Liceo Scientifico " G.GALILEI " - C.F. 83002690580 C.M. RMPS130006 - istsc_rmps13000 - Ufficio Protocollo
Prot. 0000739/U del 14/02/2019 11:38:28 VI.10 - Beni mobili e servizi

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio
LICEO SCIENTIFICO, LINGUISTICO E MUSICALE STATALE
"G A L I L E O G A L I L E I"
00053 CIVITAVECCHIA - Via dell'Immacolata n. 4 – Tel 06121124345
00058 SANTA MARINELLA – Via Galileo Galilei,1 – 06121127180
mail: RMPS130006@istruzione.it; RMPS130006@pec.istruzione.it
AMBITO TERRITORIALE 11

All'Albo dell'Istituto

Alle Ditte invitate

Alla Città Metropolitana di Roma Capitale

OGGETTO: PROCEDURA DI GARA INFORMALE PER AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR E RISTORAZIONE, PUNTO DI RISTORO INTERNO AL LICEO SCIENTIFICO, LINGUISTICO E MUSICALE STATALE "G. GALILEI" DI CIVITAVECCHIA PRESSO L'EDIFICIO SCOLASTICO DI VIA DELL'IMMACOLATA N. 4, CIVITAVECCHIA.

C.I.G. N. ZB027240BE

Il Dirigente Scolastico

Visto il D. Lgs. 50/2016 e successive modifiche e integrazioni;

Visto il D.I. 44/2001

Vista la scadenza del contratto per la gestione del servizio di ristoro mobile e del servizio bar del Liceo Galilei – sede di Civitavecchia;

Visto il Regolamento d'istituto per l'acquisizione in economia di lavori, servizi e forniture deliberato il 3/5/2018 dal cdi;

Vista la Determina a contrarre per l'affidamento in concessione del servizio di bar all'interno del Liceo n. prot. 510/U del 04/02/2019

PREMESSA

Con la Determina a contrarre per l'affidamento in concessione del servizio di bar all'interno del Liceo n. prot. 510/U del 04/02/2019, è stata avviata la procedura a mezzo gara informale per l'eventuale stipula del contratto finalizzato a garantire la gestione del bar/punto di ristoro interno al Liceo Scientifico, Linguistico e Musicale Statale "G. Galilei" di Civitavecchia tramite bar presso l'edificio scolastico di Via dell'Immacolata n. 4 a Civitavecchia. Tale punto è destinato agli studenti, al personale, ai genitori e ai visitatori autorizzati per il necessario ristoro ed il recupero delle energie psico-fisiche durante le pause programmate nel corso delle attività ordinarie e straordinarie.

Ai sensi e per gli effetti del Regolamento UE 2016/679, noto come GDPR (General Data Protection Regulation) sulla Protezione dei Dati, si informano i concorrenti che il trattamento dati personali da loro forniti, per partecipare alla gara è finalizzato alla procedura di aggiudicazione del servizio. I dati forniti potranno essere trattati, anche successivamente, in caso di instaurazione del rapporto contrattuale, per le finalità inerenti all'esecuzione dei servizi previsti dalla gara.

ART. 1 - OGGETTO DEL SERVIZIO

Il servizio riguarda la gestione del seguente posto di ristoro:
Gestione del bar interno presso la sede Centrale della Scuola sita in Civitavecchia, Via dell'Immacolata n. 4.
L'affidamento della gestione del bar, comporterà a carico del gestore anche gli oneri, meglio dettagliali nel capitolato speciale d'oneri (ALLEGATO C) che fa parte integrante della presente richiesta di offerta:

1- l'organizzazione e gestione del BAR e ristorazione all'interno della sede centrale della scuola in Via dell'Immacolata 4 - Civitavecchia, gli arredi e le attrezzature;
2- l'apertura delle utenze e tutti gli oneri e i costi ad esse connessi;
3- la manutenzione degli impianti e la pulizia ordinaria e straordinaria degli stessi;
4- la manutenzione ordinaria e la pulizia ordinaria e straordinaria degli spazi destinati all'espletamento del servizio;
5- i prodotti necessari per la pulizia e disinfezione (compresi stracci, spugne etc) conformi alle norme di sicurezza;
6- la raccolta e smaltimento dei rifiuti;
7- l'obbligo di garantire il servizio secondo le modalità prescritte dal capitolato speciale d'oneri (ALLEGATO 1).

