



## Istituto di Istruzione Superiore

Tecnica e professionale per il commercio "G. A. Cavazzi" Scientifica "A Sorbelli"  
Via Matteotti, 2/4 41026 Pavullo nel Frignano (Mo) tel 053620366 – 053620257 Fax 053621164  
e-mail [cavazzi@cimone.it](mailto:cavazzi@cimone.it) cod fis. 83000140364

Prot. 3831 24/06/2011

**Bando di gara per l'affidamento del servizio FORNITURA MERENDE all'interno dell'istituto Statale "G.A Cavazzi – Sorbelli " per n. 2 postazioni  
Scadenza per la presentazione delle offerte: 23/07/2011**

### 1. DENOMINAZIONE E INDIRIZZO DELL'AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE:

Istituto "G.A. Cavazzi – Sorbelli " Via Matteotti. 2 – 41026 Pavullo nel Frignano.

### 2. OGGETTO E DISCIPLINA DELLA GARA

**2.1 - Tipologia del servizio:** Servizio fornitura Merende all'interno dell'istituto durante l'intervallo.

#### 2.2 - Condizioni relative al servizio.

La prestazione del servizio è riservata ai panificatori del Comune di Pavullo nel Frignano in possesso di apposite autorizzazioni amministrative e/o sanitarie per la produzione e distribuzione dei prodotti relativi al presente bando (focacce, pizze, brioches , panini)

#### 2.3 - Descrizione/Oggetto

Procedura aperta per l'affidamento del servizio fornitura e distribuzione merende nell' **Istituto "G.A. Cavazzi – Sorbelli "**. Il servizio si rivolge a circa 930 studenti , al personale scolastico circa 120, genitori e visitatori autorizzati.

#### 2.4 - Luogo di esecuzione:

Sede Via Matteotti, 2 – 41026 Pavullo nel Frignano (Mo)

Gli spazi individuati per l'erogazione di cui trattasi, corrispondenti a **n. 2 punti vendita** sono dislocati

- **al piano terra atrio ingresso lato nord dell'istituto**
- **al piano terra atrio ingresso lato sud dell'istituto**

#### 2.5 - Disciplina

L'appalto ed i rapporti derivanti dall'aggiudicazione dello stesso sono regolati da:

- dal D.Lgs. 163/2006;
- Regolamento di contabilità delle Istituzioni Scolastiche emanato con D.P.R. n° 44/2001.
- normativa di settore;
- norme contenute nel bando di gara;
- Codice Civile per quanto non espressamente previsto nelle predette fonti.

### 3. DURATA DEL SERVIZIO:

Il contratto avrà la seguente decorrenza e termine: **dal 01/09/2011 al 31/08/2014**

L'istituto ha facoltà di recedere dal contratto a ciascuna delle scadenze annuali, con lettera raccomandata da inviarsi con almeno 90 giorni di anticipo rispetto a ciascuna scadenza, qualora si verifichi che il servizio offerto non corrisponda alle caratteristiche richieste dal presente bando.

### 4. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA E DELL'OFFERTA

Le imprese interessate a partecipare alla gara dovranno far pervenire, con qualsiasi mezzo non telematico, un plico chiuso e sigillato contenente la richiesta di partecipazione, la documentazione e l'offerta, con le modalità di seguito descritte:

**4.1 - Recapito:** il plico deve essere inviato al seguente indirizzo:

**Istituto "G.A. Cavazzi – Sorbelli " Via Matteotti 2 - 41026 Pavullo nel Frignano**

Le imprese che intendano procedere alla **consegna a mano** (anche tramite corriere) devono recapitare i plichi al suddetto indirizzo, *nei seguenti giorni ed orari di apertura al pubblico: dal lunedì al sabato dalle h. 10.30 alle h. 12.30.*

**4.2 - Termine di consegna.** Il plico deve pervenire entro e non oltre il termine perentorio delle **ore 12.30 del giorno 23/07/2011 a pena di esclusione.**

**5 - PERSONE AUTORIZZATE A PRESEZIARE ALL'APERTURA DELLE OFFERTE:** Sono ammessi tutti i legali Rappresentanti delle imprese partecipanti, oppure soggetti muniti di delega formale del Legale Rappresentante, nonché di proprio documento di riconoscimento in corso di validità e di copia di documento di riconoscimento in corso di validità del delegante.

