



MINISTERO dell'ISTRUZIONE, dell'UNIVERSITÀ e della RICERCA
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE STATALE
"ALESSANDRO VOLTA"

Via S. Agnese, 46 – tel. 0774335618 fax 0774330387 – 00019 TIVOLI (RM)
Viale Roma 296/b – tel. 0774375094 fax 0774370225 – 00012 GUIDONIA MONTECELIO (RM)

TIVOLI 30 GIUGNO 2017

Oggetto: Gara d'appalto per la gestione del posto di ristoro nelle sedi di questo istituto TIVOLI Via S.Agnese 46 e GUIDONIA via Roma 296/B.

È indetta una gara d'appalto per l'assegnazione del servizio posto di ristoro interno alla scuola.
L'avviso di gara, oltre al presente documento è composto da:

- allegato A: capitolato speciale d'appalto;
- allegato B: offerta del contributo economico annuo alla scuola (minimo 1800,00 euro) più due rinfreschi gratuiti annui per circa 20 persone a richiesta dell'Istituto;
- allegato C: offerta prezzi per i prodotti in vendita;
- allegato D: bozza di contratto.

Le offerte, redatte come indicate nel seguito, devono pervenire alla sede legale di Via Sant' Agnese, 46 Tivoli – Uff. Protocollo, con consegna a mano o tramite raccomandata con ricevuta di ritorno, entro e non oltre le ore **10:00 del 7 luglio 2017** ; non si terrà conto delle offerte pervenute con altre modalità o oltre tale termine.

La busta consegnata all'Uff. Protocollo, deve essere chiusa, sigillata (se possibile anche con nastro adesivo) e controfirmata sui lembi apribili.

La busta nella parte esterna deve riportare:

- indirizzo della scuola;
- indirizzo del mittente;
- **la dicitura : "APPALTO POSTO DI RISTORO"**.

L'offerta presentata non può essere ritirata né modificata o sostituita con altre.

Il servizio è aggiudicato alla ditta che avrà presentato l'offerta più conveniente, cioè che ha ottenuto il maggior punteggio assegnato in base alle disposizioni stabilite nel Capitolato speciale d'appalto.

Possono partecipare alla gara:

Indirizzi: ELETTRONICA – ELETTROTECNICA – INFORMATICA - MECCANICA

- a) singoli o associati che alla data del bando sono in possesso dei requisiti previsti dalla Legge Regionale del Lazio attualmente vigente che disciplina lo svolgimento delle attività di somministrazione di alimenti e bevande;
- b) ditte singole o associate già iscritte alla Camera di Commercio (già in possesso dei requisiti di cui alla lettera a));
- c) singoli che si impegnano a regolarizzare la posizione Camerale e tributaria prima della stipula del contratto (come ditta individuale o associata) ma che sono in possesso di cui alla lettera a).

L'aggiudicazione ha luogo anche quando dovesse pervenire una sola offerta purché valida. In caso di parità verrà richiesta integrazione di migliore offerta sul contributo alla scuola. Le ditte che intendono partecipare alla gara possono prendere visione dei locali, previo appuntamento con il responsabile dell'ufficio tecnico, sede di Tivoli.

Si reputa infine ricordare che il contratto ha scadenza quadriennale

All'offerta, deve essere allegata, **pena l'esclusione**, una dichiarazione redatta su carta semplice nella quale si attesti:

- a) dati societari e del legale rappresentante; o in alternativa della/e persona/e che intende gestire il servizio bar;
- b) di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di amministrazione controllata o di concordato preventivo e che non è in corso un procedimento per una di tali situazioni;
- c) che non vi è alcun procedimento pendente per l'applicazione di una misura di prevenzione (art. 3, legge n. 1423/56);
- d) che non è stata pronunciata alcuna sentenza di condanna passata in giudicato oppure di applicazione della pena su richiesta delle parti (art. 444 c.p.p.) per reati che incidono sull'affidabilità morale e professionale dell'impresa;
- e) che non sono state commesse infrazioni di lavoro né agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse;
- f) dichiarazione di iscrizione C.C.I.A.A. per lo svolgimento dell'attività riguardante il servizio riguardante il servizio richiesto nella gara;
- g) in alternativa al punto f) dichiarazione di impegno di iscriversi prima della stipula del contratto (pena la mancata aggiudicazione dell'appalto);
- h) dichiarazione di impegno a stipulare apposita polizza assicurativa per danni a persone e cose dall'inizio del servizio ed a rinnovarla annualmente;
- i) dichiarazione di accettazione di tutte le condizioni poste dal presente bando e dal Capitolato speciale d'appalto (allegando fotocopia carta d'identità del legale rappresentante);
- j) attestazioni delle esperienze pregresse nella ristorazione, soprattutto scolastica, con esito positivo.

