



ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"P. GOBETTI - A. DE GASPERI"

Largo Centro Studi 12/14/3, Morciano di Romagna (RN)

Tel.: 0541-988397 – e-mail: segreteria@isissmorciano.gov.it - PEC: rnis00200n@pec.istruzione.it

Codice Fiscale 91064440406

CAPITOLATO PRESTAZIONALE PER LA CONCESSIONE IN USO DEI LOCALI DA ADIBIRE A SERVIZIO BAR/RISTORO INTERNO E POSA DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ALIMENTI E BEVANDE NEI LOCALI DELL'I.S.I.S.S. "P. GOBETTI – A. DE GASPERI" SITO IN VIA LARGO CENTRO STUDI AI N.RI 12 e 14 DI MORCIANO DI ROMAGNA (periodo presunto dal 01/9/2018 al 31/07/2024) - CIG. 7559384903

Articolo 1 - OGGETTO E DURATA CONTRATTUALE DELLA CONCESSIONE

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento in concessione di spazi per n. 2 punti di ristoro nei locali dell'Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore (di seguito chiamato ISISS) in Morciano di Romagna Largo Centro Studi ai n.ri 12 e 14, per la somministrazione di alimenti e bevande analcoliche, nonché la fornitura di distributori automatici di cibi e bevande calde e fredde.

La concessione avrà una durata massima di n. 6 (sei) anni, con decorrenza presunta dal 1 settembre 2018 e fino al 31 luglio 2024. Qualora i tempi tecnici per la procedura della Concessione–impediscono la decorrenza iniziale del contratto all'1/9/2018 tale decorrenza sarà posticipata in data successiva solamente per il tempo necessario all'espletamento di tutte le operazioni previste dal presente bando di gara. L'eventuale inizio posticipato del contratto non modificherà la scadenza finale fissata comunque al 31/7/2024.

Il contratto scade automaticamente, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione di mora. E' esclusa ogni forma di tacito rinnovo.

Sarà possibile prorogare la scadenza del contratto per consentire, se necessario, il perfezionamento della nuova procedura di individuazione del contraente.

Per garantire il servizio con soluzione di continuità, l'Istituto potrà disporre l'inizio in via d'urgenza, anche prima della stipula del contratto/convenzione, nel caso in cui sia possibile nel rispetto della normativa.

Il servizio oggetto della Concessione deve essere svolto con l'osservanza di tutte le norme previste in materia di produzione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande.

Si precisa che l'utilizzo dei bar/punti di ristoro da parte dell'utenza è facoltativo e pertanto il gestore Concessionario non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa né richiedere modifiche, anche di natura economica del contratto per l'eventuale mancata partecipazione degli utenti al bar.

Articolo 2 - MESSA A DISPOSIZIONE DEI LOCALI

Per l'espletamento del servizio l'ISS mette a disposizione appositi locali ubicati all'interno delle sedi dell'Istituto situate in Largo Centro Studi: **n. 1 punto di ristoro presso la sede centrale dell'ISS denominata "Gobetti" al n. civ. 12 e n. 1 punto di ristoro presso la sede denominata "De Gasperi" al n. civ. 14.**

Gli spazi sono concessi per il solo uso di gestione del bar interno con divieto di mutamento di destinazione. E' vietata la concessione a terzi dell'uso, anche saltuario della struttura oggetto della presente procedura di gara o di parte di essa. La messa a disposizione dei predetti spazi non configurerà in alcun modo locazione di unità immobiliari destinate ad attività commerciali e pertanto non sarà sottoposta alla disciplina delle locazioni urbane.

L'accesso ai locali da parte del Concessionario e del personale da questi dipendente deve avvenire soltanto in orario in cui l'Istituto è regolarmente aperto, per qualsiasi tipo di attività o iniziativa, salvo accordi successivi con il Dirigente Scolastico, per particolari esigenze di gestione che dovranno essere debitamente motivate.

I locali sono consegnati nello stato in cui si trovano. Tutti i lavori di sistemazione e di miglioria degli stessi dovranno essere eseguiti a totale cura e spese del Concessionario, il quale nulla potrà pretendere dall'Istituto a titolo di rimborso spese e indennizzo di qualsiasi specie, nemmeno in caso di decadenza o revoca della concessione prima del suo termine naturale, per qualsiasi motivo esse avvengano. Il concessionario dovrà accettare le modificazioni ai locali del servizio o la sostituzione parziale o totale dei medesimi, a carico dell'Istituto,

che lo stesso Consiglio di Istituto ritenesse di operare. Non potrà, inoltre eseguire né permettere che altri eseguano varianti nei detti locali senza il preventivo consenso del Consiglio di Istituto.

I locali dovranno essere arredati e forniti a cura e spese del Concessionario di quanto occorrono per la funzionale, efficiente e decorosa conduzione del servizio. I mobili, gli arredi, le attrezzature e gli utensili forniti dal Concessionario dovranno formare oggetto di un progetto esecutivo predisposto a cura dello stesso Concessionario, che sarà oggetto di valutazione per l'aggiudicazione della gara. Il Consiglio di Istituto potrà ordinare la sostituzione o il rinnovo dei suddetti arredi e attrezzature che, a suo giudizio, non fossero ritenuti adeguati. Il Concessionario dovrà tenere i locali, gli arredi, le attrezzature e tutto il materiale destinato alle attività del servizio in stato decoroso e in perfetta pulizia, attenendosi scrupolosamente, in materia d'igiene e di sanità pubblica, a tutte le norme e le disposizioni emanate dal servizio sanitario e dalle altre autorità competenti, successivamente all'Istituzione del servizio.

A pena di esclusione ed al fine di poter elaborare una più attendibile offerta, i soggetti offerenti dovranno effettuare un sopralluogo in tempi da concordare con l'Ufficio Amministrativo.

Durante il sopralluogo saranno mostrati i locali che verranno dati in consegna all'aggiudicatario. Dell'avvenuto sopralluogo sarà immediatamente rilasciata apposita dichiarazione a firma del legale rappresentante del concorrente o di suo delegato (redatta esclusivamente utilizzando il Modello verbale di sopralluogo allegato al presente Bando denominato **Allegato D**, che a pena di esclusione, deve essere inserito dal concorrente nella Busta **"N. 1 – Istanza di partecipazione – documentazione amministrativa"** (si precisa che il mancato inserimento nella Busta "N.1" di tale documento è regolarizzabile ai sensi dell'art. 83, del d.lgs. n. 50/2016, solo se l'ISSS dispone ai propri atti di copia del verbale di sopralluogo rilasciato in originale al soggetto interessato alla gara al momento dell'avvenuto sopralluogo).

