

	<div style="text-align: center;">  <p>Liceo Scientifico Statale "Leonardo" liceo artistico - liceo linguistico - liceo scientifico delle scienze applicate</p> <p>Via F. Balestrieri, 6 - 25124 Brescia Tel 030 2420989 – Fax 030 2420706 – CF 98092930175 www.liceoleonardobs.gov.it - bsps11000a@istruzione.it - bsps11000a@pec.istruzione.it</p> </div> 
---	--

**Convenzione rinnovo affidamento in concessione del "SERVIZIO di GESTIONE BAR"
(dal 01/09/2017 al 31/08/2020)**

Tra l'Istituto Liceo Scientifico Statale "Leonardo" (di seguito Istituto), qui rappresentato dal Dirigente Scolastico Prof. Massimo Cosentino, codice fiscale 98092930175

E

la Ditta I RIGNA S.R.L., (di seguito Ditta), con sede in Brescia, via F. Balestrieri n. 6, Partita IVA 03454870985 qui rappresentata dal legale rappresentante Sig. Alberto Zanini

PREMESSO CHE

Richiamata la determinazione del Dirigente Scolastico del 21/07/2017 Prot. n. 3477/C14 e quanto in essa contenuto, con la quale si intende rinnovare, alle medesime condizioni del rapporto contrattuale in essere, la concessione del servizio bar-ristoro tra il Liceo Leonardo e l'Impresa commerciale rappresentata dalla Ditta I Rigna srl di Brescia per un ulteriore triennio con decorrenza dal 1/09/2017 al 31/08/2020, come da previsione del comma 5 lettera b) art. 57 Decreto legislativo n. 163 del 12 aprile 2006 ed espressamente previsto dal bando a procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio (Prot. n. 1960/C14m dell'08 maggio 2014);

Vista la delibera del Consiglio d'Istituto n. 32 del 09 marzo 2017 che, ai sensi dell'art. 33 del D.I. 44/2001 autorizza il Dirigente Scolastico all'avvio dell'attività negoziale relativa al contratto pluriennale riferibile al servizio di bar-ristoro della Scuola e quanto in essa richiamato;

Dato atto che il contratto in parola scade il 31/08/2017;

Considerato che si ritiene valida, a normativa vigente, la possibilità di prosecuzione del rapporto in corso rinnovandolo sino al 31/08/2020 ai sensi dell'art. articolo 63, comma 5 del Dlgs n. 50/2016;

Vista la delibera del Consiglio d'Istituto n. 35 del 28 aprile 2017 che, valutato positivamente il rapporto contrattuale in essere con la ditta I Rigna srl, caldeggia il rinnovo dello stesso;

Acquisita dalla ditta I Rigna srl di Brescia la disponibilità ad accettare tale rinnovo, come da documentazione agli atti;

Considerato che l'affidamento derivante dal presente atto rientra negli obblighi di tracciabilità di cui alla legge 136/2010 e che per lo stesso è stato acquisito il seguente codice identificativo di gara (CIG); Z801F6F83E;

TUTTO CIO' PREMESSO E CONSIDERATO

si conviene e si stipula quanto segue:

Art. 1 - Oggetto

La presente convenzione ha per oggetto l'Affidamento in concessione del servizio di bar - ristoro dell'Istituto che la Ditta gestirà per la distribuzione di generi alimentari e bevande analcoliche.

Il concessionario provvederà all'allestimento/adeguamento di un bar con fornitura, posa in opera e collaudo di tutte le attrezzature e di tutti gli arredi necessari all'erogazione del servizio comprensivo di tutte le operazioni dirette ed indirette connesse con l'esercizio della suddetta attività.

L'attività di somministrazione è riservata unicamente agli studenti, al personale docente e non docente della scuola, ai genitori degli studenti, agli ospiti ufficiali dell'Istituto.

I RIGNA S.R.L.

Via F. Balestrieri, 6 - 25124 - Brescia (BS)
 Partita IVA - C.F. 03454870985



Si precisa che il locale del bar è un ambiente a disposizione di tutti gli utenti dell'Istituto, sia che essi intendano avvalersi del servizio bar interno, sia che essi decidano di consumare alimenti forniti in proprio o acquistati esternamente all'Istituto, provvedendo personalmente al riordino del coperto.

L'erogazione del servizio deve avvenire salvaguardando le esigenze dell'Amministrazione senza recare intralci, disturbi o interruzioni alle attività lavorative d' Istituto.

Art.2 - Attrezzature ed oneri

La Ditta dovrà fornirsi, per l'espletamento del servizio di ristoro, della dotazione necessaria di attrezzature, suppellettili ed impianti, che restano di sua proprietà.

L'Istituto scolastico non risponde di eventuali sottrazioni di materiale o danni arrecati allo stesso da qualsiasi soggetto e per qualsiasi causa, compresi incendi, atti di vandalismo, etc.

Sono a carico della Ditta gli oneri per:

- a) le spese per gli arredi, che resteranno di proprietà della Ditta.
- b) il contributo annuale, quantificato dall' Amministrazione Provinciale di Brescia, riguardante le spese di gestione (acqua, gas, luce, riscaldamento e utenze varie);
- c) la tassa rimozione rifiuti solidi urbani;
- c) le spese per la pulizia e l'ordine delle attrezzature e locali assegnati e della zona prospiciente, compresa l'insaccatura dei rifiuti e il loro trasporto;
- e) le spese per il personale, per l'approvvigionamento delle derrate alimentari, per tutto quanto necessario al buon funzionamento del servizio;
- f) le spese per la manutenzione ordinaria dei locali assegnati;

Previa autorizzazione dell'Ente Provincia, sono a carico della Ditta le spese per eventuali opere murarie e di adeguamento degli spazi; le opere di miglioria messe in atto nel locale adibito a bar, resteranno di proprietà dell' Istituto senza diritto ad alcun rimborso.

Art. 3 – Responsabilità/obblighi della Ditta - Obbligo di manleva:

La ditta si assume la completa responsabilità della conduzione nei confronti dell'istituto e dei terzi. Si impegna a rispettare le norme igienico-sanitarie, previdenziali, fiscali, ed assistenziali relative all'attività.

