



REPUBBLICA ITALIANA - REGIONE SICILIANA
I.T.T.L. "Caio Duilio" Istituto Tecnico Nautico
Via La Farina 70, 98123 Messina
Tel .Centr. 090 2931850 - PEC meth01000t@pec.istruzione.it
www.nauticomessina.edu.it - Codice Fiscale 80004460830

CAPITOLATO TECNICO

Affidamento della concessione del servizio di gestione punto di ristoro interno presso la sede dell'I.T.T.L. "Caio Duilio" Istituto Tecnico Nautico di Messina. Periodo 01/09/2023 - 31/08/2029 con facoltà di revoca dopo il terzo anno. Procedura ai sensi dell'art. 176 e seguenti D. Lgs. 36/2023.

Art. 1 Oggetto del contratto

Affidamento in concessione del servizio di gestione del punto di ristoro interno presso la sede dell'Istituto.

Art. 2 Durata del contratto

La durata dell'appalto sarà di anni 6 (sei) dal 01/09/2023 - 31/08/2029 con facoltà di revoca da parte dell'ITTL Caio Duilio dopo il terzo anno, senza alcun obbligo di motivazione.

La DITTA garantirà l'avvio del servizio punto di ristoro entro l'inizio dell'anno scolastico 2023/24 (1° settembre 2023).

Art. 3 Tipologia dell'utenza

Il servizio punto di ristoro oggetto del presente bando si rivolge principalmente agli studenti frequentanti corsi diurni, al personale docente e ATA, nonché ai genitori e visitatori occasionalmente presenti nell'intero plesso scolastico.

Si precisa che l'utilizzo del servizio punto di ristoro è facoltativo da parte degli utenti che vi accedono per scelta individuale, poiché nessun obbligo è fatto loro di acquistare alimenti o bevande presso il punto di ristoro interno e pertanto l'Istituto non garantisce nessun flusso minimo per il servizio punto di ristoro e il gestore non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa né richiedere modifiche, anche di natura economica, del contratto per l'eventuale mancato utilizzo del servizio punto di ristoro da parte degli utenti. Il servizio punto di ristoro non può comportare nessun tipo di onere e responsabilità per l'Istituto.

Art. 4 Autorizzazioni

La DITTA si impegna ad acquisire, prima dell'attivazione del servizio, tutte le necessarie autorizzazioni all'erogazione del servizio, compresa la sottoscrizione di un verbale di consistenza dei locali, a firma congiunta tra Istituto e DITTA.

Art. 5 Documentazione

La DITTA è tenuta a produrre, entro quindici giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione, la seguente documentazione, in difetto della quale non potrà dare inizio all'attività:

- Certificazioni attestanti che tutti gli addetti, compresi i dipendenti, sono in possesso del corso abilitativo della HACCP;
- Autorizzazione sanitaria;
- Polizza RC (obbligatoria) contro danni causati a cose o persone nell'esercizio dell'attività di distribuzione di alimenti o bevande o dai prodotti distribuiti;

Per le sole società, il Gestore è tenuto a produrre in aggiunta, sempre entro 15 gg: lo statuto vigente; l'elenco dei soci e i componenti l'organo amministrativo; l'impegno scritto a comunicare

qualsiasi variazione statutaria e della compagine societaria.

DISCIPLINA DEL SOCCORSO ISTRUTTORIO

1. Ai sensi e per gli effetti dell'art. 101 del Codice, le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda potranno essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui al presente articolo.
2. In particolare, **in caso di mancanza, incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del DGUE e della ulteriore documentazione amministrativa**, con esclusione di quelle afferenti all'Offerta Economica e Tecnica, l'Amministrazione Concedente assegna al concorrente un termine congruo, **non superiore a 5 (cinque) giorni solari**, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere.
3. Ove il Concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, l'Amministrazione Concedente può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, fissando un termine perentorio a pena di esclusione.
4. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è **escluso** dalla gara.
5. L'irregolarità essenziale è sanabile laddove non si accompagni ad una carenza sostanziale del requisito alla cui dimostrazione la documentazione omessa o irregolarmente prodotta era finalizzata. La successiva correzione o integrazione documentale è ammessa laddove consenta di attestare l'esistenza di circostanze preesistenti, vale a dire requisiti previsti per la partecipazione e documenti/elementi a corredo dell'offerta.

