

LICEO STATALE "ALESSANDRO SERPIERI"

Via Sacramora 52 – 47922 Viserba di Rimini – CF 91150430402
Tel. 0541 733150 – <http://www.liceoserpieri.it>
email: rmsp05000c@istruzione.it – pec: rmps05000c@pec.istruzione.it

Prot. 7861/4.1.11

Rimini, 23/12/2015

Gara d'appalto per servizio di fornitura di prodotti alimentari freschi /prodotti da forno
-Codice CIG: ZD517CD960

BANDO DI GARA

- 1) **Amministrazione aggiudicatrice:** LICEO STATALE "A. SERPIERI"- Via Sacramora, 52 - 47922 Rimini (RN)
- 2) Tipologia di appalto:
 - Somministrazione di prodotti alimentari freschi come da capitolato d'oneri in allegato

3) **Oggetto del servizio-Natura dell'appalto e luogo di erogazione del servizio:**

Preparazione, confezionamento, consegna e distribuzione di alimenti freschi come da come da capitolato d'oneri in allegato presso la sede centrale del LICEO STATALE "A. SERPIERI" di Rimini, con esposizione in vetrina refrigerante su banco in acciaio. L'erogazione del servizio avverrà durante la ricreazione dalle ore 10.45 alle ore 11.00, per il corso diurno, ed è rivolto solamente agli alunni ed al personale della scuola. Per un eventuale corso serale verrà concordato un servizio ad hoc.

Per la preparazione alla vendita è consentito l'accesso nei locali della scuola 40 minuti prima della ricreazione.

Al momento della redazione del presente bando la popolazione scolastica risulta nell'a.s. 2015/16 di:

Sede centrale + Prefabbricato Glicine: alunni n. 1270 (59 classi);

Cui si aggiunge il personale docente e non docente in 150 unità circa.

Resta inteso che l'eventuale cambiamento nella popolazione scolastica, sia in aumento sia in diminuzione, non potrà essere motivo di revisione del canone. Si precisa che l'utilizzo del servizio 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 mancato utilizzo da parte degli utenti

Attualmente vengono allestiti giornalmente 2 punti ristoro presso l'Istituto.

- 4) **Ditte ammesse a partecipare:** possono partecipare alla gara le ditte che abbiano i requisiti previsti dalla normativa vigente e regolarmente iscritte alla Camera di Commercio.
La Ditta partecipante dovrà essere in possesso dei requisiti previsti in materia igienico – sanitaria (possesso di autorizzazione sanitaria per lo svolgimento dell'attività di preparazione e vendita degli alimenti previsti nel modulo capitolato d'oneri in allegato, anche in forma ambulante, con attrezzatura idonea allo spostamento dei suddetti prodotti).
La Ditta aggiudicatrice dovrà presentare tutta la documentazione attestante i requisiti richiesti prima dell'inizio dell'attività.
Documentazione: L'Amministrazione si riserva di richiedere all'impresa aggiudicataria l'eventuale idonea

certificazione, da produrre in originale o copia autentica, a comprova di quanto auto dichiarato, nonché la documentazione prevista dal D.Lgs. 490/94 (legge antimafia) e successive modifiche e integrazioni

5) **Ottenimento dei documenti pertinenti:** la documentazione inerente alla gara potrà essere scaricata dal sito istituzionale <http://www.liceoserpieri.it> nella sezione “Amministrazione trasparente” alla voce “Bandi di gara e contratti”

6) **Termine ultimo per la ricezione delle offerte:**

Facendo riferimento all'art.70.11 comma b del D.Lgs.12 aprile 2006 n.163, le offerte, formulate come tassativamente indicato nel disciplinare di gara, dovranno pervenire, a pena di esclusione, presso l'ufficio protocollo di questo Istituto all'indirizzo LICEO "A. SERPIERI " Via Sacramora, 52 – 47922 RIMINI, a mezzo raccomandata postale o a mano, **entro e non oltre le ore 14,00 del giorno 03/02/2016.**

Il recapito delle offerte è ad esclusivo rischio del mittente, per cui l'Amministrazione aggiudicatrice non si assume alcuna responsabilità qualora, per qualsiasi motivo, la medesima non venga recapitata in tempo utile dall'Amministrazione postale o dal corriere privato. Non saranno prese in considerazione le offerte che, per qualsiasi motivo, perverranno oltre il termine stabilito.