Articolo 3 - ONERI A CARICO DEL TERZO CONCESSIONARIO

Il Concessionario deve assicurare il servizio bar con gestione a proprio esclusivo rischio e responsabilità, in forma organizzata autonoma di mezzi e attrezzature e personale secondo quanto prescritto dal presente capitolato e dalla vigente normativa in materia:

- fornitura e pagamento diretto delle utenze per l'acqua e l'energia elettrica;
- provvedere alle spese per la volturazione delle utenze esistenti;
- denuncia all'Ente erogatore e pagamento della Tassa Rifiuti Solidi Urbani;
- eventuale contratto del servizio telefonico ad uso privato con intestazione della relativa utenza;
- rispetto di tutte le vigenti disposizioni normative in materia di igiene e di sicurezza, nonché alle prescrizioni impartite dall'ISSS o dall'Ente proprietario Provincia di Rimini;
- attivarsi per l'ottenimento delle autorizzazioni amministrative e sanitarie previste per legge, necessarie sia per i servizi di bar-ristoro sia per eventuali servizi aggiuntivi proposti, compatibili con la struttura;
- fornitura degli arredi, delle attrezzature, macchinari (compreso il trasporto, l'installazione, il collaudo, la messa in funzione), banco bar e il retro banco;
- fornitura di tutti i materiali di consumo occorrenti per l'espletamento del servizio;
- fornitura e lo stoccaggio delle derrate alimentari;
- provvedere affinché l'attività dei bar, compreso gli approvvigionamenti, non ostacolino la normale attività dell'ISSS;
- predisposizione di un numero adeguato di contenitori per i rifiuti all'interno e nelle immediate vicinanze dei punti di ristoro garantendo la pulizia degli stessi;
- dei rifiuti, nel rispetto della vigente normativa in materia, derivanti dall'attività espletata;
- far rispettare nei locali adibiti a bar, l'assoluto divieto di fumo, individuando il responsabile preposto come previsto dalla normativa, che dovrà essere indicato i appositi cartelli ben visibili;
- in generale, il rispetto di tutte le normative vigenti in materia e l'ottemperanza a eventuali prescrizioni, contestazioni, multe, altre sanzioni ecc. che dovessero essere accertate da parte dei N.A.S. e/o altri servizi di vigilanza. Il Concessionario dovrà essere abilitato all'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, nonché delle eventuali autorizzazioni che potranno essere necessarie per l'esercizio dell'attività, accollandosi gli oneri derivanti, se presenti;
- provvedere alle spese per il rispetto delle misure di prevenzione e protezione dei luoghi di lavoro previste dal d.lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii.;
- alla chiusura dei bar/punti ristoro, dovrà anche provvedere alla chiusura delle finestre esterne per evitare che il sistema d'allarme, collegato con i Carabinieri di Morciano e con un collaboratore scolastico, suoni e faccia intervenire il predetto personale e la sopra citata Arma dei Carabinieri;
- provvedere personalmente al ritiro della posta a lui indirizzata presso l'Ufficio Postale, fermo restando che il personale dell'Istituto non è autorizzato al ritiro della posta non indirizzata all'ISSS;
- farsi carico di ogni onere che possa essere richiesto all'ISSS derivante da contravvenzioni o sanzioni per la gestione dei bar a titolo di inadempienze e responsabilità del Concessionario e all'immediato rimborso, salvo il diritto di rivalersi sul deposito cauzionale;
- ogni onere diretto e indiretto derivante dall'assunzione della gestione dei bar/punti di ristoro ai sensi del presente capitolato.

Articolo 4 - ARREDI, ATTREZZATURE E IMPIANTI

Il Concessionario garantisce che le apparecchiature e tutti i materiali forniti siano conformi a tutte le leggi vigenti, con particolare riferimento a quelle della sicurezza delle attrezzature, quelle relative alla tutela dell'ambiente e alla sicurezza dei posti di lavoro.

Il Concessionario si impegna **ad utilizzare tutte le attrezzature che permettono la prestazione del servizio secondo criteri di igiene, rapidità, salvaguardia delle qualità organolettiche degli alimenti, ecc.**

In particolare il Concessionario si impegna a:

- a) installare appropriate cappe aspiranti a norma, se necessarie;
- b) installare apparecchiature di qualità al fine di ottimizzare il servizio offerto agli alunni ed al personale della scuola ecc.. In particolare si chiede che venga sempre utilizzata la lavastoviglie/lavabicchieri e che la stessa sia di elevata qualità intrinseca e funzionale.

L'inosservanza delle indicazioni di cui ai precedenti punti a) e b) darà luogo all'applicazione delle penali di cui al successivo art. 22.

Il Concessionario si impegna al rigoroso rispetto delle vigenti disposizioni di legge e delle indicazioni eventualmente più restrittive dei regolamenti di igiene pubblica dell'Azienda USL competente.

Risulta altresì a carico del Concessionario mantenere a norma gli impianti elettrici e idraulici funzionanti, qualora questo si rendesse necessario in corso di contratto, previo consenso dell'Amministrazione Provinciale di Rimini, proprietaria dell'immobile.

Il Concessionario si impegna a mantenere in buono stato quanto consegnato, a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni dei locali, nonché a tutti gli impianti, senza previa autorizzazione dell'Amministrazione Provinciale di Rimini. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti resta a totale carico del Concessionario, che dovrà provvedere ad adeguata copertura assicurativa.

Le attrezzature e gli arredi introdotti dal Concessionario, alla conclusione del contratto rimarranno di sua proprietà e dovranno essere dal medesimo prelevati senza ritardo a sua cura e spese, salvo accordo con il Concessionario subentrante.

Articolo 5 - RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONE

Il Concessionario dei locali deve garantire una utilizzazione dei beni compatibile con le disposizioni della D.M n. 37 del 22/01/2008 e del d.lgs 81/2008 e ss.mm.ii., rispettando gli impianti e dando tempestiva comunicazione al concedente delle eventuali disfunzioni.

La Provincia e l'Istituto scolastico sono esonerati da qualsiasi responsabilità per l'uso del bene concesso e dei relativi impianti, anche da parte di terzi, quindi il Concessionario sarà direttamente responsabile verso la Provincia, l'Istituto scolastico ed i terzi, dei danni causati dallo stesso, o dalle persone comunque ammesse nei locali concessi, per perdite d'acqua, fughe di gas, incendi, ecc. nonché per abuso o trascuratezza di opere di conservazione e manutenzione di quanto concesso.

Il Concessionario dei locali ad uso servizio di ristoro **dovrà stipulare, prima della stipula del contratto, apposita polizza assicurativa, con massimale minimo di € 2.000.000,00 (duemilioni) per i rischi derivanti dagli obblighi assunti con il contratto di concessione, a favore della Provincia e dell'ISISS con deposito presso l'Istituto.**

Il Concessionario si impegna a rifondere ogni danno, di qualsiasi natura, provocato a cose o a persone per fatti connessi all'esercizio dell'attività.

