

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE "A. Poliziano"
Liceo Classico – Scientifico – Scienze Applicate - Linguistico – Scienze Umane

Via San Martino, 14b – **53045 Montepulciano**

Telefono: 0578/758228 – Fax 0578/717081

Sez. "S. Bellarmino" 0578/716707

Codice Fiscale 81005040522

e-mail: siis001005@istruzione.it - siis001005@pec.istruzione.it - liceopoliziano@tiscali.it -
sito: www.liceipoliziani.com



CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

OGGETTO: Servizio di gestione del bar, di proprietà della Provincia, sito all'interno del Complesso Scolastico "A. Poliziano", per la somministrazione di alimenti e bevande.

Articolo 1 – Oggetto della concessione

Il presente Capitolato ha per oggetto l'affidamento del servizio di gestione del bar, di proprietà della Provincia, sito all'interno del Complesso Scolastico "A. Poliziano", in via San Martino 14/B Montepulciano - Siena, per la somministrazione di alimenti e bevande.

Per l'espletamento del servizio, l'Amministrazione concederà in gestione al Concessionario i locali e gli spazi, dotati di impianto di riscaldamento, di acqua ed energia elettrica, nonché l'uso di alcune attrezzature esistenti che possono essere utili al concessionario per il raggiungimento degli obiettivi.

Articolo 2 – Durata del contratto di concessione

Con la Ditta aggiudicataria verrà stipulato un contratto di concessione in forma pubblica amministrativa con il quale la stessa si obbliga a svolgere il servizio in oggetto per la durata di anni 5 (cinque), con inizio dalla data di stipula del contratto dal 01/09/2019 al 31/08/2024.

Su richiesta del Dirigente il servizio può essere affidato anche prima, nelle more della stipula del contratto, previa aggiudicazione definitiva.

L'Istituto A. Poliziano, entro la scadenza contrattuale, si riserva, la facoltà di disporre la proroga del servizio, ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs. n. 50/2016, nella misura strettamente necessaria ed alle medesime condizioni contrattuali, nelle more di svolgimento e conclusione delle ordinarie procedure di scelta del nuovo contraente.

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di ricorrere all'esecuzione anticipata della prestazione ai sensi dell'art. 32, comma 13, del D.Lgs. n. 50/2016, qualora la Provincia di Siena proprietaria dei locali ne richieda la cessazione, in tal caso i termini per la sospensione del servizio decorrono dalle comunicazioni effettuate dal Dirigente Dell'Istituto A. Poliziano

Articolo 3 – Canone della concessione

L'Istituto A. Poliziano ha diritto ad un canone, fissato in una quota minima annua di euro 8.000,00 (ottomila), (salvo gli esiti della gara) con rate semestrali:

1^ rata 01/09/2019, 2^ rata 01/02/2020 di ogni annualità.

In caso di ritardi nei pagamenti dopo il 30° giorno dalla citata scadenza scatteranno gli interessi legali e le penalità previste dal successivo articolo 21.

Articolo 4 – Valore presunto della concessione

Il valore annuale presunto della concessione del servizio, è stato stimato, ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. n. 50/2016 in circa euro 81.591,00, corrispondente ad un valore complessivo presunto per l'intera durata della concessione di circa euro 407.955,00.

La durata del contratto è di cinque anni, gli importi dei valori presunti sono al netto dell'IVA ed arrotondati al multiplo di 100.

Tale stima ha carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo l'Istituto A. Poliziano e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il Concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio d'impresa inerente la gestione del servizio di bar (art. 165, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016).

Articolo 5 – Bacino utenza

Nell'a.s. 2018-19 la popolazione scolastica presente nel complesso scolastico è di 860 unità, di cui 105 tra personale docente ed ATA.

I valori sopra riportati, indicati solo ai fini della formulazione dell'offerta, sono da ritenersi puramente indicativi e presuntivi.

La fruizione del servizio è del tutto libera, per cui l'Amministrazione non assumerà alcun impegno circa il numero effettivo delle consumazioni che si realizzeranno quotidianamente ed in totale. Pertanto il concessionario non potrà vantare pretese, né richiedere modifiche al contratto per eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

Articolo 6 – Messa a disposizione dei locali e riconsegna

Il Concessionario non potrà adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dalla Scuola su concessione dell'Amministrazione provinciale per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato.