TEMPI TECNICI

- | | |
|---|---|
| 1) Bando di gara: | 23/12/2015 |
| 2) Presentazione delle offerte: | entro e non oltre le ore 14.00 del 03/02/2016 |
| 3) Apertura delle buste in seduta pubblica: | 04/02/2016 alle ore 12.00
(E' ammessa la partecipazione di n°1 rappresentante per ciascuna ditta concorrente, munito di regolare delega e documento di riconoscimento) |
| 4) Aggiudicazione provvisoria | 08/02/2016 |
| 5) Aggiudicazione definitiva e pubblicazione dei risultati sul sito istituzionale | 09/03/2016 |
| 6) Stipula del contratto | 13/04/2016 |

Il plico contenente l'offerta deve essere, pena l'esclusione dalla gara idoneamente **sigillato** in modo tale da impedirne la manomissione e assicurarne la segretezza, **controfirmato** sui lembi di chiusura, e deve recare all'esterno oltre all'intestazione del mittente e all'indirizzo dello stesso la dicitura: **“NON APRIRE CONTIENE OFFERTA PER LA FORNITURA DI PRODOTTI ALIMENTARI FRESCHI”**

Il plico deve contenere, pena l'esclusione dalla gara n. 2 buste :

- **“Busta n. 1- Documentazione”**

- 1.Istanza di ammissione alla gara secondo il modello di cui **all'allegato n. 1** – che è parte integrante del presente bando
- 2.dichiarazione sostitutiva di atto notorio di cui **all'allegato n. 2** ;
- 3.fotocopia semplice di valido documento di identità del sottoscrittore: Titolare/legale rappresentante

- **“Busta n. 2 - Offerta economica”:**

1) modulo offerta (**Allegato n. 3**) predisposto da questo Istituto, debitamente compilato e sottoscritto dal Titolare/legale rappresentante in segno di integrale e incondizionata accettazione indicando i prezzi sia in cifre che in lettere (in caso di discordanza tra il prezzo espresso in lettere e quello espresso in cifre verrà considerato quello espresso in lettere, così pure in caso di indicazione incomprensibile o in assenza di indicazione del prezzo espresso in cifre);

Le offerte, pena la nullità delle stesse, dovranno essere redatte in lingua italiana sui modelli predisposti dall'istituto e inseriti negli allegati al bando di gara senza apportare alcuna modifica alle voci indicate.

7) **Durata del contratto** Somministrazione di alimenti freschi:

l'appalto avrà la durata di anni due e 140 giorni a decorrere dal 13/04/2016 e, anche in mancanza di formale disdetta, cesserà il 31/08/2018.

8) **Risoluzione anticipata e Proroga del contratto**

Il Dirigente Scolastico, **entro il 30 giugno di ogni anno, valutata, a suo insindacabile giudizio, l'efficienza e la regolarità della gestione, ha facoltà di determinare espressamente la risoluzione del contratto a partire dal primo settembre successivo.**

La risoluzione anticipata non comporterà alcun onere a carico dell'Istituto Scolastico.

La Risoluzione anticipata, sia a richiesta dell'istituto che dall'affidatario non esonera quest'ultimo dal pagamento del canone annuo proposto in sede di offerta. L'affidatario verserà all'istituto **una quota pari al 1/N (dove N = giorni di lezione previsti ad anno scolastico nel calendario scolastico regionale) del contributo annuale** per ogni giorno di lezione previsto dalla data di inizio dell'annualità in questione del contratto a quella del formale recesso (vedi art. **Criteri per l'aggiudicazione**)

Proroga del contratto:

Il LICEO STATALE "A. SERPIERI" si riserva la facoltà di disporre una eventuale proroga del servizio oggetto del presente capitolato, alle medesime condizioni contrattuali e nel rispetto della disciplina vigente e solo per il periodo strettamente necessario all'espletamento di una nuova gara d'appalto. Il contributo relativo al periodo di proroga, verrà conteggiato **1/N (dove N = giorni di lezione previsti ad anno scolastico nel calendario scolastico regionale)** del contributo annuale del contratto appena scaduto, per ogni giorno di lezione in cui è effettivamente avvenuta la prestazione del servizio.

9) Cauzioni: l'ammontare della cauzione è stabilita in Euro 3.000,00; da prestarsi a garanzia degli obblighi contrattuali assunti da parte della ditta aggiudicataria, prima della stipula del contratto mediante fideiussione bancaria.

