Ministero dell' Istruzione, dell'Universita' e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
" Paolo Borsellino e Giovanni Falcone " - 00039 ZAGAROLO (Rm)
Tel./Fax 06/121128225 - Cod. Fisc. 93015960581 - Cod Min. RMIS077005
Sez. Associata Liceo Scientifico Via Colle dei Frati 5, 00039 Zagarolo (RM) Cod. Min. RMPS07701G
Sez. Associata I.P.S.I.A. Via Valle Epiconia - 00039 Zagarolo Cod. Min. RMRI07701R

CAPITOLATO

PER L'ASSEGNAZIONE DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORO DEL BAR/BUFFET FREDDO INTERNO ALL'I.I.S. "PAOLO BORSELLINO E GIOVANNI FALCONE" SEDE CENTRALE, Via Colle dei Frati n.5 – 00039 Zagarolo (RM)

Art. 1
(Oggetto della concessione)

1. La concessione per la gestione del posto di ristoro interno dell'Istituto di Istruzione Superiore "Paolo Borsellino e Giovanni Falcone", ha per oggetto: **la "gestione del servizio di ristoro-bar/buffet freddo"** nei locali all' interno dell'Istituto, presso la sede di Zagarolo, in Via Colle dei Frati n.5.
I locali sono nella competenza gestionale della Città Metropolitana Roma Capitale, alla quale spetta il diritto a percepire il canone annuo di concessione; sono invece a carico dell'Istituto l'affidamento della concessione e la successiva gestione del contratto.
Il servizio di ristoro si svolgerà esclusivamente all'interno dell'Istituto nei locali assegnati per la gestione.
Nulla avrà a pretendere il concessionario dall'Istituto o dalla Città Metropolitana di Roma Capitale qualora gli spazi a disposizione dovessero variare a causa di ristrutturazione o riorganizzazione.

2. Il servizio è rivolto esclusivamente agli studenti (circa 650), al personale dell'Istituto (circa 90 tra docenti e ATA) e a quanti comunque autorizzati (es.:genitori degli alunni; partecipanti a corsi, convegni ed eventi; componenti commissioni d'esame), che operano o si trovano all'interno dell'istituto medesimo.
Nulla avrà a pretendere il concessionario in caso di variazione del numero degli utenti potenziali.

3. La gestione del servizio sarà aggiudicata dal Dirigente Scolastico a chi risulterà primo in una apposita graduatoria stilata dalla Commissione.

4. Ai sensi dell'art. 81 del D.lgs, 12/04/2006 n. 163 l'Istituto si riserva il diritto di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

5. La graduatoria verrà stilata sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa, calcolata secondo i seguenti criteri:

Criteri di aggiudicazione			
Elementi di valutazione		Punteggio max attribuibile 100 punti	
		da	a
1	listino prezzi	0	50
2	Precedenti esperienze nel settore bar/ristorazione	0	10
3	Precedenti esperienze nella gestione del servizio nell'ambito delle strutture scolastiche	0	5
4	Progetto di allestimento del posto ristoro a giudizio insindacabile della Commissione	0	15
5	Ulteriori proposte dell'impresa per qualificare la propria offerta a giudizio insindacabile della Commissione	0	20

6. Tutti i punti verranno sommati e la gara sarà aggiudicata all'offerente che totalizzerà il maggior punteggio. A parità di punteggio avrà diritto di precedenza la ditta che avrà ottenuto il maggior punteggio al punto 1, punto 2 e al punto 4. In caso di ulteriore parità si procederà a pubblico sorteggio. In ottemperanza all'art. 69 del Regolamento di Contabilità Generale dello Stato, l'aggiudicazione della fornitura avviene anche in presenza di un solo preventivo.

Art. 2
(Fonti del contratto)

L'affidamento della concessione in oggetto dovrà essere formalizzato con apposito contratto.
Il contratto deve essere eseguito con l'osservanza delle seguenti norme:

1. D.lgs, 12/04/2006 n. 163, art. 30;
2. Regolamenti e norme stabiliti dalla Città metropolitana di Roma capitale;
3. capitolato di appalto
4. tutte le disposizioni normative relative alla natura dei servizi affidati
5. normativa comunque applicabile alla distribuzione di bevande e generi alimentari freschi e snack.