Destinatari del servizio sono gli studenti, del personale e dei docenti (in tutto 730/750 circa),dei genitori e dei visitatori autorizzati.

ART. 2 – DURATA DEL CONTRATTO

La concessione avrà durata di anni 3 (tre) con decorrenza dalla data della stipula senza che vi sia la possibilità di tacito rinnovo. Alla scadenza la concessione potrà essere prorogata, alle medesime condizioni, con l'obbligo per la ditta concessionaria di accettazione della proroga per il tempo strettamente necessario all'espletamento della nuova procedura di affidamento del servizio, e comunque, sino all'individuazione del definitivo concessionario (massimo 180 giorni).

ART. 3 – SOGGETTI PROPONENTI

Possono partecipare alla gara, su invito dell'Istituto, le imprese che abbiano manifestato il proprio interesse in risposta all'Avviso pubblico sopra indicato e non siano state escluse per mancanza dei requisiti.
E' vietata ogni forma di subappalto, comunque qualificata, per lo svolgimento del servizio.
Inoltre, il venir meno dei requisiti per lo svolgimento dell'attività, previsti dalla normativa vigente o per cause e/o normative sopravvenute, potranno costituire, a insindacabile giudizio dell'Amministrazione, motivo di risoluzione del contratto stipulato

ART. 4 - MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Per partecipare alla gara, le imprese invitate, dovranno presentare in un unico plico sigillato e controfirmato sui lembi, con l'indicazione del mittente e della seguente dicitura: "Gestione BAR e ristorazione", pena esclusione dalla procedura la seguente documentazione in tre buste chiuse:

1. **BUSTA I – DOMANDA DI PARTECIPAZIONE;**
2. **BUSTA II – OFFERTA TECNICA**;
3. **BUSTA III – OFFERTA ECONOMICA**.

La prima busta, contrassegnata all'esterno dall'indicazione dell'impresa concorrente e dalla dicitura **BUSTA I - DOMANDA DI PARTECIPAZIONE**, deve contenere:

1- la domanda redatta secondo l'ALLEGATO A.
2- Il capitolato speciale d'oneri (ALLEGATO C) da restituire per accettazione firmato dal legale rappresentante della ditta;
3- La dichiarazione sostitutiva resa mediante compilazione del modello allegato al bando (ALLEGATO D) resa ai sensi della normativa vigente in materia e del DPR 28/12/2000 n. 445 e dall'art. 3 della legge 136/10, modificata dai D.L. 187/10 convertito in legge, con modificazioni, dalla legge 217/10. La dichiarazione deve essere sottoscritta dal legale rappresentante della ditta partecipante e ad esse va unita la copia fotostatica del documento di identità del sottoscrittore, in corso di validità. È motivo di esclusione l'omissione di una qualsiasi delle dichiarazioni previste e la mancata consegna della copia fotostatica del documento di identità del sottoscrittore.
4- La dichiarazione di avvenuto sopralluogo, anche da parte di persona delegata dal legale rappresentate (ALLEGATO E) dei locali e degli spazi destinati all'uso. Si fa presente che sarà possibile il sopralluogo previo appuntamento da concordare con il Direttore Servizi Generali Amministrativi dell'Istituto o suo sostituto.
5- Informativa sul trattamento dei dati personali (D.Lgs. 196/2003 e s.m.i.) (ALLEGATO F)

La seconda busta, contrassegnata all'esterno dall'indicazione dell'impresa concorrente e dalla dicitura **BUSTA II – OFFERTA TECNICA**, deve contenere:

1. progetto tecnico relativo alla sistemazione del posto di ristoro BAR e deve indicare analiticamente gli interventi che si intendono effettuare (ad esempio: luci, colore alle pareti, stigliatura dell'ambiente, modifiche/installazione di bancone per la somministrazione, frigo vetrina, espositori/mensole, etc.).
2. progetto tecnico di sistemazione e miglioramento delle aree limitrofe ai posti di ristoro"BAR";

La terza busta, contrassegnata all'esterno dall'indicazione dell'impresa concorrente e dalla dicitura **BUSTA III – OFFERTA ECONOMICA** deve contenere l'allegato B debitamente compilato.