La fideiussione:

- dovrà prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta dell'Amministrazione Scolastica (art. 1944 e 1957 c.2 C.C.)
- dovrà avere validità per tutta la durata del contratto
- dovrà prevedere una espressa disposizione in forza della quale la cauzione stessa sarà rinnovata con l'obbligo del pagamento dei premi o commissioni suppletive, anche oltre il termine della scadenza riportato nella cauzione fino al momento in cui la stessa ditta è obbligata.

Il gestore dovrà consegnare all'Amministrazione Scolastica l'originale della fideiussione corredata di annotazioni di svincolo da parte dell'Ente garantito

Tale cauzione sarà restituita entro 3 mesi dalla fine del contratto salvo danni o casi di inadempienza contrattuale, verificati i quali, la cauzione rimarrà al LICEO STATALE "A. SERPIERI" di Rimini.

10) Criteri per l'aggiudicazione:

In conformità con quanto disposto dalla normativa vigente in materia di appalti e servizi, l'appalto sarà aggiudicato all'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata in base al punteggio attribuito secondo i seguenti criteri:

- a) **CONTRIBUTO ECONOMICO** punti 40
- b) **PREZZO PRODOTTI** punti 60

a) CONTRIBUTO ECONOMICO: (Max punti 40)

Verrà attribuito il punteggio massimo alla migliore offerta di canone riferito ad ogni annualità del contratto (dal 01/09 al 31/08 dell'anno successivo)),

con minimo di Euro 10.000,00 (diecimila/00)

Il canone annuo è pagabile in 2 rate del 50% così definite: 1° rata entro il mese di settembre e 2° rata entro il mese di marzo.

Soltanto per il primo periodo, che va dal 13/04/2016 al 31/08/2016, il canone da versare entro il quindicesimo giorno dalla stipula del contratto, sarà calcolato in proporzione ai giorni di lezione programmati in calendario per lo stesso periodo.

Esempio: canone da versare per il periodo 13/04-31/08/16= $CO/205 * GL$

CO=canone offerto

205= giorni di lezione come da calendario scolastico regionale per ogni a.s.

GL=giorni di lezione dal 13/04/2016 all'ultimo giorno previsto dal calendario scolastico

Punteggio attribuibile alla Ditta che avrà offerto il contributo economico più alto	40 punti
<p>Alle altre Ditte verrà assegnato un punteggio secondo la seguente formula: $P1 = (OP \times 40) : MO$</p> <p>Dove:</p> <p>P1= punteggio da assegnare all'offerta in esame</p> <p>MO= migliore offerta (numero di prodotti offerti a minor costo rispetto ai concorrenti)</p> <p>40 = Massimo punteggio attribuibile</p> <p>OP= offerta proposta dalla Ditta in esame (numero di prodotti offerti a minor costo)</p> <p>Il punteggio verrà considerato fino al secondo decimale.</p>	

b) Il prezzo dei prodotti : (Max punti 60)

Le ditte concorrenti dovranno indicare i prezzi relativamente ai singoli prodotti di cui al capitolato d'oneri in allegato.

Non verranno presi in considerazione, quindi non verranno computati eventuali altri prodotti offerti dalle Ditte.

Punteggio attribuibile alla Ditta che avrà offerto il prezzo più basso sul maggior numero dei prodotti in elenco	60 punti
<p>Alle altre Ditte verrà assegnato un punteggio secondo la seguente formula: $P1 = (OP \times 55) : MO$</p> <p>Dove:</p> <p>P1= punteggio da assegnare all'offerta in esame</p> <p>MO= migliore offerta (numero di prodotti offerti a minor costo rispetto ai concorrenti)</p> <p>55 = Massimo punteggio attribuibile</p> <p>OP= offerta proposta dalla Ditta in esame (numero di prodotti offerti a minor costo)</p> <p>Il punteggio verrà considerato fino al secondo decimale.</p>	

Non sono ammesse offerte condizionate o espresse in modo indeterminato e in caso di discordanza tra il numero in cifre e quello in lettere sarà ritenuta valida l'indicazione più vantaggiosa per l'Amministrazione. Il punteggio complessivo attribuito alla Ditta sarà quello risultante dalla somma del punteggio di cui alle voci a) + b)

In caso si verificasse una parità di punteggio tra più ditte concorrenti verrà aggiudicata la gara alla ditta che avrà offerto:

- Il maggior numero di addetti per punto ristoro allestito

NORME SPECIFICHE LOCALI, ARREDI, IMPIANTI E ATTREZZATURE

11) Locali, utenze e allestimenti:

LICEO STATALE "A. SERPIERI" mette a disposizione del gestore i punti vendita in cui il gestore dovrà svolgere l'attività di vendita diretta. Il gestore si impegna a fornire banconi o carrelli refrigeranti e a mantenere questi ultimi e gli eventuali frigoriferi utilizzati in ottimo stato di pulizia ed igiene.