Art. 3
(Stipula e registrazione del contratto)

1. La stipula del contratto di concessione per il servizio di ristoro presso l'Istituto dovrà essere formalizzata entro 15 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione definitiva della gara.

2. La registrazione del contratto dovrà avvenire entro 20 giorni dalla data di stipula a cura e spese del concessionario.

Art. 4
(Durata della concessione)

1. La concessione, in applicazione del R.D. 827/1924 Titolo II capo I art. 39/3, avrà la durata di 4 anni, dal 01/09/2015 al 31/8/2019, anche se la data di stipula del contratto sarà in data successiva al 01/09/2015.

2. E' escluso, in ogni caso, alla scadenza contrattuale, qualsiasi tipo di indennizzo a favore del concessionario. Alla scadenza contrattuale il locale dovrà essere lasciato libero da persone o cose nel termine di 5 (cinque) giorni lavorativi.

3. Il contratto alla scadenza decadrà di diritto, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora e non sarà in alcun modo tacitamente rinnovabile.

4. Alla scadenza del contratto l'Istituto, nelle more dell'espletamento delle nuove procedure ad evidenza pubblica, avrà facoltà di procedere alla proroga del presente appalto, nei limiti delle disposizioni vigenti e, ove occorresse, si riserva inoltre la facoltà prevista dall'art. 57 comma 5 lettera a) e b) del D.lgs. 163/2006.

Art. 5
(Canone di concessione a favore della Città Metropolitana di Roma Capitale e contributo all'istituto scolastico)

1. Essendo il locale dell'Istituto nella disponibilità gestionale della Città Metropolitana di Roma Capitale, il canone annuale è fissato tenuto conto delle disposizioni dell' Ente.

2. Il pagamento del canone per la concessione in uso dei locali per il servizio di ristoro presso l'Istituto dovrà essere corrisposto alla Città Metropolitana di Roma Capitale (comunque secondo le modalità previste e rese note dalla citata Amministrazione). In ogni caso il concessionario è tenuto a dare prova tempestivamente, dell'intervenuto pagamento del predetto canone all'Istituto.

Art. 6
(Allestimento e attrezzature dei locali concessi)

1. La ditta che risulterà aggiudicataria dovrà a propria cura e spese (sulla base di un progetto depositato in sede di gara) provvedere all'allestimento/adeguamento, messa a norma, dei locali e degli impianti del punto di ristoro e dei locali oggetto della concessione.

2. L'impresa concessionaria, secondo il progetto presentato in sede di gara, dovrà realizzare il detto intervento entro il termine massimo di 20 gg. dall'assegnazione della concessione del servizio – fatti salvi comprovati ritardi connessi all'ottenimento di autorizzazioni/n.o. da parte delle autorità competenti. Il termine massimo di 20 giorni deve intendersi per giorni lavorativi (escluse quindi le festività del calendario o i giorni in cui l'istituto risulterà inaccessibile perché chiuso o impegnato per elezioni, concorsi, esami od altro) dalla data di aggiudicazione.

3. I lavori dovranno essere effettuati da Ditte specializzate, fornite di attrezzatura e manodopera in regola con la normativa vigente; le ditte che eseguiranno i lavori dovranno provvedere a fornire al Dirigente Scolastico dell'Istituto, le certificazioni necessarie connesse agli interventi eseguiti.

Art. 7
(Autorizzazioni e licenze)

1. Allestimento: l'impresa concessionaria dovrà dotarsi a propria cura e spese, prima dell'inizio dei lavori di cui al precedente art. 6 e comunque nei termini di legge, degli eventuali titoli abilitativi edilizi (o quant'altro) previsti dalla normativa applicabile in ragione al tipo di interventi da effettuarsi nei locali oggetto del presente capitolato.

2. Gestione del posto di ristoro: l'impresa concessionaria dovrà dotarsi, prima dell'inizio effettivo della attività di somministrazione, di tutte le prescritte autorizzazioni amministrative commerciali o di altra natura (comunali, ASL, VVFF, ecc o di altri Enti o Autorità) comunque necessarie alla regolare gestione del posto di ristoro in oggetto e dovrà consegnarne copia all'Istituto.