Si precisa che i requisiti di cui alle lettere b) ed e) devono essere dichiarati con riferimento al titolare (se impresa individuale) e agli amministratori muniti di poteri di rappresentanza (se società), e che il requisito di cui alla lettera d) deve essere dichiarato anche con riferimento a soci e amministratori cessati dalla carica nel triennio immediatamente precedente alla data presente, qualora l'impresa non dimostri di aver adottato atti o misure di completa dissociazione della condotta penalmente sanzionata.

Dovrà inoltre essere allegata all'offerta la dichiarazione (allegato B) relativa all'importo del Contributo in Euro che la ditta si impegna a pagare annualmente alla scuola con modalità e tempi da concordare con la dirigenza scolastica.

Riepilogo modalità di presentazione dell'offerta:

Busta esterna (sigillata, firmata sui lembi, indirizzo della scuola, indirizzo del mittente oggetto della gara).

All'interno della busta esterna:

- dichiarazione del concorrente come riportato in precedenza e fotocopia della carta d'identità (valida);
 - busta contenente le offerte economiche (sigillata, con la scritta "offerta economica").
- All'interno della busta "offerta economica":
- offerta "Allegato B" del contributo annuo offerto alla scuola (**minimo € 1800,00**) (firmata);
 - prezzi offerti "Allegato C" per i prodotti in vendita (firmata).

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

(Avv. Maria Cristina Berardini)

ALLEGATO A: CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORO INTERNO ALLA SCUOLA

Art. 1 – ENTE APPALTANTE

Denominazione: ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE STATALE "ALESSANDRO VOLTA"

Indirizzo: Via Sant'Agnese, 46 – 00019 TIVOLI (Rm)

Codice Fiscale: 86003050589

Telefono: 0774335618

Fax: 0774330061

Art. 2 – OGGETTO DELL'APPALTO

La scuola intende appaltare, a mezzo gara informale, il servizio di gestione del BAR interno, per il periodo dal 01/09/2017 al 31/08/2021

Art. 3 – LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio sarà prestato presso i locali della scuola sede di Tivoli e Guidonia.

Art. 4 – DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto di concessione del servizio ha la validità quadriennale .

La Scuola, in evidente non rispetto del contratto o del listino prezzi, può richiamare formalmente il Gestore; al secondo richiamo verbale o scritto, il contratto può ritenersi annullato e la Scuola è libera di procedere a nuovo appalto senza nulla a pretendere da parte del gestore.

Art. 5 – ATTREZZATURE

La Ditta aggiudicataria dovrà restaurare ed arredare il locale, datole in concessione, a proprie spese e fornire gli arredi e le attrezzature delle quali rimarrà proprietaria.

All'atto della sottoscrizione del contratto la Ditta potrà usufruire degli impianti idrici e elettrici presenti e si rende responsabile a provvedere alla corretta manutenzione ordinaria e straordinaria, nonché del corretto utilizzo da parte dei collaboratori.

Eventuali interventi e manutenzioni di qualsiasi natura inerenti le attrezzature devono essere preventivamente comunicate e concordate con l'Ufficio Tecnico della scuola e con la Dirigenza.

Art. 6 – RESPONSABILITÀ

La Ditta aggiudicataria è ritenuta responsabile per danni accorsi agli immobili o arrecati a terzi dal proprio personale, dalle attrezzature presenti (anche se non di proprietà) e dai prodotti somministrati; a copertura dei danni sopra citati si prevede la stipula di una polizza assicurativa – responsabilità civile con massimale minimo di 2.000.000,00Euro.

Copia della polizza è presentata alla Scuola prima della stipula dl contratto, inoltre, annualmente è presentata copia del rinnovo della polizza stessa.