Il Concessionario è altresì responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti nei confronti degli utenti, nonché degli eventuali danni che, dal personale o dai mezzi impiegati, possano derivare all'Istituto o a terzi.

Articolo 6 - MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE

Sono a carico del Concessionario le spese di manutenzione di quanto costituisce arredamento, impianti e attrezzature.

Il Concessionario è tenuto a:

- provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli arredi e di quant'altro necessario per l'espletamento del servizio;
- provvedere alla manutenzione ordinaria dei locali compresa la tinteggiatura, ogni qualvolta la situazione lo richieda, delle pareti dei locali dati in concessione;
- segnalare per iscritto la necessità di eventuale manutenzione straordinaria dei locali. In assenza, non si risponderà dei danni derivanti da mancata manutenzione straordinaria.
- chiedere l'autorizzazione preventiva per le caratteristiche, colore, forme e ubicazione di eventuali nuovi arredi che saranno comunque a totale carico del Concessionario.

Durante la concessione la Provincia di Rimini ha diritto di eseguire sugli spazi dati in concessione verifiche o lavori che discrezionalmente ritenga necessari previo avvertimento al Concessionario, che, tuttavia, non può rifiutarli:

- durante l'esecuzione dei lavori rimane sospesa la responsabilità del Concessionario;

- il Concessionario non potrà richiedere alcun risarcimento né avanzare eccezioni o pretese di sorta per eventuali sospensioni del servizio, dovute ad interventi di manutenzione;
- al Concessionario potrà essere richiesto di sostituire temporaneamente, in caso di lavori di manutenzione, ecc., il normale servizio con la somministrazione di generi di bar trasportati dall'esterno.

Qualora il Concessionario non provveda puntualmente alla suddetta manutenzione ordinaria, rientrante nelle sue competenze, l'Istituto si riserva la facoltà di provvedere direttamente agli interventi necessari. Le spese derivanti dai suddetti interventi verranno addebitate al Concessionario con una maggiorazione del canone del 10% (dieci per cento) a titolo di penale.

E' fatto divieto al Concessionario far eseguire nei locali assegnati, senza preventiva autorizzazione scritta da parte dell'ISS, migliorie o innovazioni di qualsiasi natura le quali, in ogni caso, rimangono acquisite di diritto dalla Provincia di Rimini senza che il Concessionario possa asportarle, ritenerle o pretendere compensi al termine della concessione.

Articolo 7 - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE – DETERSIVI - RACCOLTA RIFIUTI

Il Concessionario è tenuto a:

- **pulire e sanificare quotidianamente i locali destinati al bar**, utilizzati e gli **spazi antistanti utilizzati dall'utenza comprese le vetrate delle porte**, nonché di tutti gli impianti, apparecchiature, arredi e di tutte le attrezzature fisse e mobili, comprese le stoviglie utilizzate per la preparazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande, ed ancora i servizi igienici assegnati.
- **Utilizzare prodotti idonei nel rispetto delle norme di legge, ivi compresa la loro gestione e conservazione nel rispetto anche di eventuali direttive impartite dall'Istituto.**
- Effettuare la raccolta ed il trasporto dei rifiuti, derivanti dall'attività espletata, nel rispetto della vigente normativa in materia. I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti chiusi e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

E' assolutamente vietato:

- detenere, nella zona di preparazione e distribuzione dei prodotti alimentari, detersivi, scope, ecc.;
- scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scolo, ecc.).

Articolo 8 - ORARI DI APERTURA E CHIUSURA

I bar/punti di ristoro dovranno funzionare dal primo settembre di ogni anno ininterrottamente fino al termine dei lavori delle Commissioni per gli esami di stato (indicativamente 10/12 luglio) con le seguenti modalità:

- dalle 7.45 alle 14.00 dal lunedì al giovedì e dalle 7.45 alle 16.00 il venerdì, nelle giornate di normale lezione in entrambe le sedi.
- Nella sede centrale la cessazione del servizio non potrà avvenire prima delle ore 17,00, in coincidenza di riunioni assembleari e/o collegiali, di attività extracurricolari e di corsi di aggiornamento previsti di norma in orario pomeridiano/serale, ferma restando la possibilità per il Concessionario di erogare il servizio fino al termine delle attività pomeridiane. L'orario potrà essere modificato qualora la Scuola adotti articolazioni di orario diverse. **Il Concessionario dovrà garantire, entro gli orari di servizio su indicati, la piena disponibilità di tutti i generi di consumo necessari, garantendo fino all'orario di chiusura un congruo quantitativo di generi alimentari.**
- Il Concessionario è altresì tenuto, qualora l'Istituto lo richieda, ad erogare il servizio bar anche in occasione delle attività di orientamento, dello svolgimento di "manifestazioni culturali/sportive" e per tutta la durata delle stesse.
- **L'orario di apertura non potrà essere modificato senza preventiva autorizzazione**, potrà subire modesti aggiornamenti previo accordo tra la Presidenza e il Concessionario.

I punti di ristoro resteranno chiusi nei giorni di sabato, domenica, festivi, nelle giornate di chiusura deliberate dal Consiglio di Istituto e quando richiesto dall'autorità competente nel rispetto delle norme di ordine pubblico senza diritto di indennizzo alcuno.

Il Concessionario ha la facoltà sospendere il servizio nei periodi di sospensione delle attività didattiche (vacanze natalizie, pasquali, estive, in questo caso dopo il termine degli esami di stato).

Il controllo sul rispetto degli orari e del calendario è demandato al Dirigente Scolastico o suo delegato.

Per gli orari pomeridiani, per i periodi di chiusura del bar, e per le succursali, il Concessionario si impegna a mettere in funzione appositi distributori automatici di alimenti (snack da concordare) bevande calde (caffè, the, cioccolata, ecc.) e acqua.

Articolo 9 - MODALITÀ DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere svolto nel pieno rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti e dovrà essere eseguito a regola d'arte sia per la qualità delle materie prime utilizzate che per le modalità di esecuzione delle varie operazioni, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste, delle garanzie igienico-sanitarie nonché delle garanzie sulla continuità del servizio. La tutela del consumatore dovrà essere assicurata in applicazione della normativa vigente con particolare riferimento alla sicurezza dei prodotti e alla visibilità dei prezzi. Per tutti i prodotti somministrati dovranno essere chiaramente indicati ingredienti e prezzi.

E' vietato tenere deposito di materie infiammabili in quantità eccedente il fabbisogno giornaliero o materie producenti esalazioni moleste, installare apparecchi ed altri oggetti di peso eccessivo, senza la preventiva autorizzazione, esercitare nell'Istituto il servizio di ristoro non previsto nel capitolato e comunque rumoroso, molesto o fonte di odori sgradevoli, esporre insegne, targhe o scritte sulle pareti esterne, interne o sulle finestre, con esclusione del listino prezzi, senza la preventiva autorizzazione scritta del Dirigente Scolastico.