Per partecipare alla procedura di richiesta offerta i soggetti invitati dovranno far pervenire al Dirigente Scolastico del Liceo Scientifico e Linguistico "G. Galilei" Via dell'Immacolata 4 - 00053 Civitavecchia (RM) entro e non oltre **le ore 12:00 del giorno 04/03/2019**, un plico sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura con l'indicazione del mittente e della seguente dicitura: "Gestione BAR e ristorazione", pena esclusione dalla procedura.
Il recapito del plico entro il termine perentorio - ore 12:00 del giorno 04/03/2019 - di presentazione rimane ad esclusivo rischio del mittente. Non saranno prese in considerazione le domande che per qualsiasi ragione, non esclusa la forza maggiore, saranno pervenute oltre il termine sopra indicato. La non presentazione, la tardiva presentazione, la non rispondenza anche di un solo elemento rispetto a quanto sopra richiesto, determinerà l'esclusione dalla partecipazione alla gara.

L'offerta presentata non può essere ritirata, modificata o sostituita. Le offerte redatte in modo imperfetto, incomplete, condizionate e comunque non conformi alle prescrizioni del presente atto saranno considerate nulle. La mancata osservanza delle modalità richieste per la compilazione dell'offerta, la mancata trasmissione di uno solo dei documenti richiesti, la presentazione di dichiarazioni non veritiere, comporteranno l'automatica esclusione dalla gara.

ART. 5 - MODALITÀ DI CONCESSIONE DEL SERVIZIO

Le buste verranno aperte, in seduta pubblica, **il giorno 05/03/2019 alle ore 11,00** presso l'ufficio di Presidenza a cura della Commissione nominata dal D.S.; all'apertura delle buste contenenti la documentazione amministrativa potrà partecipare il legale rappresentante di ogni ditta partecipante o un suo incaricato munito di delega scritta

La Commissione esaminerà la documentazione prodotta da ogni concorrente e prenderà in considerazione solo le offerte complete di tutta la documentazione richiesta.

Dopo aver terminato l'analisi della documentazione amministrativa contenuta nella busta n. 1, con l'elenco delle ditte ammesse al prosieguo della gara, le operazioni di gara saranno sospese per proseguire in seduta riservata per la valutazione dell'offerta tecnica ed economica dei concorrenti ammessi, contenute nelle buste2 e 3. Eventuale variazione dovuta a causa di forza maggiore sarà immediatamente comunicata alle ditte offrenti. L'esame delle offerte e l'attribuzione dei punteggi, nell'ambito di quanto indicato, avverrà ad insindacabile giudizio della Commissione in base alla documentazione presentata dall'offerente.

La valutazione avverrà secondo il sistema dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi delle vigenti disposizioni in materia, sulla base dei parametri di riferimento e caratteristiche richieste.

Si procederà all'aggiudicazione della gara anche in presenza di una sola offerta, purché ritenuta congrua per qualità e prezzo per l'Istituto.

L'aggiudicazione provvisoria della gara, con la notifica al vincitore sarà effettuata dal Dirigente scolastico come meglio di seguito specificato.

L'aggiudicazione diventerà definitiva, con sottoscrizione del contratto, dopo aver espletato le procedure necessarie nel rispetto dei tempi previsti dalla normativa vigente.

Qualora il primo classificato come aggiudicatario non dovesse firmare o non dovesse dare esecuzione al contratto l'istituto si riserva la facoltà di utilizzare la graduatoria finale.

Risulterà aggiudicatario della gestione del servizio, la ditta o la società invitata a partecipare, che abbia presentato l'offerta e che avrà raggiunto il punteggio più alto, composto dalla somma dei punteggi parziali come di seguito specificato.

A parità di punteggio l'aggiudicazione avverrà per rilancio, in busta chiusa, sull'offerta relativa al progetto tecnico di

sostegno finanziario degli specifici progetti ed attività presenti nel PTOF dell'Istituto.