IL LICEO STATALE "A. SERPIERI" garantisce l'erogazione dell'energia elettrica necessaria per l'erogazione del servizio suddetto.

Il gestore non può rivendicare, in nessun caso danni derivanti dal mancato funzionamento dovuto a sospensioni dell'erogazione di energia elettrica .

Gli oneri relativi all'installazione e allacciamento dei distributori automatici alla rete elettrica e idrica della scuola, nonché le strutture e l'arredamento occorrenti per esercitare l'attività, saranno a carico della Ditta.

I banconi o carrelli refrigeranti dovranno essere installati a regola d'arte (e nel rispetto della normativa italiana) e senza alterazione degli impianti esistenti o delle strutture murarie e rimarranno di proprietà dell'appaltatore che li consegnerà in comodato d'uso gratuito impegnandosi a ritirarli al termine della fornitura.

La Ditta curerà la costante pulizia delle attrezzature nonché la loro revisione periodica al fine di garantirne l'efficienza, soprattutto dal punto di vista igienico;

IL LICEO STATALE "A. SERPIERI" inoltre è sollevato da ogni responsabilità e richiesta di risarcimento danni in caso di atti vandalici o scasso arrecati ai banchi degli alimenti. Il gestore potrà rivalersi sui diretti responsabili se individuati.

La scuola mette a disposizione all'interno della struttura spazi protetti da agenti atmosferici, polvere e insudiciamento dove la ditta potrà esercitare la vendita dei prodotti.

La scuola mette a disposizione del personale della Ditta un servizio igienico ad uso non esclusivo.

12) Riconsegna:

Alla scadenza del contratto il gestore si impegna a rimuovere le eventuali apparecchiature di proprietà, senza oneri per l'Istituto.

MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

13) Determinazione dei prezzi:

I prezzi relativi ai prodotti in vendita, non potranno essere modificati per un periodo di almeno dodici mesi dall'inizio della gestione del servizio. Successivamente essi, con cadenza annuale, potranno essere soggetti ad aggiornamenti sulla base degli aumenti degli indici ISTAT dei prezzi dei beni di consumo per le famiglie di impiegati e operai. Il gestore, in sede di comunicazione dell'aggiornamento dei prezzi, dovrà produrre al Dirigente Scolastico una relazione atta a indicare le motivazioni e i documenti giustificativi che inducono lo stesso ad aumentare i prezzi ed un riepilogo che riporti il listino con i prezzi in vigore nell'anno in corso, il listino prezzi aggiornato con l'indice ISTAT ed il listino prezzi al pubblico con applicati gli arrotondamenti matematici ai 5 (cinque) centesimi di Euro.

14) Ulteriore erogazione del servizio:

E' possibile, previo accordo scritto con il Dirigente Scolastico, effettuare la vendita di ulteriori prodotti alimentari, in corso dell'attività, se ritenuto necessario.

15) Tipologia dei controlli:

IL LICEO STATALE "A. SERPIERI" avrà la facoltà di effettuare, con spese a proprio carico, controlli qualitativi e quantitativi dei prodotti in vendita, con ricorso anche ad analisi presso laboratori di ASL o dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Emilia Romagna, al fine di verificare la rispondenza dei prodotti alle caratteristiche dichiarate nell'offerta o previste per legge, senza che il gestore possa fare opposizione.

In caso di contestazione sulla qualità della merce, varrà il giudizio fornito, secondo le competenze merceologiche, igieniche e scientifiche, dal laboratorio o dai suddetti istituti.

Per i prodotti eventualmente non idonei è previsto, oltre che il rimborso delle spese connesse all'esecuzione delle analisi, il pagamento della penale di cui al p. 19) ed il risarcimento di eventuali ulteriori danni.

In ogni caso il gestore è l'unico responsabile in ordine ai vizi apparenti e occulti dei prodotti forniti.

16) Adempimenti conseguenti all'aggiudicazione:

Il vincolo giuridico contrattuale tra le parti sorgerà, ai sensi di legge, dalla data di sottoscrizione del contratto.