**6 - DATA, ORA E LUOGO DI TALE APERTURA:** la gara avrà luogo **il giorno 25/07/2011 alle ore 10.00** presso la Presidenza dell' Istituto "G.A. Cavazzi – Sorbelli " Via Matteotti. 2 – 41026 Pavullo nel Frignano. Nella data e nell'ora indicata la commissione giudicatrice effettuerà la sola verifica dei requisiti per l'ammissibilità. Successivamente la Commissione effettuerà la comparazione delle offerte in seduta privata da sottoporre al Consiglio di Istituto entro agosto 2011.

**7 – IMPORTO CONTRIBUTIVO:** Il contributo minimo a base d'asta **per ogni postazione** è fissato in **€ 2.600,00 (duemilaseicento/00)** .

**8 – MODALITA' DI PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO:**

Il contributo, così come risulterà dall'offerta, dovrà essere corrisposto all' Istituto "G.A. Cavazzi – Sorbelli " in una unica soluzione entro il 31 ottobre di ogni anno.

**9 - RAGGRUPPAMENTI DI IMPRESE:** **non** sono ammessi a presentare offerte imprese appositamente e temporaneamente raggruppate. **Si fa divieto di subappaltare la fornitura, pena decadenza del contratto.**

**10 - MODALITA' DI PARTECIPAZIONE E REQUISITI TECNICI, ECONOMICI E FINANZIARI:** Il plico (busta esterna) dovrà contenere, a pena di esclusione, altre due buste contraddistinte dalle lettere A e B .

**A) Una busta recante, a pena di esclusione, la dicitura "DOCUMENTAZIONE" (Busta A)**

debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, contenente:

l'istanza di partecipazione alla presente gara, **redatta, a pena di esclusione**, da tutte le imprese contenente la dichiarazione ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28/12/2000 n.445.

Tale istanza, sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa (l'impresa può, **a discrezione**, usare il modello già predisposto dall'Istituto allegato alla presente), deve, **a pena di esclusione:**

**avere allegata una fotocopia di un documento di riconoscimento del firmatario in corso di validità ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 28/12/2000 n.445;**

**contenere le seguenti dichiarazioni, attestanti:**

**la situazione soggettiva del prestatore di servizi con riferimento a:**

- a. l'iscrizione nel Registro delle Imprese presso la competente CCIAA per l'attività di fornitura e somministrazione dei prodotti richiesti nel bando, indicando il numero di codice attività e l'elenco dei legali rappresentanti con relativa qualifica (riportare: cognome, nome, data di nascita, luogo di nascita, residenza);
- b. l'inesistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 38 lettere a, b), c), d), e), f), g), h), i), l), m) del D.Lgs. 163/2006, espressamente riferite all'impresa e a tutti i legali rappresentanti;
- c. l'essere in regola con tutte le disposizioni previste dalla normativa di settore, le certificazioni e autorizzazioni sanitarie relative alle strutture e ai mezzi di trasporto utilizzati per la fornitura;
- d. l'essere a conoscenza di quanto disposto: dal D.Lgs 81/2008 (attuazione delle Direttive CEE riguardanti il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro); dal D.P.R. 547/55 in materia di protezione antinfortunistica; dal D.P.R. N. 303/56 ( norme generali igiene del lavoro) ed essere in regola con le norme ivi richiamate, comprese quelle relative alla nomina del medico competente;
- e. l'obbligo, nei confronti di tutto il personale che utilizza, all'osservanza delle leggi sul lavoro, sulla previdenza sociale nonché alle vigenti disposizioni in materia di sicurezza e prevenzione dei rischi nei confronti dei propri dipendenti.
- f. la disponibilità, in caso di aggiudicazione, a dare inizio all'esecuzione del servizio anche in pendenza della stipulazione del contratto;
- g. l'impegno a collaborare con il Responsabile dell'esecuzione del contratto al fine di agevolare l'esecuzione dei servizi sulla base del programma contrattuale;
- h. l'impegno a collaborare con il RSPP interno per la stesura e predisposizione del DUVRI (D.Lgs 81/2008)
- i. il possesso o l'impegno a costituire, una polizza assicurativa di responsabilità civile e l'impegno a fornire all'Istituto prova di possedere detta polizza;
- l. di accettare incondizionatamente tutte le clausole, patti e condizioni contenute nel bando e nel capitolato speciale d'onere allegato e parte integrante del seguente bando.

**B) una busta recante, a pena di esclusione, la dicitura "OFFERTA ECONOMICA" (Busta B)** debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, contenente a sua volta **a pena di esclusione** l'offerta relativa al servizio proposto , redatta sul modulo predisposto dall'amministrazione.

In tale busta non dovranno essere inseriti altri documenti. Il modulo dell'offerta economica, **a pena di esclusione**, non deve essere modificato.

**Con riguardo al corrispettivo annuo, non saranno ammesse offerte al ribasso rispetto all'importo stimato posto a base, così come specificato al punto 7 del presente bando.**

Non saranno inoltre ammesse offerte incomplete, parziali o plurime, condizionate o espresse in modo indeterminato.

L' Istituto "G.A. Cavazzi – Sorbelli " non corrisponderà compenso e/o rimborso alcuno ai concorrenti, per qualsiasi titolo o ragione, per le offerte presentate.

#### **11. INFORMAZIONI COMPLEMENTARI**

L' Istituto "G.A. Cavazzi – Sorbelli " in merito alle dichiarazioni presentate in sede di gara, potrà effettuare, in capo al soggetto aggiudicatario, le seguenti verifiche:

a) verifiche di cui all'art. 71, comma 2 del D.P.R. 445/00 in ordine alle dichiarazioni ex art. 46 del D.P.R. 445/00;

b) verifiche consentite dalla legge riguardo alle dichiarazioni ex art.47 del D.P.R. 445/00:

- in ordine alla veridicità delle dichiarazioni dei concorrenti non aggiudicatari, la stazione appaltante può procedere a verifiche a campione ai sensi dell'art. 71 comma 1 del D.P.R. 445/00;

- le dichiarazioni sostitutive rese dai concorrenti hanno valore di piena assunzione di responsabilità da parte dei dichiaranti e pertanto sono sottoposte al disposto di cui all'art. 76 del D.P.R. 445/00;

- la falsa dichiarazione costituisce causa di esclusione alla partecipazione a successive gare per ogni tipo di appalto;

#### **12. MODALITÀ DI SVOLGIMENTO E DI AGGIUDICAZIONE DELLA GARA**

La presente gara verrà aggiudicata a favore **dell'offerta economicamente più vantaggiosa**, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 163/2006. Un'apposita commissione procederà all'esame delle offerte pervenute valutando la presenza dei prodotti richiesti e l'entità del contributo all'Istituto.

#### **PRODOTTI RICHIESTI E PREZZI DI VENDITA**

Focacce vuote	0,50	pezzatura minima gr 100
Focacce gusti (olive-pomodoro -ecc..)	0,70	pezzatura minima gr 100
Brioche (vuote e/o con farcitura)	0,80	pezzatura minima gr. 90
Pizza trancio (mozzarella +pomod.)	1,00	pezzatura minima gr. 150
Panini imbottiti	1,50	pezzatura minima gr. 150

(40gr prosciutto cotto senza polifosfati/prosciutto crudo Parma o qualità equivalente)

**Le prime due ditte classificate si aggiudicheranno le 2 postazioni. In caso di parità si richiederà un'offerta migliorativa.**

L' Istituto "G.A. Cavazzi – Sorbelli " , si riserva il diritto:

- di non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui nessuna delle offerte presentate venga ritenuta idonea o congrua;

- di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché la stessa risulti valida, ai sensi dell'art. 69 R. D. n. 827/1924, e congrua a sua discrezione;

- di sospendere, di indire nuovamente o non aggiudicare la gara, qualora sussistano o intervengano gravi motivi di interesse pubblico. Nulla sarà dovuto ai concorrenti al verificarsi di tali evenienze.

Per eventuali informazioni rivolgersi al responsabile del procedimento Sig.ra Brunella Battilani Dsga dell'Istituto – Sig.ra Donata Pinotti - Ufficio Contabilità.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Prof. Stefano Graziosi



## Istituto di Istruzione Superiore

Tecnica e professionale per il commercio "G. A. Cavazzi" Scientifica "A Sorbelli"  
Via Matteotti, 2/4 41026 Pavullo nel Frignano (Mo) tel 053620366 – 053620257 Fax 053621164  
e-mail [cavazzi@cimone.it](mailto:cavazzi@cimone.it) cod fis. 83000140364

### CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI SEZIONE 1 NORME GENERALI

Il presente capitolato definisce i requisiti del servizio fornitura e distribuzione merende in n.2 postazioni all'interno dell' **Istituto "G.A.Cavazzi – Sorbelli " Pavullo nel Frignano** .

Il servizio si rivolge agli studenti, al personale docente ed ATA, genitori degli alunni, visitatori autorizzati. Tutti i punti del presente capitolato saranno recepiti integralmente nel contratto che sarà stipulato con il gestore dopo l'aggiudicazione della gara.

#### PARTE I - DISPOSIZIONI GENERALI ART. 1/1 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO

L'appalto ed i rapporti derivanti dall'aggiudicazione dello stesso sono regolati da:

- D.Lgs. 163/2006;
- Regi Decreti 2440/23 e 827/24;
- Regolamento di contabilità delle Istituzioni Scolastiche;
- normativa di settore;
- norme contenute nel bando di gara, nonché in tutta la documentazione di gara;
- Codice Civile per quanto non espressamente previsto nelle predette fonti.

#### ART. 1/2 – OGGETTO DEL SERVIZIO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento dei seguenti servizi alle condizioni e secondo le modalità indicate nel presente capitolato:

**Servizio fornitura e distribuzione merende.** Il servizio sarà effettuato secondo il calendario scolastico ministeriale/regionale e in base agli adattamenti stabiliti dall'Istituto (sospensione attività didattiche e chiusura della scuola), nei mesi e giorni di effettivo funzionamento della scuola, per sei giorni alla settimana.

Nei giorni di totale sospensione delle attività didattiche (periodo natalizio e pasquale, periodo estivo, vacanze di altro genere) il servizio è sospeso, così come nelle eventuali giornate di sciopero o altre interruzioni per cause di forza maggiore, comunicate in tempo utile agli aggiudicatari del servizio. La fascia oraria di erogazione del servizio coincide con l'intervallo antimeridiano, dalle ore 10.50 alle ore 11.05, comunicato all'inizio di ciascun anno scolastico. Il controllo del rispetto degli orari e del calendario è demandato al Dirigente Scolastico, che si avvale anche dei suoi Collaboratori e del Direttore S.G.A. Eventuali variazioni di orario devono essere preventivamente autorizzate dal Dirigente Scolastico.

**ART. 1/3 – IMPORTO A BASE DI GARA per ogni postazione** (corrispondente al corrispettivo minimo annuo a favore dell'Istituto Cavazzi-Sorbelli): **€ 2.600,00 (duemilaseicento/00)**.

#### ART. 1/4 - DURATA DEL SERVIZIO

**Il contratto avrà decorrenza e termine, dal 01.09.2011 al 31.08.2014.**

L'istituto ha facoltà di recedere dal contratto a ciascuna delle scadenze annuali, con lettera raccomandata da inviarsi con almeno 90 giorni di anticipo rispetto a ciascuna scadenza, qualora si verifichi che il servizio offerto non corrisponda alle caratteristiche richieste dal presente bando.

#### ART. 1/5 - INIZIO DEL SERVIZIO IN PENDENZA DELLA STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

In pendenza della stipulazione del contratto, l' Istituto "G.A. Cavazzi – Sorbelli " ha la facoltà di ordinare l'inizio del servizio in tutto o anche in parte al gestore, che deve dare immediato corso allo stesso, attenendosi alle indicazioni fornite dal Responsabile della corretta esecuzione del contratto.

In caso di mancata stipulazione del contratto il gestore ha il dovere di pagare all' Istituto "G.A. Cavazzi – Sorbelli " , solo una quota del corrispettivo proporzionale alla durata della effettiva gestione, valutata secondo le modalità di cui al presente capitolato speciale d'oneri.

#### **ART. I/6 – CORRISPETTIVO A FAVORE DELL'ISTITUTO**

Il gestore dovrà corrispondere all' Istituto G.A Cavazzi-Sorbelli il corrispettivo annuo offerto in sede di gara, così come risulterà dall'offerta, che sarà corrisposto entro il 31 ottobre di ogni anno.

Il gestore si obbliga a pagare per intero il corrispettivo stabilito senza mai poterlo scomputare o diminuire, qualunque contestazione o richiesta intenda promuovere nei confronti dell'Istituto G.A Cavazzi – Sorbelli.

**In caso di variazioni in aumento/diminuzione del servizio il suddetto corrispettivo annuo subirà variazioni percentuali in aumento/diminuzione; qualora la variazione in aumento/diminuzione del servizio non superi il 10% il corrispettivo annuo a favore dell'Istituto non subirà alcuna variazione.**

### **PARTE II - DISPOSIZIONI RIGUARDANTI LE CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO DI GESTIONE**

#### **ART. II/1 – ORARI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

L'erogazione del servizio avverrà esclusivamente nei giorni e durante gli orari di apertura dei locali nell'orario dell'intervallo.

#### **ART. II/2 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

Previo congruo preavviso di tre mesi comunicato per iscritto al gestore, il cui termine può essere abbreviato in caso di indifferibile urgenza, l'Istituzione si riserva di sospendere il servizio nel caso in cui venga accertata la necessità di procedere a interventi edilizi o impiantistici nello stabile o nei locali. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

### **PARTE III - ONERI E OBBLIGHI A CARICO DEL GESTORE**

#### **ART. III/1 - ONERI DEL GESTORE**

1. Il gestore deve mettere a disposizione proprio personale da destinare al servizio e deve ottemperare a quanto specificamente indicato al successivo art. IV/1.

2. Nei cinque giorni precedenti l'inizio del servizio appaltato, il gestore dovrà comunicare il nominativo del personale che sarà adibito al servizio (compresi i soci lavoratori se trattasi di società cooperativa), con l'indicazione degli estremi del documento di riconoscimento (tipo di documento, autorità, numero e data di rilascio), i numeri di posizione INPS e INAIL, nonché il nominativo del Responsabile del Servizio di prevenzione e protezione ai sensi del D.Lgs. 81/08 e del medico competente.

1. Il gestore deve dotare il personale di indumenti e mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai lavori svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità sia delle persone addette che dei terzi.

#### **ART. III/2 - OBBLIGHI DEL GESTORE**

Entro 30 giorni dalla notifica del provvedimento di aggiudicazione il gestore dovrà presentare il Piano Haccp relativo ai servizi oggetto della gara e l'autorizzazione sanitaria prevista

1. Entro 30 giorni dalla data di inizio del servizio il gestore deve presentare all'Istituto il proprio piano di sicurezza ai fini delle verifiche dei dati e degli adempimenti previsti dal D.Lgs 81/2008 (stesura e predisposizione del DUVRI).

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

2. Il gestore si obbliga a provvedere, a cura e carico proprio e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti, secondo i più moderni accorgimenti della tecnica, per garantire, in ossequio al D.Lgs 81/2008, la completa sicurezza durante l'esecuzione del servizio e l'incolumità delle persone addette ai servizi stessi e per evitare incidenti e/o danni di qualsiasi natura, a persone o cose, assumendo a proprio carico tutte le opere provvisoriale ed esonerando di conseguenza l'Istituto da ogni e qualsiasi responsabilità.

#### **ART. III/3 - RESPONSABILITA' PER DANNI**

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

A tale scopo il gestore dovrà stipulare, con oneri a suo carico, una polizza assicurativa per la copertura di responsabilità civile verso terzi per danni a persone e cose per un massimale unico minimo di: **€ 1.500.000,00** per sinistro e per persona.

## **PARTE IV – PERSONALE**

### **ART. IV/1 – PERSONALE - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI**

a) Il gestore deve osservare nei riguardi dei propri dipendenti, nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, tutte le leggi, i regolamenti e le disposizioni normative in materia di rapporto di lavoro, di previdenza ed assistenza sociale.

b) Deve, altresì, applicare nei confronti dei propri dipendenti, nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i lavoratori del settore, sottoscritto dalle Organizzazioni Imprenditoriali e dei Lavoratori comparativamente più rappresentative, anche se non sia aderente alle Organizzazioni che lo hanno sottoscritto, o abbia da esse receduto, e indipendentemente dalla sua forma giuridica, dalla sua natura, dalla sua struttura e dimensione e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica e sindacale, nonché un trattamento economico complessivamente non inferiore a quello risultante dagli accordi integrativi locali in quanto applicabili.

E' tenuto altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione.

c) Il gestore deve osservare le disposizioni in materia di igiene del lavoro e di prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.P.R. 547/55, D.P.R. 303/56, D.Lgs 81/2008 e le direttive 89/392/CEE e 91/368/CEE), nonché le disposizioni in materia di assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro.

## **PARTE V - DISCIPLINA AMMINISTRATIVA**

### **ART. V/1 - PENALI**

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

- mancato rispetto degli adempimenti previsti dal presente capitolato: l'Istituto potrà applicare una penale, commisurata alla gravità dell'inadempienza e quantificata, a sua discrezione, da un minimo di Euro 100,00 ad un massimo Euro 200,00 - per ogni disservizio riscontrato;

- qualora, in caso di controlli, i prodotti offerti risultino di minor qualità o comunque non conformi rispetto a quanto indicato nell'offerta o previsto per legge o scaduti, l'Istituto applicherà una penale pari a € 100,00 per ogni prodotto, salvo il risarcimento del maggior danno.

L'Istituto si riserva, comunque, in caso di constatata applicazione di 3 penali, indipendentemente da qualsiasi contestazione, di procedere alla risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 C.C., con semplice provvedimento amministrativo, con conseguente esecuzione del servizio in danno del gestore inadempiente ed incameramento della cauzione a titolo di penalità ed indennizzo, salvo il risarcimento per maggiori danni.

### **Art. V/2 - ESCLUSIVA**

Verrà assicurata al gestore una esclusiva del servizio; pertanto, per tutta la durata del rapporto, l'Istituto si impegna a non consentire la realizzazione di servizi di ristoro e/o similari ad altri gestori.

### **ART. V/3 - INADEMPIMENTI CONTRATTUALI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

L'amministrazione scolastica, in caso di gravi e reiterati disservizi imputabili all'impresa, si riserva di risolvere il contratto, previa diffida ad adempiere correttamente nel termine di 5 giorni dal ricevimento della messa in mora, ai sensi dell'art. 1456 C.C., fatta salva la possibilità di risarcimento per maggiori danni. Oltre i casi previsti in altri articoli del bando e del capitolato, il contratto è risolto di diritto ai sensi e per gli effetti degli articoli 1453 e 1456 C.C. con la disciplina ivi prevista nei seguenti casi, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni:

- abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del Gestore o del personale adibito al servizio quando la Ditta aggiudicataria si renda colpevole di frode ed in caso di fallimento ogni altra inadempienza o fatti qui non contemplati che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai termini dell'art. 1453 del Codice Civile

- ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relativi al servizio cessione ad altri, in tutto o in parte, dei diritti e/o degli obblighi inerenti al presente Capitolato

- insoddisfazione dell'utenza

- inosservanza degli obblighi previdenziali, assistenziali, sanitari e inerenti alla sicurezza e/o all'infortunio dei propri dipendenti

- inadempienza da parte del gestore in ordine al pagamento stabilito nell'offerta economica

Oltre alla completa ed esatta osservanza della legislazione vigente in tema di servizi ad Enti Pubblici, la Ditta è tenuta, fatto salvo quanto già espressamente disciplinato nel presente Capitolato d'Appalto, alla esatta osservanza di tutte le nuove normative che dovessero essere emanate durante il corso della fornitura.

#### **ART. V/4 – RECESSO**

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

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

#### **Art. V/5 - SPESE**

Tutte le spese e gli oneri fiscali inerenti al contratto saranno a carico dell'aggiudicatario.

#### **ART. V/6 - FORO COMPETENTE**

Per tutte le controversie comunque attinenti all'interpretazione o all'esecuzione del contratto, è stabilita la competenza esclusiva del Foro Modena.

#### **ART. V/7 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI**

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

### **SEZIONE 2**

#### **NORME SPECIFICHE**

##### **PARTE I - LOCALI, ARREDI, ATTREZZATURE**

#### **ART. I/1 – LOCALI**

Per l'espletamento del servizio le ditte aggiudicatarie avranno a disposizione gli appositi spazi ubicati al piano terra all'ingresso dell'edificio scolastico in via Matteotti 2 ala nord e ala sud. Detti spazi sono di proprietà della Provincia di Modena e saranno utilizzati dalla ditta aggiudicataria che ne garantirà efficienza e conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza per lo spazio e il tempo di propria competenza (erogazione del servizio).

#### **ART. I/2 – ARREDI E ATTREZZATURE**

Il gestore dovrà procurarsi attrezzature mobili (contenitori idonei al trasporto e distribuzione merende) ed articoli complementari al servizio (tovagliolini di carta, ecc.) . L'Istituto metterà a disposizione dei tavoli in prossimità delle postazioni. La ditta affidataria si obbliga all'effettuazione all'occorrenza di interventi di sanificazione delle postazioni di erogazione del servizio.

##### **PARTE II - MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

#### **ART. II/1 - DETERMINAZIONE DEI PREZZI**

I prezzi relativi ai generi forniti non potranno essere modificati per un periodo di almeno dodici mesi dall'inizio della gestione del servizio. Successivamente essi, con cadenza annuale, potranno essere soggetti ad aggiornamenti sulla base degli aumenti degli indici ISTAT dei prezzi dei beni di consumo per le famiglie di impiegati e operai. Il gestore, in sede di comunicazione dell'aggiornamento dei prezzi, dovrà produrre al Dirigente Scolastico una relazione atta a indicare le motivazioni e i documenti giustificativi che inducono lo stesso ad aumentare i prezzi ed un riepilogo che riporti il

listino con i prezzi in vigore nell'anno in corso, il listino prezzi aggiornato con l'indice ISTAT ed il listino prezzi al pubblico con applicati gli arrotondamenti matematici ai 5 (cinque) centesimi di Euro.

#### **ART. II/2 – VARIAZIONI CONTRATTUALI**

Il gestore potrà proporre variazioni in aumento o in diminuzione dei prodotti. **Tali variazioni potranno essere effettuate solo ed esclusivamente previa autorizzazione dall'Istituto.**

#### **ART. III/3 – TIPOLOGIA PRODOTTI**

Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, e dovranno corrispondere alla quantità prevista nel bando e alle vigenti norme igienico-sanitarie di tutela della salute. Tutti i prodotti oggetto di distribuzione di cui alla presente gara dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, alle "Specifiche Tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari".

L'aggiudicatario dovrà acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili, su richiesta della Amministrazione appaltante, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alle vigenti Leggi in materia. La composizione dei prodotti freschi e confezionati deve essere dichiarata ed esposta al pubblico.

Gli alimenti non confezionati dovranno essere distribuiti mediante apposite pinze e dovranno essere contenuti in appositi involucri; durante tale attività gli addetti alla distribuzione non dovranno manipolare denaro.

#### **ART. II/3 TIPOLOGIA DI CONTROLLI**

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

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

I prodotti eventualmente non idonei dovranno essere sostituiti con spese a carico del gestore nel più breve tempo possibile e comunque in modo da non recare alcun intralcio od inconveniente all'Istituto, fatto salvo il rimborso delle spese connesse all'esecuzione delle analisi, il pagamento della penale di cui all'art.V/1 ed il risarcimento di eventuali ulteriori danni.

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