Alle offerte, ai fini di un più trasparente raffronto, saranno applicati i seguenti criteri di valutazione:

a)	Caratteristiche del servizio (offerta tecnica)	Massimo Punti 30
b)	Prezzi offerti per principali prodotti (offerta economica)	Massimo Punti 60
c)	Contributo annuo (offerta economica)	Massimo Punti 10
	Totale punti	**100**

La gara sarà aggiudicata dalla Ditta che otterrà il punteggio massimo dato dalla somma dei punteggi di cui ai punti a), b), c).

I criteri di valutazione e i punteggi da assegnare a ciascun concorrente che abbia presentato una valida domanda ai fini dell'individuazione dell'offerta più vantaggiosa per questo Istituto e per la conseguente aggiudicazione del servizio distributori, sono i seguenti:

a) la valutazione **dell'offerta tecnica** avverrà come di seguito indicato.

L'attribuzione del punteggio di cui al criterio a) sarà effettuata - smediante l'utilizzazione dei seguenti sotto criteri di valutazione. L'impresa dovrà illustrare le modalità operative dell'espletamento del servizio indicando:

Prodotti ed esperienze

a.1	L'impresa dovrà illustrare i prodotti che intende presentare nella propria offerta con particolare riferimento alle caratteristiche merceologiche e commerciali degli stessi prodotti, nonché quant'altro ritenga utile per la valutazione e la completezza della propria offerta.	Massimo Punti 20
a.2	Presentazione di un progetto tecnico relativo alla sistemazione del posto di ristoro BAR e deve indicare analiticamente gli interventi che si intendono effettuare (ad esempio: luci, colore alle pareti, stigliatura dell'ambiente, modifiche/installazione di bancone per la somministrazione, frigo vetrina, espositori/mensole, etc.) ed il progetto tecnico di sistemazione e miglioramento delle aree limitrofe ai posti di ristoro"BAR";	Massimo Punti 5
a.3	Attestazione delle ditte di aver svolto servizi di distribuzione di alimenti preso pubbliche amministrazioni ed enti . Punti 0,5 per ogni P.A.	Massimo Punti 5
	Totale punti	**Massimo Punti 30**

b) Valutazione dell'**offerta economica** in riferimento ai prezzi dei principali prodotti.

Ai fini dell'attribuzione del punteggio relativo al criterio b) si adotterà il sistema di calcolo di seguito specificato:

b	Saranno attribuiti **60 punti** alla ditta che risulterà avere la migliore offerta relativa ai prezzi offerti secondo la seguente formula: **OFFERTA*** : $\frac{MA \cdot 1,00 + MB \cdot 2,00 + MC \cdot 1,50}{4,50}$	Massimo Punti 60
	Totale punti	**Massimo Punti 60**

Si precisa che i 60 punti attribuibili all'offerta saranno calcolati sulla media ponderata di tutti i prodotti richiesti

dall'istituto distinti per tipologia, così come indicato nell'allegato "C". I prodotti aggiunti dai partecipanti non concorreranno a determinarne la media.

*** MA, MB e MC sono le medie aritmetiche dei prezzi dei gruppi, riportati in allegato B, mentre i coefficienti ponderali rappresentano i pesi relativi a ciascun gruppo. All' offerta migliore sarà attribuito il punteggio massimo previsto di 60 punti, alle altre offerte considerate un punteggio calcolato in base alla formula: P = 60 *(offerta migliore / offerta considerata)**

Gli arrotondamenti saranno fatti al primo decimale, sul risultato finale, secondo le usuali regole.

c) Valutazione dell'**offerta economica** in riferimento al contributo offerto. Ai fini dell'attribuzione del punteggio relativo al criterio c) si adotterà il sistema di calcolo di seguito specificato:

c	Contributo annuo La ditta che avrà presentato l'offerta più favorevole si aggiudicherà i **10 punti**. Alle altre ditte sarà attribuito il punteggio $P_{offerta}$ applicando la seguente formula: $P_{offerta}$ = 10 *(contributo offerto/ contributo annuo più alto)	Massimo Punti 10
	Totale punti	**Massimo Punti 10**

In caso di parità tra una più offerte, l'offerta più bassa sulla media aritmetica di 5 prodotti scelti prima dell'apertura delle buste da parte della commissione, sarà motivo di precedenza. Qualora il primo classificato come aggiudicatario non dovesse firmare o non dovesse dare esecuzione al contratto, l'istituto scolastico si riserva la facoltà di utilizzare la graduatoria finale entro il periodo di validità dell'offerta con affidamento del servizio al secondo aggiudicatario.

ART. 6 -PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

L'Istituto si riserva il diritto sospendere, rinviare o annullare il procedimento di aggiudicazione, a suo insindacabile giudizio, senza che le ditte o società invitate possano vantare alcuna pretesa al riguardo.

Ai sensi dell'art. 95 del D.lgs. 50/2016 l'Istituto si riserva il diritto di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, se ritenuta congrua, ai sensi della normativa vigente in materia.

La Commissione di valutazione delle offerte pervenute procederà come segue:

a) ammissione dei soggetti invitati alle fasi della procedura di selezione

La Commissione esamina la documentazione prodotta dai soggetti invitati valuta i requisiti e decide sull'ammissione o meno degli stessi.

b) predisposizione della graduatoria

La Commissione predispone la graduatoria delle offerte ammesse, collocando al primo posto il concorrente che avrà raggiunto il punteggio maggiore secondo la tabella dei criteri di aggiudicazione. A parità di punteggio l'aggiudicazione avverrà per rilancio, in busta chiusa, sull'offerta del contributo scolastico.

c) aggiudicazione dell'affidamento del servizio

La Commissione procederà alla trasmissione della graduatoria al Dirigente Scolastico, per emissione del provvedimento di aggiudicazione e dell'affidamento del servizio alla ditta o società invitata, che risulterà collocata al primo posto della graduatoria.

La graduatoria avente validità per anni 3 (tre), potrà essere utilizzata per la scelta di eventuali ulteriori contraenti ove il o i precedenti contratti vengano risolti per qualunque causa.

L'esito della gara con aggiudicazione provvisoria sarà pubblicato all'albo dell'istituto e notificato al vincitore ed ai partecipanti a mezzo PEC, entro il giorno 06/03/2019, salvo impedimenti, la pubblicazione all'albo ha valore di notifica agli interessati che, nel caso ne ravvisino gli estremi potranno produrre reclamo scritto, con la stessa procedura del bando di gara, (consegna all'ufficio protocollo), indirizzato al responsabile del procedimento entro 5 giorni di calendario successivi alla pubblicazione.

ART. 7. AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA

Ai sensi della normativa vigente in materia, l'aggiudicazione provvisoria proposta dalla commissione di gara diverrà

definitiva decorsi dieci giorni dall'aggiudicazione provvisoria, in assenza di contestazioni, ai sensi delle disposizioni di cui all'art. 11 e 12 dei D.lgs. n. 163/2006 e s.m.i., dopo la verifica del possesso di tutti i requisiti prescritti entro 35 giorni successivi avverrà la stipula del contratto.

ART.8 - CALENDARIO ED ORARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L'orario di apertura dei posti di ristoro è: dalle ore 07.30 alle ore 14.30, dal lunedì al venerdì (Sabato in caso di apertura della Scuola per eventi quali ad esempio giornate di orientamento in entrata, convegni, esami di stato), con eventuale prolungamento orario nei pomeriggi di apertura della scuola per attività programmate (corsi di aggiornamento, scrutini, Consigli di Classe, Collegio dei docenti, convegni e conferenze, esami di Stato, etc.)..

Permane il diritto da parte del Dirigente Scolastico di individuare eventuali momenti di chiusura durante tali orari, qualora sorgessero esigenze di tutela dello svolgimento delle attività didattiche.

L'erogazione dei servizi deve essere garantita dall'inizio dell'anno scolastico fino al termine degli esami di Stato annuali (circa 15 luglio). Nei giorni di sospensione e/o interruzione dell'attività didattica (es. vacanze di Natale, di Pasqua, estive) la durata dei servizi deve essere concordata preventivamente con il Dirigente Scolastico.

Al Dirigente Scolastico o a persona delegata spetta altresì il controllo sul rispetto degli orari.

