



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "VIA TIBURTO, 44"

Via Tiburto, 44 00019 TIVOLI (RM) - Tel. 06121126865 - fax 0667663933

Cod. mecc. RMIS104008 - C.F. 94065590583 - e-mail rmis104008@istruzione.it

Sede Associata Liceo Classico Codice Meccanografico RMPC10401G

Via Tiburto, 44 00019 TIVOLI (RM) - Tel. Tel. 06/121126865 - fax 06/67663933

Sede Associata Liceo Artistico Codice Meccanografico RMSD104015

Via S.Agnese, 44 00019 TIVOLI (RM) - Tel. 06/121126785 - fax 0774/318407

Spett.le

.....

.....

Prot.4073/E2/L2

del 21/10/2014

BANDO DI GARA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE ED ALIMENTI ALL'INTERNO DELL'I.I.S. "VIA TIBURTO,44" SEDE ASSOCIATA LICEO CLASSICO in via Tiburto, 44 ed in viale Mannelli, 9.

Vista la scadenza del contratto per la gestione dei distributori automatici di bevande calde e fredde e di prodotti di ristorazione, il Dirigente Scolastico

INDICE

Gara di appalto per la gestione unica dei distributori automatici all'interno delle due sedi della Sede Associata Liceo di Tivoli in Via Tiburto,44 ed in viale Mannelli,9 a Tivoli.

Queste le caratteristiche ed il numero dei distributori:

Tipo A = Bevande calde Tipo B = Bevande fredde Tipo C = Alimenti biologici, alimenti del commercio equo e solidale, snack.

Totale Generale: n. 2 distributori tipo A (distributori di bevande calde)

n. 2 distributori tipo B (distributori di bevande fredde)

n. 4 distributori tipo C (distributori di alimenti biologici, alimenti del commercio equo e solidale, snack)

Liceo sede Via Tiburto, 44	Tipologia utenza	TIPO A	TIPO B	TIPO C
PIANO TERRA	Docenti,ATA, studenti, visitatori	1	1	2
Totale distributori = 4				

Liceo sede Viale Mannelli, 9 Tivoli	Tipologia utenza	TIPO A	TIPO B	TIPO C
PRIMO PIANO	Docenti,ATA, studenti, visitatori	1	1	2
Totale distributori = 4				

ART. 1 – PREMESSA

Le macchinette distributrici dovranno avere i requisiti richiesti dalla normativa vigente. La gara sarà aggiudicata a favore dell'offerta più vantaggiosa, valutabile rispetto ai parametri indicati appresso nel capitolato. E' assolutamente vietata la sub-concessione o il sub-appalto del servizio. Si precisa che l'utilizzo delle macchinette distributrici da parte dell'utenza è facoltativo e pertanto il gestore non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa né richiedere modifiche, anche di natura economica, del contratto per l'eventuale mancata fruizione degli stessi da parte dell'utenza dell'Istituto. La popolazione scolastica complessiva dell'Istituto nell'a.s. 2014/2015 è di circa 463 alunni e circa 50 unità di personale. Il numero degli alunni è distribuito tra due sedi nel modo seguente:

* Sede di Via Tiburto, 44 = 334 alunni.

*Sede di Viale Mannelli, 9 = 129 alunni.

L'attività didattica si svolge in non meno di 200 giorni di scuola.

ART. 2 – DURATA DEL CONTRATTO

La gestione del servizio avrà la durata di tre anni a partire dall' 11 novembre 2014 con facoltà, per l'Istituto di rinnovare il contratto per altri tre anni qualora l'Istituto ritenga valido il servizio offerto e il Gestore dichiarerà la propria disponibilità al rinnovo alle stesse condizioni contrattuali, fatte salve eventuali modifiche da concordare tra le parti. Qualora i tempi tecnici per la procedura d'appalto impediscano la decorrenza iniziale del contratto fissata all' 11.11.2014, tale decorrenza sarà posticipata in data successiva esclusivamente 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 del primo triennio fissata comunque al 10.11.2017. L'Istituto si riserva di prorogare la data di concessione del servizio all'ottenimento delle autorizzazioni e certificazioni necessarie per lo svolgimento del servizio in concessione o di non concederlo affatto in caso di mancato ottenimento delle stesse. Il Gestore dovrà garantire nell'esercizio dell'attività un adeguato livello di decoro nel rispetto dell'immagine dell'Istituto.