Nello specifico valgono le seguenti regole:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio e determina l'esclusione dalla procedura di gara;
 - l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità del DGUE e della domanda, ivi compreso il difetto di sottoscrizione, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
 - la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati elementi erano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
 - la mancata presentazione di elementi a corredo dell'offerta ovvero di condizioni di partecipazione gara (es. mandato collettivo speciale o impegno a conferire mandato collettivo), entrambi aventi rilevanza in fase di gara, è sanabile, solo se preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
 - la mancata presentazione di dichiarazioni e/o elementi a corredo dell'offerta che hanno rilevanza in fase esecutiva (es. dichiarazione delle parti del Servizio ai sensi dell'art. 48, comma 4, del Codice) è sanabile.
6. Costituiscono **irregolarità essenziali non sanabili** le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.
 7. Al di fuori delle ipotesi di cui all'art. 101 del Codice è facoltà dell'Amministrazione Concedente invitare, se necessario, i Concorrenti a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

Art. 6 Periodi ed orari di servizio

Il servizio punto di ristoro dovrà funzionare dall'avvio dell'anno scolastico (1 settembre) e ininterrottamente, fino al termine degli Esami di Stato e di eventuali attività di recupero estive, dalle 7.45 alla chiusura dell'Istituto dal lunedì al sabato e dovrà essere comunque col Dirigente scolastico.

Durante tali orari permane il diritto da parte del Dirigente Scolastico di stabilire momenti di chiusura o limitazioni del servizio a tutela dello svolgimento delle attività didattiche.

La DITTA si impegna a garantire il servizio anche in orario extrascolastico, su richiesta dell'Istituto, in occasione di scrutini, collegio docenti, corsi di aggiornamento, ricevimento collettivo, attività extracurricolari, consigli di classe aperti ai genitori, ecc.

Nei giorni di sospensione dell'attività didattica la riduzione del servizio per quanto concerne orari e offerta di prodotti sarà preventivamente concordata con il Dirigente Scolastico.

Il punto di ristoro resterà chiuso nei giorni di sabato, domenica, festivi, nelle giornate di chiusura della scuola deliberate dal Consiglio d'Istituto e quando richiesto dall'autorità competente, nel rispetto delle norme di ordine pubblico senza diritto di indennizzo alcuno.

Durante le giornate di chiusura non sarà possibile per la Ditta accedere ai locali per attività diverse da quelle inerenti alle attività di ristorazione dell'Istituto.

Art. 7 Prezzi

I prezzi delle consumazioni sono stabiliti sulla base di prezzi medi di mercato.

La DITTA è tenuta all'emissione dello scontrino fiscale – o altro documento fiscale – ogni qualvolta si verifichi la vendita di un prodotto.

Le consumazioni sono pagate direttamente dal consumatore alla DITTA: l'Istituto è sollevato da ogni responsabilità in merito ad eventuali insolvenze.

Art. 8 Locali e attrezzature

Per l'espletamento del servizio, la DITTA sarà dotata degli spazi e degli impianti fissi di proprietà della CMM, salvo eventuali modifiche autorizzate dal Dirigente Scolastico. Il verbale di consistenza dei locali verrà redatto contestualmente alla stipula del contratto.

Per il locale di preparazione, le attrezzature e i banchi devono necessariamente essere a norma di legge. Le stoviglie, i bicchieri, i piatti e le suppellettili non devono essere logorate dall'uso e dal tempo ma nuove, di qualità e frequentemente sostituite a cura della DITTA.