E' vietata la concessione a terzi dell'uso, anche saltuario dei locali concessi o di parte di essi.

Non potranno essere installati nei locali in concessione videogiochi, video poker o altre apparecchiature analoghe.

Delle operazioni di consegna verrà redatto apposito verbale in contraddittorio tra le parti.

Il concessionario dovrà impegnarsi a riconsegnare, alla scadenza contrattuale, i locali messi a disposizione dell'Amministrazione, in perfetto stato di pulizia, di conservazione e manutenzione, salvo il normale loro deterioramento d'uso, comprese le attrezzature e gli arredi presenti al momento della consegna.

A tal proposito, verrà redatto un verbale di riconsegna dei locali, in contraddittorio tra l'Amministrazione ed il Concessionario.

Eventuali danni riscontrati alla struttura e/o agli impianti e/o agli arredi, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, saranno oggetto di valutazione economica; le spese per il ripristino saranno addebitate interamente al Concessionario, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione al risarcimento degli eventuali maggiori danni riscontrati.

Articolo 8 – Sub appalto, cessione del contratto ed avvalimento

È fatto divieto al Concessionario, ai sensi dell'art. 174 del D.Lgs. n. 50/2016, di subappaltare il servizio di gestione del bar.

È vietato cedere il contratto anche parzialmente sotto pena dell'immediata risoluzione dello stesso, dell'incameramento della garanzia e dell'eventuale richiesta di risarcimento danni.

Articolo 9 – Obblighi del concessionario

Il concessionario assumerà a suo completo carico la gestione del servizio bar come esercizio interno alle scuole. La gestione è comprensiva:

- di mantenimento funzionale e strutturale dei locali alle esigenze di esercizio ed alla normativa vigente che regola il settore, anche sotto il profilo della sicurezza;
- della fornitura e/o mantenimento, delle attrezzature e apparecchiature necessarie alla produzione, somministrazione, conservazione e gestione dei prodotti alimentari e bevande secondo le prescrizioni della normativa e delle autorità sanitarie;

- della pulizia dei locali bar..

L'organico, per tutta la durata del contratto, dovrà essere per quantità e qualità professionale, mansioni, dovrà essere adeguato a garantire la tempestività, la continuità e regolarità del servizio e dovrà essere in regola con le norme igienico-sanitarie e assicurative.

Preliminarmente all'inizio del servizio, la ditta dovrà trasmettere alla stazione appaltante l'elenco nominativo di tutto il personale impiegato, ai fini dell'autorizzazione all'avvio dell'attività.

In particolare fanno carico al concessionario:

- il pagamento del Canone di concessione, di cui all'articolo 3 del presente Capitolato;
- il pagamento delle imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione del servizio;
- il pagamento delle spese relative alle licenze, alle multe ed ammende eventualmente irrogate dall'autorità competente per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia;
- gli oneri diretti e indiretti relativi alle retribuzioni e alle assicurazioni previdenziali e antinfortunistiche del personale impiegato nella gestione, gli approvvigionamenti dei prodotti alimentari e di altri prodotti e materiali di consumo connessi alla gestione del servizio;
- il possesso di idonea formazione in ambito alimentare e l'obbligo di assicurare quella degli addetti tramite lo svolgimento di appositi corsi, così come previsto dalla D.G.R.T. n. 559 del 21/7/2008;
- l'acquisto e/o integrazioni degli arredi necessari, compresi i cestini esterni per la raccolta differenziata dei rifiuti;
- l'osservanza di tutte le misure e le norme di sicurezza, igiene e sanità degli ambienti, apparecchiature e impianti a tutela del personale e dell'utenza, il rispetto dei contratti nazionali collettivi di lavoro e integrativi per il personale, il rispetto della normativa circa l'assicurazione obbligatoria e i versamenti dei contributi assistenziali e previdenziali nonché le altre norme che disciplinano il settore, esonerando pertanto la Provincia da ogni responsabilità al riguardo;
- le stoviglie e i materiali di consumo per la gestione e per le pulizie dei locali del bar e quelle relative allo smaltimento di tutti i rifiuti;
- la gestione e la manutenzione di tutte le attrezzature, apparecchiature, mezzi meccanici necessari al funzionamento del bar ed alla pulizia degli ambienti interni dal concessionario, nel pieno rispetto della normativa di sicurezza;
- il mantenimento e/o l'eventuale messa a norma degli impianti e della struttura secondo la normativa vigente e le prescrizioni delle autorità sanitarie;
- l'assicurazione per responsabilità civile contro tutti i possibili rischi derivanti dall'attività contrattuale;
- l'adattamento strutturale e gli eventuali interventi migliorativi della struttura del locale dovranno avere sempre la preventiva autorizzazione degli uffici competenti della Provincia;
- gli eventuali interventi dovuti alla necessità di messa a norma del locale o dietro prescrizioni delle autorità competenti (asl o comune o altro) potranno essere effettuati dal concessionario previa autorizzazione dell'ufficio provinciale competente