L'impresa aggiudicataria, in particolare, a richiesta della stazione appaltante dovrà produrre:

- tutta la documentazione in originale o copia autentica richiesta dall'Amministrazione a dimostrazione dei requisiti soggettivi, morali, tecnici ed economico-finanziari dichiarati a mezzo di autodichiarazione. In particolare, copie dei contratti, fatture ecc. che comprovino l'espletamento dei servizi pregressi ai sensi dell'art. 42 del D.Lgs. n. 163/2006;
- ai sensi del D.L.145/2013 il contratto è stipulato in modalità elettronica; prima della sottoscrizione del contratto l'impresa dovrà produrre attestazione di deposito cauzionale e versare la somma quantificata dall'amministrazione scolastica necessaria per il pagamento delle imposte di bollo e registrazione degli atti di gara e contrattuali che sono a totale carico dell'aggiudicatario;
- l'Amministrazione Scolastica si riserva la facoltà di dichiararla decaduta e di aggiudicare l'appalto al successivo migliore offerente in graduatoria, ovvero di indire una nuova gara, nel caso in cui l'impresa aggiudicataria:
 - non esegua tempestivamente gli adempimenti di cui sopra
 - rinunci all'appalto aggiudicatosi

- non produca i documenti comprovanti l'avvenuta costituzione del deposito cauzionale nel termine stabilito
- non risulti possedere i requisiti richiesti ai fine della partecipazione alla gara, ovvero il possesso di tali requisiti non risulti conforme alle dichiarazioni presentate

17) **Obblighi del gestore:**

1. Entro 30 giorni dalla data di inizio del servizio il gestore deve presentare al LICEO "A. SERPIERI":

- La dichiarazione di aver preso visione del **Documento di valutazione dei rischi** del LICEO "A. SERPIERI";
- Il proprio piano di sicurezza ai fini delle verifiche dei dati e degli adempimenti previsti dal D.Lgs 81/2008.

Il gestore dovrà provvedere all'individuazione di idonee misure di prevenzione e protezione ed all'opportuna istruzione ed addestramento del personale tutto adibito al servizio.

2. Il gestore si obbliga a provvedere, a cura e proprio carico e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti, secondo i più moderni accorgimenti della tecnica, per garantire, in ossequio al D.Lgs. 81/2008, la completa sicurezza durante l'esecuzione del servizio e l'incolumità delle persone addette ai servizi stessi e per evitare incidenti e/o danni di qualsiasi natura, a persone o cose, assumendo a proprio carico tutte le opere provvisoriale ed esonerando di conseguenza il LICEO STATALE "A. SERPIERI" da ogni e qualsiasi responsabilità.
3. Il gestore si impegna a garantire la freschezza e l'igienicità degli alimenti venduti (monitorati con piano di autocontrollo aziendale ai sensi del regolamento CE 852/2004 HACCP) e a non variarne, senza autorizzazione, tipologia e qualità. Tutti i prodotti dovranno essere preparati in laboratori autorizzati ed il trasporto, dal luogo di produzione al luogo ove avviene la vendita, dovrà essere effettuato con automezzi e/o contenitori idonei al trasporto di sostanze alimentari .
 - Gli alimenti costituiti da ingredienti e/o farciture deperibili dovranno essere conservati alle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento della vendita.
 - Il contenuto di tutti i prodotti oggetti del servizio di ristoro dovranno essere riportati o sul prodotto o sul bancone/carrello in modo da garantire una chiara e precisa identificazione della loro composizione e consentire all'utente una scelta consapevole;
4. Il gestore si obbliga a dimostrare di essere in possesso delle licenze amministrative ed igienico-sanitarie previste dalla vigente normativa e ad osservare le leggi nazionali e regionali , i regolamenti, le disposizioni e prescrizioni vigenti in materia di igiene, sanità, e sicurezza, oltre a tutte le norme che disciplinano la gestione della ristorazione aziendale, nonché il D.L. n. 155/97 e regolamento CE 852/2004 (HACCP) per la valutazione, prevenzione e controllo dei pericoli igienico-sanitari connessi a tutte le operazioni legate alla somministrazione dei prodotti alimentari.

La presente attività esonera la scuola da qualsiasi responsabilità inerente alla somministrazione degli alimenti.