Il Concessionario è tenuto a garantire il servizio di ristoro per tutta la durata della concessione, assicurando quanto segue:

- il numero di persone in servizio nei due punti di ristoro deve essere almeno di 3 addetti di cui almeno 2 a tempo pieno;
- il servizio deve essere sempre efficiente e di qualità nell'arco della giornata, ma soprattutto durante l'intervallo (periodo di maggior affollamento);
- le consumazioni devono essere somministrate rispettando le caratteristiche qualitative, quantitative e i prezzi indicati nel listino, che il Concessionario si impegna scrupolosamente ad osservare;
- le consumazioni devono essere pagate direttamente dal consumatore al Concessionario l'Istituto è sollevato da ogni responsabilità in merito a eventuali insolvenze;
- il personale della scuola e gli alunni non possono essere adibiti al servizio bar;
- è fatto divieto assoluto installare videogiochi o altre apparecchiature analoghe;
- è fatto divieto assoluto di vendita o comunque lo spaccio anche a titolo gratuito di tabacchi, sigarette elettroniche e affini.

Il Concessionario, inoltre, si impegna a:

- non consegnare agli utenti 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;
- a curare, qualora venga richiesto, l'eventuale distribuzione di alimenti e bevande nella sede "ex IPIA".

L'utilizzo del servizio bar è facoltativo da parte degli utenti che accedono al servizio stesso per scelta individuale, poiché nessun obbligo è fatto loro di acquistare alimenti o bevande presso il bar interno, pertanto l'ISS non garantisce nessun flusso minimo per il servizio bar ed il Concessionario non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa né richiedere modifiche, anche di natura economica, del contratto per l'eventuale mancato utilizzo del servizio bar da parte degli utenti.

Articolo 10 – PRODOTTI: QUANTITÀ, QUALITÀ, IGIENE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI/ DEI GENERI DI CONSUMO

Tutti gli acquisti dei prodotti necessari per lo svolgimento del servizio dovranno essere fatti dal Concessionario a proprio nome, con esonero espresso della scuola da qualsiasi responsabilità verso terzi per eventuali ritardi o inadempimenti nei pagamenti.

I generi di consumo/prodotti devono essere di ottima qualità: delle migliori marche, sempre freschi ed in quantità sufficiente a garantire la continuità del servizio di ristorazione, in particolare quelli a prezzo definito in sede contrattuale. E' vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM) e la vendita di prodotti ritenuti non pertinenti o non compatibili con le finalità dell'istruzione.

Tutti gli acquisti dei prodotti necessari per lo svolgimento del servizio devono essere fatti dal Concessionario a proprio nome. La scuola è sollevata da qualsiasi responsabilità verso terzi per eventuali ritardi o inadempimenti nei pagamenti.

Tutti i prodotti dovranno essere conformi alle prescrizioni di legge, reperibili facilmente nei normali canali di distribuzione al pubblico e coerenti con le "linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo" (Giunta della Regione Emilia-Romagna – 10/04/2012 progr. n. 418/12). Dovranno inoltre essere conformi con le tabelle dietetiche dell'AUSL di Rimini e Regione Emilia Romagna allegate alla presente procedura.

In particolare:

- a) il latte utilizzato per il servizio di banco dovrà essere del tipo "fresco" e di produzione italiana.
- b) Dovrà essere garantita la fornitura di paste fresche di giornata e di produzione artigianale.
- c) Il pane utilizzato (prodotto con farina tipo 0 o di grano tenero o con l'aggiunta di olio nella percentuale minima consentita dalla legge) dovrà esser fresco di giornata e non dovrà esser rigenerato o scongelato. Inoltre dovrà esser ben cotto e ben lievitato. È ammesso in casi particolari (es. toast, piadine) l'utilizzo di prodotto confezionato,

destinato unicamente allo scopo, specificandolo appositamente al Dirigente Scolastico, e comunque utilizzato entro la data di scadenza.

d) Nel caso che, per forza maggiore quale per es. temporanea irreperibilità sul mercato, le condizioni di cui ai punti a), b) e c) non fossero rispettate il Concessionario è tenuto a comunicarlo tempestivamente al Dirigente Scolastico specificandone la motivazione. Qualora la situazione dovesse protrarsi il Dirigente Scolastico potrà prendere i provvedimenti che riterrà più opportuni (artt. 22 e 23 del presente capitolato).

Inoltre:

- è tassativamente vietata la vendita di ogni forma di riciclo alimentare.
- Tutti salumi e i formaggi devono essere di produzione nazionale, con filiera tracciata e senza polifosfati aggiunti.
- I salumi non devono presentare all'esterno né patine né odori sgradevoli, il grasso deve essere compatto senza parti ingiallite o dal sapore rancido.
- Il prosciutto crudo deve essere di provenienza comunitaria, con filiera di produzione documentata, ottenuto da cosce fresche di suini nati, allevati e macellati in Italia, non deve contenere additivi non consentiti dalla legge, non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere dovuti a una scorretta maturazione e conservazione.
- Il latte e le bevande derivate in vendita dovranno essere in confezioni individuali pastorizzate e di provenienza italiana.
- Lo yogurt dovrà rispettare la denominazione con esclusione di altre tipologie affini e surrogate.
- La frutta, integra, dovrà esser di provenienza italiana ad eccezione delle banane e della frutta esotica.
- E' tassativamente vietata la vendita o comunque lo spaccio anche a titolo gratuito, di tabacchi, sigarette elettroniche e affini.
- E' tassativamente vietata la vendita di ogni forma di riciclo alimentare.
- E' tassativamente vietata la vendita, o comunque lo spaccio anche a titolo gratuito, di bevande alcoliche, anche a bassa gradazione, e di bevande gassate con additivi nervini stimolanti.
- Tali divieti sono validi anche per i distributori automatici.
- E' tassativamente vietata l'esposizione di cartelli pubblicitari (locandine di film o altro) all'interno dei locali e degli spazi dati in concessione, se non concordati ed approvati dal Dirigente Scolastico.
- Qualora si riscontrassero irregolarità riguardanti i contenuti nei punti di cui sopra il Dirigente Scolastico potrà prendere i provvedimenti che riterrà più opportuni ai sensi degli artt. 22 e 23 del presente capitolato.

Il Concessionario sarà tenuto all'applicazione nell'esercizio oggetto di bando del sistema di controllo dell'igiene dei prodotti alimentari basato sui principi HACCP a sensi del d.lgs. 155/97 e di tutte le normative vigenti. L'elenco dei prezzi di tutti i prodotti commerciali, concordati annualmente con il Consiglio d'Istituto, vistato dal Presidente del Consiglio di Istituto, dovrà essere mantenuto affisso nel locale di ristoro insieme all'allegato della scheda tecnica di prodotto.