ART. 3 - MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E DOCUMENTAZIONE

Ai fini della partecipazione alla gara è obbligatorio prendere visione dei locali presso il quale si svolgerà il servizio. Ai documenti prodotti va allegato, pena l'esclusione, la dichiarazione di avvenuto sopralluogo. L'offerta, indirizzata al Dirigente scolastico dovrà pervenire, a pena di esclusione, **entro le ore 12:00 del giorno 03/11/2014**. Il plico contenente l'offerta potrà essere consegnato a mano presso l'Ufficio Protocollo dell'Istituto in Via Tiburto, 44 a Tivoli (dal lunedì al sabato, dalle ore 8,30 alle ore 13,30) o spedito tramite raccomandata A.R.. Si precisa che anche le raccomandate dovranno pervenire entro il termine perentorio del 03/11/2014 e che l'Istituto è, pertanto, esonerato da ogni responsabilità per eventuali errori o ritardi nel recapito. Il plico, sul quale dovrà apparire, pena l'esclusione, la dicitura **“OFFERTA PER LA GARA SERVIZIO RISTORO”** dovrà essere sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura. Nel plico, unitamente alla domanda di partecipazione alla gara redatta, pena l'esclusione, sul modello “Allegato A”, dovranno essere inserite n° 2 buste sigillate:

a) una busta, con la dicitura **“DOCUMENTAZIONE”** contenente

* le dichiarazioni rilasciate ai sensi e con le forme di cui al D.P.R. n. 445/2000 elencate

nell'Allegato 1 – “Autocertificazione” * le schede tecniche delle apparecchiature da installare (compresi i distributori automatici); * la dichiarazione di avvenuto sopralluogo

b) una seconda busta, sulla quale dovrà essere apposta la dicitura “**PARAMETRI OFFERTA**”, contenente:

* Offerta relativa ai prezzi dei prodotti erogati (Scheda “Allegato 2 – Prodotti obbligatori”); * Offerta relativa al contributo per l’Istituto (Scheda “Allegato 3 – Contributo annuo”); * Offerta relativa alla % di sconto per pagamenti con dispositivi magnetici (Scheda “Allegato 4 – Pagamento con dispositivi magnetici”); * Copia della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2000 (Scheda “Allegato 5 – Certificazione di qualità”); * Autocertificazione relativa al curriculum aziendale (Scheda “Allegato 6 – Curriculum aziendale”); * Offerta relativa agli alimenti biologici (Scheda “Allegato 7 – Alimenti biologici”).

ART. 4 - AGGIUDICAZIONE DELLA GARA

L’aggiudicazione verrà effettuata secondo il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa ed avverrà anche in presenza di una sola offerta, purché ritenuta idonea e conveniente per l’Istituto. Ai sensi dell’art. 81 del D. lgs. 12/04/2006, n. 163, il Consiglio d’Istituto si riserva il diritto di non procedere all’aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all’oggetto del contratto. Decorsi i termini per la presentazione delle offerte, la commissione, nominata e presieduta dal Dirigente Scolastico, di cui faranno parte un rappresentante dei docenti, uno dei genitori, uno degli alunni ed uno del personale ata, tutti membri effettivi del Consiglio d’Istituto, procederà all’apertura dei plichi e delle buste in essi contenute. L’esame delle offerte e l’attribuzione dei punteggi ai fini della graduatoria saranno effettuati dalla commissione in seduta riservata. Il Dirigente scolastico si riserva di far esaminare quanto sopra dalla Giunta Esecutiva del Consiglio d’Istituto in alternativa alla Commissione di cui sopra. L’esame verrà poi proposto al Consiglio d’Istituto per un ulteriore esame e per la delibera finale. Le offerte pervenute in ritardo, ancorché aggiuntive o sostitutive di altra presentata in tempo utile, e quelle redatte in modo imperfetto, e comunque non conformi alle prescrizioni del presente capitolato, saranno considerate nulle e non verranno aperte. La commissione esaminerà la documentazione prodotta da ogni concorrente; verranno quindi prese in considerazione solo le offerte dei concorrenti in regola con la documentazione richiesta. Non verranno prese in considerazione le offerte presentate da dipendenti dell’Istituto o loro parenti e affini. Qualora una o più offerte dovessero presentare valori manifestamente anomali rispetto alla media delle altre offerte, la commissione ha facoltà di rigettare l’offerta/e con provvedimento motivato escludendola/e dalla gara. La quantificazione del punteggio complessivo da attribuire a ciascuna offerta sarà dato dalla somma del punteggio attribuito agli elementi esaminati. In caso di offerte uguali (stesso punteggio finale), si procederà: *in primis*, alla richiesta di un miglioramento dell’offerta tra i concorrenti presenti, in qualità di legali rappresentanti della ditta muniti di valida procura; in subordine, all’estrazione a sorte, se nessuno dei concorrenti è presente o se nessuno propone un’offerta migliorativa. L’aggiudicazione sarà effettuata dal Consiglio d’Istituto nella seduta di fine ottobre 2011. Successivamente all’aggiudicazione, l’esito della gara verrà affisso all’albo dell’Istituto e notificato al vincitore, sia a mezzo di comunicazione telefonica sia in forma scritta. La stipulazione del contratto sarà subordinata al positivo esito dei controlli effettuati sulle autocertificazioni rese in sede di gara. La graduatoria stilata potrà essere utilizzata per disporre eventuali subentri, entro il periodo di validità del contratto, secondo l’ordine della graduatoria stessa.

