinquecento/00) a € 5.000,00 (cinquemila/00), a giudizio del Consiglio d'Istituto.

Le sanzioni pecuniarie devono essere versate all'Istituto entro 10 giorni dalla relativa comunicazione, secondo le modalità che verranno indicate dall'Istituto. Saranno introitate nel bilancio e utilizzate per le spese di funzionamento didattico.

D. Risarcimenti:

L'Istituto non è tenuto a risarcire al concessionario alcun danno derivante da eventuali sospensioni temporanee dell'attività didattica e del servizio ristoro anche se dovute a cause dipendenti da decisioni del Consiglio di Istituto o del Dirigente scolastico, oltre che da forza maggiore.

Art.22 - Elezione di domicilio.

Il concessionario elegge domicilio presso il servizio di ristoro scolastico oggetto della concessione, oltre che ai fini della competenza giudiziaria, anche ai fini di qualsiasi comunicazione o notifica relativa alla concessione o alla sua revoca, sicché le stesse si reputano da lui conosciute nel momento in cui pervengono al suddetto indirizzo.

Art.23 - Spese d'atto e registrazione.

Le spese d'atto inerenti i contratti stipulati saranno a carico del concessionario.

Art.24 - Risoluzione del contratto.

Tutte le clausole del presente atto, e successive modifiche, hanno carattere essenziale e formano un unico ed inscindibile contesto e pertanto la violazione da parte del concessionario anche di una sola di dette condizioni, da considerarsi ad ogni effetto inadempimento di notevole importanza, darà luogo alla revoca e risoluzione immediata del contratto. In tal caso il concessionario, oltre al pagamento di eventuali somme dovute e non pagate, sarà tenuto al risarcimento dei danni ed al rimborso delle spese conseguenti al proprio inadempimento nonché ad una penale pari a € 1.000,00 (euro mille/00) da versare con le modalità indicate dall'Istituto. Gli effetti del contratto potranno cessare anticipatamente in seguito a operazioni di razionalizzazione della rete scolastica.

Art.25 - Clausola risolutiva espressa

L'inosservanza di una qualsiasi delle clausole del capitolato da parte di uno qualunque dei due contraenti, determina la risoluzione del contratto stipulato. E' fatto salvo il risarcimento del danno a favore del contraente adempiente.

Art.26 - Arbitrato

Per quanto non previsto si fa riferimento al Codice Civile, alle norme e disposizioni di legge nazionali, comunitarie e regionali che regolano la presente materia.

Per le controversie relative all'applicazione del contratto è competente un arbitro nominato dal Tribunale di Bergamo in equità e alla decisione dello stesso le parti si atterranno scrupolosamente accettando l'eventuale giudizio espresso.