3. Del mancato o ritardato rilascio da parte delle competenti istanze di autorizzazioni o di n.o. o comunque di quanto necessario sia allo svolgimento dei lavori di cui al precedente art. 6 che al

regolare funzionamento dell'attività di somministrazione in oggetto non potrà essere in alcun modo considerato responsabile l'Istituto (o la Città Metropolitana di Roma Capitale), restando quindi a totale carico del Gestore/concessionario qualsiasi rischio connesso al mancato rilascio delle predette autorizzazioni ovvero qualsiasi incombenza connessa al rilascio o rinnovo delle dette autorizzazioni / licenze. In ogni caso:

a) prima dell'inizio dei lavori l'impresa concessionaria dovrà comunicare all'Istituto le modalità effettive di svolgimento degli interventi di cui al precedente art. 6, fornendo il nominativo (o i nominativi) delle ditte incaricate di effettuare gli interventi medesimi ed apposita dichiarazione da cui risultino, oltre ai predetti nominativi, anche gli eventuali titoli abilitativi e quant'altro necessario al regolare svolgimento dei lavori di allestimento. Detta dichiarazione dovrà specificare anche una manleva che rende esente l'Istituto o la Città Metropolitana di Roma Capitale per qualsiasi evento dovesse verificarsi ovvero, anche per il mancato rispetto della normativa,

b) prima dell'effettivo inizio dell'attività di somministrazione il gestore dovrà comunicare all'istituto la data di inizio attività e contestualmente dovrà dare prova di aver ottenuto tutte le necessarie licenze / autorizzazioni per lo svolgimento dell'attività medesima da consegnare in copia all'Istituto; dovrà inoltre essere fornita all'Istituto tutta la documentazione connessa e prevista dal D.lgs 155/97 (e S.M.I) e comunque dalle disposizioni in materia di igiene degli alimenti (depositando copia degli attestati di idoneità sanitaria di tutti coloro impiegati nella gestione del posto di ristoro).

Art. 8
(Utenze)

L'aggiudicatario dovrà provvedere a sua cura e spese a stipulare appositi contratti di fornitura intestati al medesimo gestore, per tutte le utenze necessarie allo svolgimento dell'attività.

Art. 9
(Disciplina del servizio di ristoro e disciplina della gestione dei locali e obblighi dell'aggiudicatario)

1. L'aggiudicatario dovrà garantire l'attuazione dei seguenti punti:
- Organizzazione, gestione e somministrazione di bevande (ad esclusione di quelle a contenuto alcolico), generi di caffetteria e piccola gastronomia, ivi compresa la fornitura di articoli complementari,
- Dovrà essere garantita l'osservanza delle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica.
- I prodotti somministrati dovranno seguire le grammature indicate nella tabella allegata.
- Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, di marche conosciute a livello nazionale e dovranno essere somministrate nelle quantità previste.
- E' fatto divieto di somministrare Organismi Geneticamente Modificati (OGM)
- E' da privilegiare la fornitura di frutta e verdura fresca provenienti da produzione biologica.
- Formaggi e salumi non devono contenere polifosfati aggiunti.
- La composizione dei prodotti non confezionati deve essere chiarita ed esposta al pubblico.
- Gli alimenti non confezionati dovranno essere distribuiti mediante apposite pinze, dovranno essere contenuti in appositi involucri biologicamente degradabili.
- Il latte utilizzato per il servizio di banco dovrà essere del tipo "fresco".
- Dovrà essere garantita la fornitura di almeno il 70% di paste fresche sul totale e tutti conformi alle norme vigenti.
- Gli addetti alla distribuzione, durante tale attività, non dovranno manipolare il denaro.
- I dolcificanti dovranno essere distribuiti in apposite confezioni monodose.
- I recipienti utilizzati per le bevande devono essere trattati con apposita macchina sterilizzatrice, a richiesta si utilizzeranno bicchieri monodose.

E' fatto divieto assoluto di vendere alcolici, vino ed altre bevande alcoliche, qualunque sia il loro contenuto di alcool.