5. Il gestore accetta il divieto di somministrare bevande alcoliche e bevande energetiche tipo Red Bull o similari
6. Con la presentazione della propria offerta, l'azienda si impegna ad accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le disposizioni stabilite nella presente lettera d'invito;

18) **Responsabilità per danni:**

Il gestore, per fatto proprio o di un suo dipendente, è espressamente obbligato per ogni danno, sia diretto che indiretto, che possa derivare a chiunque in dipendenza o connessione della gestione del servizio oggetto del presente capitolato.

A tale scopo il gestore dovrà stipulare, con oneri a suo carico, una polizza assicurativa per la copertura di responsabilità civile verso terzi per danni di qualsiasi natura causati all'utenza, alla scuola e a terzi, compresi eventuali danni da indigestione di cibi e bevande nonché danni occorsi in seguito a scoppio, perdita, contatti accidentali con parti in tensione e di ogni eventuale altro danno per **un massimale unico minimo di: € 1.500.000,00 per sinistro e per persona**. Il gestore è altresì solo ed esclusivo responsabile dell'adempimento alle disposizioni di Legge e regolamenti in materia tributaria sanitaria, igienica e di prevenzione degli infortuni.

La Ditta dovrà autocertificare nell'offerta il possesso delle suddette coperture assicurative per tutto il periodo contrattuale e rende si disponibile a fornire copia della polizza, se richiesta dalla scuola;

19) Personale: rispetto delle normative vigenti:

- a) Il gestore deve osservare nei riguardi dei propri dipendenti, nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, tutte le leggi, i regolamenti e le disposizioni normative in materia di rapporto di lavoro, di previdenza ed assistenza sociale.
- b) Deve, altresì, applicare nei confronti dei propri dipendenti, nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i lavoratori del settore, sottoscritto dalle Organizzazioni Imprenditoriali e dei Lavoratori comparativamente più rappresentative, anche se non sia aderente alle Organizzazioni che lo hanno sottoscritto, o abbia da esse receduto, e indipendentemente dalla sua forma giuridica, dalla sua natura, dalla sua struttura e dimensione e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica e sindacale, nonché un trattamento economico complessivamente non inferiore a quello risultante dagli accordi integrativi locali in quanto applicabili.
E' tenuto altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione.
- c) Il gestore deve osservare le disposizioni in materia di igiene del lavoro e di prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.P.R. 547/55, D.P.R. 303/56, D.Lgs. 626/94, d.L.vo 81/2008 e le direttive 89/392/CEE e 91/368/CEE), nonché le disposizioni in materia di assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro.
- d) Il personale impiegato dalla Ditta che opererà nell'Istituto dovrà essere regolarmente assunto ed assicurato, munito di autorizzazione sanitaria e di cartellino di riconoscimento. La Ditta presenterà all'Istituto l'elenco delle persone addette e non sarà consentito l'accesso a soggetti diversi.

20) Altre informazioni:

- è vietata la cessione o il subappalto del servizio a pena di decadenza del contratto ad eccezione del servizio di trasporto pasti dal luogo di confezionamento alla scuola ed è fatto divieto di adibire allo svolgimento del servizio di ristoro gli studenti ed il personale della scuola.
- Si precisa che, in caso di sottoscrizione di precedente analoga convenzione, per poter partecipare alla presente gara è necessario essere in regola con il versamento all'Istituto scolastico dell'eventuale contributo pattuito, pena l'esclusione dalla gara stessa.
- Si segnala che il Responsabile Unico del procedimento è il Dirigente Scolastico
- Per ulteriori informazioni è possibile contattarci ai seguenti recapiti:
tel. 0541733150 - e-mail: rnps05000c@pec.istruzione.it - facendo riferimento in entrambi i casi all'ufficio contabilità
- E' facoltà dell'Amministrazione di procedere all'aggiudicazione in presenza di una sola offerta valida.

DISCIPLINA AMMINISTRATIVA

21) Penali:

Premesso che l'applicazione delle penali non esclude il diritto del LICEO STATALE "A. SERPIERI" a pretendere il risarcimento di eventuali ulteriori danni per le violazioni e le inadempienze che si risolvono in una non corretta gestione del servizio, l'Istituto, nel caso emergano disservizi imputabili a responsabilità del gestore, si riserva di applicare le seguenti penali.

- In caso di ritardo nell'avvio del servizio rispetto al termine contrattualmente stabilito il LICEO STATALE "A. SERPIERI" si riserva di applicare una penale giornaliera di Euro 250,00. Il ritardo ammesso è di giorni 20. Ove il predetto ritardo superi i 20 giorni, è facoltà del LICEO STATALE "A. SERPIERI" di procedere alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 C.C..
- mancato rispetto degli altri adempimenti previsti dal presente capitolato: il LICEO STATALE "A. SERPIERI" potrà applicare una penale, commisurata alla gravità dell'inadempienza e quantificata, a sua discrezione, da un minimo di Euro 100,00 ad un massimo Euro 200,00 - per ogni disservizio riscontrato;
- qualora, in caso di controlli, i prodotti risultino di minor qualità o comunque non conformi rispetto a quanto indicato nell'offerta o previsto per legge, l'Istituto applicherà una penale pari a € 100,00 per ogni prodotto, salvo il risarcimento del maggior danno.

L'Istituto si riserva, comunque, in caso di constatata applicazione di 3 penali, indipendentemente da qualsiasi contestazione, di procedere alla risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 C.C., con

semplice provvedimento amministrativo, ed incameramento della cauzione a titolo di penalità ed indennizzo, salvo il risarcimento per maggiori danni.

22) Esclusiva:

Verrà assicurata al gestore una esclusiva del servizio; pertanto, per tutta la durata del rapporto, il LICEO STATALE "A. SERPIERI" si impegna a non consentire la realizzazione di servizi di ristoro e/o similari tramite vendita diretta ad altri gestori ad eccezione di eventuali progetti approvati dal Consiglio d'Istituto.

23) Inadempimenti contrattuali e risoluzione del contratto:

L'amministrazione scolastica, in caso di gravi e reiterati disservizi imputabili all'impresa, si riserva di risolvere il contratto, previa diffida ad adempiere correttamente nel termine di 5 giorni dal ricevimento della messa in mora, ai sensi dell'art. 1456 C.C., fatta salva la possibilità di risarcimento per maggiori danni.

24) Recesso:

Il gestore è tenuto all'accettazione in qualsiasi momento del recesso unilaterale dal contratto, salvo l'obbligo del preavviso di almeno tre mesi, qualora LICEO STATALE "A. SERPIERI" stesso intenda provvedere diversamente in merito all'esecuzione, totale o parziale, del servizio assegnato.

Il recesso da parte del LICEO STATALE "A. SERPIERI" potrà avvenire in ogni momento nel caso di mancato rispetto anche di una sola clausola del contratto, o qualora intervengano disposizioni di Legge contrarie al servizio somministrazione cibi freschi, o qualora taluno degli addetti al servizio di ristoro si renda responsabile di comportamenti scorretti e non conformi all'ambiente scolastico e alle finalità educative dell'Istituto; in tal caso la Ditta ha 10 giorni di tempo per lasciare liberi gli spazi senza diritto di indennizzo alcuno;

Il gestore può richiedere il recesso del contratto in caso di impossibilità ad eseguire la prestazione per causa non imputabile allo stesso secondo le disposizioni del codice civile (artt. 1218, 1256 e 1463).

25) Spese:

Tutte le spese e gli oneri fiscali inerenti l'aggiudicazione ed il contratto saranno a carico dell'aggiudicatario, compresa la registrazione del medesimo.

26) Foro competente:

Per tutte le controversie comunque attinenti all'interpretazione o all'esecuzione del contratto, è stabilita la competenza esclusiva del Foro di **Rimini**, ai sensi dell'art. 11 R.D. 30/11/1933 n° 1611 e 25 c.p.c.

27) Trattamento dati personali:

Il gestore è responsabile del trattamento dei dati personali del LICEO STATALE "A. SERPIERI" dei quali venga eventualmente a conoscenza nel corso dell'esecuzione del presente contratto. Tali dati quindi potranno essere utilizzati esclusivamente per le finalità strettamente connesse all'esecuzione del presente contratto.

Il Dirigente Scolastico

Francesco Tafuro

Firma autografa sostituita a mezzo stampa
Ai sensi dell'art. 3, c.2 D. Lgs 39/1993

Il presente bando sarà pubblicato su:

sito ufficiale dell'Istituto: <http://www.liceoserpieri.it/trasparenza/bandi-di-gara-e-contratti/>

all'Albo dell'Istituzione Scolastica

e inviato, per opportuna conoscenza a:

Camera di Commercio di Rimini.

Comune di Rimini;

Provincia di Rimini.