

# PROVINCIA DI FROSINONE

## REGOLAMENTO PER CONCESSIONE DI LOCALI E SPAZI PER SERVIZI DI BAR ALL'INTERNO DELLE SCUOLE DELL'ISTITUZIONE

### ART. 1 - FINALITA'

Il Regolamento disciplina le concessioni in uso a terzi degli spazi all'interno delle scuole, appartenenti in proprietà o ad altro titolo all'Istituzione, per la gestione e l'uso di punti di ristoro (bar interno o chiosco), dei distributori automatici per la vendita e somministrazione di bevande ed alimenti.

### ART. 2 - PRINCIPI

L'Istituzione, con il presente regolamento, vuole garantire un servizio di ristoro per tutti gli utenti della scuola (studenti, docenti, personale amministrativo) stabilendone i criteri e le modalità di concessione al fine di razionalizzare ed ottimizzare il servizio di ristoro stesso.

### ART. 3 – BENI OGGETTO DI CONCESSIONE

Sono oggetto di concessione gli spazi idonei all'installazione:

A) di distributori automatici di bevande calde - distributori automatici refrigerati di prodotti alimentari solidi e per frutta fresca - distributori automatici per gelati a funzionamento stagionale - distributori automatici refrigerati per bibite, somministrazione quotidiana di panini e pizzette farcite fresche (colazioni) a km zero e distribuite a mano e non attraverso macchinari;

B) di un bar interno all'edificio scolastico, somministrazione quotidiana di panini e pizzette farcite fresche (colazioni) a km zero e distribuite a mano e non attraverso macchinari;

C) di un chiosco/gazebo (struttura smontabile certificata secondo la normativa vigente in materia di sicurezza) dell'area esterna all'edificio ma pertinente alla scuola, somministrazione quotidiana (colazioni) a km zero e distribuite a mano e non attraverso macchinari.

### ART. 4 - PROCEDIMENTO PER L'ASSEGNAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORO

L'uso dei locali è concesso dal Dirigente del Settore Edilizia Scolastica e Pubblica Istruzione, previa richiesta motivata del Dirigente scolastico a seguito del parere espresso dal Consiglio d'istituto interessato.

La richiesta deve indicare la tipologia del servizio di ristoro (distributori automatici, bar interno, chiosco) e il numero degli utenti interessati al servizio (alunni, docenti, personale ATA).

Ricevuta la richiesta il Servizio Pubblica Istruzione provvede ad interessare il Servizio Immobili Scolastici dell'Ente, per verificare se gli spazi individuati sono idonei per l'installazione del punto di ristoro.

A tal fine il Servizio Immobili Scolastici della Provincia di Frosinone effettua un sopralluogo, verifica la consistenza degli spazi disponibili all'interno e la loro idoneità per l'utilizzo richiesto, e/o individua lo spazio all'interno dell'area di pertinenza della Scuola nel quale può essere allocato un chiosco (struttura smontabile). Ne determina le dimensioni e indica i lavori da eseguire sia per l'adattamento dei locali o aree a sede di bar in

conformità alle norme comunitarie sulla sicurezza degli impianti. Predisporre altresì la planimetria del sito.

Il Servizio Prevenzione e Protezione fornisce l'informativa concernente i rischi derivanti da interferenza al Dirigente Scolastico;

#### **ART. 5 - CANONE ANNUO**

A titolo di corrispettivo per l'uso degli spazi scolastici, all'interno di ogni singolo plesso ove presente il punto di ristoro, necessari per l'espletamento dei servizi, il concessionario è tenuto a corrispondere all'Ente Provincia, un canone annuo pari a nove mesi scolastici (riferito al numero di studenti presenti nel singolo plesso da parte delle ditte aggiudicatrici del punto di ristoro).

Per il triennio 2016/2017, 2017/2018, 2018/2019, il canone viene fissato come segue:

- 1) € 0,50 mese ad alunno in presenza di distributori automatici, comprensivo del costo dell'energia elettrica;
- 2) € 1,00 mese ad alunno in presenza di bar comprensivo del costo dell'energia elettrica

#### **CANONE ANNUO ACCESSORIO**

Verrà corrisposto un canone annuale per le scuole pari ad € 1,80 annuo ad alunno, che deve essere rendicontato alla Provincia di Frosinone specificandone l'utilizzo.

Il canone annuo deve essere corrisposto alla Provincia dalle ditte concessionarie prima della sottoscrizione della convenzione, tramite versamento sul conto corrente c/c Banca \_\_\_\_\_ codice IBAN N. \_\_\_\_\_, con indicazione della causale e del periodo di riferimento.

Per gli anni successivi il canone sarà corrisposto, anticipatamente, a pena di risoluzione della convenzione, entro il 30 luglio di ogni anno.

Il canone è rideterminato annualmente in relazione alle variazioni ISTAT. Non dà diritto ad alcun risarcimento la revoca della concessione in uso dovuta ad inadempienze della Ditta concessionaria.

#### **ART. 6 - INDIZIONE DELLA PROCEDURA A EVIDENZA PUBBLICA**

La Provincia, a seguito della verifica di idoneità dei locali da parte del Servizio Tecnico, della documentazione relativa alla allocazione e al dimensionamento dei punti di ristoro o dei distributori automatici, nonché all'ammontare dei relativi canoni di concessione avvia una procedura di affidamento in uso dello spazio da adibire ai servizi di cui all'art.2 con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa prevista dalla vigente normativa e che tiene conto dei seguenti criteri:

- a) la valutazione avvera' secondo il sistema dell'offerta economicamente più vantaggiosa;
- b) componente progettuale (progetto tecnico del punto di ristoro e piano delle attività gestionali); "OFFERTA TECNICA", "modulo formulazione offerta tecnica" che costituisce parte integrante e sostanziale della presente gara. Tale offerta dovrà contenere un'ampia e dettagliata relazione in cui vengono descritti tutti i sottocriteri di valutazione dell'offerta tecnica, così come specificati nei criteri di valutazione dell'offerta.

- c) tipologia dei prodotti che saranno somministrati (nella gamma dei prodotti debbono essere previsti obbligatoriamente: cibi per diabetici e celiaci. Allergici al nigen e lattosio, macedonia di frutta fresca, confezione monofrutta di stagione, yogurt da bere alla frutta, succhi di frutta senza zuccheri aggiunti), latte fresco, panini farciti e pizza farcita freschi di giornata (che verranno distribuiti durante l'orario della ricreazione).

E' severamente vietata la vendita di alcolici e superalcolici.

I prodotti possono essere variati in base alla stagionalità e alla disponibilità sul mercato o sostituiti con altri, in seguito a nuove ricerche di mercato e sperimentazioni.

Le condizioni di cui ai precedenti punti sono verificate, durante la gestione del servizio, da personale della Provincia, che procederà a verifiche periodiche.

d - dichiarazione di solvibilità di almeno n°1 banca.

### **ART. 7 - CONCESSIONE**

La concessione è rilasciata dalla Provincia, alla ditta che risulterà aggiudicataria della gara.

La concessione è regolata da una convenzione scritta con la quale il concessionario assume ogni responsabilità civile e patrimoniale anche in ordine alla sicurezza ed all'igiene, per i danni anche a terzi eventualmente derivati dall'uso dei locali e delle attrezzature e si impegna a tenere indenne la Provincia ed il Dirigente scolastico, da ogni responsabilità per i danni stessi.

### **ART. 8 - DURATA E REVOCA DELLA CONCESSIONE**

La concessione dei punti di ristoro interno (bar interni) e dei chioschi, da stabilirsi in sede predisposizione atti di gara, può avere durata di anni 4 fino ad un massimo di anni 8, salvo il ricorso a revoca o recesso prima della scadenza contrattuale. L'affidamento della gestione dei distributori automatici ha invece la durata di 3 anni rinnovabili per un analogo periodo.