Al presente bando si allega l'elenco dei prodotti base, con relativo listino prezzi – da compilare a cura dei partecipanti alla gara – sui quali sarà condotta la comparazione delle offerte. I prezzi dei generi di consumo saranno quelli risultanti dall'offerta presentata in sede di gara, che dovranno essere scontati indicativamente di almeno il 20% rispetto a quelli praticati mediamente nei pubblici esercizi del territorio.

Articolo 11 – DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Il Concessionario ha l'obbligo di installare appositi distributori automatici per l'erogazione di bevande, calde e fredde, e di snacks presso la Scuola, negli spazi appositamente individuati dal Dirigente Scolastico.

Tale gestione comprende la manutenzione ed il rifornimento dei distributori automatici di bevande, calde e fredde e snacks.

I distributori automatici devono corrispondere ai seguenti requisiti:

- essere conformi ai requisiti dettati dall'applicazione del metodo HACCP;
- essere a norma e dotati delle relative attestazioni comprovanti il regolare funzionamento;
- riportare l'anno di fabbricazione che non deve essere antecedente al 2015.

Le bevande ed i generi di conforto somministrati devono essere di prima qualità e di marche primarie, e rispettare gli standard nutrizionali indicati dalla Regione Emilia Romagna.

Tutte le spese di installazione la manutenzione ordinaria e straordinaria dei distributori sono a carico del Concessionario.

Nei periodi di sospensione del servizio bar/ristoro, i distributori automatici di cibo e bevande calde e fredde dovranno essere funzionanti e riforniti con cadenza almeno settimanale. In caso di guasti, l'intervento di ripristino deve essere entro le 24 ore.

Articolo 12 - LISTINO PREZZI

I prezzi offerti per la somministrazione di bevande ed alimenti si intendono comprensivi di tutti gli oneri e le spese di cui al presente capitolato.

Gli alimenti e le bibite non comprese nell'offerta economica presentata in sede di gara, potranno essere venduti/somministrati e inseriti nel listino solo se preventivamente autorizzati dal Dirigente Scolastico. Il Concessionario dovrà presentare, per iscritto, al Dirigente Scolastico la lista dei prodotti che intende mettere in commercio e il relativo prezzo tenendo conto che dovrà essere praticato uno sconto minimo del 20% rispetto al listino consigliato dalle organizzazioni di categoria.

Il Concessionario dovrà redigere distinti listini per:

- gli alimenti e bibite da consumare al bar offerti in sede di gara
- alimenti e bibite dei distributori automatici offerti in sede di gara
- gli alimenti e bibite da consumare al bar e/o inseriti nei distributori automatici, autorizzati successivamente.

I prezzi di tutti i prodotti rimarranno invariati per l'intero anno scolastico.

I listini dovranno essere affissi, in modo ben visibile, nei locali ove è esercitato il servizio e dovranno riportare obbligatoriamente, per tutti i prodotti gli ingredienti e i prezzi, e in calce la data, il timbro della scuola e la firma del Dirigente Scolastico.

Sui prodotti proposti in sede di presentazione dell'offerta, indicati nell'allegata lista che sarà parte integrante del contratto, il Concessionario si impegna a rispettare le pezzature fissate e i prezzi indicati.

Il listino verrà assoggettato agli aumenti ISTAT al primo agosto di ogni anno, e rimarranno invariati per l'intero anno scolastico.

I prezzi vanno arrotondati a 0,05 centesimi nel modo seguente:

-	0,01 - 0,02 - 0,03	= 0,00
-	0,04 - 0,05 - 0,06 - 0,07	= 0,05
-	0,08 - 0,09	= 0,10

Il ricalcolo degli aumenti ISTAT si fa sul prezzo non arrotondato.

La messa in vendita di prodotti non autorizzati e eventuali aumenti arbitrari saranno motivo di risoluzione del contratto.

Articolo 13 - PERSONALE - TRATTAMENTO DEI LAVORATORI - RESPONSABILITA' DEL CONCESSIONARIO

Tutto il personale adibito al servizio deve essere fisicamente idoneo, professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sia in campo professionale che sulle norme di sicurezza e prevenzione in ottemperanza alle leggi vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro; inoltre dovrà essere in regola con le vigenti norme contrattuali di categoria, nonché con le vigenti norme legislative e/o regolamentari del servizio e dovrà avere assicurato il trattamento previsto dalle vigenti disposizioni di legge, in particolare per quanto riguarda l'infortunistica, la previdenza ed ogni altra forma assicurativa, prevista dalla legge.

Il Concessionario potrà farsi coadiuvare da persone di fiducia in possesso dei requisiti necessari, rimanendo di fronte all'Autorità scolastica il solo responsabile a tutti gli effetti.

Le prestazioni retributive erogate ai dipendenti non dovranno essere inferiori a quelle stabilite dai contratti collettivi di lavoro vigenti nel luogo e al tempo della stipulazione del relativo contratto.

Tra l'Istituto ed il personale del Concessionario non si instaurerà alcun tipo di rapporto di lavoro.

Il Concessionario riconosce l'estraneità dell'Istituto a qualsiasi vertenza economica e/o giuridica tra l'aggiudicataria medesima ed il proprio personale dipendente o socio-lavoratore.

Il Concessionario è responsabile della sicurezza e dell'incolumità del proprio personale, nonché dei danni procurati dai propri operatori a terzi nel corso dello svolgimento del servizio prestato, esonerando l'Istituzione scolastica da ogni responsabilità.

Il Concessionario dovrà fornire al Dirigente Scolastico, all'atto della firma del contratto, l'elenco nominativo del personale utilizzato presso l'Istituto ed indicare, in particolare, il nominativo di un responsabile operativo del servizio. Dovrà essere comunicata tempestivamente e per iscritto, qualsiasi variazione inerente il personale stesso.

Il personale preposto al servizio dovrà mantenere nei confronti degli utenti un comportamento consono all'ambiente scolastico: corretto, rispettoso e di cortesia, improntato alla più assoluta imparzialità.

Il Concessionario deve fornire a tutto il personale:

- apposita divisa completa di cuffia per i capelli come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio, e guanti monouso per manipolare gli alimenti.
- cartellino di identificazione (riportante il nome del dipendente) che dovrà essere indossato dal personale medesimo, per tutta la durata della permanenza all'interno dell'Istituzione scolastica;
- indumenti distinti per la preparazione e la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia, in conformità della normativa vigente.

Il Dirigente Scolastico si riserva in ogni caso la facoltà di:

- fare tutte le verifiche sulla gestione del servizio nel caso in cui ci siano rimozioni scritte o di pluralità di richiami;
- verificare il pieno rispetto di tutti gli obblighi di cui al presente capitolato;
- effettuare il controllo sul rispetto delle disposizioni fissate in materia di personale nel presente capitolato;
- esprimere un giudizio di idoneità sul personale stesso, qualora si rivelasse inadatto per una normale conduzione del servizio.