Dovrà prevedere l'erogazione delle seguenti prestazioni essenziali e comunque deve attenersi alle seguenti disposizioni:
- l'attività dovrà essere garantita dal 1 settembre dalle ore 7,30 alle ore 15,00 di ogni giorno fino alla metà del mese di Luglio (chiusura esami di Stato) ; nei giorni di sospensione dell'attività didattica (Natale, Pasqua,etc.) dalle ore 8,00 alle ore 12.00;
- l'attività dovrà essere garantita fino alle ore 18,30 in caso di attività pomeridiane della scuola, esami conclusivi del ciclo di studi, altri esami o corsi, riunioni di personale, di studenti, ecc., in ragione di quanto l'Istituto riterrà necessario e opportuno assicurare all'utenza. In questo caso sarà data comunicazione al concessionario del servizio richiesto con congruo anticipo;
- periodi e orari diversi potranno essere concordati con il Dirigente Scolastico, che in ogni caso potrà disciplinare, con circolari interne ed avvisi all'utenza, l'accesso al posto di ristoro limitandolo in determinati orari /circostanze;
- Al Dirigente Scolastico o a persona delegata ed alle autorità competenti spetta il controllo sul rispetto degli orari e della qualità dei prodotti. In ogni caso il servizio di cui sopra non potrà interferire (arrecando nocumento o essere di turbativa) con l'attività didattica.

L'aggiudicatario inoltre dovrà attenersi alle seguenti ulteriori disposizioni:

1. Contabilizzazione secondo le vigenti disposizioni in materia di incassi e comunque di natura fiscale e tributaria; osservanza della normativa antimafia ai sensi della Legge 136/2010 e successive modifiche relativamente alla tracciabilità dei flussi finanziari;
2. curare la scrupolosa sorveglianza delle norme igieniche vigenti: pulizia delle stoviglie, dei banconi, delle attrezzature varie e dei macchinari;
3. pulizia dei locali oggetto di appalto ovvero degli spazi antistanti e di quanto altro è presente all'interno e all'esterno dei locali;
4. quanto detto ai precedenti punti 2 e 3 dovrà essere effettuato secondo piani e tempi stabiliti dalle norme in materia;
5. il servizio di pulizia comprende anche lo svuotamento quotidiano dei cestoni fuori dal locale e l'allontanamento dei rifiuti in conformità alle leggi vigenti in materia, provvedendo alla loro collocazione nei siti all'uopo destinati all'esterno dell'Istituto (o affidandoli a ditte incaricate dello smaltimento), assicurando quindi il corretto smaltimento dei rifiuti, da attuarsi in conformità alla normativa vigente. Il concessionario del servizio oggetto di appalto – prima dell'inizio dell'attività – dovrà dare prova documentata all'Istituto della apertura della posizione (o/e della stipula delle necessarie convenzioni-contratti per lo smaltimento di rifiuti particolari, ove previsto), dovrà comunicare in forma scritta all'istituto ogni variazione intervenuta in ordine alla suddetta posizione ovvero dei suddetti contratti di smaltimento. In ogni caso l'aggiudicatario rimane unico responsabile nei confronti di terzi e delle autorità preposte, per eventuali inadempimenti, omissioni, ecc., in materia di non corretto o illegale smaltimento dei rifiuti;
6. l'aggiudicatario dovrà inoltre provvedere alla manutenzione ordinaria dei locali nonché delle strutture e delle attrezzature, arredi, ecc;
7. l'aggiudicatario dovrà inoltre garantire il rispetto di tutte le norme vigenti in materia igienico sanitaria e di standard prestazionali di elevata qualità comunque nel rispetto del D.lgs 155/97 (sistema HACCP) e comunque di tutta la normativa vigente in materia di igiene degli alimenti;
8. tutto il personale adibito alla vendita, alla distribuzione e alla manipolazione dei prodotti dovrà presentare costantemente uno stato della più scrupolosa pulizia, con vestiario adeguato e a norma;
9. è vietato effettuare trattamenti di pulizia nei locali durante le operazioni di preparazione e distribuzione dei prodotti;
10. per i lavori di pulizia, il personale dovrà indossare indumenti distinti da quelli usati per la distribuzione e/o preparazione dei prodotti;
11. dovrà essere garantita la presenza continuativa di una o due persone, per l'esplicazione del servizio segnalando a questa amministrazione i dati anagrafici;
12. le medesime persone dovranno possedere i requisiti previsti dall'autorità sanitaria per il tipo di prestazione in esame;