Le attrezzature come macchine da caffè, piastre per riscaldare panini, grill, forni ed i vari elettrodomestici necessari devono essere di qualità, di provata efficienza e rispondenti alle reali esigenze dell'utenza.

È vietata l'esposizione di cartelli pubblicitari (locandine di film o altro) all'interno dei locali e degli spazi dati in concessione.

Per consentire l'accesso in caso di emergenza, nei periodi di interruzione del servizio, le chiavi di tutti i locali devono essere lasciate in copia, in busta sigillata e controfirmata in ogni lembo, dalla DITTA presso la dirigenza dell'Istituto. Qualora, per qualsiasi motivo ed in qualsiasi momento della gestione, la DITTA ritenesse opportuno sostituire, con spese a proprio carico, le serrature dei locali consegnati, è tenuta a comunicarlo al Dirigente Scolastico, provvedendo altresì a consegnare copia delle nuove chiavi.

Art. 9 Verifiche e lavori, migliorie e innovazioni

Durante la concessione la Città Metropolitana di Messina (CMM) e il Dirigente Scolastico hanno diritto di eseguire sugli spazi dati in concessione verifiche o lavori che discrezionalmente ritenga necessari previo avvertimento della DITTA che, tuttavia, non può rifiutarli. Durante l'esecuzione dei lavori rimane sospesa la responsabilità della DITTA.

È fatto divieto alla DITTA di far eseguire nei locali assegnati, senza preventiva autorizzazione scritta da parte dell'Istituto concedente, migliorie o innovazioni di qualsiasi natura le quali, in ogni caso, rimangono acquisite di diritto dalla CMM senza che la DITTA possa asportarle, ritenerle o pretendere compensi al termine della concessione.

Resta salvo l'obbligo per la DITTA, qualora l'Amministrazione lo richieda, di rimessa in ripristino dei locali

Art. 10 Quantità e qualità dei generi di consumo

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

I generi di consumo dovranno essere di ottima qualità e in quantità sufficiente a garantire la continuità del servizio di ristorazione.

I generi di consumo previsti dal capitolato dovranno essere garantiti nell'arco dell'intera giornata.

Sono ammessi gli "sport drinks" contenenti sali minerali e vitamine.

L'aggiudicatario sarà ritenuto unico ed esclusivo responsabile della qualità dei prodotti offerti e dei controlli previsti dalla normativa vigente.

Art. 11 Preparazione e qualità degli alimenti

La preparazione dovrà avvenire nella stessa giornata del consumo, preferibilmente in loco (presso la sede dell'Istituto) e per il solo fabbisogno dei fruitori dell'Istituto.

È vietata qualsiasi forma di utilizzo degli avanzi. La verdura fresca dovrà essere accuratamente lavata con l'utilizzo di mezzi idonei, atti a ridurre o eliminare eventuali residui.

Su richiesta dell'utenza i prodotti obbligatori del punto di ristoro (pizzette, panini, focacce, piadine) dovranno essere riscaldati. Salumi e formaggi non devono contenere polifosfati aggiunti. La composizione dei prodotti confezionati deve essere dichiarata ed esposta al pubblico.

Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, di marche conosciute a livello nazionale o regionale e di ambito CEE o comunque DOP, IGT.

Art. 12 Conservazione e distribuzione

La conservazione di insaccati, formaggi, salse, deve essere fatta a 4° C. È vietato utilizzare prodotti surgelati (tranne le brioche) o surgelare i prodotti. La protezione di alimenti grassi (salumi, formaggi, ecc...) deve avvenire con pellicola idonea al contatto con gli alimenti.

Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata, se il contenuto non viene immediatamente utilizzato, dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o di acciaio inox o di altro materiale non soggetto a ossidazione. Gli alimenti non confezionati dovranno essere

distribuiti mediante apposite pinze oppure dovranno essere contenuti in appositi involucri.