Art.7 – UTILIZZATORI DEL SERVIZIO

Possono accedere al servizio ristorazione:

- a) gli Studenti frequentanti l'I.T.I.S. A. Volta di Tivoli e Guidonia;

Indirizzi: ELETTRONICA – ELETTROTECNICA – INFORMATICA - MECCANICA
--

- b) il personale della scuola;
- c) i dipendenti delle ditte che eseguono lavori all'interno;
- d) gli utilizzatori dell'aula magna in occasione delle varie riunioni e convegni;
- e) altri (su autorizzazione preventiva da parte del dirigente).

Art. 8 – ORARIO DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere assicurato in tutti i giorni feriali di apertura della Scuola.

L'orario giornaliero è il seguente:

- tutti i giorni dalle ore 08:00 alle ore 14:00;
- nei giorni di rientro pomeridiano dalle ore 15:00 alle ore 17:30.

Orari diversi, funzionali alle esigenze didattiche della scuola, possono essere richiesti dalla scuola stessa; in alcun modo l'orario di attività scolastica può essere condizionato dagli orari del bar sopra riportati.

Art. 9 – ORARIO DI DISTRIBUZIONE ALIMENTI AGLI ALUNNI

Al fine di non turbare il regolare svolgimento delle lezioni, gli alimenti dovranno essere distribuiti esclusivamente durante l'intervallo della ricreazione o comunque nell'orario stabilito dalla Dirigenza Scolastica.

A tale scopo, al fine di evitare resse, il concessionario dovrà organizzare un servizio idoneo (prenotazioni con lista entro la prima ora e consegna alimenti prima dell'inizio della ricreazione). Il mancato rispetto della suddetta clausola, comporterà il recesso immediato del contratto per inadempimento, senza che ciò comporti l'esborso di indennizzi da parte dell'Amministrazione Provinciale e/o dell'Autorità Scolastica.

Il Gestore ha la facoltà di richiedere e concordare con la Dirigenza l'apertura in orari diversi da quelli di contratto (apertura pomeridiana o festiva per servizio a Convegni, seminari attività extrascolastica).

Art. 10 – VIGILANZA

Il Gestore del bar è tenuto a vigilare all'interno dei locali dati in gestione, affinché non si verificino disordini o spaccio di sostanze alcoliche e/o stupefacenti.

Eventuali problematiche vanno segnalate alla Dirigenza della scuola e concordati eventuali provvedimenti da attuare e/o denunciare agli organi di Polizia.

Qualora il gestore intenda proteggere i locali con sistema antintrusione per le ore di chiusura dell'attività, deve prendere accordi con l'Ufficio Tecnico e far eseguire i lavori a propri spese.

Il Gestore deve collaborare nel far rispettare il divieto di fumo all'interno e all'esterno, nelle aree adiacenti.

Art. 11 – PULIZIA

Le pulizie dei locali dati in gestione sono a carico esclusivo della ditta aggiudicatrice (sia per i prodotti di pulizia che per il personale).

Nell'area circostante il bar le pulizie devono essere eseguite dal personale addetto al bar.

Il Gestore dovrà inoltre fornire il bar e le zone adiacenti di contenitori idonei alla raccolta differenziata dei rifiuti.

Le pulizie devono essere eseguite nel rispetto delle Norme e Leggi vigenti e come previsto dal piano H.A.C.C.P..

Il Gestore ogni sei mesi deve produrre all'Ufficio Protocollo della scuola copia del documento H.A.C.C.P. come modificato dalla legge vigente.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti prodotti sia nella fase di preparazione, sia di vendita che di consumazione devono essere gestiti in modo differenziato e sono a cura esclusiva del Gestore.

Art. 12 – ALTRI ONERI

La Ditta aggiudicataria ha i seguenti **oneri all'inizio dell'attività ed una volta l'anno:**

- tinteggiatura di tutti i locali;
- pulizia a fondo di tutti i locali.

Le modalità di esecuzione dei lavori devono essere concordate con l'Ufficio Tecnico.

Indirizzi: ELETTRONICA – ELETTROTECNICA – INFORMATICA - MECCANICA

I lavori non possono modificare la distribuzione interna degli ambienti e pregiudicare il decoro e la stabilità dell'edificio.