13. l'aggiudicatario dovrà apporre in posizione visibile nei locali in oggetto il listino prezzi comprensivi di IVA (come depositato in gara) redatto con caratteri grafici che ne permettano una facile lettura all'utenza;) e dovrà provvedere al rilascio dello scontrino fiscale, ai sensi della norma vigente, dietro pagamento in contanti degli utenti del servizio bar;
14. i prezzi di vendita sono quelli indicati in sede di offerta e non possono essere modificati nel primo anno della concessione; gli stessi potranno essere sottoposti a revisione annuale a richiesta dell'aggiudicatario facendo riferimento all'indice dei prezzi al consumo per famiglie di operai e di impiegati (indice FOI), elaborato dall'ISTAT, con arrotondamento al centesimo di euro; gli eventuali aggiornamenti dovranno essere sottoposti al Consiglio d'Istituto per il tramite del Dirigente Scolastico ed applicati solo dopo la relativa deliberazione. Aumenti applicati senza autorizzazione saranno motivo di risoluzione del contratto;
15. qualora l'Istituto debba disporre, per qualsiasi causa, la sospensione temporanea del servizio di ristoro, l'aggiudicatario non avrà diritto ad alcun risarcimento così pure in caso di inadempienze contrattuali del gestore o di eventi legati alla tutela della sicurezza;
16. l'aggiudicatario dovrà garantire il rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza nei posti di lavoro, ovvero l'adeguamento al piano di sicurezza dell'Istituto;
17. l'aggiudicatario dovrà attenersi alle condizioni riportate nella polizza assicurativa per eventuali danni a cose e a persone.

Art. 10
(Responsabile dei servizi)

L'aggiudicatario è obbligato a comunicare all'Istituto, all'atto dell'avvio della gestione dei servizi, il nominativo del responsabile (o di altro che successivamente, dovesse essere nominato in sua sostituzione) di tutte le attività oggetto del presente capitolato che deve assicurare la sua reperibilità.
In ogni caso la responsabilità rimane in capo all'aggiudicatario che rimane responsabile unico nei confronti dell'Istituto e della Città Metropolitana di Roma Capitale o di terzi, per eventuali danni o inadempimenti.

Art. 11
(Obblighi dell'impresa concessionaria nei confronti del personale dipendente)

1. Al fine di assicurare la continuità del servizio e dell'occupazione lavorativa, la ditta aggiudicataria si impegna ad utilizzare il personale alle dipendenze del precedente gestore, fatta eccezione nel caso in cui l'attività venga svolta direttamente dal concessionario, dal coniuge e/o dai figli.
2. L'Impresa è obbligata all'applicazione nei confronti dei propri dipendenti del vigente contratto di lavoro e ad ottemperare a tutti gli obblighi contributivi,previdenziali e assistenziali a favore del detto personale, derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti e contrattuali (in materia di lavoro e di assicurazioni sociali e previdenza, fiscale), assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.
3. I suddetti obblighi vincolano l'impresa per tutto il periodo di validità del contratto.
4. L'Impresa dovrà dare prova, all'atto dell'inizio dell'attività, all'Istituto, della regolarità della situazione contrattuale/contributiva dei dipendenti impiegati nella gestione e comunque, a semplice richiesta nel corso della Concessione stessa, dovrà depositare la documentazione connessa alla detta situazione contrattuale/contributiva.
5. Di detto personale verrà fornito elenco dettagliato al Dirigente Scolastico il quale potrà in ogni caso esprimere un giudizio di idoneità relativo al comportamento o qualora si rivelasse insufficiente per la conduzione dei servizi appaltati.

Art. 12
(Assicurazioni)

L'aggiudicatario dovrà stipulare una o più polizze assicurative, con massimali congrui , a garanzia di eventuali danni (incendio/scoppio, perdite e schizzi d'acqua o altri liquidi, contatti accidentali con parti attive di tensione, ecc.) a beni mobili o immobili, oggetto della concessione, a terze persone o a cose di terzi o ogni altro danno dipendente dalla gestione dei servizi oggetto della concessione stessa. All'atto

della presa in consegna dei locali – e ciò indipendentemente dalla data di effettivo inizio della attività di somministrazione – l'aggiudicatario dovrà depositare presso l'Istituto copia di dette polizze assicurative.

Art. 13
(Spese, imposte e tasse)

Registrazione del contratto:

1. Per quanto concerne la stipula del contratto di Concessione di cui al richiamato art. 3, tutte le spese, imposte e tasse inerenti al contratto stesso, quali le spese di bollo, quietanza, diritti fissi, ecc. saranno a carico dell'aggiudicatario.