Articolo 14 - IDONEITÀ SANITARIA e IGIENE PERSONALE

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve aver effettuato, ai sensi della Legge Regionale n. 11 del 24 giugno 2003, il "Corso di formazione per personale alimentarista" o dovrà effettuarlo entro 1 (un) mese dalla data di inizio effettivo del servizio.

Tutto il personale addetto alla manipolazione e alla preparazione delle bevande, pietanze, ecc, deve curare l'igiene personale e rispettare le più scrupolose accortezze igieniche (lavaggio delle mani evitando di procedere contemporaneamente al maneggio del denaro e delle vivande).

Articolo 15 - AVVIAMENTO COMMERCIALE

Data la peculiare caratteristica del servizio in concessione, cioè aperto soltanto a coloro i quali possono accedere alla struttura avendone giusto motivo, il Concessionario riconosce e dà atto, senza riserva alcuna, che non ricorrono gli estremi che possano dar luogo al riconoscimento del cosiddetto "avviamento commerciale", impegnandosi quindi a non avanzare mai alcuna pretesa al riguardo e dichiarando che l'entità dei corrispettivi che incasserà con l'espletamento dell'attività è tale che, in ogni e qualsiasi ipotesi, egli si dichiara sin d'ora soddisfatto e tacitato in ogni eventuale diritto che egli possa eventualmente far valere in sede o a seguito della scadenza o della risoluzione, per qualsiasi ragione della concessione.

Articolo 16 - RISPETTO D.LGS. 81/2008 e ss.mm.ii.

Il Concessionario è tenuto all'osservanza delle disposizioni del d.lgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, nonché delle disposizioni interne dell'Istituto relative alla sicurezza.

In particolare è tenuta a vigilare e comunicare tempestivamente al Dirigente Scolastico, o in sua assenza ad un suo Collaboratore, tutte quelle situazioni che potrebbero comportare rischi all'incolumità degli studenti e del personale della scuola oltre che di quello addetto al servizio bar.

Il Concessionario si impegna a esibire al committente:

1. il documento di valutazione dei rischi di cui all'art. 17 comma 1 lettera a) del Decreto legislativo "Testo unico sulla sicurezza" n. 81/2008;
2. specifica documentazione attestante la conformità delle disposizioni del citato testo unico sulla sicurezza sulla conformità alle disposizioni di macchine e attrezzature;
3. l'elenco dei dispositivi di prevenzione e protezione individuali forniti ai lavoratori dipendenti;
4. la nomina del responsabile del servizio di prevenzione e protezione, degli incaricati all'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione, di primo soccorso e gestione dell'emergenza;
5. il nominativo del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza;
6. gli attestati inerenti la formazione delle suddette figure e dei lavoratori prevista dal d.lgs. 81/2008;
7. l'elenco dei lavoratori risultanti dal libro matricola;
8. i dati di iscrizione agli istituti contributivi e previdenziali relativi al personale dipendente.

Il Concessionario è inoltre è tenuto al rispetto di tutte le norme di legge e alle disposizioni in vigore, relative agli adempimenti igienico-sanitari.

Articolo 17 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI (Regolamento UE 679/2016)

Il Concessionario è tenuto all'osservanza del Regolamento del Parlamento Europeo n. 679 del 27/4/2016 indicando il titolare e il responsabile del trattamento dei dati personali e facendo in modo che il proprio personale dipendente mantenga riservati i dati e le informazioni di cui venga a conoscenza durante l'espletamento del servizio, non li divulghi e non ne faccia oggetto di sfruttamento.

Articolo 18 - SUBCONCESSIONE E CESSIONE

È fatto assoluto divieto, e sotto pena della immediata risoluzione del contratto e del risarcimento degli eventuali danni, subconcedere in tutto o in parte i servizi oggetto della presente Concessione. E' vietata la cessione parziale o totale del contratto.

Articolo 19 - CANONE - PAGAMENTI

Il canone di concessione è fissato convenzionalmente per annualità che coincide con l'anno scolastico.

Il Concessionario si impegna a versare il contributo offerto in fase di gara risultante dall'Offerta Economica "Allegato C" in due rate di pari importo alle seguenti scadenze:

1^ rata entro il 15 ottobre di ogni anno 50%

2^ rata entro il 01 marzo di ogni anno 50%

con Bonifico Bancario presso la Banca che l'Istituto provvederà a comunicare al Concessionario all'atto della firma del contratto. Sul bonifico dovrà essere indicata la causale: "1^ o 2^ Rata Canone annuo per la concessione dei locali ad uso bar-ristoro presso l'Isiss Morciano di Romagna". Il titolare della Ditta dovrà consegnare all'Istituto copia dell'avvenuto bonifico bancario, nei termini sopraindicati.

Qualora i tempi tecnici per la procedura di Concessione–impediscano la **decorrenza iniziale** del contratto al **1/9/2018** e tale decorrenza sia **posticipata in data successiva** solamente per il tempo necessario all'espletamento di tutte le operazioni previste dal presente bando di gara, **non è consentita alcuna riduzione del canone** in conseguenza dell'eventuale minor periodo della prima annualità.

La prima rata dell'annualità 2018–2019 dovrà essere corrisposta all'atto della sottoscrizione del contratto secondo le modalità comunicate dall'Istituto.

Il Concessionario si obbliga a pagare per intero il contributo stabilito senza mai poterlo scomputare e diminuire, qualunque contestazione o richiesta intenda promuovere nei confronti della scuola.

Il pagamento non potrà essere ritardato per nessun motivo.

Il mancato pagamento sarà causa di risoluzione in danno nei confronti del Concessionario.

Il contributo verrà annualmente aggiornato secondo le variazioni ISTAT al 01 agosto di ogni anno.

Per l'eventuale variazione della popolazione scolastica, sia in aumento sia in diminuzione, non potrà essere pretesa la revisione annuale.