Sostituzione dei cilindri delle porte di accesso, due copie delle chiavi devono essere consegnate alla scuola.

Art. 13 – PRODOTTI OFFERTI

I prodotti offerti dal servizio di ristorazione devono essere di primaria marca, possibilmente freschi, conservati e preparati nel rispetto delle Norme Igieniche e Sanitarie vigenti, e in quantità sufficiente in relazione al fabbisogno giornaliero. Gli alunni iscritti nella scuola sono 1.100 circa. Il personale Docente e non docente sono circa 150 unità.

È vietata la somministrazione di qualunque bevanda alcolica (compresa birra).

Art. 14 – PREZZI DI VENDITA

I prezzi praticati devono rispettare quanto riportato nell'allegato C, che è parte integrante dell'offerta per l'aggiudicazione dell'appalto.

I prezzi di eventuali prodotti posti in vendita e non compresi nell'allegato C sono concordati con la Dirigenza e formano, con i prezzi di contratto, il listino prezzi.

All'interno del bar, in luogo ben visibile dai fruitori del servizio, è affisso il Listino Prezzi controfirmato da entrambe le parti (Ditta e Dirigenza della scuola).

Art. 15 – AGGIORNAMENTO PREZZI

I prezzi di listino, così come offerto/concordato tra le parti, non possono essere variati in modo arbitrario dal Gestore del servizio pena la rescissione immediata del Contratto.

La richiesta di aggiornamento prezzi non può essere presentata prima di un anno dalla data di stipula del contratto o da una precedente variazione.

Non possono essere concessi aumenti superiori al dato ISTAT.

Per ottenere l'aggiornamento prezzi deve essere seguita la prassi seguente:

- richiesta scritta al Dirigente (consegna all'Ufficio Protocollo) con indicazione delle motivazioni, dei prodotti interessati alla variazione di prezzo e dei nuovi prezzi proposti;
- il Dirigente porta alla discussione del Consiglio d'Istituto le variazioni presentate;
- sono comunicati al Gestore i nuovi prezzi, accolti ed applicabili;
- le parti sottoscrivono il nuovo listino prezzi che viene esposto in sostituzione di quello precedente;
- i nuovi prezzi possono essere applicati.

Art. 16 – PERSONALE ADDETTO

La Ditta aggiudicante dovrà ottemperare sia per il titolare che per i dipendenti destinati all'espletamento del servizio, a tutte le norme di carattere assicurativo, previdenziale, fiscale e sanitario.

Sollewa l'Amministrazione scolastica da qualsiasi responsabilità in relazione alla osservanza delle norme concernenti l'infortunistica e la tutela della salute dei lavoratori, nel rispetto di tutte le disposizioni di legge in materia di rapporto di lavoro subordinato, nonché di igiene, sanità e sicurezza dei locali e degli impianti.

L'aggiudicante s'impegna altresì a consegnare al Dirigente Scolastico:

- a) un elenco dei Collaboratori e dei Dipendenti;
- b) copia del libretto sanitario (o documento sostitutivo) di tutti i collaboratori e dipendenti.

Tale elenco dovrà essere aggiornato al momento della sostituzione degli Addetti.

Art. 17 – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto sarà aggiudicato alla ditta che avrà presentato l'offerta più conveniente alla scuola, stabilita in base ai criteri sotto riportati.

La scelta dell'aggiudicatario sarà effettuata sulla base dei seguenti criteri:

- 1) Entità del contributo annuo offerto all'Istituto (allegato B): max 35 punti;

Indirizzi: ELETTRONICA – ELETTROTECNICA – INFORMATICA - MECCANICA

- 2) Offerta economicamente più vantaggiosa, ottenuta calcolando il prezzo medio di 10 prodotti (tra quelli riportati nella scheda Allegato C) comparabili scelti dal Consiglio d'Istituto: max 40 punti;
- 3) Possesto certificazione ISO inerente il servizio: punti 5;
- 4) Professionalità ed esperienze maturate con esito positivo nel settore della ristorazione e nello specifico della ristorazione scolastica con documentazione delle referenze; ogni referenza 1 punto (ristorazione) o 2 punti (ristorazione scolastica) nell'ultimo quinquennio: max 20 punti.
- 5) Referenze esterne (PUNTI 1 a referenza)
Referenze Interne (PUNTI 4 a referenza)
Nell'ultimo quinquennio (MAX 20 PUNTI)

I punteggi sono attribuiti dal Consiglio d'Istituto utilizzando i seguenti criteri:

Ai fini dell'attribuzione del punteggio relativo si adatterà il sistema di calcolo di seguito specificato: All'offerta il cui prezzo medio proposto è quello più basso (minimo), verrà assegnato il punteggio massimo risultante dalla seguente formula

$$PD = \frac{PZ \text{ MIN}}{P \text{ OFF}} \times P \text{ MAX}$$

Dove:

PD = punteggio attribuibile alla ditta in esame;

PZ MIN = prezzo medio proposto più basso;

P OFF = prezzo medio offerto da ogni singolo concorrente;

P MAX = punteggio massimo attribuibile (40 pt)

All'offerta il cui Contributo proposto è quello più alto (massimo), verrà assegnato il punteggio massimo indicato (35 pt), a ciascuna offerta con contributo diverso da quello più alto (massimo) verrà assegnato il punteggio risultante dall'applicazione della seguente formula

$$PCD = \frac{C \text{ OFF}}{C \text{ MAX}} \times P \text{ MAX}$$

Dove:

PCD = punteggio contributo attribuibile alla ditta in esame;

C OFF = contributo offerto da ogni singolo concorrente;

C MAX = contributo più alto (massimo);

P MAX = punteggio massimo attribuibile (35 pt)

Art. 18 – CONVENZIONE

La convenzione sarà disciplinata, per quanto riguarda gli oneri a carico del Gestore, dal regolamento deliberato dall'Amministrazione Provinciale di Roma.

Il Gestore dovrà attenersi al regolamento d'Istituto e alle disposizioni della Dirigenza che ha facoltà di interrompere il servizio in qualunque momento a suo insindacabile giudizio.

Per la convenzione si farà riferimento all'allegato schema di contratto, eventualmente integrato.

Art. 19 – APERTURA BUSTE, VALUTAZIONE, AGGIUDICAZIONE

L'apertura delle buste contenenti le offerte sarà effettuata il giorno 7 LUGLIO 2017 ore 13 presso la sede legale dell'istituto in Giunta Esecutiva.

Nella medesima giornata si inizierà a procedere alla valutazione delle offerte e alla predisposizione del prospetto comparativo da parte dell'Ufficio Tecnico di Istituto.

L'aggiudicazione sarà disposta con provvedimento del Dirigente Scolastico sulla base dei risultati del procedimento di scelta del contraente determinata da delibera del Consiglio d'Istituto del 10/07/2017.

In caso di rinuncia da parte della Ditta aggiudicataria, che va comunicata entro il termine di 48 ore dalla ricevuta dell'avvenuta aggiudicazione, il servizio sarà affidato, ad insindacabile giudizio dell'istituzione scolastica, alla Ditta che, nell'ordine, avrà proposto l'offerta più conveniente.

Art. 20 – DIVIETO DI SUBAPPALTO

È fatto divieto assoluto al concessionario di concedere sotto qualsiasi forma l'esercizio.

Nell'ipotesi di presenza di sottoposti della DITTA AGGIUDICATARIA preposti al servizio di preparazione e somministrazione di cibi e bevande, il RESPONSABILE DELLA DITTA dovrà concordare col DIRIGENTE SCOLASTICO la scelta di tali preposti ed ove, nel tempo, non risultassero adeguati il DIRIGENTE SCOLASTICO ha POTERE DI CHIEDERE IL CAMBIAMENTO IMMEDIATO AL GESTORE ed ove ciò non avvenisse il CONTRATTO DI APPALTO SARA' GIUDICATO, AD INSINDACABILE GIUDIZIO DEL DIRIGENTE SCOLASTICO, CONCLUSO IN IMMEDIATO SENZA NULL'ALTRO A PRETENDERE DA PARTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

VARIANTI – Non sono ammesse varianti a quanto indicato nella richiesta di offerta.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

(Avv. Maria Cristina Berardini)

ALLEGATO B: OFFERTA DEL CONTRIBUTO ECONOMICO ANNUO PER IL SERVIZIO BAR INTERNO ALLA SCUOLA.