I recipienti utilizzati per le bevande dovranno essere trattati con apposita macchina sterilizzatrice.

A richiesta saranno utilizzati bicchieri monouso.

Gli addetti alla distribuzione non dovranno manipolare denaro.

Art. 13 Pulizia ed igiene delle strutture

La DITTA si impegna a pulire, quotidianamente, i locali destinati al servizio punto di ristoro comprensivi dell'area di ristoro e lo spazio esterno dedicato alla raccolta dei rifiuti.

Prima della chiusura e prima della riapertura, per le vacanze di Natale o per quelle estive, la DITTA si impegna ad effettuare la pulizia dei locali.

Art. 14 Detersivi e rifiuti

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locali appositi o in armadi chiusi e in ogni modo la responsabilità nella scelta e nell'uso dei materiali di cui sopra, nonché il corretto uso, rientra nell'esclusiva responsabilità della DITTA, trattandosi di aspetti connessi alla gestione dell'impresa.

È assolutamente vietato detenere, nella zona di preparazione e distribuzione dei prodotti alimentari, detersivi, scope, ecc., e comunque prodotti non destinati all'uso alimentare.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti chiusi e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta in conformità con le indicazioni del gestore comunale del servizio di raccolta rifiuti differenziata.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scolo, ecc.).

La gestione dei rifiuti deve avvenire ai sensi del D. Lgs. n. 22/1997 e successive modifiche ed integrazioni a cura della DITTA.

Art. 15 Vestiario

La DITTA deve fornire a tutto il personale indumenti da lavoro in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante la ragione sociale della DITTA ed il nome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia, in conformità alla normativa vigente.

In ogni occasione l'abbigliamento e il comportamento del personale dovranno essere decorosi e adeguati all'ambiente scolastico.

Art. 16 Idoneità sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria.

Art. 17 Igiene personale

Tutto il personale addetto alla manipolazione e alla preparazione delle bevande, pietanze, ecc., deve curare l'igiene personale e rispettare le più scrupolose accortezze igieniche.

Art. 18 Subappalto e cessione

È vietata la cessione totale o parziale del contratto. La cessione del contratto è nulla ad ogni effetto. È fatto salvo il risarcimento di ogni danno e spese all'Istituto.

Non è consentito al Gestore il subappalto o il sub-affidamento del servizio nemmeno in forma parziale.

Art. 19 Oneri a carico della Ditta appaltatrice

Oltre a quanto prescritto in altre parti del capitolato, la DITTA si impegna a provvedere:

- all'organizzazione, gestione e somministrazione dei prodotti previsti;
- al trattamento economico, sia ordinario che straordinario, dovuto al personale che dovrà essere regolarmente assunto, nonché ai relativi contributi previdenziali e assistenziali previsti dalla Legge;
- a curare la scrupolosa sorveglianza delle norme igieniche vigenti da parte di tutto il personale addetto al servizio;
- alla fornitura del vestiario al personale addetto al servizio;
- al pagamento delle imposte generali e speciali, compresa la tassa di smaltimento rifiuti per quanto di competenza;
- all'assicurazione per danni a persone o cose;
- alla fornitura delle attrezzature mobili e degli elettrodomestici;
- alla pulizia dei locali, comprese le attrezzature fisse e mobili e l'area di ristoro, ivi compresi i servizi di derattizzazione e deblattizzazione delle aree di competenza, con cadenza periodica;
- alla manutenzione ordinaria delle strutture e delle attrezzature fissi e mobili;
- al rimborso delle spese relative al consumo diretto di acqua potabile, energia elettrica;
- alle spese di manutenzione ordinaria dei locali;
- alla comunicazione in forma scritta al Dirigente Scolastico del nominativo, dei dati anagrafici e dei numeri telefonici di reperibilità di tutti i collaboratori.