Articolo 20 - LIVELLO QUALITATIVO DEL SERVIZIO – CONTROLLI

L'Amministrazione Scolastica effettuerà controlli sul grado complessivo di igiene, sulla qualità, sul grado di freschezza, sulle modalità di conservazione degli alimenti, e sulle quantità. Il Dirigente Scolastico per il tramite della "Commissione di controllo del servizio di ristoro" appositamente costituita, potrà disporre i controlli sotto indicati, in qualsiasi momento e senza preavviso, tenendo conto del parere dell'utenza, fermo restando le ispezioni previste dalla ASL competente, alla presenza del Concessionario stesso o di suo personale:

- condizioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate;
- verifica di particolari situazioni relative alla carenza e/o mancanza di prodotti;
- controllo data di scadenza dei prodotti;
- controllo qualità dei prodotti forniti;
- controllo quantità prescritta: il controllo sulla grammatura del companatico dei panini imbottiti (o altre confezioni) avverrà su prodotti scelti a caso tra quelli posti in vendita. Verranno esaminati ogni volta almeno 3 (tre) unità di uno stesso prodotto. Le pesate verranno effettuate su bilancia fornita dall'ISISS o, a scelta della Commissione, su bilancia utilizzata dal Concessionario. Viene ammessa per il contenuto di ogni panino esaminato, tolleranza del 10% (dieci per cento) in meno sul peso concordato.
- modalità di svolgimento del servizio;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- controllo dell'abbigliamento e della pulizia degli addetti;
- controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
- sicurezza dei dipendenti della ditta in materia di tutela della salute degli ambienti di lavoro nelle strutture sanitarie;
- rispetto di tutte le norme previste dal presente capitolato;
- stato di conservazione dei locali consegnati.

Gli Organi Amministrativi della Provincia potranno effettuare in qualunque momento ispezioni amministrative e/o tecniche, avvalendosi di funzionari all'uopo incaricati per la verifica del rispetto delle condizioni previste nella concessione.

Qualora a seguito dei suddetti controlli il servizio dovesse risultare non conforme al presente capitolato o alla concessione, il Concessionario dovrà provvedere tempestivamente ad eliminare le irregolarità rilevate.

Gli incaricati del controllo non devono muovere alcun rilievo al Concessionario e/o ai suoi collaboratori, ma presentare relazione scritta e dettagliata sul controllo al Dirigente Scolastico.

I rilievi di ogni genere, le definizioni e le irregolarità contestate del servizio saranno comunicate dal Dirigente Scolastico al Concessionario, con mail PEC o lettera raccomandata a/r.

Il reiterato e ingiustificato esito negativo darà luogo alla revoca del servizio e relativa risoluzione del contratto.

Articolo 21 – GARANZIA DEFINITIVA

A garanzia dell'esatta osservanza degli obblighi assunti, prima della sottoscrizione del contratto, la ditta aggiudicataria dovrà costituire una cauzione definitiva ai sensi dell'art. 103 e con le modalità di cui all'articolo 93 del d.lgs n. 50/2016 e ss.mm.ii. per l'importo pari al 10% dell'importo contrattuale, **calcolato sul canone annuo offerto per il numero di anni dell'affidamento esclusivamente a mezzo di fidejussione** rilasciata dai soggetti di cui all'art. 93, c. 3) del d.lgs 50/2016 e dovrà prevedere la sua operatività entro 15 (quindici) giorni a semplice richiesta scritta da parte di questo Istituto scolastico.

La fidejussione dovrà avere scadenza 6 mesi dopo il termine ultimo dell'affidamento contrattuale e dovrà garantire qualunque inadempimento contrattuale e anche qualora, a fronte dello stesso, siano previste penali, fatto sempre salvo il diritto al risarcimento del danno e alla risoluzione del contratto, ove ne ricorrano i presupposti. La garanzia fideiussoria dovrà essere senza obbligo di preventiva escussione del debitore principale e l'Istituto fideiussore non potrà opporre eccezione alcuna all'eventuale richiesta di escussione della fideiussione, dichiarandolo sulla fideiussione stessa. La fideiussione deve essere tempestivamente reintegrata qualora in corso d'opera essa sia stata parzialmente o totalmente incamerata dall'Amministrazione Scolastica.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della Istituzione scolastica.

La mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1 determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta da parte della Istituzione scolastica, che aggiudica la concessione al concorrente che segue nella graduatoria”.

Articolo 22 - PENALI

Qualora, durante lo svolgimento dei servizi e delle prestazioni oggetto del contratto, siano rilevate inadempienze del Concessionario rispetto alle obbligazioni poste a suo carico dal presente capitolato e dal conseguente contratto, a meno che l'inadempimento configuri causa di risoluzione del contratto, fatte salve le ipotesi espressamente previste e regolate dal presente documento, si procederà all'applicazione di penali, da euro 100,00 (cento/00) a euro 500,00 (cinquecento) in ragione della gravità della violazione e dell'eventuale recidiva, su giudizio insindacabile del RUP/Dirigente nei seguenti casi:

a) mancanza del rispetto dei prezzi indicati nei listini prezzi;

b) mancata osservanza delle disposizioni gestionali di cui al presente capitolato per la quale ci sia stata una preventiva diffida da parte del dirigente scolastico.

Nel caso in cui il Concessionario non provveda puntualmente alla manutenzione ordinaria, rientrando nelle sue competenze, l'Istituto si riserva la facoltà di provvedere direttamente agli interventi necessari. Le spese derivanti dai suddetti interventi verranno addebitate al Concessionario con una maggiorazione del 10% (dieci per cento) rispetto alle spese sostenute.

L'applicazione della penalità sarà preceduta da contestazione scritta dell'inadempienza accertata, notificata al Concessionario in via amministrativa. Il Concessionario ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro 5 giorni lavorativi dalla notifica.

Le penali saranno liquidate mediante recupero sull'importo della cauzione, con obbligo del Concessionario di procedere immediatamente alla sua reintegrazione, pena la risoluzione del contratto.

L'Amministrazione Scolastica si riserva, comunque, in caso di constatata applicazione di n. 3 (tre) penali, di risolvere espressamente, ai sensi dell'art. 1456 C.C., il contratto con semplice provvedimento amministrativo, con esecuzione del servizio in danno del Concessionario inadempiente ed incameramento della cauzione a titolo di penalità ed indennizzo, salvo il risarcimento per maggiori danni.

Articolo 23 - INADEMPIENZE E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - RECESSO

Ogni inadempienza agli obblighi contrattuali sarà specificatamente contestata al Concessionario dall'ISISS a mezzo di comunicazione scritta, inoltrata tramite PEC o raccomandata a/r, alla sede legale del Concessionario. Nella contestazione sarà prefissato un termine non inferiore a 5 giorni per la presentazione di eventuali osservazioni, decorso il suddetto termine l'ISISS, qualora non ritenga valide le giustificazioni addotte, applicherà le penali di cui al presente capitolato o comunque adotterà le determinazioni ritenute più opportune.

Oltre che nelle ipotesi espressamente previste dal presente capitolato, nel caso di n. 3 (tre) reiterate inadempienze contrattuali, con conseguente applicazione di penalità, nel caso di violazione del divieto di cessione del contratto,

nei casi di comportamenti del Concessionario configuranti comunque colpa grave e nelle ulteriori ipotesi di legge, l'ISISS, previa contestazione scritta al Concessionario ed esame delle controdeduzioni dal medesimo presentate nel termine perentorio di cinque giorni lavorativi dal ricevimento della contestazione, si riserva la facoltà di disporre l'immediata risoluzione del contratto, in via amministrativa, e fatti salvi in ogni caso gli eventuali maggiori danni, ivi compresi quelli derivanti dalla procedura per individuare un nuovo Concessionario.

L'ISISS, fatte salve le ipotesi di risoluzione previste dal presente capitolato e dal conseguente contratto, ha inoltre la facoltà di recesso, per sopravvenuti motivi di pubblico interesse.

Il recesso, nei casi consentiti, è disposto con determina del Dirigente scolastico, e da trasmettere con PEC o raccomandata a/r inviata al Concessionario.

Il recesso, nelle ipotesi di cui al presente articolo, non attribuisce all'Affidatario alcun diritto a compensi o indennizzi.

L'Amministrazione Scolastica ha facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, oltre che nelle ipotesi espressamente previste dal presente capitolato, nei seguenti casi:

- frode nella esecuzione del servizio;
- stato di inosservanza del Concessionario riguardo a tutti i debiti contratti per l'esercizio della propria impresa e lo svolgimento del contratto;
- mancato rispetto delle procedure di HACCP e delle norme sulla sicurezza dei lavoratori;
- manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio aggiudicato;
- inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie delle maestranze nonché del rispetto dei contratti collettivi di lavoro;
- interruzione parziale o totale del servizio verificatasi, senza giustificati motivi, per tre giorni anche non consecutivi nel corso dell'anno;
- reiterate e gravi violazioni delle norme di legge, regolamento e delle clausole contrattuali, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio;
- accertata sostituzione del Concessionario da parte di un soggetto terzo nella gestione parziale o totale, del servizio;
- ritardo reiterato nei pagamenti del canone annuo ai sensi del precedente art. 19;
- mancato reintegro del deposito cauzionale eventualmente escusso entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte del committente;
- cessione dell'Azienda, per cessione ramo di attività oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico del Concessionario, o prosecuzione dell'attività sotto la direzione di un curatore, un fiduciario o un commissario che agisce per conto dei suoi creditori, oppure se l'aggiudicatario entri in liquidazione;
- allorché si manifesti qualunque forma di incapacità giuridica che ostacoli l'esecuzione del contratto;
- qualora gli accertamenti antimafia risultino positivi;
- allorché sia stata pronunciata una sentenza definitiva per un reato che riguardi comportamento professionale;
- qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate nel corso della procedura di gara;
- il Concessionario ceda la concessione o subappalti;
- la messa in vendita di prodotti non autorizzati;
- applicazione di aumenti arbitrari.

L'ISISS ha altresì la facoltà di revocare la concessione, previa diffida scritta ad adempiere entro il termine di 15 giorni, decorso il quale si intende risolta di diritto, qualora:

- l'aggiudicatario non dia inizio all'erogazione del servizio alla data stabilita nella concessione;
- l'aggiudicatario non si conformi, all'ingiunzione dell'ISISS di porre rimedio a negligenze o inadempienze contrattuali che compromettano gravemente la corretta esecuzione della concessione, nei termini prescritti.

Qualora si addivenga alla risoluzione del contratto, per le motivazioni sopra riportate, il Concessionario, oltre alla immediata perdita della cauzione e del corrispettivo per l'anno in corso, a titolo di penale, sarà tenuta al rigoroso risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese che l'Amministrazione Scolastica dovrà sostenere per il rimanente periodo contrattuale.

L'ISISS può revocare la concessione, in qualsiasi momento, qualora nell'Istituto intervengano trasformazioni di natura tecnico-organizzativa che si riflettano ai fini ed agli scopi del servizio oggetto di concessione. L'ISISS può revocare la concessione per motivi di interesse pubblico, che saranno espressamente specificati nel provvedimento di revoca.

Il contratto si risolverà automaticamente, prima del termine previsto, qualora:

- l'impresa del Concessionario venisse a cessare;
- il titolare venisse a mancare o perdesse capacità giuridica;
- a carico dell'impresa del gestore Concessionario o del titolare intervenisse il fallimento o altra procedura concorsuale;
- venissero a mancare le necessarie licenze o autorizzazioni allo svolgimento dell'attività.

Articolo 24 – RICONSEGNA LOCALI

I locali concessi in uso dovranno essere restituiti all'ISS nella loro integrità, salvo il normale deperimento d'uso. Tutte le attrezzature, gli arredi ed i macchinari dovranno essere rimossi a cura e spese del Concessionario entro i termini intimati dall'Amministrazione, o comunque non oltre la scadenza del contratto.

Ogni eventuale danno o sottrazione rilevata dall'Istituto scolastico sarà contestata al Concessionario e dovrà essere redatto apposito verbale da trasmettere alla Provincia per la richiesta di rimborso.

ART. 25 - CHIAVI DEI LOCALI

Per consentire l'accesso in casi di emergenza nei periodi di interruzione del servizio, le chiavi di tutti i locali devono essere lasciate in copia, in busta sigillata e controfirmata in ogni lembo dal Concessionario, presso l'ISS. Qualora, per qualsiasi motivo e in qualsiasi momento della gestione, il Concessionario ritenesse opportuno sostituire, con spese a proprio carico, le serrature dei locali consegnati, è tenuto a comunicarlo al Dirigente Scolastico, provvedendo altresì a consegnare copia delle nuove chiavi. Le conseguenze dirette e indirette derivanti da mancanza o negligenza al riguardo sono a esclusivo carico del Concessionario.

Articolo 26 - SPESE CONTRATTUALI

Tutte le eventuali spese e gli oneri connessi e conseguenti all'affidamento del servizio ed al relativo contratto (spese di segreteria, bolli per almeno due originali, registrazione ecc.), incluse tasse ed imposte, sono a carico della Ditta aggiudicataria.

Articolo 27 - RINVIO

Per quanto non disciplinato dal presente capitolato si fa espressamente rinvio oltre agli atti di gara, alle vigenti disposizioni di legge e di regolamento.

Articolo 28 – CONTROVERSIE/FORO COMPETENTE

Per gli effetti del presente contratto, e per tutte le conseguenze dal medesimo derivanti, la Scuola ed il Concessionario eleggono il proprio domicilio presso le rispettive sedi come di seguito indicati:

- ISS "P. Gobetti – A. De Gasperi" – Largo Centro Studi n. 12/14 – Morciano di Romagna;
-

Per tutte le controversie di qualsiasi natura e genere che dovessero insorgere e che non potessero essere risolte in via bonaria dalle parti il Foro competente deve intendersi quello di Bologna (sede della Avvocatura Distrettuale dello Stato) e/o sue articolazioni istituzionali.

Il presente capitolato dovrà essere restituito timbrato e firmato in ogni sua pagina dal titolare/legale rappresentante della Ditta/Società, in segno di accettazione. Non potrà essere in nessun modo modificato.