ART. 5 – CONTRIBUTO ANNUO E OBBLIGHI NEI CONFRONTI DELLA PROVINCIA

Il contributo annuo minimo a base d’asta da corrispondere all’Istituto è fissato in € 3.000,00 (TRE MILA/00). Il contributo, così come risulterà dall’offerta, dovrà essere corrisposto all’Istituto in due rate di pari importo alle seguenti scadenze:

* il 1° dicembre di ogni anno: acconto del 50%

* il 1° maggio di ogni anno : saldo del 50% Il contributo verrà rivalutato annualmente in base alle variazioni dell’indice dei prezzi al consumo accertato dall’ISTAT al 100 % sull’indice del mese di dicembre dell’anno precedente. Il pagamento non potrà essere ritardato per alcun motivo. In caso di ritardato pagamento superiore a quindici giorni, l’Istituto applica gli interessi moratori di legge, e si riserva la facoltà di risolvere il contratto. Il Gestore è, altresì, tenuto alla corresponsione del canone di locazione per gli spazi adibiti a posto di ristoro nella misura e con le modalità fissate dall’amministrazione Provinciale di Roma.

ART. 6 – CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

Elementi	Punteggio
Offerta economica a) prezzo prodotti erogati: max 40 punti; b) contributo annuo: max punti 20; c) pagamento dispositivi magnetici: max punti 5.	Max 65
Certificazione qualità UNI. EN ISO 9001:2000	Max 10
Curriculum aziendale	Max 5
Alimenti biologici	Max 25

I criteri per la valutazione delle offerte, ai fini dell'aggiudicazione, sono i seguenti:

1. Offerta economica - punteggio massimo attribuibile: 65 punti

Offerta economica a) - Prezzi dei prodotti - Punteggio massimo attribuibile: 40 punti

Al presente bando si allega un listino dei prodotti con i coefficienti di ponderazione (Allegato 1) sul quale verrà condotta la comparazione delle offerte. Nel listino dovrà essere indicata la marca del prodotto. Tutti i prodotti, comunque, dovranno essere di marche conosciute a livello nazionale e reperibili facilmente nei normali canali di distribuzione al pubblico. Per ciascuna offerta si determina il valore totale del paniere di prodotti (Po) effettuando la sommatoria dei prezzi dei singoli prodotti per i rispettivi coefficienti. Si procede all'attribuzione dei punteggi sulla base della seguente formula:

$$x = \left(\frac{P_m}{P_o} \right) * 40$$

x = punteggio attribuibile all' offerta in esame relativo al prezzo dei prodotti

Pm = valore totale del paniere minore

Po = valore totale del paniere dell'offerta da valutare

Offerta economica b) - Contributo annuo - Punteggio massimo attribuibile: 20 punti Si procede all'attribuzione dei punteggi sulla base della seguente formula:

$$y = \left(\frac{P_o}{P_m} \right) * 20$$

y = punteggio attribuibile all' offerta in esame per il contributo annuo

PM = contributo annuo maggiore

Po = contributo annuo dell'offerta da valutare

Offerta economica c) – Pagamento con chiave magnetica - Punteggio massimo attribuibile: 5 punti

* Sconto fino al 5% 2 punti

* Sconto dal 6% al 10% 3 punti

* Sconto oltre il 10% 5 punti

2. Certificazione di qualità - punteggio massimo attribuibile: 10 punti

Verrà assegnato un punteggio di 10 punti per il possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2000.

3. Curriculum aziendale - punteggio massimo attribuibile: 5 punti

Verrà assegnato un punteggio in base al numero di Istituti scolastici in cui la ditta gestisce il servizio ristoro alla data di pubblicazione del presente bando, come di seguito indicato:

- * Meno di 5 Istituti 0 punti
- * Tra 6 e 15 Istituti 3 punti
- * Oltre 15 Istituti 5 punti

4. Alimenti biologici - punteggio massimo attribuibile: 25 punti (da elencare eventualmente nella tabella 2 in allegato)

Verrà assegnato un punteggio aggiuntivo per l'offerta di alimenti biologici e del commercio equo e solidale:

- * Fino a 5 alimenti punti 5
- * Tra 6 e 10 alimenti punti 10
- * Oltre 10 alimenti punti 25

ART. 7 – DOCUMENTAZIONE DA PRODURRE ALL'AGGIUDICAZIONE

Il vincolo giuridico contrattuale tra le parti sorgerà, ai sensi di legge, dalla data di sottoscrizione del contratto. Per la formale stesura e stipulazione del contratto, il Gestore dovrà presentarsi nel giorno e nel luogo che saranno successivamente comunicati dall'Istituto. L'Istituto si riserva la facoltà di dichiarare decaduta la Ditta aggiudicataria e di aggiudicare l'appalto al successivo migliore offerente in graduatoria, ovvero di indire una nuova gara.

- * non esegua tempestivamente gli adempimenti di cui sopra:
- * non si presenti nel luogo ed alla data fissata per la stipula del contratto definitivo, salvo accordi diversi con l'Istituto.
- * rinunci all'appalto aggiudicatosi.
- * non risulti possedere i requisiti richiesti ai fini della partecipazione alla gara, ovvero il possesso di tali requisiti non risulti conforme alle dichiarazioni presentate Il Gestore, sia nel caso di impresa individuale, sia nel caso di società, è tenuto a produrre, entro 15 giorni dalla ricezione della comunicazione di aggiudicazione della gara, la seguente documentazione, in difetto della quale non potrà dare inizio al servizio:

1) se trattasi di ditta individuale,

a) certificato di iscrizione alla Camera di Commercio, Industria Artigianato Agricoltura da cui risulti nome, cognome, luogo e data di nascita della persona abilitata a impegnarsi e a quietanzare in nome e per conto della Ditta e che la Ditta stessa è nel pieno e libero esercizio di tutti i suoi diritti e non è sottoposta a procedure concorsuali;

b) se trattasi di Società, certificato rilasciato dalla C.C.I.A.A. di vigenza della società dal quale risulti quanto indicato al punto a); 2) Certificato di iscrizione al Registro Esercenti il Commercio (REC) abilitante alla somministrazione di alimenti e bevande, da prodursi in fotocopia autenticata; 3) Denuncia Inizio Attività (DIA) settore alimentare; 4) Certificato generale del casellario giudiziario, in data non anteriore ai tre mesi da quella fissata per la gara, del Titolare dell'impresa per le imprese individuali e del Rappresentante legale e dei soci per le società/attività commerciali;

5) Iscrizione all'INPS e all'INAIL, ricorrendone i presupposti di legge, di tutti gli addetti: titolare, familiari coadiutori, soci prestatori d'opera e copia del L.U.L., libro unico lavoro per i dipendenti, da rinnovare ogni tre mesi per tutta la durata della convenzione;

6) Dichiarazione di accettazione incondizionata del contratto per l'installazione di macchinari automatici;

7) Questionario di Corretta Prassi Igienica – DL 155/97 HACCP (analisi dei rischi e punti critici di controllo); 8) Certificazioni attestanti che tutti gli addetti, compresi i dipendenti, sono in possesso del corso

abilitativo della HACCP; 9)Certificato antimafia; 10)Certificato penale dei carichi pendenti;

11)Tassa di concessione; 12)Autorizzazione sanitaria; 13)Polizza assicurativa prevista dal bando di gara;

14)Dichiarazione di aver espletato tutti gli obblighi derivanti dalle norme di sicurezza e salute sul luogo

di lavoro espressi nel D.lgs 81/08 e successivi aggiornamenti nonché dalle norme correlate. Il documento sulla valutazione dei rischi è in visione presso l'Istituto.

Per le sole società, il Gestore è tenuto a produrre in aggiunta, sempre entro 15 giorni:

15) Statuto vigente; 16) Elenco dei soci e i componenti l'organo amministrativo; 17) Impegno scritto a comunicare qualsiasi variazione statutaria e della compagine societaria entro trenta giorni dall'avvenuta variazione.

ART. 8 – SPESE CONTRATTUALI

Sono a totale carico del Gestore le tasse di bollo e di registrazione del contratto, le spese di scritturazione, copia, ecc., nonché, ove sia fatto ricorso al notaio, le spese notarili. A carico del Gestore sono altresì le spese comunque connesse alla fornitura e, in caso di soccombenza conseguente alla procedura di controllo precedentemente descritta, anche quelle relative alle perizie che si rendessero necessarie per verificare la qualità dei beni. E' a carico del Gestore la manutenzione ordinaria dei locali, compresa una tinteggiatura annuale delle pareti dei locali adibiti a bar. Rimane a carico del Gestore la messa a norma dell'impianto di aerazione per l'eliminazione definitiva degli odori, come previsto dalla normativa vigente in materia. Il Gestore dovrà rispettare tutte le norme eventualmente emanate dalla Provincia di Roma in relazione al servizio erogato presso l'Istituto, compreso il pagamento del corrispettivo dovuto all'Amministrazione Provinciale.

ART. 9 - SERVIZIO DI RISTORO TRAMITE DISTRIBUTORI AUTOMATICI

I distributori automatici verranno installati in spazi specifici, concordati con il Dirigente scolastico e il Responsabile S.P.P., nelle aree già indicate a pag. 1 della presente gara:

I distributori devono prevedere le seguenti caratteristiche:

- * essere conformi, per caratteristiche tecniche ed igieniche, alle normative vigenti in materia;
- * essere in grado di erogare i prodotti con l'inserimento di monete/banconote e con meccanismi rendi-resto;
- * eventuali sistemi alternativi di pagamento che consentono la ricarica (chiavi o tessere magnetiche) devono prevedere un eventuale deposito cauzionale non superiore a € 3,00;
- * essere di nuova fabbricazione e di ultima generazione al momento dell'installazione;
- * essere di facile pulizia e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno;
- * essere tali da garantire l'assoluta igiene dei prodotti distribuiti;
- * avere il dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazioni;
- * essere dotati di chiare indicazioni sul prodotto offerto e sul prezzo raggiungibile con monete/banconote di diversa pezzatura. Le indicazioni sul prodotto dovranno essere a norma di legge;
- * riportare su una targhetta il nominativo del referente a cui rivolgersi in caso di urgenza;
- * avere una adeguata autonomia di prodotti;
- * essere perfettamente funzionanti;
- * devono prevedere un'adeguata manutenzione ed un costante rifornimento dei prodotti;
- * gli scarti prodotti dai distributori dovranno essere contenuti in appositi contenitori e smaltiti secondo le vigenti normative.

ART. 10 – ATTREZZATURE: PULIZIA E IGIENE

Il Gestore si impegna ad adottare tutte le attrezzature che permettono la prestazione del servizio secondo criteri di igiene, rapidità, salvaguardia delle qualità organolettiche degli alimenti, ecc. In particolare il Gestore si impegna ad installare apparecchiature di qualità al fine di ottimizzare il servizio offerto agli alunni ed al personale della scuola ecc.

ART. 11 – RESPONSABILITÀ DEL GESTORE E COPERTURA ASSICURATIVA

Il Gestore si assume la responsabilità per danni a persone, sia a terzi che a propri dipendenti e cose che dovessero verificarsi durante l'esecuzione del presente appalto, tenendo in ogni caso sollevato da ogni responsabilità l'Istituto.

ART. 12 - CONTROLLI

Il Gestore ha l'obbligo di facilitare le ispezioni amministrative e/o tecniche che l'Istituto ritenga necessario effettuare per la verifica del rispetto delle condizioni previste nella concessione. Il servizio sarà vigilato da una commissione nominata dal Consiglio d'Istituto alla quale dovranno pervenire eventuali segnalazioni da parte dell'utenza. Detta commissione avrà la facoltà di effettuare verifiche

periodiche a campione sulla qualità dei generi venduti, sui prezzi praticati, sulla qualità del servizio svolto ed inoltre, autonomamente, chiedere al servizio Asl competente di effettuare controlli in relazione al rispetto delle norme igieniche, modalità di svolgimento del servizio, rispetto in materia di igiene degli alimenti previste dal D.L.vo 155/97, sicurezza dei dipendenti della ditta in materia di tutela della salute degli ambienti di lavoro nelle strutture sanitarie. Qualora a seguito delle suddette verifiche dovessero emergere irregolarità o conclusioni negative l'Istituto si riserva di adottare i provvedimenti del caso, compresa la risoluzione del contratto.

ART. 13 – INADEMPIENZE E CLAUSOLA RISOLUTIVA Ogni inadempienza agli obblighi contrattuali sarà specificatamente contestata al Gestore dall'Istituto a mezzo di comunicazione scritta, inoltrata anche per telegrafo in cui farà fede esclusivamente la data e ora di trasmissione dell'Istituto, inoltrata al domicilio eletto dal Gestore; nella contestazione sarà prefissato un termine non inferiore di 5 giorni per la presentazione di eventuali osservazioni, decorso il suddetto termine l'Istituto, qualora non ritenga valide le giustificazioni addotte, applicherà le penali di cui all'art. 20, o comunque adotterà le determinazioni ritenute più opportune. L'Amministrazione Scolastica ha facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, nei seguenti casi:

- * frode nella esecuzione del servizio; * inadempimento alle disposizioni dell'Istituto riguardanti le modalità di esecuzione del servizio; * stato di inosservanza del gestore riguardo a tutti i debiti contratti per l'esercizio della propria impresa e lo svolgimento del contratto; * mancato rispetto delle procedure di HACCP, delle norme sulla sicurezza e sull'igiene; * 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; * mancato rispetto degli orari di apertura e chiusura dell'esercizio; * 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 gestore da parte di un soggetto terzo nella gestione parziale o totale, del servizio (caso di cessione di contratto o di subappalto);
- * 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 gestore.
- * qualità del servizio e degli alimenti distribuiti non conforme a quanto prescritto dal presente bando di gara; irregolarità a seguito di controlli effettuati dall'Istituto o dagli Enti tenuti per legge all'effettuazione di controlli; reiterate lamentele da parte dei consumatori sulla qualità e genuinità dei prodotti; * cambio di destinazione d'uso dei locali; * ritardo nei pagamenti del contributo annuo dovuto all'Istituto superiore a 15 giorni; * reiterati ritardi o omissioni nel pagamento della indennità dovuta all'Amministrazione Provinciale. Ove si verificano deficienze e inadempimenti tali da incidere sulla regolarità e continuità del servizio, l'Istituto potrà provvedere d'ufficio ad assicurare direttamente, a spese del gestore, il regolare funzionamento del servizio. Qualora si addivenga alla risoluzione del contratto, per le motivazioni sopra riportate, il Gestore, oltre alla immediata perdita della cauzione e del corrispettivo per l'anno in corso, a titolo di penale, sarà tenuto al rigoroso risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese che l'Istituto dovrà sostenere per il rimanente periodo contrattuale. Il gestore accetta espressamente che le inadempienze continuate, comunque accertate, rispetto anche ad uno solo dei punti del presente contratto siano causa di revoca immediata della concessione senza comportare l'esborso di indennizzi di nessun genere da parte dell'Istituto.

ART. 20 – PENALI

Nel caso emergano disservizi imputabili a responsabilità del Gestore, l'Istituto si riserva di applicare una penale, che sarà determinata in rapporto alla gravità dell'inadempimento - da un minimo di € 50,00 (cinquanta) ad un massimo di € 300,00 (trecento) - per ogni disservizio riscontrato. L'Istituto si riserva, comunque, in caso di constatata applicazione di n. 3 penali, di risolvere espressamente, ai sensi dell'art. 1456 C.C., il contratto con semplice provvedimento amministrativo, con esecuzione del

servizio in danno della Società inadempiente ed incameramento della cauzione a titolo di penalità ed indennizzo, salvo il risarcimento per maggiori danni.

ART. 21 – RECESSO

L'Istituto ha facoltà di recedere dal contratto, con preavviso di sei mesi a mezzo raccomandata anche senza giusta causa salvo restituire, se ricevuto nei termini previsti all'art. 5, il 50% del contributo annuo senza ulteriori indennizzi, risarcimenti, interessi o quant'altro. Il Gestore ha facoltà di recedere dal contratto con preavviso di sei mesi a mezzo lettera raccomandata anche senza giusta causa pena la perdita del 50% del corrispettivo annuo versato o da versare, così come previsto dall'art. 5, che verrà trattenuto dall'Istituto a titolo di indennizzo.

ART. 22 – NORME FINALI

Non saranno ammesse offerte condizionate o per terzi da nominare. La presentazione delle offerte, per le ditte partecipanti, implica l'accettazione incondizionata di tutte le clausole, norme e condizioni contenute nel presente capitolato. Saranno, altresì, approvate le condizioni previste dal disposto di cui all'art. 1341 del C.C. previste nel presente capitolato; l'accettazione incondizionata e senza riserve delle clausole di cui all'art 1341 del

C.C. si intende soddisfatta mediante la controfirma in calce del presente capitolato. Non sono opponibili intese a qualsiasi titolo e con chiunque verbalmente intercorse. Per tutto quanto non espressamente previsto nelle prescrizioni contrattuali, l'esecuzione del servizio sarà disciplinato dalle norme del Codice Civile.

ART. 23 – CONTRASTO DI NORMATIVE E NORMA DI RINVIO

In caso di difformità tra le norme del capitolato e quelle degli atti del procedimento, si applica la norma più favorevole per l'Amministrazione. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si rinvia alle disposizioni contenute nella normativa comunitaria, statale e regionale vigente oltre che nel Codice Civile.

ART. 24 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI

I dati raccolti saranno trattati al solo fine di procedere all'espletamento della gara nell'osservanza delle norme in materia ai sensi del D. Lgs. 30 giugno 2003, n. 196. Il Gestore è responsabile del trattamento dei dati personali dell'Istituto dei quali venga eventualmente a conoscenza nel corso dell'esecuzione del presente contratto. Tali dati potranno quindi essere utilizzati esclusivamente per le finalità strettamente connesse all'esecuzione del presente contratto.

ART. 25 – FORO COMPETENTE

Per tutte le controversie di qualsiasi natura e genere che dovessero insorgere in ordine all'aggiudicazione ed al servizio e che non potessero essere risolte in via bonaria, le parti contraenti, riconoscono il Foro di Roma come unico competente.

ART. 26 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Ai sensi della Legge 241/90, il responsabile del procedimento amministrativo si identifica con il Dirigente Scolastico pro-tempore. In tema di diritto di accesso alla documentazione amministrativa, relativamente al procedimento di aggiudicazione, si applicano le norme dettate dalla Legge 241/90 e successive disposizioni applicative. Si precisa che l'esercizio del diritto di accesso è subordinato ad una istanza in forma scritta in cui dovranno essere addotte le relative motivazioni.

Il presente bando viene pubblicato in data odierna mediante:

* affissione all'albo delle sedi scolastiche dell'Istituzione; * pubblicazione sul sito internet dell'Istituzione Scolastica

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof. Rinaldo PARDI)

ALLEGATO N. 1 - PRODOTTI OBBLIGATORI

DISTRIBUTORI AUTOMATICI

DESCRIZIONE	MARCA	PREZZO	COEFF.
Caffè espresso (*)			3
Caffè espresso lungo (*)			2
Caffè espresso macchiato (*)			2
Caffè decaffeinato (*)			2
Caffè con cioccolato (*)			1
Cappuccino (*)			3
Cappuccino con cioccolato (*)			2
Latte (*)			1
Latte macchiato (*)			1
The al limone (*)			2
Cioccolata (*)			2
Acqua minerale naturale 50 cl.			3
Acqua minerale frizzante 50 cl.			3
Coca cola in lattina 33 cl.			3
Bibite varie in lattina 33 cl.			2
The pesca/limone in lattina 33 cl.			2
Succo di frutta brik 200 ml.			1
Yogurt alla frutta (magro-intero)			3
Yogurt naturale (magro-intero)			3
Macedonia di Frutta fresca			3
Brioche gusti vari			1
Biscotti gusti vari			1
Snack equo-solidali/biologici/no o.g.m.			3
Crackers salati e non salati			3