ART. 9 - PREZZI E QUALITÀ PRODOTTI

L'impresa aggiudicataria si impegna a:

1. esporre il listino prezzi con l'indicazione di marca e/o caratteristiche dei prodotti offerti di cui all'allegato B;
2. sottoporre all'autorizzazione del Consiglio di Istituto eventuali aumenti di prezzo e l'inserimento di nuovi prodotti;
3. non vendere bevande alcoliche, qualunque sia il loro contenuto di alcol;
4. rilasciare regolarmente lo scontrino fiscale;
5. garantire la qualità e la conservazione dei generi di consumo come da Legge.

La qualità dei prodotti verrà monitorata da apposita Commissione individuata dal Dirigente Scolastico o dal medesimo o persona delegata .

In caso di comprovato utilizzo di prodotti di scarsa qualità e non coerenti con quelli riportati nell'allegato B, la Commissione formulerà al Dirigente richiesta di richiamo alla ditta aggiudicataria.

L'Istituto si riserva, inoltre, la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti, qualora per qualsiasi motivo, non ne ritenga opportuna l'erogazione. La ditta aggiudicataria sarà tenuta ad ottemperare senza avere nulla a che pretendere.

Nel caso di mancato ripristino delle condizioni di qualità minima entro 5 gg. dalla data di richiamo, sarà applicata una penale pari a € 100,00 al giorno, fino all'avvenuto ripristino, attestato dall'Istituto.

ART. 10 - ONERI PER L'IMPRESA

L'impresa aggiudicataria si impegna a:

a. richiedere a propria cura e spese (entro quindici giorni solari dalla stipula della concessione) le prescritte autorizzazioni necessarie per l'attivazione dei posti di ristoro, pena la revoca della concessione;
b. eventuale richiesta dell'attivazione delle utenze (energia elettrica, acqua ecc.);
c. realizzare, a proprie cura e spese, tutti quei lavori di muratura, pittura, idraulica, elettrici (in conformità alla normativa vigente e regolarmente certificata) ed altri necessari per il funzionamento e il decoro dell'ambiente in cui dovrà operare. Il concessionario ha l'obbligo di tinteggiare annualmente la zona muraria del posto di ristoroerealizzarediligentementequantoindicatonelpianoordinariodimanutenzione;
d. provvedere, a propria cura e spese, agli stigli degli ambienti destinati all'esercizio dei posti di ristoro, al bancone per la somministrazione, agli elettrodomestici, ad ogni altra attrezzatura necessaria (a norma di legge), compresa l'installazione di inferriata a protezione/chiusura del locale. In ogni caso l'allestimento dell'area interna e di quella esterna dovrà integralmente corrispondere a quanto presentato nel progetto tecnico approvato;
e. stipulare presso Compagnie d'assicurazione abilitate apposita polizza per i rischi derivanti dall'esercizio dell'attività, come da Capitolato allegato (depositare fotocopia presso l'Istituto);
f. assumere a proprio carico le tasse e le imposte dirette ed indirette di esercizio, di rivendita, i premi di assicurazione, nonché le spese inerenti all'esercizio, comprese quelle per i consumi delle utenze sopra

richiamate;

g. condurre l'esercizio nel rispetto del decoro dell'istituzione scolastica, attenendosi alle prescrizioni che al riguardo questa potrà, eventualmente,impartire;
h. tenere i locali in ottimo stato igienico-sanitario nonché collocare appositi contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti e/o di involucri all'interno del locale e nelle immediate adiacenze fino allo spazio esterno concordato(provvedendo in proprio al corretto smaltimento degli stessi);
i. a far rispettare il divieto di fumo vigente nei locali e negli spazi della pubblica amministrazione, ivi comprese le aree esterne.

Il rispetto delle disposizioni in ordine all'installazione autonoma delle utenze e gli aspetti economico-patrimoniali connessi all'attività dei punti di ristoro rimangono di pertinenza dell'Amministrazione della Città Metropolitana di Roma Capitale, le cui disposizioni l'aggiudicatario dovrà rispettare.

L'Istituto si riserva il diritto di esercitare, in qualsiasi momento e senza preavviso, dei controlli sulla gestione nel suo insieme e, in particolare, per quanto attiene la qualità dei generi alimentari impiegati. In caso dovessero emergere delle inadempienze in violazione delle vigenti norme igienico-sanitarie, l'Istituto procederà a contestarle per iscritto all'aggiudicatario, che avrà 5 giorni per porsi in regola, con spese a proprio carico e in modo da non recare alcun inconveniente o disservizio. In caso di ripetute inadempienze la convenzione verrà considerata risolta.

ART. 11 - ATTREZZATURE E LOCALI E LORO MANUTENZIONE

L'impresa aggiudicataria:

1. riceverà in consegna i locali destinati all'esercizio del posto di ristoro con tutte le dipendenze ed attinenze, previa redazione dei verbali di consegna e di inventario. Il canone di locazione sarà determinato dall'Amministrazione di Città Metropolitana di Roma Capitale alla quale dovrà essere corrisposto il relativo affitto;
2. depositerà copia delle chiavi delle porte di accesso ai posti di ristoro presso l'Ufficio di segreteria, affinché vengano custodite in cassaforte;
3. si impegna a non cedere in tutto o in parte, a qualsiasi titolo, l'esercizio come pure non potrà servirsi dei locali, delle attinenze e delle dipendenze destinate al posto di ristoro, per adibirlo ad uso diverso da quello indicato nel contratto;
4. potrà eseguire lavori di adattamento e/o di abbellimento nei locali dell'esercizio soltanto previa autorizzazione dell'Istituto. In ogni caso, le opere eseguite saranno acquisite al patrimonio scolastico, senza che l'aggiudicatario possa vantare alcun diritto o indennità;
5. non dovrà opporsi alle ispezioni amministrative e/o tecniche disposte dal Consiglio di Istituto e/o dagli organi dirigenti della scuola per la verifica delle condizioni previste nella concessione;
6. è responsabile dei danni che per inosservanza delle disposizioni di cui al presente articolo dovessero derivare ai locali medesimi o ad altre parti del fabbricato nelle quali siano ubicati i locali medesimi;
7. non espleterà alcuna rivalsa nei confronti della Scuola nell'eventualità di sospensione delle lezioni, per qualsiasi motivo e per qualsiasi durata.

ART. 12 - PERSONALE ADDETTO AL PUNTO DI RISTORO

Per la conduzione del servizio BAR, di cui alla presente convenzione, l'aggiudicatario dovrà destinare unità lavorative in regola con le vigenti norme in materia di contratti di lavoro e igienico-sanitarie, nonché idonee, per qualifica e categoria, ad assicurarne il perfetto assolvimento delle mansioni da svolgere e la massima qualità.

Con cadenza semestrale dovrà essere consegnata, al Dirigente Scolastico, idonea documentazione comprovante il regolare rapporto di lavoro del personale destinato all'attività.

Il numero delle unità lavorative dovrà essere tale da assicurare il perfetto svolgimento del servizio secondo le modalità richieste dall'Istituto.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a comunicare preventivamente l'elenco con il nome delle persone che intende impegnare nelle varie mansioni, corredato dalla copia di un valido documento di riconoscimento e dalla documentazione di idoneità alla preparazione e somministrazione di alimenti. Inoltre, deve attestare in capo agli stessi l'assenza di indagini o procedimenti penali in corso in materia di violazione delle Leggi antimafia ed antiterrorismo e per reati di pedofilia, nonché l'assenza di sentenze penali di condanna.

L'istituto, nella persona del Dirigente Scolastico, si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione del personale che, a suo

insindacabile giudizio, non sia gradito. La sostituzione dovrà avvenire a cura della ditta aggiudicataria entro breve tempo e comunque non oltre cinque giorni solari dal ricevimento della comunicazione scritta da parte dell'Istituto.

L'impresa aggiudicataria provvederà, a propria cura e spese, a fare indossare agli addetti al servizio idonea divisa.

ART. 13 - RESPONSABILITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'impresa aggiudicataria s'impegna a sollevare l'Istituto da qualunque pretesa, azione o molestia che possano derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o colpa nell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa in caso di condanna. È, inoltre, sempre responsabile, sia verso l'Istituto che verso i terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti, dell'operato e del contegno dei dipendenti, degli eventuali danni che, dall'attività del personale o dall'uso dei mezzi impiegati, possano derivare a terzi.

L'Istituto ha diritto di promuovere, nei modi e nelle forme di Legge, la risoluzione del contratto nei seguenti casi:

a) abbandono dell'appalto, salvo forza maggiore;
b) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o del regolamento relative a lservizio;
c) cessione a terzi in tutto o in parte dei diritti e/o degli obblighi inerenti al presente capitolato;
d) contegno abitualmente scorretto verso il pubblico da parte della Ditta o del personale adibito al servizio;
e) inosservanza, da parte della Ditta aggiudicataria, degli obblighi contrattuali ed impegni assunti verso l'Istituto;
f) colpevolezza in frode della Ditta aggiudicataria;
g) apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta aggiudicataria;
h) inosservanza, anche parziale, del presente capitolato, a seguito della quale siano già state formalizzate tre contestazioni;
i) ogni altra inadempienza ai sensi dell'art. 1453c.c.;
j) violazione delle norme in materia di contratti di lavoro con il personale;
k) violazioni in materia di norme fiscali e tributarie.

L'applicazione della risoluzione non pregiudica la messa in atto, da parte del committente, di azioni di risarcimento dei danni subiti. Nell'ipotesi di risoluzione della concessione, il conduttore è tenuto a rilasciare libero da persone e/o cose il bene concesso entro 30 (trenta) giorni solari dalla ricezione della comunicazione del Consiglio d'Istituto. Trascorso tale periodo, verserà una penale giornaliera di € 250,00.
In caso di contenzioso, il Foro competente è quello di Civitavecchia.

ART. 14. ADEMPIMENTI CONNESSI ALL'AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA ED ALLA STIPULA DEL CONTRATTO

L'impresa aggiudicataria riceverà specifica comunicazione da parte dell'Istituto, ed avrà a disposizione 20 giorni da tale comunicazione, pena l'automatica decadenza, per la presentazione di:

1. certificato di iscrizione alla Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura dal quale risulti nome, cognome, luogo e data di nascita del titolare abilitato 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;
2. iscrizione all'lNPS ed all'lNAIL, ricorrendone i presupposti di legge, di tutti gli addetti, compreso il titolare, familiari e i soci prestatori d'opera;
3. certificato d'iscrizione al REC (somministrazione alimenti e bevande) del titolare/legale rappresentante e/o delle persone addette;
4. documento HACCP di autocontrollo di cui regolamento CE n. 852/2004.

ART. 15 – PATTO DI INTEGRITA'

L'impresa aggiudicataria riconosce e si impegna, alla stipula del contratto con l'Istituto, a sottoscrivere il patto di integrità e dichiara altresì di essere consapevole delle condizioni stabilite nel Patto d'Integrità in materia di contratti pubblici stipulati, il cui spirito viene dalla suddetta impresa condiviso pienamente, e riconosce che in caso di violazione riscontrata dei principi di lealtà, trasparenza e correttezza, incorrerà nelle sanzioni disciplinari previste nel vigente Codice Etico vigente in materia.

ART. 16 - INFORMAZIONI

Informazioni di natura tecnica e/o amministrativa potranno essere richieste al Direttore dei Servizi Generali Amministrativi Sig. Piroli Gustavo al numero 06 121124345 o tramite messaggio di posta elettronica all' indirizzo email: rmps130006@istruzione.it

ART. 17 - TUTELA DELLA PRIVACY

Ai sensi dell'art. 13 e 14 del G.D.P.R. 2016/679 (così come già previsto dall'alt. 10 comma 1 della Legge 3I ottobre 1996 n. 675 e successive modifiche ed integrazioni, in seguito specificato dall'art. 13 del DLgs 196 del 2003 (Codice Privacy) e del Regolamento Ministeriale n. 305/06), i dati personali forniti saranno utilizzati esclusivamente per le finalità di gestione della selezione e potranno essere trattati anche in forma automatizzata e comunque in ottemperanza alle norme vigenti.
Il titolare del trattamento dei dati è il Dirigente Scolastico prof.ssa Maria Zeno a cui i soggetti interessati potranno rivolgersi senza particolari formalità, per far valere i propri diritti, cosi come previsto dall'art. 7 del Codice Privacy.

Il Responsabile del Procedimento è il Dirigente Scolastico Prof.ssa Maria Zeno

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Professoressa Maria ZENO
firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell'art.3, comma 2 del d.lgs. 39/1993