Art. 20 Responsabilità amministrativa

La DITTA, all'atto della stipula del presente contratto, dichiara di aver adempiuto a tutte le disposizioni stabilite dalla vigente normativa sulla gestione del servizio, in particolare per quanto riguarda le norme fiscali e gli adempimenti di natura igienico-sanitaria, le leggi ed i regolamenti locali riguardanti il ramo specifico di attività.

La DITTA si impegna ad adeguarsi ad ogni nuova norma che venisse emanata dopo la stipula della presente convenzione.

La DITTA consegnerà il documento per la regolarità contributiva (DURC), che provvederà a rinnovare per tempo presso gli enti preposti, ogni qualvolta detto documento è prossimo alla scadenza.

Art. 21 Responsabilità della ditta appaltatrice

La DITTA riconosce esplicitamente che l'Istituto e il suo legale rappresentante sono esonerati da ogni e qualsiasi responsabilità per atti o fatti connessi all'esercizio dell'attività, o per danni di qualsiasi natura causati da terzi agli impianti, alla merce o all'attività in generale.

La DITTA si impegna a rifondere ogni danno, di qualsiasi natura, provocato a cose o a persone per fatti connessi con l'esercizio dell'attività.

Il Gestore della DITTA è responsabile sia verso l'Istituto che verso terzi dell'esecuzione del servizio assunto. Egli è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti nei confronti degli utenti, nonché degli eventuali danni che, dal personale o dai mezzi impiegati, possano derivare all'Istituto o a terzi.

Art. 22 Controlli

Il Consiglio di Istituto o il Dirigente Scolastico 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;
- 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 pulizia e della manutenzione ordinaria dei locali.

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.

Art. 23 Divieti

Sono tassativamente vietati, senza preventivo consenso dell'Istituto, lo spaccio di materiali diversi da cibi o bevande, come pure la distribuzione (anche gratuita) di omaggi e/o gadgets.

È parimenti vietata la gestione e/o il supporto e/o la pubblicità a concorsi a premi, raccolte di punti

e simili iniziative, nonché l'introduzione nel locale di giochi di qualsiasi genere.

Non sono ammessi, in nessun caso: le bevande alcoliche o cibi contenenti sostanze alcoliche, di qualsiasi tipo e gradazione e gli "energy drinks" (ad alto contenuto di sostanze eccitanti: caffeina, taurina, ecc.).

È tassativamente vietata l'esposizione di cartelli pubblicitari (locandine di film o altro) all'interno dei locali e degli spazi dati in concessione, se non concordati ed approvati dal Dirigente Scolastico.

È fatto divieto di fumo, comunque generato, anche se da dispositivi a vapore (cosiddette sigarette aromatizzate - elettroniche) in tutti i locali dati in concessione per la gestione del punto di ristoro. Gli obblighi da parte della DITTA attengono all'esposizione di cartelli con l'indicazione del divieto, della norma che lo impone e delle sanzioni applicabili.

Art. 24 Non esclusività

La DITTA è a conoscenza che l'Istituto potrà introdurre distributori automatici di alimenti e bevande non ricompresi nel presente contratto.

Art. 25 Uso impianti ed arredi

La DITTA si impegna a dotarsi di tutte le attrezzature che permettono la prestazione del servizio con criteri di igiene, rapidità, salvaguardia delle qualità organolettiche degli alimenti.

La DITTA si impegna inoltre a dotarsi di arredi adeguati all'ambiente scolastico ed a norma, necessari all'espletamento del servizio.

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

La DITTA dovrà altresì provvedere a richiedere al competente ufficio territoriale (Ufficio Igiene) l'Autorizzazione all'Esercizio.

Art. 26 Organizzazione del servizio

Il numero delle persone in servizio effettivo presso il punto di ristoro dell'Istituto deve essere di almeno due unità per tutta la durata del servizio e deve sempre garantire un servizio efficiente e di qualità nell'arco della giornata ma soprattutto all'intervallo (periodo di maggior affollamento), durante il quale deve essere garantito il servizio punto di ristoro - caffetteria per tutti.