Articolo 10 – Modalità di effettuazione del servizio

Il servizio dovrà essere svolto con la massima diligenza e nel pieno rispetto, di quanto previsto nel presente Capitolato, delle norme sulla tutela del consumatore, 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.

Per tutti i prodotti somministrati dovranno essere chiaramente indicati ingredienti e prezzi.

I prezzi dei generi e delle merci poste in vendita dovranno essere affissi nel locale.

La concessione dovrà essere eseguita in osservanza di quanto previsto dalle leggi per la somministrazione di alimenti e bevande.

Articolo 11 – Orario di apertura del servizio

Dovrà essere garantita la funzionalità del servizio almeno dal 1° settembre fino al 20 luglio, dalle ore 8.00 alle ore 16,30, dal lunedì al venerdì e dalle ore 8,00 alle ore 13,30, del sabato e nei giorni in cui si svolgono attività pubbliche e scolastiche segnalate dall'Amministrazione e dalla scuola .

E' facoltà del concessionario ampliare a discrezione l'orario di apertura.

Articolo 12 – Condizioni igieniche di gestione del servizio e sicurezza sul lavoro

Il concessionario nella gestione del servizio dovrà attenersi alle disposizioni ed agli obblighi contenuti nel Regolamento (CE) 29/04/2004 n. 852/2004, individuando nella propria attività ogni fase che potrebbe ritenersi critica per la sicurezza degli alimenti e applicando le misure di autocontrollo e di sicurezza adeguata con il sistema HACCP provvedendo, nel caso di rischio immediato per la salute, al ritiro dal commercio dei prodotti e informandone l'autorità sanitaria.

L'Istituto A. Poliziano potrà richiedere il controllo dell'ASL circa le condizioni igienico-sanitarie del servizio e della sua gestione.

In particolare il concessionario provvederà:

a) Gestione locali

I prodotti per la pulizia e per l'igiene devono corrispondere alla normativa in vigore e non devono essere conservati nel locale bar; eventuali interventi generali di disinfezione e disinfestazione devono essere effettuati con la concomitanza della chiusura del servizio e senza che tali prodotti vengano a contatto anche aereo con i prodotti alimentari.

La pulizia degli accessi interni e dei locali sono a totale carico del concessionario.

b) Trasporto

Il trasporto dei prodotti alimentari dovrà avvenire con veicoli e contenitori con le caratteristiche di cui al Capitolo IV dell'Allegato II del Regolamento (CE) 852/2004.

c) Requisiti per le apparecchiature

Tutto il materiale, le apparecchiature e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti devono essere conformi al Capitolo V dell'Allegato II del Regolamento (CE) 852/2004.

Tutte le apparecchiature devono essere conservate in buono stato d'uso nel rispetto della normativa di sicurezza e devono essere quotidianamente adeguatamente sgrassate, pulite e disinfettate con prodotti a norma di legge.

d) Igiene alimentare e conservazione degli alimenti

Tutti i prodotti alimentari, confezionati e non, dovranno essere conservati osservando le disposizioni di legge.

I prodotti deteriorabili dovranno essere conservati in frigo secondo le modalità definite nell'Allegato II al Regolamento (CE) 852/2004.

I prodotti confezionati dovranno riportare nell'involucro l'indicazione del contenuto, compreso gli additivi previsti dalla legge e la data di scadenza, che dovrà essere controllata e rispettata dal gestore anche per i prodotti sfusi e/o aperti.

I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere gestiti e trattati secondo quanto disposto dal Capitolo VI dell'Allegato II al Regolamento (CE) 852/2004; in particolare devono essere rimossi al più presto dai locali in cui si trovano gli alimenti, per evitare che si accumulino.

e) Igiene personale

Ogni persona che lavora in locali per il trattamento di prodotti alimentari deve mantenere uno standard elevato di igiene e di pulizia personale indossando indumenti adeguati e puliti. Tutti gli indumenti devono essere quotidianamente cambiati, anche se apparentemente puliti. Il cambio degli indumenti da lavoro dovrà avvenire in locale apposito esterno all'ambiente bar. In caso di necessità e, comunque, in tutti i casi in cui, durante l'apertura giornaliera del servizio, il personale si sporchi gli

indumenti, anche per semplice contatto con gli alimenti, dovrà immediatamente cambiarli.

Per ridurre al minimo le possibilità di contaminazione, il personale dovrà attenersi alle seguenti norme comportamentali :

- indossare indumenti sterilizzati; mantenere un alto grado di pulizia e igiene personale;
- lavarsi accuratamente le mani con mezzi adeguati (saponi antibatterici) prima di iniziare il lavoro, dopo ogni assenza dal posto di lavoro e tutte le volte che risulti necessario a causa e in conseguenza delle attività di somministrazione degli alimenti, in particolare tutte le volte dopo essere stati in bagno;
- togliersi anelli e bracciali e altri oggetti, che non possano essere resi adeguatamente igienici, quando si manipolano alimenti con le mani;
- nel manipolare i prodotti devono essere utilizzati i guanti, mantenerli integri e puliti. I guanti devono essere di materiale impermeabile a meno che ciò non sia compatibile con il lavoro richiesto;
- indossare retine per i capelli, copricapo o altri mezzi per tenere raccolti i capelli;
- non tenere, in servizio, abiti personali o, perlomeno, fare in modo che siano coperti da vestiario protettivo; non consumare cibi o bevande e non fare uso di tabacco nelle aree in cui i prodotti alimentari e gli ingredienti siano esposti e serviti;
- utilizzare tutti gli accorgimenti e gli strumenti di protezione individuale che proteggono il dipendente da eventuali incidenti;
- in caso di tagli procurati sul posto di lavoro si proceda all'immediato allontanamento del dipendente dalla somministrazione degli alimenti e agli interventi sanitari di protezione;
- non tossire né starnutire sopra i cibi, in caso di raffreddore utilizzare mascherine;
- gettare i prodotti eventualmente venuti a contatto con il sangue e/o la ferita o caduti per terra;
- sgrassare, pulire e disinfettare le superfici di lavoro e i macchinari a fine lavorazione;
- prendere qualsiasi altra precauzione per prevenire la contaminazione degli alimenti da microrganismi o sostanze estranee come sudore, capelli, cosmetici, tabacco, prodotti chimici, medicinali, oggetti;
- nel caso che l'operatore presenti forme infettive quali epatite infettiva, diarrea, vomito, febbre, gola infiammata, eruzione cutanea, ferite infette e secrezioni purulente da orecchio, occhio, naso, deve informare il datore di lavoro, il quale provvederà alla sospensione momentanea dal lavoro dell'operatore stesso, in quanto nessuno può essere autorizzato a lavorare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, a qualsiasi titolo, qualora esista anche solo una probabilità diretta o indiretta di contaminazione degli alimenti con microrganismi patogeni;
- il personale addetto alla riscossione non può prestare contemporaneamente la propria opera alla preparazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande; l'eventuale passaggio dalle funzioni di riscossione a quelle di somministrazione deve essere preceduta da adeguata igiene personale;
- coloro che manipolano gli alimenti devono essere messi al corrente delle conseguenze che può avere il mancato rispetto delle regole di cui sopra ed è fondamentale che il personale preposto sia informato di quello che può comportare l'applicazione di norme non igieniche e sappia impegnarsi con competenza per garantire un alimento igienicamente sicuro.
- la confezione dei prodotti deve essere in contenitori sterili;
- il concessionario si obbliga a garantire condizioni di sicurezza così come previsto dal D.Lgs. 09/04/2008, n. 81.

Articolo 13 – Diritti del concessionario

Il concessionario ha diritto di organizzare la gestione del servizio bar e la pulizia secondo criteri di autonomia imprenditoriale, nel rispetto delle norme del Capitolato.

Il corrispettivo della gestione è costituito dai proventi di detta gestione.

Le tariffe devono essere determinate con i criteri di cui agli articoli successivi.

Articolo 14 – Obblighi della Provincia

La Provincia con la concessione, gestita dall'Istituto A. Poliziano, del servizio bar mette a disposizione del concessionario i locali, l'acqua, il riscaldamento, l'energia elettrica e l'uso delle attrezzature esistenti che possono essere utili al concessionario per il raggiungimento degli obiettivi .

Articolo 15 – Responsabilità Assicurazione

È posta a carico della Ditta aggiudicataria ogni piena e diretta responsabilità gestionale del servizio affidato, liberando a pari titolo la Provincia di Siena e L'Istituto A. Poliziano ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione “a regola d'arte”, nel rispetto delle prescrizioni del Disciplinare, del presente Capitolato e di ogni normativa vigente in materia.

Articolo 16 – Prezzi e qualità del servizio

I prezzi e la qualità dei prodotti della lista bloccata, allegata allo schema del progetto-offerta, dovranno tenere conto della particolare collocazione del bar in ambiente scolastico e, quindi, dovranno essere i più contenuti per qualità di prodotto. Eventuali richieste di variazioni in aumento dei prezzi potranno essere prese in considerazione dalla Scuola solo a partire dal 3° anno (per i primi due anni i prezzi rimarranno quelli di gara).

Dette richieste dovranno essere munite di apposita documentazione tendente a dimostrare e giustificare la richiesta di variazione in aumento (ad esempio sulla base dell'andamento dei prezzi, così come si evince dagli Indicatori Ufficiali del Comune, Camera di Commercio, Istat ecc.).

L'Istituto, con motivato provvedimento, potrà autorizzare in toto o parzialmente, oppure non autorizzare la proposta di adeguamento dei prezzi su delibera del Consiglio di Istituto.

La quantità giornaliera dei prodotti a lista bloccata dovrà essere adeguata a soddisfare tutte le richieste.

Articolo 17 – Verifiche e controlli

L' Istituto si riserva di effettuare nelle forme e con gli strumenti che riterrà più opportuno la verifica del rispetto del Capitolato da parte del concessionario.

Il Consiglio di Istituto può, nelle modalità che riterrà più opportune, in ogni momento e senza preavviso, eseguire controlli o ispezioni sul servizio e sui locali ove esso si svolge, al fine di verificarne la conformità ai presenti accordi.

A titolo puramente esemplificativo ma non esaustivo, si indicano come oggetto di controllo:

- data scadenza dei prodotti;
- rispetto dei prezzi di listino;
- caratteristiche ed impiego dei detergenti;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- stato igienico degli impianti e dei locali;
- qualità prescritta;
- quantità prescritta;
- modalità di stoccaggio e temperatura dei frigoriferi;
- modalità di preparazione, conservazione e distribuzione di cibi e bevande;
- comportamento degli addetti verso gli utenti;
- abbigliamento e pulizia personale degli addetti;
- presenza costante dei prodotti merceologici obbligatori al banco di somministrazione;
- osservanza della manutenzione ordinaria dei locali.

Inoltre si effettueranno prelievi di campioni alimentari e non. Il personale della gestione non dovrà interferire sulla procedura di controllo.

Gli incaricati al controllo non dovranno muovere alcun rilievo alla DITTA, ma presentare relazione scritta e dettagliata sul controllo al Dirigente Scolastico.

Il Dirigente Scolastico dell'Istituto farà pervenire alla DITTA, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

La DITTA, entro 10 (dieci) giorni, potrà fornire le controdeduzioni del caso. Qualora queste ultime non fossero accolte, il Dirigente Scolastico, sentito il Consiglio d'Istituto, lo comunicherà per iscritto alla DITTA che, entro i successivi 8 (otto) giorni, dovrà uniformarsi alle prescrizioni.

Articolo 18 – Penalità

L'Istituto A. Poliziano, a tutela delle violazioni delle norme contenute nel presente Capitolato, si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

- a. la mancata corresponsione del canone di concessione, previsto dall'art. 3 del Capitolato, comporta l'applicazione degli interessi legali oltre il 30° giorno dalla scadenza ed una penale pari all'1% del canone, per ogni mese di ritardato pagamento, ovvero, pari allo 0,5% per frazione di mese - decorsi tre mesi dalla scadenza ed alla risoluzione del contratto – decorsi 6 mesi dalla scadenza;
- b. il mancato rispetto delle condizioni di gestione del servizio di bar e di pulizia dei locali destinati, come previste dal presente Capitolato, comporterà una penale da euro 100,00 fino ad un massimo di euro 1.000,00, a secondo della gravità della violazione;
- c. lo svolgimento del servizio con modalità e requisiti non equivalenti a quelli dichiarati in sede di presentazione dell'offerta tecnica, comporterà una penale da euro 100,00 fino ad un massimo di euro 1.000,00;
- d. le gravi e reiterate inadempienze agli obblighi di cui al presente articolo, nonché l'inosservanza delle norme contrattuali di cui al presente Capitolato, potranno essere causa di risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile.

Le inadempienze - di cui alle precedenti lettere del presente articolo - dovranno essere formalmente contestate alla Ditta aggiudicataria, a mezzo lettera raccomandata con avviso di ricevimento, oppure, mediante posta elettronica certificata, da inviarsi entro la prima settimana del mese successivo in cui si sono verificate.

Fermo restando la facoltà Dell'Istituto di applicare, in ogni caso, le penalità previste, la Ditta aggiudicataria potrà formulare controdeduzioni entro i cinque giorni successivi a quello di ricevimento della contestazione con le stesse modalità di invio delle contestazioni.

Le penali sopra indicate sono cumulabili fra loro. Il pagamento della penale dovrà essere effettuato entro trenta giorni dal ricevimento della contestazione; in caso di mancato pagamento entro tale termine, l'importo delle penali applicate sarà trattenuto sull'importo cauzionale, con conseguente obbligo della Ditta aggiudicataria a provvedere, nel termine massimo di cinque giorni dalla richiesta della Provincia al reintegro della stessa.

Articolo 19 – Risoluzione del contratto di concessione

Il mancato rispetto delle norme igieniche, del contratto nazionale di lavoro per i dipendenti, dei versamenti contributivi o la eventuale inosservanza delle disposizioni inserite nel Capitolato e nel contratto di concessione, costituiscono motivo di rescissione del contratto.

La risoluzione del contratto, oltre che per i motivi previsti nel precedente articolo 21 "Penalità", può essere richiesta dall' Istituto A. Poliziano anche:

- a) in caso di cessione dell'impresa, di cessazione dell'attività, oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico della Ditta aggiudicataria;
- b) in caso di subappalto, salvo i casi ed i limiti previsti nel precedente articolo 9;
- c) transazioni finanziarie eseguite senza avvalersi delle modalità stabilite dall'art. 3 della Legge n. 136 del 13/08/2010;
- d) per uno o più episodi di intossicazione o tossinfezione alimentari;
- e) interruzione non motivata del servizio;
- f) in ogni altro caso previsto dalla legge.

Per la risoluzione del contratto è comunque fatto rinvio alla disciplina di cui agli artt. 108 e 176 del D.Lgs. n. 50/2016.

La risoluzione del contratto fa sorgere a favore dell'Istituto il diritto di affidare il servizio alla Ditta che

segue immediatamente in graduatori o indire un nuovo bando..

La risoluzione anticipata del contratto comporterà eventuali risarcimento dei danni conseguenti, ivi compresi i maggiori costi che l'Istituto dovrà sostenere per fare eseguire il servizio da un'altra Ditta.

Articolo 20 – Recesso

Per il recesso dal contratto si applica la disciplina di cui all'art. 109 del D.Lgs. n. 50/2016.

Articolo 21 – Stipulazione del contratto e spese contrattuali

Il contratto sarà stipulato, ai sensi dell'art. 32, comma 14, del D.Lgs. n. 50/2016, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante dell'amministrazione aggiudicatrice. Tutte le spese inerenti e consequenziali al contratto, nessuna eccettuata ed esclusa, quali spese di bollo, quietanze, diritti fissi, di segreteria, di scritturazione ecc, saranno a carico della Ditta aggiudicataria.

Per l'I.V.A. si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia.

Articolo 22 – Trattamento dei dati personali

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 modificato e integrato dal regolamento UE 679/2016 il fornitore è designato quale responsabile del trattamento dei dati personali che saranno raccolti in relazione all'esecuzione del servizio e si obbliga a trattare i dati esclusivamente al fine dell'espletamento del servizio. Il fornitore dichiara di conoscere gli obblighi previsti dalla predetta legge a carico del responsabile del trattamento e si obbliga a rispettarli, nonché a vigilare sull'operato degli incaricati del trattamento.

Le parti prestano il proprio reciproco consenso al trattamento dei dati personali all'esclusivo fine della gestione amministrativa e contabile del presente contratto con facoltà, solo ove necessario per tali adempimenti, di fornirli anche a terzi.

Articolo 23 – Norme finali

. Per quanto non espressamente contemplato nel presente Capitolato, sono applicabili e si intenderanno inserite nel contratto, le disposizioni contenute nella determinazione dirigenziale di indizione della gara, nel Disciplinare, nel D.Lgs. n. 50/2016, nel Codice Civile ed in tutte le leggi e regolamenti vigenti, disciplinanti la materia.

Il gestore è obbligato al pagamento del canone ed a garantire nella gestione del servizio la gamma merceologica dei prodotti e le caratteristiche organizzative particolari del servizio indicate nell'offerta-progetto.

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 dalle parti è competente il Foro di Siena
Ai sensi e per gli effetti dell'art. 31 del D.Lgs. n. 50/2016 (*modificato dal D.Lgs. n. 56/2017*) e dell'art. 5 della legge n. 241/1990, è individuato quale Responsabile Unico del Procedimento il Dirigente Scolastico Prof. Marco Mosconi.

IL DIRIGENTE SCOLATICO

Prof. Marco Mosconi

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3 c. 2 del D.L. 39/93

Allegati 1 Dichiarazione Attrezzature

Legenda ATTREZZATURA BAR

Elenco attrezzature		Titolo possesso	SI	NO
1.	Macchina da caffè	In comodato dell'attuale concessionario		
2.	Piano macchina caffè con cappa	Proprietà Provincia		
3.	Lava tazze depur.	In comodato dell'attuale concessionario		
4.	Armadio frigo	Proprietà Provincia		
5.	Mensole e retro banco	Proprietà attuale concessionario		
6.	Mensole e retro banco	Proprietà attuale concessionario		
7.	Piano caldo	Proprietà Provincia		
8.	Cassa	Proprietà attuale concessionario		
9.	Armadio frigo	Proprietà Provincia		
10.	Vetrine refrigerate	Proprietà Provincia		
11.	Piano marmo/inox	Proprietà Provincia		
12.	Piano inox	Proprietà Provincia		
13.	Pedana legno	Proprietà Provincia		
14.	Mensole	Proprietà attuale concessionario		
15.	Tostiera	Proprietà attuale concessionario		
16.	Tostiera	Proprietà attuale concessionario		
17.	Frigo verticale	In comodato dell'attuale concessionario		
18.	Quadro elettrico	Proprietà Provincia		
19.	Armadietto	Proprietà Provincia		
20.	Armadietto	Proprietà Provincia		
21.	Armadietto	Proprietà Provincia		
22.	Tavolo	Proprietà Provincia		
23.	Tavolo	Proprietà Provincia		
24.	Tavolo	Proprietà attuale concessionario		
25.	Lavello con erogatore a pedale	Proprietà Provincia		
26.	Congelatore a pozzo	In comodato dell'attuale concessionario		
27.	Frigo	Proprietà attuale concessionario		
28.	Pedana in legno	Proprietà attuale concessionario		
29.	Lavatoio	Proprietà attuale concessionario		
30.	Tavoli e sedie	Proprietà attuale concessionario		

Indicare altre attrezzature presenti nei locali non elencate sopra :

DATA

Firma