L'uso per attività che non corrispondono a quelle indicate nella convenzione di concessione comporta la revoca della concessione.

La concessione si intende tacitamente revocata nel caso in cui l'immobile al quale si riferisce la concessione non sia più destinato a sede scolastica.

L'Ente Provincia si riserva di revocare la concessione, per sopravvenute, motivate esigenze organizzative, di servizio, o di necessità, in qualsiasi tempo a proprio insindacabile giudizio senza che per tale fatto il concessionario possa avanzare pretese per danni o indennizzi.

### **ART. 9 - DOCUMENTI DA ALLEGARE ALLA CONVENZIONE**

- a) Polizza fideiussoria di € 20.000 nel caso di concessione di punto di ristoro (Bar o chiosco) o di € 5.000 nel caso di installazione di distributori automatici di alimenti e bevande a garanzia degli adempimenti previsti nell'atto di concessione e degli eventuali danni causati alla struttura. La polizza dovrà avere la stessa durata della concessione.
- b) Tabella con le caratteristiche dietetiche e organolettiche dei prodotti in vendita, che dovrà essere esposta in modo ben visibile.

- c) Copia listino prezzi come da offerta presentata, che dovrà essere esposta in modo ben visibile.
- d) Autorizzazione unica alla somministrazione rilasciata dal SUAP del Comune per il punto di ristoro aggiudicato.
- e) Parere igienico Sanitario rilasciato dalla competente Unità Sanitaria Locale.
- f) Polizza assicurativa che copra la responsabilità civile per danni eventualmente provocati a persone o cose nell'esercizio della concessione stessa, con massimali di copertura di importo non inferiore ad €.500.000,00 nel caso di esercizio di bar interno o chiosco ad €.250.000,00 nel caso di esercizio delle altre attività;
- g) Documentazione che attesti di essere in regola con le norme relative all'H.A.C.C.P. e con quelle relative al ritiro dei rifiuti speciali o inquinanti. Documentazione che dovrà essere esposta in modo ben visibile.
- h) Nulla osta tecnico rilasciato dall'Area Tecnica Provinciale.
- i) Ricevuta pagamento delle imposte dovute per legge.
- j) Copia del DUVRI.

#### **ART. 10 - OBBLIGHI DEI CONCESSIONARI**

Il gestore deve provvedere, a sua cura e spesa, senza nulla pretendere a titolo di rimborso o altro, neppure al termine del contratto, all'arredamento dei locali e all'idonea attrezzatura (accessori, macchine) che rimarranno di sua proprietà, rispondente alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti e prevenzione incendi a norma del D.LGS 81/2008 s.m.i. e ai parametri di rumorosità e tossicità previsti dalla legge.

L'installazione delle attrezzature da parte del gestore deve essere completata prima dell'avvio del servizio e deve essere acquisita la certificazione sanitaria.

Il concessionario provvede, altresì, all'approvvigionamento, alla pulizia, allo smaltimento dei rifiuti prodotti e alla raccolta differenziata.

Al termine del rapporto o in caso di risoluzione dello stesso, per qualunque motivo, il gestore deve, a proprie spese, rendere libero e riconsegnare il locale pulito e imbiancato entro 15 giorni dalla data di termine o risoluzione, senza poter pretendere alcun risarcimento di danni, né quote in merito alle attrezzature di cui al presente regolamento.

Deve lasciare gli arredi non di sua proprietà.

Le Ditte concessionarie sono obbligate inoltre, nel caso di:

a) distributori automatici:

- a garantire ad applicare al distributore una targhetta visibile e chiaramente leggibile indicante il nominativo della ditta e il recapito (indirizzo e numero di telefono);
- a collocare a propria cura e spese a lato dei distributori idonei contenitori o cestini raccoglitori per i rifiuti;
- provvedere alla pulizia dei contenitori dei vuoti a perdere e alla pulizia dell'area interessata alla consumazione;
- a fornire il servizio di assistenza e manutenzione con relativo costo totalmente a proprio carico e sotto la piena propria responsabilità;
- a non installare i distributori in prossimità di uscite di sicurezza, vani scala, pianerottoli o corridoi, mentre devono essere posizionati nelle vicinanze di un estintore portatile. In mancanza il concessionario deve provvedere a propria cura e spese all'installazione di estintori portatili.

E' in ogni caso vietato tenere nei locali concessi materiali ed oggetti infiammabili;

- a rimuovere i distributori automatici non funzionanti;
- a rimuovere al termine della concessione a propria cura e spese i distributori con rimessione in pristino dello stato della proprietà dell'Istituzione;

b) Nel caso di bar interni o chioschi:

- eseguire l'allacciamento alle reti di distribuzione idrica e dell'energia elettrica a regola d'arte e secondo le norme CEI, a propria cura e spese, previa presentazione alla Provincia di schema progettuale indicante le apparecchiature utilizzate e la relativa dichiarazione di conformità all'impianto esistente ovvero le modifiche richieste;
- a presentare al Dirigente e al Dirigente scolastico, all'inizio di ogni anno scolastico o al momento di eventuali variazioni l'elenco nominativo e le modalità di impiego degli addetti al servizio bar;
- ad essere in regola con le norme assistenziali, previdenziali e contrattuali, sollevando l'Istituto da qualsiasi responsabilità in merito;
- ad osservare tutte le norme concernenti la sicurezza, l'igiene del lavoro e la salute dei collaboratori;
- a tenere e far tenere ai propri collaboratori un comportamento decoroso, adeguato all'ambiente educativo in cui operano ed a curare in particolar modo l'espressione del linguaggio con cui ci si rivolge all'utenza;
- ad indossare e fare indossare ai propri collaboratori apposita divisa di taglio sobrio con cartellino di riconoscimento, come prescritto dalla vigente normativa in materia di igiene e prevedere anche l'utilizzo di vestiario differenziato per la preparazione/distribuzione degli alimenti e per lavori di pulizia;
- a curare l'igiene personale;
- ad essere irreprensibili nell'espletamento del servizio con tutti gli utenti;
- ad evitare di accedere, se non per a bar e degli spazi immediatamente adiacenti al bar ed a mantenere con decoro ragioni di servizio, negli spazi scolastici non strettamente necessari per lo svolgimento del servizio di ristoro;
- a provvedere alla pulizia dell'area destinata l'arredamento e gli impianti.

La Ditta aggiudicatrice dovrà sia se trattasi di distributori automatici sia di bar interni provvedere alla somministrazione quotidiana di panini e pizzette farcite fresche (colazioni) a km zero e distribuite a mano e non attraverso macchinari.

Infine lo stesso concessionario si impegna a mantenere il decoro della scuola attraverso il mantenimento del verde con tre tagli annui

#### **ART. 11 - CALENDARIO E ORARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO - UTILIZZO DEGLI SPAZI DI RISTORO DELL'ISTITUTO SCOLASTICO.**

L'Istituto Scolastico può utilizzare gli spazi oggetto del presente contratto, senza alcun indennizzo a favore del concessionario, per finalità anche ludico/ricreative connesse esclusivamente allo svolgimento di attività scolastica da parte dell'Istituto. Il locale ristoro-bar è un servizio all'istituto e pertanto la sua attività, subordinata a quella didattica, non deve interferire con essa.

I servizi di ristoro funzionano dal 1° settembre al 31 luglio con chiusura estiva nel mese di agosto di ogni anno e rimangono aperti secondo il seguente calendario:

Bar interno o chiosco resta aperto, nei giorni feriali, ed osserva il seguente orario di apertura:

- a) dal lunedì al venerdì dalle ore 07,40 del mattino ininterrottamente fino alle ore 15.00
- b) il sabato dalle ore 7,40 alle ore 14.00

Salvo diversa organizzazione delle lezioni deliberata dal Consiglio di istituto e/o dal Dirigente scolastico, di individuare eventuali momenti di chiusura durante tali orari a tutela dello svolgimento delle attività didattiche.

Durante i periodi di sospensione delle attività didattiche, il Bar avrà la facoltà di rimanere chiuso.

I distributori automatici devono rimanere sempre in funzione 24 ore su 24 durante l'anno.

L'accesso da parte del gestore al locale adibito a Bar sarà consentito esclusivamente nelle ore di apertura dell'Istituto, salvo diversa determinazione del Dirigente Scolastico.

Una copia delle chiavi del locale adibito a Bar resterà in possesso del Dirigente Scolastico, il quale potrà farne uso esclusivamente per ragioni di sicurezza e in ogni caso di scioglimento del contratto. Qualora entro il termine di cui all'art.11 il gestore non abbia liberato e riconsegnato il locale, il Dirigente scolastico provvederà a disporre la rimozione del materiale e delle attrezzature di proprietà del gestore a spese di quest'ultimo.

#### **ART. 12 - SUBAPPALTO**

Non è consentita, sotto pena di rescissione della convenzione, la cessione totale o parziale del servizio.

#### **ART. 13 - VIGILANZA E CONTROLLI**

L'Ente Provincia, si riserva in ogni momento il controllo circa il corretto uso degli spazi concessi con facoltà di revoca.

Si procederà alla revoca quando viene meno uno dei requisiti richiesti dal disciplinare d'onori.

E' di competenza della Provincia, anche su segnalazione dei Consigli di Istituto, all'atto dell'installazione e all'inizio di ciascun anno scolastico, la verifica delle autorizzazioni previste dalle leggi per la vendita al pubblico di bevande ed alimenti oltre alla verifica sulla regolarità delle seguenti certificazioni:

- idoneità igienico - sanitaria dei distributori automatici;
- idoneità igienico – sanitaria degli addetti al servizio;
- idoneità dell'impianto elettrico (norme UE – ENPI);
- polizza assicurativa a copertura di tutti i rischi derivanti dalla installazione dei distributori.

L'Istituzione, ove siano accertate violazioni inerenti:

- a) la modifica dei prezzi praticati senza espressa autorizzazione
- b) il mancato rispetto delle caratteristiche dietetiche e organolettiche dei prodotti messi in vendita
- c) la pesatura non conforme
- d) doglianze dal punto igienico dei prodotti
- e) o a seguito di motivata relazione del Consiglio di Istituto

- f) invierà formale diffida per porre fine al comportamento ritenuto inadempiente e illecito; l'ulteriore inottemperanza potrà costituire giusta causa per la revoca della concessione.

#### **ART. 14 - INADEMPIMENTO E RILASCIO COATTIVO**

Il mancato pagamento del canone di concessione trascorsi 60 giorni dalla scadenza prevista e l'inadempimento degli obblighi previsti dal presente regolamento possono comportare la risoluzione per inadempimento del rapporto concessivo e l'immediata decadenza dalla concessione; resta fermo l'obbligo del concessionario di corrispondere i canoni dovuti con gli interessi dovuti per legge e l'eventuale risarcimento del danno a favore dell'Istituzione.

Nel caso di risoluzione del rapporto concessivo, i locali dovranno essere lasciati liberi e sgomberi ai sensi dell'art.823 c.2 del codice civile. 13

In mancanza l'Istituzione procederà d'ufficio con spese a carico del gestore.

#### **ART. 15 - ENTRATA IN VIGORE**

Il presente regolamento entra immediatamente in vigore dal 1° giorno successivo alla sua approvazione da parte del Consiglio Provinciale.

#### **ART. 16 - NORME FINALI E TRANSITORIE**

I contratti e le concessioni in essere alla data di entrata in vigore del presente Regolamento sono portati finì alla loro naturale scadenza, senza possibilità di proroga, purché conformi con la durata massima fissata da disposizioni legislative.

In caso di difformità si intende quale limite massimo di durata quella fissata dalla legge.

Approvato con delibera del Consiglio Provinciale n. 29 del 01/08/2017.