Art. 27 Disposizioni in materia di sicurezza

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

La DITTA è tenuta a porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate nel corso delle attività previste dal presente capitolato le disposizioni in tema di prevenzione antinfortunistica con particolare riferimento alla normativa del D. Lgs. 626/94 e D. Lgs. 81/2008 e s.m.i. e alla direttiva macchine, impianti ed attrezzature di lavoro.

La DITTA dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni, dotando il personale di mezzi ed indumenti di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette al servizio e dei terzi.

È a carico della DITTA la valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori, ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008, della C.M. del Lavoro 102/95 e dei documenti emessi dalla Comunità Europea e successive modifiche ed integrazioni. È altresì a carico della DITTA la redazione e

l'applicazione del manuale di autocontrollo HACCP, per la specifica attività svolta, disposto dal D.Lgs. n. 155/1997e successive integrazioni e modificazioni.

Art. 28 Contributi a favore dell'Istituto

Il contributo all'Istituto e l'importo destinato a Borsa di studio, così come risulta dall'offerta (importo minimo di 900,00 euro cadauno), dovrà essere corrisposto all'Istituto obbligatoriamente **entro il 10 MAGGIO** di ogni anno.

L'eventuale cambio della popolazione scolastica, sia in aumento che in diminuzione, non potrà essere preteso per la revisione del contributo.

La DITTA si obbliga a pagare per intero il contributo stabilito senza mai poterlo scomputare e diminuire, qualunque contestazione o richiesta intenda promuovere nei confronti dell'Istituto. Il pagamento non potrà essere ritardato.

Art. 29 Garanzie

La DITTA si impegna a costituire entro la stipulazione del contratto, cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale. La mancata costituzione della cauzione di cui sopra determina la decadenza dell'affidamento da parte della stazione appaltante che aggiudica l'appalto e la concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

Art. 30 Responsabilità per danni

La DITTA è responsabile delle provviste, dei mobili, degli oggetti e degli attrezzi che si trovano nei locali affidati in concessione, rimanendo la custodia e la conservazione a totale suo carico, rischio e pericolo.

La DITTA risponde direttamente ed indirettamente di ogni danno che, per fatto proprio o dei suoi dipendenti, possa derivare alla scuola o a terzi nonché per la responsabilità civile verso terzi.

A tal fine La DITTA è obbligata a provvedere, per tutta la durata del rapporto contrattuale, a costituire una polizza assicurativa, per la durata della concessione, per la copertura dei danni subiti dall'Ente a causa del danneggiamento o della distruzione totale o parziale di impianti ed opere anche preesistenti ed a garanzia degli adempimenti previsti nell'atto di concessione, nella seguente misura:

- €. 50.000,00 nel caso di concessione di punto di ristoro;
- della responsabilità civile verso terzi con un massimale non inferiore a € 2.500.000,00;

Con riguardo all'inizio del rapporto, copia delle relative polizze dovranno essere consegnate all'Istituto entro 30 (trenta) giorni dalla stipula del contratto; in caso di mancato o tardivo rispetto di tale obbligo il contratto s'intende risolto di diritto.

Ove la polizza avesse durata di inferiore al periodo di durata prevista dal contratto, la DITTA è obbligata a rinnovare la garanzia assicurativa senza soluzione di continuità e a consegnare all'Istituto copia della relativa polizza entro 30 (trenta) giorni successivi. Anche in tal caso, il mancato o tardivo rispetto di tale obbligo comporta la risoluzione del contratto.

Art. 31 Penali

La DITTA, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di Legge e di regolamenti inerenti il servizio stesso.