(contributo minimo di 1800,00 Euro)

Il sottoscritto (Cognome) _____ (nome) _____

nato a _____ il _____

residente a _____

nella sua qualità di (titolare/legale rappresentante) solo se già iscritta all C.CI.A.A.)

della ditta _____

indirizzo _____

telefono _____

partita IVA n. _____

OFFRE

per potersi aggiudicare l'appalto in oggetto la somma di _____ Euro

(_____ Euro) in lettere

Indirizzi: ELETTRONICA – ELETTROTECNICA – INFORMATICA - MECCANICA

quale contributo alla scuola più due rinfreschi gratuiti annui per circa 20 persone.

Luogo _____ data _____

Firma (per esteso e leggibile)

ALLEGATO D: BOZZA DI CONTRATTO

Con il presente contratto, valido ad ogni effetto di legge, tra l'Istituto giuridicamente rappresentato dal Dirigente Scolastico Avv. Maria Cristina Berardini e il Sig. _____

SI CONVIENE E STIPULA QUANTO SEGUE

Art.1 – Il presente contratto vincola il Sig. _____ al rispetto delle disposizioni emanate dal Servizio n. 2 U.O. Affari Generali sugli aspetti economici patrimoniali connessi che prevedono l'obbligo di corrispondere all'Amministrazione Provinciale competente alla gestione degli immobili destinati a sedi scolastiche, il canone annuale per l'uso dell'area adibita a posto di ristoro, quantificato secondo i criteri ed i parametri stabiliti dal Regolamento Provinciale.

Art. 2 – Per effetto stesso della concessione, oltre alle norme che potranno essere introdotte da parte del Consiglio d'Istituto con successive modificazioni e/o integrazioni, il concessionario si impegna a rispettare le condizioni di cui agli articoli seguenti nei locali utilizzati ubicati nell'Istituto Tecnico Industriale "A. Volta" di via Sant'Agnese, 46 Tivoli, (tipologia fisso interno) mq utilizzati 16,50 + 2,50 per servizi igienici e deposito.

Art. 3 – Le spese per l'acquisto, l'installazione e le riparazioni dei macchinari, delle strutture e l'arredamento occorrenti all'esercizio dell'attività restano a carico della Ditta. Le spese per le opere murarie e tecniche di impiantistica e quanto altro sono a carico esclusivo della Ditta.

Art. 4 – La Ditta dovrà essere munita delle prescritte autorizzazioni amministrative e sanitarie per l'attivazione del posto di ristoro, pena la revoca di concessione.

Indirizzi: ELETTRONICA – ELETTROTECNICA – INFORMATICA - MECCANICA

Art. 5 – È fatto divieto, senza preventiva autorizzazione, di apportare modifiche strutturali nei locali e negli impianti esistenti.

Art. 6 – Le macchine, le attrezzature e l'arredamento devono rispondere ai requisiti di carattere igienico – sanitario e di sicurezza previsti per legge, nonché alle esigenze del comune decoro e della massima cura nella pulizia e nella manutenzione.

Art. 7 – È obbligo in caso di eventuali guasti ai macchinari, con conseguente interruzione del servizio, di dare tempestiva comunicazione scritta al Dirigente scolastico indicando anche il tempo necessario per il ripristino. Nel caso di interruzione di servizio oltre i tre giorni è fatto obbligo alla Ditta di provvedere ad un servizio alternativo.

Art. 8- Il personale che opererà in collaborazione con il titolare della Ditta dovrà essere in regola con le vigenti disposizioni contrattuali, dovrà essere munito di tesserino sanitario rilasciato dall'Ufficio Sanitario.

Art. 9 – I prodotti venduti o comunque distribuiti, devono essere a norma con le disposizioni dell'Ufficio Provinciale Sanitario.

Art. 10 – È vietata la vendita di generi non comprensivi in elenco; nonché è fatto divieto assoluto di vendere alcolici (compresa Birra) e tabacchi.

Art. 11 – La Ditta è tenuta ad effettuare tutti quei lavori di muratura, pittura, falegnameria, idraulica, ed altri necessari per il funzionamento ed il decoro dell'ambiente e si dovrà dotare di utenze proprie indipendenti da quelle della scuola.

Art. 12 – Il servizio osserverà il seguente orario: tutti i giorni feriali di apertura della scuola dalle ore 08:00 alle ore 14:00 e nei giorni di rientro pomeridiano dalle ore 15:00 alle ore 17:30. Il suddetto orario potrà subire variazioni in base alle esigenze scolastiche previa comunicazione del Dirigente scolastico.

Art. 13 – È obbligatoria l'esposizione del listino prezzi firmato dalla Ditta e dal Dirigente Scolastico.

Art. 14 – Eventuali richieste di variazioni o adeguamenti del listino prezzi dovranno essere autorizzate dal Dirigente Scolastico, così come la eventuale vendita di generi non in elenco secondo capitolato.

Art. 15 – La Ditta si impegna ad assicurare presso una primaria assicurazione tutte le attrezzature che possano recare danni a cose e persone a seguito di scoppi, incendi, perdite e schizzi liquidi secondo capitolato.

Art. 16 – La Ditta si impegna a tenere i locali in ottimo stato igienico – sanitario nonché a collocare al di fuori degli stessi, appositi ed idonei contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti e ad assicurare la nettezza dei luoghi circostanti il posto di ristoro.

Art. 17 – La Ditta garantisce la massima scrupolosità in termini di qualità/efficienza del servizio nonché la massima collaborazione nella condivisione e nel rispetto del regolamento scolastico.

Art. 18 – La Ditta si impegna a rilasciare libero da persone o cose il bene concesso entro 30 giorni dalla ricezione della comunicazione di recesso dell'Amministrazione Provinciale e/o dell'Istituto senza peraltro aver diritto ad indennità e consentendo, oltre tale termine, all'Istituto, l'esecuzione forzata di rimozione degli arredi senza adire altre procedure e senza indennità di alcun genere.

Art. 19 – L'Amministrazione Provinciale e l'Istituto Scolastico si riservano di procedere a ispezioni amministrative e/o tecniche in qualunque momento, avvalendosi di funzionari all'uopo incaricati per la verifica del rispetto delle condizioni previste nella concessione.

Art. 20 – La Ditta si impegna a non alienare o concedere sotto qualsiasi forma l'esercizio dei diritti e potestà derivategli dalla concessione, pena la revoca della stessa.

Art. 21 – La Ditta si impegna a rilasciare il bene oggetto della concessione alla scadenza prevista dal contratto, non potendo la stessa essere tacitamente rinnovata.

Art. 22 – La Ditta accetta tutte le clausole contenute nel presente contratto e nella lettera di indizione alla gara nonché nel capitolato tenendo presente che il mancato pagamento del canone e le eventuali altre inadempienze comunque accertate risultano causa di revoca immediata della concessione, con conseguente chiusura del posto di ristoro, senza comportare l'esborso di indennizzi di nessun genere da parte dell'Amministrazione Provinciale e della competente Autorità scolastica.

Art. 23 – Per le inadempienze di lieve entità che non comportino la risoluzione immediata, ad insindacabile giudizio dell'Istituto, si dà luogo all'applicazione di penalità commisurata alla gravità dell'infrazione, con la sola formalità della contestazione degli addebiti di importo pari a 100,00 euro. In caso di recidiva, le infrazioni di lieve entità comporteranno l'applicazione di una penale doppia. Unica formalità è la contestazione degli addebiti. In caso di ulteriore recidiva si procederà alla risoluzione del contratto.

Art. 24 – La Ditta aggiudicataria risponderà dei danni alle persone, animali, e/o cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento a terzi, salvi i risarcimenti in favore dell'aggiudicataria da parte di società assicuratrici. L'aggiudicataria si obbliga immediatamente a riparare a proprie spese vetri ed altri oggetti che venissero danneggiati durante l'esecuzione del servizio.

Letto, approvato e sottoscritto.

Il Concessionario

Il Dirigente Scolastico

_____Avv MARIA CRISTINA BERARDINI

_____ Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del
D.Lgv82/2005

Letto, approvato e sottoscritto artt. 18, 22 e 23.

Il Concessionario

Indirizzi: ELETTRONICA – ELETTROTECNICA – INFORMATICA - MECCANICA