2. In ogni caso la registrazione del contratto (da effettuarsi in almeno 4 originali), avverrà a cura e spese dell'aggiudicatario il quale dovrà dare prova all'Istituto, dell'avvenuta registrazione.

3. L'attività di somministrazione non potrà avere corso se l'aggiudicatario non avrà dato prova dell'effettivo intervenuto deposito, per la registrazione, ai competenti uffici tributari, del contratto. In ogni caso, non appena disponibile, l'aggiudicatario dovrà consegnare all'istituto n. 2 originali (dei 4 di cui sopra) debitamente registrati presso i competenti uffici.

4. Altre spese, imposte e tasse: saranno a carico dell'aggiudicatario tutte le spese, imposte e tasse che per legge o disposizione normativa/amministrativa, sono a carico del gestore dell'attività.

Art. 14
(Subappalto)

All'aggiudicatario è fatto espresso divieto di subappaltare e comunque cedere a terzi anche in parte, l'attività di ristoro pena la risoluzione del contratto medesimo. L'impresa potrà invece affidare a terzi la progettazione e l'allestimento del punto di ristoro come da progetto depositato in sede di gara.

Art. 15
(Risoluzione del contratto)

Il contratto formalizzante l'intervenuta Concessione può essere risolto in qualsiasi momento, senza alcun preavviso, dall'Istituto – con conseguente rilascio dei locali – da comunicare all'aggiudicatario con lettera raccomandata con avviso di ricevimento, qualora siano riscontrate le seguenti inadempienze:

a) qualora l'aggiudicatario incorra in abusi, illeciti o gravi e ripetute inadempienze contrattuali, incluso il subappalto non autorizzato, anche per fatti imputabili al personale dipendente o incaricato a svolgere servizi in nome e per conto del concessionario medesimo;

b) in caso di cessione dell'impresa concessionaria o di cessazione attività, oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o pignoramento a carico dell'impresa;

c) se accertamenti da parte di autorità preposte, dovessero riscontrare anomalie, inadeguatezze e qualità non adeguata di quanto somministrato (tali da compromettere la qualità complessiva del servizio e la sicurezza alimentare) e/o della normativa igienico – sanitaria;

d) in caso in cui l'Istituto cessi la propria attività ovvero perda la propria autonomia, il contratto si intende tacitamente risolto dalla data in cui, nei fatti ,i detti eventi dovessero manifestarsi. Resterà, inoltre, salva per l'Istituto, la possibilità di fare applicare tutte le norme di legge e di regolamento in materia di inadempienze contrattuali. La risoluzione comporterà la liberazione dei locali concessi da persone o cose entro gg. 30, fatto salvo il caso in cui la risoluzione avvenga in corso

d'anno scolastico. In tal caso, al fine di garantire comunque la continuità del servizio all'utenza, l'istituto potrà avvalersi di quanto previsto al successivo art. 16.b, in materia di ritenzione fino a fine anno scolastico, a favore dell'istituto medesimo, di quanto necessario alla normale prosecuzione delle attività di somministrazione.

Art. 16
(Rinuncia alla gestione)

1. L'aggiudicatario potrà per comprovati motivi di forza maggiore, grave malattia o comunque impedimento prolungato, rinunciare alla prosecuzione del contratto di concessione e quindi potrà rinunciare alla gestione. In ogni caso l'aggiudicatario dovrà dare comunicazione immediata all'Istituto delle circostanze che determinano la volontà di rinuncia. Nel caso in cui l'Istituto accolga la richiesta di rinuncia alla gestione, il contratto si intenderà immediatamente risolto senza alcun diritto, per il concessionario medesimo, a indennità di qualsiasi genere.

2. E' inteso che l'Istituto, ove la comunicazione di rinuncia alla gestione avvenga nel corso dell'anno scolastico (o comunque con tempi che non consentono l'affidamento ad altri del servizio in oggetto per il nuovo anno scolastico ovvero per quello in corso alla data di comunicazione della detta rinuncia), potrà pretendere (mettendo in atto le opportune cautele a garanzia dei cespiti di proprietà del concessionario) che quanto in essere nei locali oggetto di concessione (pur di proprietà del concessionario), le attrezzature e tutto quant'altro necessario alla prosecuzione della normale e regolare attività, rimanga a disposizione dell'Istituto medesimo (il quale potrà, quindi, in tempi rapidi, affidare ad altri il servizio fino alla fine dell'anno scolastico). In tal modo si intende garantire comunque la fornitura del servizio all'utenza. Successivamente al termine dell'attività didattica, con riferimento all'anno scolastico durante il quale si è verificata la rinuncia alla gestione, entro gg. 30 dal detto termine, l'aggiudicatario dovrà rilasciare i locali liberi da persone e cose. In caso in cui l'Istituto non vorrà avvalersi della possibilità di ritenere le attrezzature come sopra specificato, l'aggiudicatario dovrà comunque liberare i locali entro 15 giorni dalla data in cui l'attività di somministrazione all'utenza è effettivamente cessata.

Art. 17
(Verifiche e controlli sullo svolgimento delle attività)

L'Istituto si riserva, con ampia e insindacabile facoltà, anche mediante l'utilizzo di personale all'uopo incaricato, e senza che l'Impresa aggiudicataria possa nulla eccepire, di effettuare verifiche e controlli circa la perfetta osservanza da parte dell'impresa stessa di tutte le disposizioni contenute nel presente capitolato ovvero nel contratto di concessione. Qualora dal controllo qualitativo e quantitativo il servizio dovesse risultare non conforme l'impresa dovrà provvedere, comunque e tempestivamente, ad eliminare le disfunzioni rilevate pena la risoluzione del contratto, secondo quanto previsto dal precedente art. 16.

Art. 18
(Danni e rischi)

1. L'aggiudicatario dovrà obbligarsi in sede di contratto a garantire e sollevare l'Istituto e la Città Metropolitana di Roma Capitale da qualunque pretesa, azione, domanda, molestia o altro che possa derivargli da terzi, in dipendenza delle forniture e servizi o per mancato adempimento degli obblighi contrattuali e per trascuratezza o colpa nell'adempimento degli stessi o comunque in conseguenza diretta o indiretta dell'appalto. L'aggiudicatario resta unico responsabile di tutti i danni causati a terzi ed a cose nell'esercizio della propria attività e per il mancato rispetto delle norme in materia igienico-sanitaria.

2. Alla scadenza del contratto, in caso di danni ai beni mobili ed immobili di proprietà della scuola, si conviene che il prezzo del bene in questione sia determinato in base al valore inventariale, tenuto conto dell'eventuale deterioramento dovuto all'uso.

Art. 19
(Osservanza di leggi, regolamenti e norme)

L' aggiudicatario, sotto la sua esclusiva responsabilità, deve ottemperare alle disposizioni legislative vigenti, come pure osservare tutti i regolamenti, le norme e le prescrizioni delle competenti autorità in materia di contratti di lavoro, normativa antimafia e tracciabilità dei flussi finanziari, di sicurezza, igiene degli alimenti e di quant'altro possa comunque interessare la concessione, pena la revoca/nullità del contratto di concessione.

Art. 20
(Pretese di terzi)

L'aggiudicatario garantirà in ogni tempo l'Istituto e la Città Metropolitana di Roma Capitale da ogni e qualsiasi pretesa di terzi derivante da inosservanza da parte dell'impresa stessa, anche parziale, delle norme contrattuali e da inadempienze nell'ambito delle attività e rapporti comunque posti in essere dall'Impresa medesima per lo svolgimento del servizio oggetto dell'affidamento.

Art. 21
(Trattamento dati personali)

I dati raccolti saranno trattati al solo fine di procedere all'espletamento della gara nell'osservanza delle norme in materia, ai sensi del D.L.vo n. 196/2003.

Art. 22
(Controversie – foro competente)

Le controversie che dovessero eventualmente insorgere nell'interpretazione e nell'esecuzione dell'appalto /contratto – ove non potessero essere risolte diversamente – saranno devolute alla giurisdizione dell'autorità giudiziaria ordinaria. Per qualsiasi controversia sarà esclusivamente competente il Foro di Tivoli.

Il Dirigente Scolastico
Manuela Cenciarini

La pubblicazione sull'ALBO PRETORIO del sito dell'Istituto è avvenuta in data 06 agosto 2015.