Si impegna altresì ad assolvere gli obblighi sulla tracciabilità dei movimenti finanziari previsti dall'art. 3 c.7 Legge 136/2010.

La Ditta è tenuta a comunicare tempestivamente ogni modificazione intervenuta negli assetti proprietari e nella struttura di impresa. Si assume, inoltre, l'onere di comunicare ogni variazione dei requisiti ai sensi dell'articolo 80 del D.lgs. n. 50/2016 ed in particolare di essere in regola con la normativa in materia di contributi previdenziali ed assistenziali nonché consapevole delle conseguenze amministrative e penali che conseguono dalla violazione della medesima.

Il servizio dovrà essere erogato con la massima scrupolosità in modo da garantire una qualità elevata improntata a efficienza e correttezza costante nel tempo ed un corretto funzionamento delle apparecchiature impiegate.

La Ditta si obbliga a manlevare e mantenere indenne l'Istituto da qualsiasi azione di responsabilità eventualmente promossa nei confronti di quest'ultima in ragione dei suddetti inadempimenti e violazioni normative direttamente e indirettamente connessi all'esecuzione del presente contratto.

La Ditta si impegna a stipulare le seguenti assicurazioni:

- responsabilità civile verso terzi, ivi compresa quella per i danni eventualmente derivanti dall'utilizzazione dei locali ovvero dal consumo degli alimenti o bevande messi in vendita per sinistro e per persona per un massimale di almeno euro 1.500.000,00 (un milione e cinquecentomila);
- danni da incendio causati a beni e/o locali per almeno euro 500.000,00 (cinquecentomila);
- danni da furto per almeno euro 10.000,00 (diecimila) compreso guasti ladri

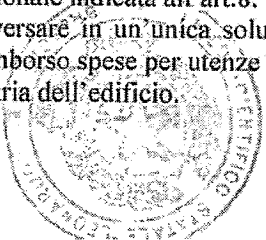
L'impresa sarà comunque tenuta a risarcire i danni eccedenti il predetto massimale.

Copia della polizza deve essere depositata presso la Segreteria dell'Istituto.

Il Gestore è tenuto al versamento del contributo annuo pari a € 17.000,00, in due rate semestrali anticipate **entro il 30 settembre e il 30 marzo** di ogni anno mediante bonifico sul c/c bancario intestato al Liceo Scientifico Leonardo.

Il mancato versamento della rata è motivo di risoluzione del presente contratto, così come il mancato avvio del servizio in tempo utile che comporta, come penale per il risarcimento dei danni provocati all'Istituto, la trattenuta dell'intera somma a titolo cauzionale indicata all'art.8.

Il gestore del servizio dovrà versare in un'unica soluzione **entro il 15/06** di ogni anno scolastico, per il tramite dell'Istituzione scolastica, il rimborso spese per utenze (energia elettrica, acqua, ecc.) richiesto dall'Amministrazione Provinciale di Brescia proprietaria dell'edificio.



Art.4 - Modalità di funzionamento

- 1) L'erogazione del servizio deve avvenire salvaguardando le esigenze dell'Amministrazione senza recare intralci, disturbi o interruzioni alle attività lavorative di Istituto;
- 2) Il servizio di ristoro deve funzionare dal lunedì al venerdì dalle 7,45 alle 15,00; il sabato dalle 7,45 alle 13.15.
- 3) Il servizio bar può essere sospeso, previo accordo con il Dirigente Scolastico, durante i periodi di interruzione dell'attività didattica, nel mese di agosto e nel mese di luglio dopo gli esami di Stato, fino al termine dei quali il servizio dovrà essere garantito;
- 4) E' eventualmente concordata una maggiore e/o minore fascia oraria di apertura in particolari periodi del calendario scolastico o qualora si dovessero rendere necessarie modifiche in relazione al funzionamento e/o per sopravvenute esigenze istituzionali;
- 5) Negli orari di maggior afflusso (intervallo, pausa pranzo) la Ditta deve assicurare un servizio celere e qualitativamente efficiente per soddisfare le esigenze degli utenti attraverso un sufficiente numero di addetti al servizio. Dovrà essere organizzato in modo da assicurare tempi di attesa minimi, oltre che per motivi di sicurezza, avendo cura di separare il servizio di cassa dal servizio di produzione e somministrazione di alimenti e bevande, anche grazie ad un servizio di cassa adeguato al numero degli utenti e ad un numero di unità di personale che, per quantità e qualificazione professionale, sia in grado di garantire con continuità un servizio all'utenza rapido ed efficiente;
- 6) Per ogni consumazione effettuata dovrà essere rilasciato apposito scontrino di cassa attestante il pagamento effettuato in conformità alla normativa fiscale vigente;
- 7) Le consumazioni sono pagate direttamente dal consumatore al gestore: l'Istituto è sollevato da ogni responsabilità in merito ad eventuali insolvenze.
- 8) Qualora l'Istituto debba disporre per qualsiasi causa la sospensione temporanea del servizio bar, l'aggiudicatario del bando non avrà diritto ad alcun risarcimento, così pure in caso di inadempienze contrattuali del gestore o di eventi legati alla tutela della sicurezza;
- 9) Il Concessionario deve assicurare la somministrazione di tutti i prodotti obbligatori durante tutto l'orario di apertura, nel rispetto delle caratteristiche alimentari e delle grammature minime richieste indicate nella scheda di cui all'Allegato B2 del Bando di gara, nonché indicare in modo ben visibile gli ingredienti utilizzati nella preparazione dei prodotti somministrati, qualora non già indicati nella confezione ed il relativo prezzo;
- 10) Inoltre, il Concessionario deve assicurare quotidianamente la presenza di prodotti appositamente preparati per l'utenza che necessita di diete particolari (ad es. celiaci, intolleranze alimentari, ecc.);
- 11) E' fatto divieto assoluto al Gestore di mettere in vendita bevande alcoliche e superalcoliche;
- 12) I prezzi di vendita sono quelli indicati in sede di offerta al concessionario e non possono essere modificati nel primo anno della concessione; gli stessi potranno essere sottoposti a revisione annuale, a richiesta della ditta aggiudicataria, facendo riferimento all'indice dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati (indice FOI), elaborato dall'ISTAT, con arrotondamento al centesimo di euro; gli eventuali aggiornamenti dovranno essere sottoposti alla Giunta Esecutiva per il tramite del Dirigente Scolastico ed applicati solo dopo averne ricevuto l'autorizzazione scritta; aumenti applicati senza autorizzazione saranno motivo di risoluzione del presente contratto.
- 13) Il listino prezzi deve essere sempre esposto in modo visibile nei locali in cui si svolge il servizio e deve essere firmato dal Dirigente dell'Istituto;
- 14) E' fatto divieto di esporre insegne, targhe o scritte sulle pareti esterne, interne o sulle finestre, ad esclusione del listino prezzi da esporre negli spazi concordati, senza la preventiva autorizzazione scritta del Dirigente Scolastico;
- 15) Il personale deve essere fidato e di buona condotta e non deve essere incorso in contenziosi con Istituti scolastici, per cause legate al servizio bar. Inoltre dovrà possedere l'idoneità sanitaria prevista dal D.L.vo 81/08;
- 16) Il personale impegnato nel servizio deve mantenere, nei confronti degli utenti, un comportamento cortese, rispettoso e improntato a professionalità; dovrà avere, appuntato in evidenza, un cartellino con il nome e portare un copricapo;
- 17) E' facoltà del Dirigente Scolastico chiedere la sostituzione di quei dipendenti che non risultassero idonei o fossero incompatibili nel comportamento con le finalità della scuola;
- 18) La Ditta si impegna a non consegnare agli utenti del bar recipienti di vetro; le bevande contenute in bottiglie di vetro devono essere servite in bicchieri. La Ditta risponde di eventuali danni provocati da recipienti di vetro consegnati all'utenza;
- 19) La parte contraente avrà la massima cura per la pulizia dei locali assegnati, degli oggetti di arredamento e delle attrezzature. E' vietato effettuare trattamenti di pulizia nei locali durante l'erogazione del servizio bar, escluso l'eventuale svuotamento dei contenitori che risultano pieni. Non é consentito l'uso dei prodotti nebulizzanti e, ove disponibili, sono da preferire prodotti ecocompatibili;
- 20) La parte contraente si impegna a far disinfettare, disinfestare, deblattizzare e derattizzare i locali consegnati almeno una volta all'anno e comunque ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità.

Art. 5 - Durata del contratto



IRIGNA S.R.L.
Via E. Balotrieri, 6 - 25124 - Brescia (BS)
P.IVA e C.F. 05454870985

Il contratto ha durata triennale dal 01/09/ 2017 al 31/08/ 2020 e non può essere rinnovato tacitamente.
In caso di risoluzione del contratto, anche se conseguente a recesso unilaterale dell'Istituto, la Ditta non potrà richiedere all'Istituto alcun risarcimento.
Il contratto potrà essere risolto anche per inadempienze nei confronti dell'Istituto e/o dell'Amministrazione Provinciale.

Termine contratto: alla scadenza del contratto il Gestore consegna all'Istituto i locali come da verbale di consegna sottoscritto all'atto dell'insediamento. I locali dovranno essere lasciati puliti e non danneggiati.

Alla scadenza del contratto ovvero entro 15 giorni dal recesso o risoluzione anticipata dello stesso, il concessionario dovrà riconsegnare i locali all'Istituto liberi da persone o cose.

Art. 6 - Divieto di cessione

È fatto espresso divieto al concessionario di cedere o affidare a terzi in tutto o in parte l'esecuzione delle prestazioni oggetto del servizio di gestione, di cui al capitolato di gara, pena l'immediata risoluzione del contratto e la nullità dell'atto di cessione e come disposto dall'articolo 105, comma 1 D.lgs. n. 50/2016.

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

Art. 7 - Spese contrattuali

Tutte le spese di registro, le imposte, le tasse e gli oneri relativi alla stipula dell'atto, inerenti e conseguenti, presenti e futuri, sono a carico della Ditta.

Art. 8 - Deposito cauzionale

A garanzia dell'osservanza e dell'adempimento delle obbligazioni assunte, la Ditta presenterà idonea fideiussione bancaria o polizza fideiussoria per l'importo di € 2.000,00 (duemila).

L'Istituto potrà rivalersi direttamente sull'importo della cauzione (che dovrà comunque essere successivamente reintegrata) per l'importo della penale applicata e per le spese straordinarie che abbia dovuto sostenere per assicurare la regolarità e la funzionalità della propria attività.

Art. 9 - Responsabilità

La Ditta sarà responsabile in modo esclusivo di ogni danno provocato a terzi o al proprio personale conseguentemente alla gestione dell'esercizio.

Le eventuali assunzioni di dipendenti e le relative retribuzioni, contribuzioni e liquidazioni saranno a carico della Ditta, intendendo esonerato l'Istituto da qualsiasi responsabilità al riguardo.

La Ditta si assume a tutti gli effetti la completa responsabilità del suo personale dipendente, rispondendo in proprio per colpa o negligenza, per le mancanze o i danni che potranno essere arrecati a persone o cose.

Alla Ditta saranno consegnate le chiavi di accesso ai locali oggetto del presente contratto e la stessa assume piena responsabilità sul loro utilizzo.

L'Istituto non è responsabile di inadempienze da parte del concessionario in merito al mancato rispetto della normativa vigente in materia fiscale, di sicurezza, igiene e salute negli ambienti di lavoro.

Art. 10 - Controlli qualitativi e quantitativi, misure igienico sanitarie

L'Istituto si riserva la facoltà di effettuare in qualsiasi momento controlli qualitativi/quantitativi sulle prestazioni contrattuali e dei prezzi praticati.

A titolo esemplificativo e non esaustivo si indicano come oggetto di controllo:

- condizioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate;
- verifica di situazioni relative alla carenza e/o mancanza di prodotti;
- qualità e scadenza dei prodotti forniti;
- modalità di svolgimento del servizio;
- rispetto in materia di igiene degli alimenti previste dal D.L.gs 155/97 e successive modifiche ed integrazioni;
- sicurezza dei dipendenti della ditta in materia di tutela della salute degli ambienti di lavoro prevista dal D.Lgs 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni;
- rispetto di tutte le norme previste dal presente capitolato.

Gli Organi Amministrativi della Provincia o dell'Istituto potranno effettuare in qualunque momento ispezioni amministrative e/o tecniche, avvalendosi di funzionari appositamente 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.

La Ditta dovrà consentire in qualunque momento e ad immediata richiesta l'accesso ai locali assegnati e fornire tutti i chiarimenti e i documenti richiesti e necessari ai controlli. La Ditta dovrà garantire la presenza di una bilancia utile al controllo delle grammature degli alimenti in vendita. In caso di prelievo di campioni, nulla può essere richiesto all'Istituto per la quantità di alimento prelevata.

IRIGNA S.R.L.

Via F.lli Martiri, 6 - 25124 - Brescia (BS)
C.V.A. C.F. 03454870985

Prezzi e grammature dovranno essere esposti nell'esercizio in modo visibile e trasparente.

Disposizioni sul personale

Il Dirigente Scolastico si riserva la facoltà di esprimere un parere di idoneità sul personale (comportamento verso gli utenti, abbigliamento, ecc.), qualora si rivelasse inadeguato per una normale conduzione del servizio.

Il personale addetto al servizio deve indossare giacca o sopravveste di colore chiaro, copricapo che contenga la capigliatura. Il personale addetto alla somministrazione degli alimenti non potrà manipolare denaro e contemporaneamente servire i prodotti alimentari senza l'ausilio di appositi guanti.

Il concessionario impiega, per l'espletamento del servizio, personale qualificato ed idoneo a svolgere il servizio, assunto secondo le disposizioni di legge in vigore.

L'organico del personale deve essere adeguato al servizio richiesto.

Il concessionario è tenuto a comunicare preventivamente i nominativi del personale che intende utilizzare nell'esercizio.

Il personale deve essere in possesso di regolare tessera sanitaria e dei requisiti di professionalità, serietà e decoro indispensabile alle esigenze del servizio.

Il concessionario si impegna a garantire la più stretta disciplina tra il personale alle proprie dipendenze ed a prendere idonei provvedimenti disciplinari a carico dei dipendenti che si comportassero in modo non corretto nei confronti dell'utenza, fino all'allontanamento nei casi di particolare gravità.

Il concessionario deve assicurare che, in relazione all'attività svolta, gli operatori addetti al servizio siano controllati e siano costantemente istruiti in materia di igiene alimentare, assumendosene i relativi oneri.

Monitoraggio e autocontrollo da parte della Ditta fornitrice del servizio

La ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Istituto, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

La ditta deve altresì redigere ed implementare il piano di autocontrollo HACCP.

Verifiche e controlli del servizio

Durante le ispezioni il personale addetto non deve interferire con le procedure di controllo.

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ASL di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Istituto si riserva la facoltà di controllare sempre i locali e gli spazi adibiti alla produzione e somministrazione di alimenti e bevande e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e della commissione di qualità interna.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Amministrazione, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'appaltante.

Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Istituto si riserverà la facoltà d'interrompere il servizio e/o risolvere il contratto.

Art. 11 - Modifiche, penalità, revoca e decadenza

Risoluzione del contratto

Per qualsiasi controversia, richiesta, modifica e aggiornamento del presente contratto la Ditta dovrà rivolgersi esclusivamente al Dirigente Scolastico.

Costituiscono cause di risoluzione del contratto, salvo quanto previsto nella sezione che segue (*Penalità*):

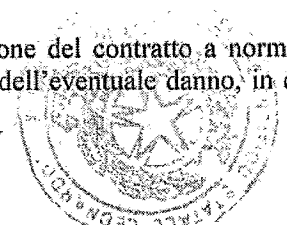
- l'inosservanza delle disposizioni impartite dal Dirigente Scolastico in merito a modalità e condizioni di espletamento del servizio;
- la mancata corresponsione del canone di concessione o del rimborso dovuto all'Amministrazione provinciale per le forniture;
- l'aumento non autorizzato dei prezzi e il mancato rispetto della qualità dei prodotti e delle grammature;
- il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie;
- ripetute irregolarità o gravi anomalie nell'esecuzione degli obblighi contrattuali;
- il mancato avvio del servizio o l'arbitraria sospensione del servizio.

In tali ipotesi il Dirigente scolastico contesterà gli inadempimenti a mezzo raccomandata A.R. o mediante Posta Elettronica Certificata, con cui diffiderà il concessionario ad adempiere le obbligazioni assunte entro un congruo termine, decorso il quale il contratto s'intenderà risolto di diritto ai sensi dell'art. 1454 c.c..

In caso di immediata risoluzione del presente contratto, l'Istituto tratterà l'intera somma a titolo cauzionale indicata all'art.8, salvo il diritto al risarcimento di eventuali ulteriori danni.

Penalità

Fatta salva l'eventuale risoluzione del contratto a norma della sezione che precede (*Risoluzione del contratto*) e fermo il diritto al risarcimento dell'eventuale danno, in caso di violazione delle prescrizioni relative all'esecuzione



delle prestazioni, l'Istituto procederà a comunicare per iscritto l'accertamento della stessa ed all'applicazione della penalità nella misura di seguito indicata.

Le penali maturate dovranno essere corrisposte unitamente alla prima rata successiva del canone di concessione.

1.1. *Inizio del servizio*

In caso di ritardo nell'attivazione del servizio di bar rispetto al termine indicato nel bando di gara, il gestore è tenuto al pagamento di una penale di € 100,00 per ogni giorno di ritardo.

1.2. *Interruzione del servizio*

Per ogni giorno di interruzione del servizio non autorizzata, il gestore è tenuto a pagare un importo di € 300,00.

1.3. *Carenze qualitative del servizio prestato*

Nel caso in cui gli organi incaricati dall'Istituto rilevino anomalie sulla qualità e quantità del servizio prestato verranno applicate le seguenti penalità:

- € 100,00 per mancata pulizia dei locali, delle attrezzature, degli arredi e dei complementi di arredo;
- € 100,00 per omessa o inadeguata manutenzione alle macchine o alle attrezzature;
- € 100,00 per ogni irregolarità riscontrata nelle caratteristiche alimentari e nei prodotti forniti.

1.5. *Restituzione locali al termine della concessione*

In caso di inottemperanza l'Istituto provvederà autonomamente a tutti gli interventi necessari per un' immediata operatività del bar, addebitando al concessionario il costo delle spese sostenute.

Nel caso in cui suddetti interventi rendano impossibile l'apertura del bar verrà addebitata una penale pari a € 300,00 per ogni giorno di chiusura dello stesso.

Decadenza

Il concessionario decade dalla concessione in caso di messa in liquidazione, dichiarazione di fallimento, concordato preventivo.

Revoca

L'Istituto ha il potere di revocare la concessione, con un preavviso di almeno tre mesi salvo casi di assoluta urgenza, in ogni altro caso in cui lo impongano sopravvenute esigenze di pubblico interesse.

Art. 12 - Sicurezza

E' vietato depositare nei locali concessi in locazione bombole di gas o recipienti contenenti altri combustibili liquidi. La Ditta è tenuta a rispettare tutte le norme in vigore nonché le disposizioni interne all'Istituzione relative alla sicurezza; in particolare è tenuta a vigilare e comunicare tempestivamente al Dirigente Scolastico o in sua assenza ai suoi collaboratori, tutte quelle situazioni che potrebbero comportare rischi all'incolumità degli studenti e del personale della scuola, oltre che di quello addetto al servizio bar.

La Ditta si impegna a esibire all'Istituto:

- il Documento di valutazione dei rischi di cui all'art. 17 comma 1 lettera a) o autocertificazione di cui all'art. 29, comma 5 del Decreto legislativo " testo unico sulla sicurezza" n. 81/2008;
- specifica documentazione attestante la conformità alle disposizioni del citato Testo Unico sulla sicurezza e sulla conformità alle disposizioni di macchine e attrezzature;
- elenco dei dispositivi di prevenzione e protezione individuali forniti ai lavoratori dipendenti;
- nomina del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, degli incaricati all'attuazione delle misure di prevenzione e gestione dell'emergenza e di primo soccorso;
- nominativo del Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza;
- attestati inerenti la formazione delle suddette figure e dei lavoratori prevista dal D.L.vo 81/2008;
- elenco (corredandolo con fotografia) dei lavoratori e relativa idoneità sanitaria prevista dal D.L.vo 81/2008;
- la documentazione attestante l'osservanza e l'applicazione integrale di tutte le disposizioni igieniche e 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 nella località in cui si svolge il Servizio (libretto di matricola: fotocopia del primo e dell'ultimo foglio).
- Indicazione della sede I.N.P.S. e I.N.A.I.L. di cui l'impresa si avvale per il versamento dei relativi contributi previdenziali ed assicurativi con il relativo numero di posizione.

Art. 13 - Normativa e disposizioni di legge di riferimento e Foro competente

Le premesse al contratto, gli atti e i documenti richiamati, ancorché non materialmente allegati, costituiscono parte integrante e sostanziale del presente contratto, così come l'offerta economica dei prodotti obbligatori.

Per tutto quanto non previsto e non richiamato nel presente contratto e dalla richiamata documentazione, ancorché non materialmente allegata e, per qualsiasi controversia, si fa espresso riferimento alla vigente legislazione che disciplina la materia, nonché nel Codice dei contratti approvato con D.lgs. n. 50/2016 e successive mm. e ii.

Foro competente è il Tribunale di Brescia.

ALLEGATI:

6

I RIGNA S.R.L.

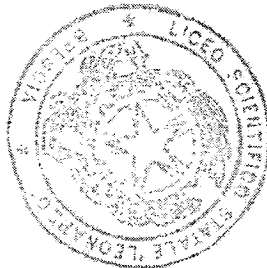
Via F.lli Strozzi, 6 - 25124 - Brescia (BS)
P.IVA e C.F.: 0345/870985

All. n. 1 – *Scheda dei prodotti* di cui è autorizzata la somministrazione con i relativi prezzi e relative schede tecniche richieste, come da *Disciplinare di gara*.

Letto, confermato e sottoscritto.

Brescia, 25 luglio 2017

Per la Ditta
il Legale Rappresentante
Sig. Alberto Zanini
IRIGNA S.R.L.
Via F. Balestrieri, 6 - 25124 - Brescia (BS)
P.IVA e C.F.: 03454870985



Per l'Istituto
il Dirigente Scolastico
Prof. Massimo Cosentino

Ai sensi degli artt. 1341 e 1342 c.c. si approvano specificamente le clausole contenute negli artt. 2, 5, 6 e 11 del contratto.

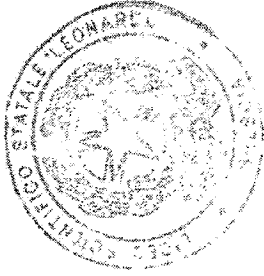
Per la Ditta
il Legale Rappresentante
Sig. Alberto Zanini
IRIGNA S.R.L.
Via F. Balestrieri, 6 - 25124 - Brescia (BS)
P.IVA e C.F.: 03454870985



Per l'Istituto
il Dirigente Scolastico
Prof. Massimo Cosentino

ALLEGATO BI - SCHEDA OFFERTA ECONOMICA PRODOTTI OBBLIGATORI

prodotto	coefficiente	prezzo offerto	prezzo ponderato (coefficiente x prezzo offerto)	A cura dell'Istituto
Bevande				
Caffè espresso	5	€ 0,50		
Caffè decaffeinato	3	€ 0,50		
Caffè d'orzo espresso	3	€ 0,50		
Cappuccino (latte fresco e caffè espresso)	5	€ 0,80		
Latte macchiato (1/4 di litro latte fresco con caffè o cacao)	4	€ 0,80		
Latte fresco (1/4 di litro di latte caldo o fresco)	3	€ 0,50		
Cioccolata calda	2	€ 0,80		
Thè caldo/Tisane di prima qualità	1	€ 0,40		
Camomilla calda	1	€ 0,40		
Acqua minerale naturale e frizzante (33 cl)	5	€ 0,30		
Bibita in lattina (33 cl)	4	€ 0,50		
Succo di frutta brick misti (20 cl)	2	€ 0,80		
Spremute/frullati/centrifughe (200 ml)	3	€ 1,50		
Yogurt naturale o alla frutta (125 ml)	3	€ 0,70		
Brioche e panetteria				
Brioche fresche da forno vuote o farcite gr. 60	5	€ 0,80		
Panino imbottito gr. 60 di pane, gr. 40 prosciutto crudo	5	€ 1,00		
Panino imbottito gr. 60 di pane, gr. 40 prosciutto cotto	5	€ 0,80		
Panino imbottito gr. 60 di pane, gr. 40 di formaggio	5	€ 0,80		
Panino imbottito gr. 60 di pane, gr. 40 bresaola	4	€ 1,00		
Panino imbottito gr. 60 di pane, gr.40 di mozzarella e pomodoro	4	€ 1,00		
Panino imbottito gr. 60 di pane, gr.40 di tacchino o pollo	4	€ 1,00		
Panino imbottito gr. 60 di pane, gr.40 di tonno e pomodoro	3	€ 1,20		
Focaccia non farcita gr. 70	4	€ 0,70		
Trancio pizza margherita gr. 200	5	€ 0,90		



[Handwritten signatures]

21/5/2014

[Handwritten signature]

I RIGMA S.R.L.
Via Balestrieri, 6 - 25124 - Brescia (BS)
P.IVA C.F.: 03454870245

Liceo Scientifico Statale Leonardo
Via F. Balestrieri, 6 - Brescia

prodotto	coefficiente	prezzo offerto	prezzo ponderato
Toast (cotto gr. 60 - formaggio gr. 40)	4	€ 1,00 0	
Piadina gr. 120 + farcitura			
Formaggio e verdure	4	€ 1,50 0	
Prosciutto cotto e formaggio	5	€ 1,50 0	
Prosciutto crudo e formaggio	5	€ 1,50 0	
Piatti freddi (80 gr. + 60 gr. Pane)			
Bresaola	3	€ 2,30 0	
Affettato misto	3	€ 1,80 0	
Formaggi vari	3	€ 1,20 0	
Mozzarella e pomodoro	3	€ 1,40 0	
3			
Insalate e frutta			
Insalate miste (insalata, pomodoro, tonno, formaggio) + gr. 60 pane	3	€ 1,40 0	
Frutta di stagione (mela - banane - pere - arance, ecc.) pz. ca. gr. 200 frutta biologica	2	€ 1,50 0	

Dichiarazione:

I prodotti offerti si intendono corrispondenti alle caratteristiche obbligatorie specificate nella scheda Allegato B2 del bando

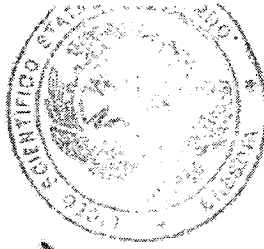
Brescia, 26/5/2014

IL Titolare/Rappresentante legale della Ditta

27/5/2014

SARMI
SP.

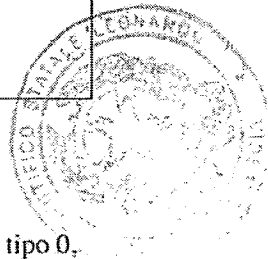
2 di 2



IRIGNA S.R.L.
Via F. Balestrieri, 6 - 25124 - Brescia (BS)
PIVA e C.F. 03545670988

**Allegato B2 – Scheda caratteristiche qualitative obbligatorie dei prodotti richiesti
(elenco da non considerarsi esaustivo)**

(da inserire nella busta C – Offerta economica)



B2.1 - Pane comune ed integrale a ridotto contenuto di sale

Pane di farina tipo "0", tipo "1" e integrale di pezzatura da 40/50 a 500g.

Il pane deve essere formato esclusivamente da un impasto composto di farina di grano tenero tipo 0, acqua, sale, (contenuto non superiore all'1,8%- 1,7% riferito alla farina), lievito vivo (in quantità non superiore all'1 %), preferibilmente con pasta a lunga fermentazione, senza aggiunta di condimenti latte, fecola di patate, olio. Il pane dovrà avere le caratteristiche prescritte dalla legge vigente, privo di additivi e grassi aggiunti (strutto, grassi idrogenati, margarina, burro e qualsiasi altro tipo di grasso).

Deve essere prodotto giornalmente; non è ammesso l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato.

All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche: - crosta dorata e croccante;

- la mollica deve essere morbida, ma non collosa ;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola

B2.2 - Pizza/Focaccia

Prodotta artigianalmente, in laboratori esterni autorizzati con farina di tipo "0" e/o di "tipo 1 e di "tipo integrale", a lievitazione naturale (con pasta acida o lievito di birra), cotta in forno e trasportata in contenitori chiusi ad uso alimentare.

Ingredienti pizza base: farina, mozzarella di latte vaccino, pomodori pelati o polpa pronta, olio extra vergine d'oliva, lievito madre o di birra, sale. (per la focaccia base sono esclusi mozzarella e pomodoro)

Non è ammesso l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio d'oliva extra vergine, nel rispetto del Decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modificazioni (Decreto n°250 del 30/4/98).

Condizioni generali:

- la produzione deve essere di giornata;
- la pizza/focaccia non deve presentare zone di sopra o sotto cottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti
- lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme

B2.3 - Prosciutto cotto nazionale senza polifosfati né caseinati

Dovranno essere prosciutti di produzione nazionale.

Le forniture dovranno risultare composte da prosciutti provenienti da carni di cosce suine intere della migliore qualità con assenza di polifosfati, caseinati, proteine di soia e glutammati (E 620, E 621, E 622, E 623); non sono consentiti prosciutti ricostituiti.

La produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura ed il trasporto della merce devono essere effettuate a norma di legge ed, in particolare, in conformità alle normative CEE.

La consegna dovrà essere composta da prodotto con almeno 60 giorni di conservazione. All'esame organolettico non deve presentare patine esterne né odore sgradevole. Non deve presentare alterazioni di sapore, odore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

Utilizzo

Eliminare il grasso visibile

Brescia, 26/5/2014

Firma per accettazione

1

IRIGNA S.R.L.

Via F. Beolchini, 6 - 25124 - Brescia (BS)
P.IVA n° C.F. 03454870985

28/5/2014

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



B2.4 - Prosciutto crudo magro

Provenienti da stabilimenti CEE nazionali, con caratteristiche conformi al D.L. vo 537/92. Deve essere ricavato dalla lavorazione di cosce suine ben mature. La stagionatura non deve essere inferiore ai 10 - 12 mesi e non superiore ai 18 mesi. Se disossato dovrà essere ben pressato e confezionato sottovuoto, di peso non inferiore ai 6 Kg. Alla sezione deve presentare colore rosso chiaro e vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari. Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato, l'aroma fragrante e privo di odori sgradevoli o anormali.

Utilizzo

Non consumare il grasso visibile.

Caratteristiche nutrizionali: la digeribilità del prosciutto crudo comincia ad essere discreta dopo una stagionatura di almeno 8 mesi e diviene ottima tra i 12 ed i 18 mesi per diventare mediocre dopo tale periodo.

B2.5 - Bresaola della Valtellina IGP

Prodotto ottenuto da carne di manzo salata e stagionata. E' ricavata da animali di età compresa tra due e quattro anni.

Il prodotto fornito dovrà essere conforme al Regolamento CEE 2081/92.

La "Bresaola della Valtellina" al consumo deve avere le seguenti caratteristiche organolettiche

- consistenza: soda, elastica;
- aspetto al taglio: compatto e assente da fenditure;
- profumo: delicato e leggermente aromatico;
- colore: rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra; bianco per la parte grassa;

Il confezionamento dovrà essere sottovuoto e non dovranno essere presenti NITRITI, aromi e coloranti nell'elenco ingredienti presenti in etichetta.

B2.6 - Tonno in scatola

Il tonno in scatola utilizzato per le insalate e come farcitura, dovrà provenire da lavorazioni di pesce fresco e non congelato (indicato in etichetta), non dovranno essere presenti conservanti ed esaltatori di sapidità (es.: glutammati), potrà essere al naturale in salamoia, oppure con olio solo extra vergine di oliva.

Alla vista dovrà presentare una colorazione chiara e non presentare segni di imbrunimento.

B2.6 - Latte

Dovrà provenire da stabilimenti posti sotto il controllo del S.S.N.; i contenitori dovranno esporre l'apposito "bollo CEE".

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura non superiore di +4° C. per il prodotto fresco pastorizzato.

Per il consumo in preparazioni culinarie, potrà essere utilizzato latte a lunga conservazione (UHT) parzialmente scremato o fresco pastorizzato omogeneizzato parzialmente scremato. Per le merende dovrà invece essere utilizzato latte fresco intero pastorizzato di alta qualità.

B2.7 - Yogurt

E' ottenuto da latte pastorizzato fermentato con *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*, deve avere aspetto liscio, omogeneo, senza separazione di siero.

I conservanti e gli inibenti dovranno essere assenti e tale caratteristica dovrà essere presente in etichetta.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura di +2° +4°C.

Brescia, 26/5/2014

Firma per accettazione

2

I RIGNA S.R.L.

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

24/5/2014

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



Le confezioni dovranno riportare ben leggibile la data di scadenza.
La consegna dovrà essere composta da prodotto con almeno 15 giorni di conservazione.

B2.8 - Formaggi stagionati

Si consigliano i formaggi a denominazione d'origine e tipici perché tutelati ciascuno da un proprio Consorzio che garantisce ogni fase di lavorazione e commercializzazione. FONTAL prodotto con latte intero, ASIAGO prodotto con latte intero, TALEGGIO prodotto con latte intero, EMMENTAL BAVARESE prodotto con latte intero, BRANZI prodotto con latte intero, ROBIOLA prodotta con latte intero.

B2.9 - Mozzarella/fiordilatte

Il prodotto dovrà essere ottenuto da latte intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio sale e con dichiarazione "senza conservanti".

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili.

Le confezioni dovranno portare ben leggibile la data di scadenza.

La consegna dovrà essere composta da prodotto con almeno 15 giorni di conservazione.

B2.10 - Olio extra vergine di oliva

Le forniture dovranno essere conformi a quanto stabilito da Regolamento CEE 2568/91 dell' 11 luglio 1991 e successive modifiche.

Il grado di acidità non deve superare l' 1% del peso.

Si consiglia l'utilizzo dell'olio extra vergine d'oliva spremuto a freddo.

Le confezioni potranno essere da litro, dotate di buona chiusura o da 5 litri.

Si dovranno prendere delle precauzioni di stoccaggio, esempio:

- conservare l'olio al riparo da fonti di calore
- _al riparo da luce diretta
- _in luogo fresco
- _mantenere sempre chiusa la bottiglia o la lattina se la confezione è stata parzialmente consumata
- _in caso di utilizzo di lattine da 5 litri, il travaso deve essere effettuato in bottiglie in vetro scuro di buona chiusura.

La consegna dovrà essere composta da prodotto con almeno 1 anno di conservazione.

B2.11 - Ortaggi e frutta

Devono essere di produzione nazionale e di stagione.

Non sono consentite né primizie né tardizie, né prodotti provenienti da paesi extraeuropei. I limiti dei fitosanitari devono essere rigorosamente compresi nei limiti previsti dalla legislazione vigente, e si dovrà inoltre richiedere al fornitore certificazione fitosanitaria e certificazione agronomica dei trattamenti sul campo dei prodotti consegnati.

I pomodori da insalata devono essere maturi in modo omogeneo non devono risultare mai completamente rossi o completamente verdi e adatti a essere consumati nello spazio di due o tre giorni.

La frutta deve essere intera, pulita, al giusto punto di maturazione e non presentare muffe o grinzosità della pelle.

B2.12 - Acqua Minerale

L'acqua in vendita dovrà essere oligominerale con un contenuto in sali minerali (residuo fisso) non superiore ai 500 mg/l, in bottiglie in PET per la vendita al pezzo e, possibilmente in vetro, per la mescita al bicchiere.

B2.13 - Caffè Espresso (macchiato, cappuccino, decaffeinato)

La miscela di caffè utilizzata dovrà essere 100% Arabica (dose da 6/7 gr. per singolo caffè) da

Brescia, 26/5/2014

Firma per accettazione

3

IRIGNA S.R.L.

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

27/5/2014

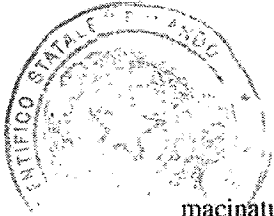
[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



macinatura fresca. Le varianti macchiato e cappuccino preparate con aggiunta di latte fresco possibilmente riscaldato una sola volta con la lancia del vapore.

B2.14 - Brioches

Dovranno essere fresche da forno, farcite e vuote, prodotte con farina tipo "0" o integrale, uova, lievito, zucchero e prive di qualunque additivo, grassi idrogenati, margarine, strutto e conservanti. Sono consentite le brioches surgelate precotte purchè provenienti da lavorazioni artigianali e nel rispetto delle indicazioni fornite in materia di ingredienti.

B2.15 - Succhi di Frutta e Spremute

I succhi di frutta e dovranno contenere il 100% di frutta e non contenere alcun tipo di additivo, zuccheri aggiunti, conservanti, coloranti e aromi; le spremute dovranno contenere il 100% di succo dell'agrumo fresco spremuto al momento della richiesta.

B2.16 - Piada/Piadina Romagnola

La "Piadina Romagnola" o "Piada Romagnola" è un prodotto a base di farina di grano tenero con aggiunta di acqua, grassi, sale.

Il prodotto all'atto dell'immissione al consumo così ottenuto si presenta di color bianco-avorio con macchie caratteristiche ambrate di varie dimensioni e tonalità sui due lati, e con sapore fragrante e odore caratteristico simile a quello del pane appena sfornato. Esso può essere immesso in commercio per un consumo immediato, eventualmente avvolto in semplici involucri cartacei non sigillati.

Gli ingredienti di base dovranno essere:

Farina di grano tenero;

Acqua: quanto basta per ottenere un impasto omogeneo;

Sale: pari o inferiore a 25 grammi;

Grassi: strutto, e/o olio di oliva e/o olio di oliva extravergine fino a 250 grammi.

È vietata l'aggiunta di conservanti, aromi e/o altri additivi.

Le farciture dovranno rispettare tutte le prescrizioni previste nel paragrafo ingredienti.

La Piadina sostanza secca confezionata deve riportare, al momento dell'immissione sul mercato, i termini massimi di conservazione di seguito riportati:

per il prodotto conservato in regime di refrigerazione, 60 giorni; (versioni con farcitura)

per il prodotto conservato a temperatura ambiente, 90 giorni

B2.17 - Prodotti in vendita

L'aggiudicatario del bando dovrà depositare agli atti della scuola, le schede tecniche/alimentari (ingredienti e marca) di tutti i prodotti in vendita che dovranno essere conformi allo standard qualitativo richiesto al paragrafo 9.3

Caffè espresso o caffè macchiato

Caffè orzo - caffè decaffeinato

Cappuccino (latte fresco e caffè espresso)

Latte macchiato (1/4 di litro latte fresco con caffè o cacao)

Latte fresco (1/4 di litro caldo o freddo)

Cioccolata calda

Camomilla calda

Thè caldo/ Tisane varie di prima qualità

Acqua minerale da 50 cl

Bibita bottiglietta plastica/lattina di the/cola pepsi/coca-cola/ pompelmo/aranciata, ecc. da 33 cl

Succhi di frutta brick misti da 20 cl

Brioches fresche da forno vuote o farcite gr. 60

Brescia, 26/5/2014

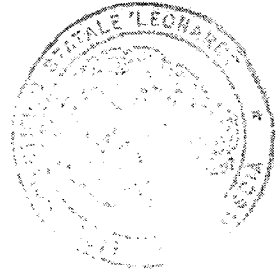
Firma per accettazione

4

24/5/2014

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

Panino imbottito gr. 60 di pane, gr. 40 prosciutto crudo
Panino imbottito gr. 60 di pane, gr. 40 prosciutto cotto
Panino imbottito gr. 60 di pane, gr. 40 tacchino o pollo
Panino imbottito gr.60 di pane, gr.40 bresaola
Panino imbottito con marmellata gr. 60 di pane, gr. 60 di marmellata
Panino imbottito gr. 60 di pane, gr. 40 di formaggio
Panino imbottito gr. 60 pane, 60 gr. (tonno e pomodori)
Panino imbottito gr. 60 pane, gr. 60 (mozzarella e pomodoro)
Focaccia non farcita gr. 70
Trancio pizza margherita gr. 200
Toast (cotto gr. 60 - formaggio gr. 40g)
Piadina non farcita gr.120
Insalate miste (insalata, pomodoro, tonno, formaggio) + gr. 60 pane
Piatto di affettato a scelta (80 gr.) + 60 gr. pane
Frutta di stagione (mela - banane - pere - arance, ecc.) pz. ca. 200 gr. di frutta preferibilmente biologica
Spremuta di frutta fresca preferibilmente biologica
Yogurt vari



Handwritten signature

Brescia, 26/5/2014

Firma per accettazione

5

Handwritten signature

Handwritten mark

Handwritten mark

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