Qualora la DITTA non ottemperi a tali disposizioni o comunque le violi o non ottemperi alle prescrizioni di cui all'art. 24, fatto salvo quanto stabilito nell'art. 36, il Dirigente Scolastico applicherà le seguenti penalità:

€ 100,00 per ogni giorno di sospensione del servizio senza il dovuto preavviso;
€ 50,00 per mancata esposizione della lista degli ingredienti di ogni prodotto;
€ 300,00 per utilizzo prolungato (più di 3 giorni) di addetti non corrispondenti a quanto dichiarato;
€ 100,00 al giorno per mancato avvio del servizio.

L'applicazione della penale dovrà essere preceduta da esplicita contestazione dell'inadempienza, fatta salva la possibilità della DITTA di presentare le proprie controdeduzioni entro 10 giorni dalla notifica della contestazione.

L'applicazione della penale è indipendente dai diritti spettanti all'Istituto in conseguenza delle inadempienze o violazioni contrattuali verificatesi.

Il pagamento della penale dovrà avvenire entro 10 (dieci) giorni dalla eventuale notifica di non accettazione delle controdeduzioni.

Art. 32 Spese

Tutte le spese e gli oneri fiscali inerenti all'aggiudicazione ed al contratto, compresa la registrazione ove necessario, sono a totale carico della DITTA.

Art. 33 Disposizioni di fine contratto

Alla fine del contratto, la DITTA deve restituire gli spazi e gli impianti dati in concessione. La restituzione deve essere in linea con quanto riportato nel verbale di consegna redatto alla stipula del contratto, salvo il normale deterioramento d'uso. In caso di mancato accordo, la valutazione sarà demandata ad un perito scelto dalle parti o, in mancanza, nominato dal Tribunale di Messina.

Art. 34 Inadempimenti contrattuali

L'Istituto ha facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, nei seguenti casi:

- frode nell'esecuzione del servizio;
- abbandono dell'appalto;
- fallimento;
- inadempimento alle disposizioni dell'Istituto riguardanti le modalità/orari di esecuzione del servizio;
- stato di inosservanza della DITTA riguardo a tutti i debiti contratti per l'esercizio della propria impresa e lo svolgimento del contratto;
- mancato rispetto delle procedure di HACCP e delle norme sulla sicurezza dei lavoratori; manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio aggiudicato;
- inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie delle maestranze nonché del rispetto dei contratti collettivi di lavoro;
- interruzione parziale o totale del servizio verificatasi, senza giustificati motivi, per tre giorni anche non consecutivi nel corso dell'anno;
- reiterate e gravi violazioni delle norme di legge, regolamento e delle clausole contrattuali, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio;
- accertata sostituzione del Gestore della DITTA da parte di un soggetto terzo nella gestione parziale o totale, del servizio;

- mancato pagamento del contributo economico alla scuola entro i termini stabiliti;
- cessione dell'Azienda, per cessione ramo di attività oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico della DITTA;
- ogni altra inadempienza o fatti qui non contemplati che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termini dell'art.1453 del Codice Civile.

Nelle ipotesi sopra indicate, il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione della scuola, in forma di lettera raccomandata.

Qualora si addivenga alla risoluzione del contratto, per le motivazioni sopra riportate, la DITTA sarà tenuta al rigoroso risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti e alla corresponsione delle maggiori spese che l'Istituto dovrà sostenere per il rimanente periodo contrattuale.

Art. 35 Foro competente

Per tutte le controversie di qualsiasi natura e genere che dovessero insorgere in ordine all'aggiudicazione ed al servizio e che non potessero essere risolte in via bonaria dalle parti è competente il Foro di Messina.

Art. 36 Norme di rinvio

Per tutto quanto non espressamente previsto nelle prescrizioni contrattuali, l'esecuzione del servizio sarà disciplinata dalle norme del Codice Civile.

Il Dirigente Scolastico

Daniela PISTORINO

Il documento è firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. 82/2005 s.m.i e norme collegate e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa.