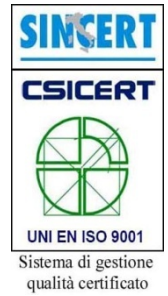




ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE STATALE "G. CARDANO"

Via Verdi n.19 - 27100 Pavia - tel. 0382.302801-2-3 fax 0382.303160
e-mail direzione@iticardano.it sito web www.cardano.pv.it
C.F. 80003980184 - P.I. 01958500181 - Cod. Min. PVTFO1000B



Prot. N. 5821/C.14.3.c
Pavia, 15/05/2010

CAPITOLATO

PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL CENTRO RISTORO DELL'ISTITUTO

ART. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il presente capitolato disciplina, in armonia con il D.Lgs. n. 163/06, l'affidamento della concessione del servizio gestione del Centro ristoro dell'I.T.I.S. "G. Cardano" di proprietà della Provincia di Pavia (di seguito per comodità: Istituto), con:

fornitura di pasto, panini tipo paninoteca, servizio bar e distribuzione panini presso la succursale,

tramite l'espletamento di una procedura negoziata.

L'aggiudicatario dovrà essere in possesso dei requisiti previsti dagli artt. 5 e 6 della L.R. 24/12/03 n. 30 sulla disciplina dell'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande.

Le attività commerciali oggetto di concessione saranno rivolte agli utenti dell'Istituto.

L'Istituto si riserva la facoltà di autorizzare altri utenti al utilizzo della sola sala mensa , previo accordo con il Concessionario.

L'Istituto è, attualmente, frequentato da circa 1300 allievi e vi operano circa 200 unità di personale docente e A.T.A.

L'Istituto osserva di norma il calendario scolastico Regionale in vigore.

Si precisa che gli Esami di Stato terminano, di norma, entro i primi 10 giorni di luglio.

Nel restante periodo di Luglio dovrà essere garantito il servizio su richiesta dell'Istituto.

ART. 2 - DURATA DEL SERVIZIO

Il contratto viene stipulato per un periodo di 36 mesi, a far tempo dal 01 settembre 2010 al 31 agosto 2013 con impegno per l'assuntore - nell'eventualità di ritardo nelle pratiche per il rinnovo della concessione - di proseguire nel servizio senza alcuna variazione dei prezzi al pubblico e del canone da corrispondere all'Istituto, oltre la data della scadenza definitiva o anticipata per un massimo di 90 giorni.

Al fine di consentire gli interventi di cui al successivo art. 8) si procederà alla consegna dei locali interessati a partire dal 03 settembre 2010, salvo causa di forza maggiore.

Il contratto sarà operante con la stesura del verbale di consegna locali e chiuso con la stesura del verbale di riconsegna dei medesimi. Fino alla data di quest'ultimo verbale la ditta è soggetta al rispetto di tutte le prescrizioni di questo Capitolato e dei suoi allegati.

Il contratto di concessione potrà essere stipulato comunque unicamente con soggetti in possesso delle necessarie autorizzazioni amministrative per svolgere l'attività, salvo disdetta da darsi da una delle parti con lettera raccomandata da inviare almeno 6 mesi prima di ogni scadenza annuale.

ART. 3 - MODALITÀ DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere assicurato in modo tale da soddisfare in ogni circostanza le esigenze degli utenti.

E' fatto obbligo al concessionario di richiedere idonea dichiarazione di autorizzazione per esporre, anche a fini pubblicitari, sugli spazi dove viene effettuato il servizio, marchi, insegne, ecc. Il Concessionario si obbliga a condurre il Centro Ristoro con il miglior decoro possibile e con la massima scrupolosità, garantendone la pulizia, l'ordine e l'igiene, avvalendosi di personale qualificato per il quale si assume ogni responsabilità.

Il Concessionario provvederà direttamente all'acquisto delle derrate ed avrà diritto di scegliere a propria discrezione i fornitori delle merci tenendo conto delle caratteristiche merceologiche delle materie prime e dei prodotti previsti dal capitolato:

PASTE, utilizzate per i primi, di marche conosciute a livello nazionale;
VERDURA e FRUTTA non congelate e quando possibile locali;
CARNI italiane e tracciate
Diversificare i grassi a favore degli OLI

I prodotti in distribuzione per le consumazioni del servizio bar devono essere di “marche conosciute sul mercato”.

La fornitura dei pasti e dei panini avverrà in base alle effettive presenze giornaliere di alunni e personale.

Il pasto dovrà essere composto da:

- un primo a scelta tra due
- un secondo con contorno
- pane
- frutta o yogurt
- ½ litro di acqua minerale

I piatti proposti giornalmente dovranno essere confezionati tenuto conto delle indicazioni del **PROGRAMMA NUTRIZIONALE PREVISTO DALL'ASL COMPETENTE (allegati 1, 2, 3)** per la ristorazione scolastica sia per quanto riguarda il capitolato merceologico che le tabelle dietetiche qualitative e quantitative di massima, distribuiti nell'ordine previsto ed in piatti separati. Devono essere esclusi: bevande gasate, bevande alcoliche, snack ipercalorici e patatine fritte.

Comunque le tabelle vanno intese come proposte non rigidamente vincolate alla durata della concessione, ma suscettibili di variazioni/integrazioni modulate anche in base al grado di accettazione da parte dell'utenza, su indicazione delle apposite commissioni e con parere dell'A.S.L..

Il menù giornaliero comprende 2 primi, 2 secondi e 2 contorni da pubblicarsi settimanalmente entro le ore 10 del sabato precedente. La sostituzione del menù giornaliero con “diete speciali” sarà consentita per casi particolari a seguito di specifica richiesta medica.

Dovrà essere consentito anche il frazionamento dei pasti : solo 1 primo o solo 1 secondo comprensivi di contorno o solo contorno o frutta e acqua minerale ad un costo adeguatamente proporzionato e non superiore a quello del pasto completo.

E' consentita alla ditta una variazione sul menù nei seguenti casi:

- a) costante non gradimento di alcuni piatti, a seguito di indicazioni dell'apposita commissione;
- b) interruzione temporanea della produzione per cause di forza maggiore;
- c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;

Nel caso c) la ditta aggiudicataria dovrà provvedere al ripristino del servizio entro 48 ore.

In ogni caso la ditta dovrà attenersi, anche per altri piatti, alla normativa in vigore.

E' vietato l'utilizzo di avanzi.

La preparazione dei pasti dovrà avvenire nella stessa giornata di consumo.

Dovrà essere garantito il seguente orario di apertura:

- nei periodi in cui svolgono le lezioni e/o gli esami dalle ore 07.30 alle ore 15.30 dal lunedì al venerdì –dalle ore 07.30 alle ore 13.30 il sabato;
- nei periodi di sospensione delle lezioni dalle ore 08.00 alle ore 13.00 tutti i giorni.
- durante gli esami di Stato previo accordo con la Direzione
- mese di chiusura del centro ristoro: Agosto;
- durante l'intervallo, il servizio comprende la distribuzione di panini presso la Succursale, situata nel cortile interno dell'Istituto;

Il servizio di mensa deve essere effettivamente attivo fino all'orario di chiusura e i pasti devono poter essere consumati anche senza prenotazione.

Il Concessionario incasserà direttamente dagli utenti il corrispettivo dei pasti, dei panini e delle consumazioni del Centro Ristoro.

Non sarà consentito utilizzare gli impianti e gli ambienti posti all'interno delle strutture scolastiche per confezionare o preparare pasti e panini destinati all'esterno per conto terzi.

ART. 4 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E AMMISSIBILITA' ALLA GARA

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti singoli e raggruppati in possesso dei requisiti previsti dalle normative in vigore per l'esercizio dell'attività di cui all'art. 1. In particolare il Concessionario dovrà essere in possesso dei requisiti di cui agli artt. 5 e 6 L.R. 24/12/03 n. 30;

Non possono partecipare alla gara concorrenti che si trovino tra di loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile. E' ammessa la presentazione di offerta da parte di raggruppamenti temporanei di concorrenti e di consorzi ordinari di concorrenti di cui all'art. 2602 del Codice Civile. In tal caso l'offerta deve essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno i raggruppamenti temporanei o i consorzi ordinari di concorrenti e contenere l'impegno che in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificato come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.

Nell'offerta devono essere specificate le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

L'offerta dei concorrenti raggruppati o dei consorziati determina la loro responsabilità solidale nei confronti dell'Istituto, nonché nei confronti dei fornitori.

È fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti. I consorzi sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, la ragione sociale di tutti i soggetti che formano il consorzio; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato.

È vietata l'associazione in partecipazione. Salvo quanto disposto ai commi 18 e 19 dell'art. 37 del Codice Appalti, è vietata qualsiasi modificazione alla composizione dei raggruppamenti temporanei e dei consorzi ordinari di concorrenti rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta.

Avvalimento: in materia di avvalimento si applicano le disposizioni di cui all'art. 49 del D.lgs. 163/2006.

ART. 5 - MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE E DELL'OFFERTA

Le ditte interessate, dovranno presentare, in carta libera ed in lingua italiana, la documentazione richiesta e l'offerta economica, tassativamente entro le ore 12.00 del giorno 19 giugno 2010 (termine ultimo di ricezione).

Il plico, chiuso come più avanti precisato, dovrà contenere quanto segue:

A) una prima busta chiusa con dicitura esterna «Documentazione Concessione n. 5821/C.14.3.c»

contenente quanto di seguito specificato:

1. **Istanza di ammissione**, in bollo vigente, redatta in lingua italiana, datata e sottoscritta dal Legale Rappresentante, presentata, a pena di esclusione, unitamente ad una copia fotostatica di un documento d'identità del sottoscrittore ai sensi dell'art. 38, comma 3, D.P.R. 445 del 28.12.2000. L'istanza dovrà riportare la denominazione, la natura giuridica, la sede legale e l'oggetto dell'attività, il numero di codice fiscale e/o Partita IVA del concorrente, l'iscrizione al Registro Unico delle Imprese presso la C.C.I.A.A., l'indicazione relativa alla sede dell'Agenzia delle Entrate territorialmente competente nei confronti della ditta offerente; la qualità, le generalità, la residenza e il codice fiscale del Legale Rappresentante. L'indicazione se trattasi di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti di cui all'art. 2602 C.C..

L'istanza dovrà inoltre contenere le seguenti dichiarazioni, successivamente verificabili:

“Consapevole delle responsabilità e delle sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia nel caso di dichiarazioni mendaci, falsità negli atti ed uso di atti falsi, ai sensi dell'art. 26 della legge 4 gennaio 1968, n. 15, dichiaro quanto segue:

- A. di aver preso visione dei locali, nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possano aver influito sulla determinazione delle condizioni contrattuali e che possano influire sull'esecuzione del servizio e di aver giudicato dette condizioni nel complesso remunerative e tali da consentire l'offerta presentata, accettando pienamente ed incondizionatamente tutte le disposizioni del capitolato, che dichiara di ben conoscere;
- B. di non trovarsi in alcuna delle circostanze previste dall'art. 38, comma 1 lett. da a) a m) del Codice Appalti;
- C. di essere in possesso dei requisiti previsti dagli artt. 5 e 6 della L.R. 24/12/03 n.30 e di tutti i requisiti previsti dalle normative in vigore per l'esercizio dell'attività oggetto dell'offerta allegata alla presente istanza;
- D. di essere in regola con le autorizzazioni sanitarie e le licenze commerciali previste dalla normativa vigente;
- E. che l'offerta è stata determinata tenendo conto degli oneri previsti per l'adozione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro in attuazione del D.lgs 81/08 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché del costo del lavoro come determinato periodicamente in apposite tabelle dal Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali, sulla base dei valori economici previsti dalla contrattazione collettiva stipulata dai sindacati comparativamente più rappresentativi, delle norme in materia previdenziale e assistenziale, del settore merceologico oggetto delle prestazioni;
- F. di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ai sensi dell'art. 17 della Legge n. 68 del 12/3/1999;
ovvero:
di non essere assoggettabile alle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ai sensi dell'art. 17 della legge n. 68 del 12/3/1999;
- G. di avere effettuato negli ultimi tre anni (2007 – 2008 - 2009) i seguenti servizi analoghi a quelli oggetto della presente gara, dei quali si indicano i relativi committenti pubblici e/o privati, l'oggetto e il periodo di esecuzione del servizio: *(la prova dell'effettiva effettuazione del servizio è data a norma dell'art. 42 comma 1 lettera A) del D.Lgs 163/2006)*
.....
.....;
- H. di impegnarsi a stipulare polizza assicurativa contro gli incendi della struttura, di arredi/attrezzature che saranno installati all'interno del Centro Ristoro dell'Istituto – Via

Verdi, 19 e per responsabilità civile verso terzi e per infortuni, secondo quanto previsto dal capitolato che regola il servizio, di cui dovrà essere consegnata copia a seguito dei lavori di allestimento del Centro Ristoro e comunque prima dell'inizio dell'attività;

- I. che il fatturato globale d'Impresa e l'importo relativo ai servizi nel settore oggetto della gara realizzati nei tre esercizi 2007, 2008 e 2009 sono i seguenti (*questo ultimo importo complessivo deve risultare, ai fini dell'ammissione alla gara, almeno pari a € 30.000,00 con riferimento al triennio*):

Se il concorrente non è in grado, per motivi concernenti la costituzione o l'inizio dell'attività da meno di tre anni, di dichiarare un importo riferito al triennio, dovrà dichiarare, ai fini dell'ammissione alla gara, un importo complessivo pari almeno ad € 20.000,00 con riferimento ai due esercizi 2008 e 2009 oppure, in caso di ulteriore impossibilità, un importo complessivo pari almeno ad € 10.000,00 con riferimento all'esercizio 2009;

- J. l'inesistenza delle cause ostative di cui alla legge n. 575 del 31.5.1965 e successive modificazioni ed integrazioni (disposizioni antimafia);
- K. di impegnarsi alla sottoscrizione del DUVRI nonchè, a tal fine, a partecipare al sopralluogo preliminare congiunto e ad eventuali riunioni di coordinamento che si rendessero necessarie al fine di eliminare o ridurre i rischi di interferenza.”;
- L. di non essere in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile con nessun partecipante alla presente procedura;
ovvero:
di essere in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile e di aver formulato autonomamente l'offerta (*in questo caso deve essere fornita l'indicazione del concorrente con cui sussiste tale situazione; inoltre la dichiarazione deve essere corredata dai documenti – inseriti in separata busta chiusa - utili a dimostrare che la situazione di controllo non ha influito sulla formulazione delle offerte*).
- M. l'impegno di, in caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario, di conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza a: e qualificato come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti;

2. dichiarazione Bancaria attestante la capacità finanziaria ed economica della ditta;
3. descrizione delle attrezzature tecniche e dell'organizzazione della Ditta, con indicazione specifica delle attrezzature e del personale;
4. copia autenticata o autocertificazione, con la quale si attesti la conformità della produzione alle norme europee serie UNI EN ISO 22000 qualora la ditta concorrente non ne sia in possesso, dovrà farne espressa menzione in calce alla documentazione di cui al precedente punto 2;
5. che nei propri confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lett. c), del d.lgs. 8/6/2001 n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrattare con la pubblica amministrazione.
6. di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui sono stabiliti;
7. la documentazione attestante l'attuazione delle procedure di autocontrollo atte a garantire la sicurezza dei prodotti, sulla base dei sistemi HACCP;
8. di essere a conoscenza di tutte le prescrizioni, norme ufficiali e leggi vigenti che disciplinano la concessione in oggetto;
9. di aver preso conoscenza di tutte le circostanze relative alla determinazione dei prezzi e delle condizioni contrattuali che possono influire sull'esecuzione del servizio e di aver giudicato i

prezzi medesimi nel loro complesso remunerativi e tali da consentire la presentazione dell'offerta;

10. la documentazione illustrativa e tecnica della ditta offerente;
11. la documentazione attestante il possesso di idonee attrezzature per la manutenzione e la conservazione dell'igiene all'interno del Centro ristoro anche per quanto riguarda le attrezzature e il personale;
12. dichiarazione di accettazione, senza condizione o riserva alcuna, di tutte le norme e disposizioni contenute nel capitolato di gara e relativi allegati ed in particolare degli articoli 2, 5, 16 e 21;
13. richiesta formale all'Istituto di utilizzare gli arredi e gli elettrodomestici ivi esistenti, nello stato in cui si trovano. Nella richiesta di cui sopra la Ditta dovrà dichiarare di aver preso visione degli stessi prima della presentazione dell'offerta.
14. la dichiarazione che le attrezzature installate rispondono a tutti i requisiti in materia di sicurezza previsti dalla normativa CEE vigente e con relativo marchio.
15. Dichiarazione della consistenza del personale da impiegare nel servizio.

A corredo dell'istanza di ammissione dovrà essere prodotta l'attestazione comprovante l'avvenuto sopralluogo, che sarà rilasciata dall'Istituto. Per effettuare il sopralluogo sarà necessario prendere contatto con l'Istituto al n. 0382302801 (Prof. Giovanni Stanganello) entro il giorno 05/06/2010 ed il sopralluogo avverrà inderogabilmente secondo modalità ed appuntamenti prefissati a date ed ore concordate. La mancata certificazione del sopralluogo comporterà l'esclusione dalla gara.

La domanda dovrà contenere, pena l'esclusione, l'elenco dei servizi effettuati come indicato alla lettera G dell'Istanza.

L'Istituto si riserva di procedere ad idonei controlli sulla veridicità di quanto dichiarato secondo il disposto dell'art. 71 del D.P.R. 445/2000. Le dichiarazioni false o non veritiere comporteranno, oltre alla responsabilità penale del dichiarante, la decadenza dei soggetti partecipanti dalla procedura in oggetto ai sensi dell'art. 75 del D.P.R. 445/2000.

B) Una seconda busta chiusa con dicitura esterna «Offerta Economica Concessione n. 5821/C.14.3.c».

In questa busta dovrà essere inserita solo l'offerta segreta, sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare della ditta concorrente o dal suo legale rappresentante.

C) Una terza busta chiusa con dicitura esterna «Cauzione provvisoria Concessione n. 5821/C.14.3.c». contenente copia della ricevuta del deposito cauzionale provvisorio di €5.000,00 (cinquemila/00). Tale deposito dovrà essere versato presso il Tesoriere Banca Popolare Commercio & Industria – Codice IBAN IT17K0504811302000000046592 - intestato a: "I.T.I.S. "G. Cardano" - Pavia che dovrà rilasciare ricevuta. Per la cauzione provvisoria non è ammessa fideiussione bancaria. Il deposito di cui sopra sarà restituito ai non aggiudicatari ad aggiudicazione avvenuta. Il deposito dell'aggiudicatario e del concorrente che segue nella graduatoria sarà trattenuto sino alla sottoscrizione del contratto.

Le tre buste di cui sopra devono essere inserite, pena l'esclusione dalla gara, in apposito plico controfirmato sui lembi di chiusura, che dovrà pervenire entro il termine perentorio sopra citato, in uno dei seguenti modi a scelta dell'offerente:

- a) raccomandata A.R. a mezzo servizio postale,
- b) raccomandata a mezzo di agenzia autorizzata,
- c) con consegna a mano e data certa su corrispondenza autoprodotta.

Tutta la documentazione richiesta dovrà essere di data non anteriore a sei mesi, rispetto alla data di scadenza del termine di presentazione della stessa. Le modalità di costituzione di associazioni temporanee di imprese sono quelle previste dalla normativa vigente in materia, ricordando che la documentazione richiesta dovrà essere presentata da ogni singola ditta facente parte dell'associazione temporanea d'impresa.

Detto plico dovrà riportare la dicitura esterna «Concessione n. 5821/C.14.3.c».

L'invio per posta è ad esclusivo rischio del mittente e non saranno presi in considerazione plichi che perverranno per qualsiasi motivo fuori termine. Non farà fede il timbro postale.

Oltre detto termine non sarà valida alcuna altra offerta anche se sostitutiva od aggiuntiva ad offerta precedente.

L'Istituto si riserva la facoltà di richiedere integrazioni o chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

L'indirizzo al quale devono essere inviate le offerte è il seguente: ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE STATALE "G. CARDANO"- UFFICIO D.S.G.A. - VIA VERDI, 19 - 27100 PAVIA.

La consegna a mano potrà essere effettuata nei seguenti orari: da lunedì al venerdì dalle 10.00 alle 16.00 e il sabato dalle 10.00 alle 13.00.

Il plico dovrà riportare il numero di fax della ditta concorrente o indirizzo di posta elettronica certificata al quale si farà riferimento per ogni comunicazione inerente la presente gara.

La gara sarà tenuta con le modalità di cui all'art. 4 e sarà accordata aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta.

Si informa che il Responsabile del Procedimento è il Dirigente Scolastico pro tempore Prof. Pierluigi Ansovini. Per eventuali informazioni è possibile telefonare al n. 0382/302801 interno 222. Si precisa che ai sensi del D.Lgs 30.06.2006 n.196 e successive modifiche, i dati ricavabili dalla suddetta documentazione verranno utilizzati solo per le finalità istituzionali e potranno essere resi noti solo a coloro che ne avranno diritto ai sensi della legge n.241 del 1990. Si informa altresì che il responsabile del trattamento dei dati personali è il Direttore S.G.A. Sig.ra Cecilia De Martino.

ART. 6 - AGGIUDICAZIONE

L'affidamento del servizio in oggetto, verrà accordato alla ditta che avrà offerto il contributo annuo più alto di cui al successivo punto **A**), fermo restando che tale contributo varrà per n. 3 anni dal 1° settembre 2010 al 31 agosto 2013, e che si impegna a mantenere i prezzi massimi di cui al punto **B**):

A) il contributo annuo forfetario all'Istituto non potrà, pena l'esclusione dalla gara, essere inferiore a Euro 14.000,00 (quattordicimila/00) IVA esclusa.

B) i prezzi massimi di vendita al pubblico, che dovranno rimanere inalterati per tutta la vigenza contrattuale, sono quelli di seguito elencati:

Descrizione	Prezzi IVA inc.
Panini al prosciutto cotto, salame: - pane gr. 80, - affettato gr. 30	€1,00

Panini al prosciutto crudo, speck, bresaola/ toast - pane gr. 80, - affettato gr. 30	€1,20
Panino farcito caldo	€2,40
Pizzette, focacce	€0,90
Croissant, brioches non confezionate	€0,80
Bibite non gasate 33 cl	€0,70
Succhi di frutta 20 cl	€0,70
Acqua minerale 50 cl	€0,50
Caffè espresso	€0,60
The, camomilla, infusi	€0,60
Cappuccino, caffelatte	€0,60
Pasti	€7,00

Nel corso della vigenza contrattuale il Concessionario potrà offrire altri prodotti, previa intesa con la Dirigenza.

Le ditte offerenti dovranno altresì precisare le marche dei prodotti offerti di alta qualità e distribuiti da marche riconosciute senza che ciò possa in alcun modo costituire criterio di valutazione qualitativa; nel corso della vigenza contrattuale il Concessionario potrà anche sostituire le marche dei prodotti , previa intesa con la Dirigenza.

Il giorno 21 giugno 2010 alle ore 14.00 presso l’Aula Magna, dell’Istituto - Via Verdi, 19 - Pavia, si procederà all’apertura della busta A) di cui al precedente art. 3 per la verifica della documentazione giuridico formale e tecnica, successivamente, si procederà all’apertura della busta B) contenente l’offerta economica e all’apertura della busta C) contenente la copia della ricevuta del deposito cauzionale provvisorio.

Non si procederà ad alcun rilancio sul contributo proposto.

L’aggiudicazione immediatamente vincolante per l’affidatario, è subordinata, per quanto riguarda l’Istituto, al disposto dirigenziale.

Il pagamento del corrispettivo avverrà a scadenza semestrale, in due rate rispettivamente entro il 31 gennaio e il 30 giugno di ogni anno.

ART. 7 - OSSERVANZA DELLE NORME DI LEGGE

La Ditta aggiudicataria presenterà la documentazione necessaria in osservanza a quanto previsto da tutti gli articoli del D.Lgs. 81/08, specificatamente agli artt. 18, 19 e 26. In particolare la ditta entro 60 giorni dall’inizio del servizio , dovrà redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro. Il documento dovrà essere trasmesso al R.S.P.P dell’Istituto il quale si riserva di indicare ulteriori approfondimenti ai quali la ditta dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall’inizio dell’attività nell’ambito di quanto previsto dall’art. 26 del citato Decreto.

La ditta aggiudicataria recepirà per sé e per i propri fornitori, con presa d’atto, il Documento Unico di Valutazione dei Rischi D.U.V.R.I.

L’azienda aggiudicataria presenterà altresì una dichiarazione degli adempimenti previsti dal D. gs. 193/2007 (denominato HACCP), con specifico riferimento alle normative seguenti:

normativa verticale:	– settore latte e derivati	DPR 54 del 14.01.97
	– prodotti della pesca	DL 531 del 30.12.92
	– settore ovoprodotti	DL 65 del 04.02.93
	– settore carni fresche	DL 286 del 18.04.94
	– prodotti a base di carne	DL 537 del 30.12.92
normativa orizzontale:	– disciplina igienica	DL 283 del 30.04.62
	– disciplina igienica	DL 327 del 08.07.80
	– materiali a contatto con alimenti	DL 108-9 del 25.01.92
	– controllo ufficiale dei prodotti alimentari	DL 123 del 03.03.93

ART. 8 - LOCALI - ARREDI - ATTREZZATURE - STOVIGLIE – ELETTRODOMESTICI

La ditta aggiudicataria si impegnerà ad utilizzare il locali, gli impianti, le attrezzature e qualsiasi altro materiale concessogli in uso dall’Istituto con la massima cura ed attenzione possibili ed al solo scopo indicato all’art. 1 del presente capitolato.

a- LOCALI:

Per consentire l’assolvimento delle prestazioni, l’Istituto metterà a disposizione della ditta aggiudicataria i locali preposti al servizio come da planimetria allegata:

- n. 1 locale refettorio;
- n. 1 locale bar;
- n. 1 cucina;
- n. 1 locale per la preparazione della distribuzione delle consumazioni;
- n. 1 locale lavaggio;
- n. 2 spogliatoi femminile e maschile;
- n. 1 locale dispensa;
- n. 2 servizi igienici maschile e femminile;
- il tratto di corridoio di pertinenza, antistante il bar e l’ingresso del refettorio.

I locali nello stato di fatto in cui si trovano, vengono ceduti alla ditta, in comodato precario gratuito, per tutta la durata del rapporto contrattuale, con l’osservanza di tutte le disposizione previste dal Codice Civile.

Il Concessionario si obbliga a non apportare alcuna modifica, innovazione o trasformazione del locale bar nonché degli impianti elettrici ed idraulici, senza preventiva autorizzazione scritta da parte dell’Istituto e, qualora tale autorizzazione venga concessa, lo stesso non potrà chiedere all’Istituto o al subentrante concessionario alcun compenso per le spese di miglioria da lui eseguite. Le migliorie o le riparazioni eseguite dal concessionario resteranno a favore dell’Istituto; resta tuttavia salva la facoltà dell’Istituto stesso di pretendere la restituzione dei locali nel primitivo stato a spese del concessionario.

La conservazione dei locali assegnati con relativi infissi, che dovranno essere utilizzati e restituiti al termine della concessione nel loro normale stato d’uso, è a totale carico del concessionario così come tutti i lavori di ordinaria manutenzione che si rendessero necessari. Ove questi non vi provveda, l’Istituto farà eseguire i lavori a spese del concessionario medesimo.

Il Concessionari dovrà a sua cura e spese e sotto la propria responsabilità provvedere all'installazione di tutti gli arredi, attrezzature, stoviglie ed elettrodomestici e quant'altro occorrente all'espletamento del servizio, in conformità alla normativa d'igiene e di sicurezza per il personale e per gli utenti come previsto dal D.M. 37/07, D.Lgs. 81/08 e successivi, D.Lgs. 193/07.

Il Concessionario dovrà acquisire a sua cura e spese tutte le autorizzazioni ed i nulla osta di Legge (Azienda A.S.L. - Vigili del Fuoco ecc...)

b- ARREDI - ATTREZZATURE - STOVIGLIE - ELETTRODOMESTICI

Il quantitativo degli arredi, attrezzature, stoviglie (non in plastica) ed elettrodomestici da fornire a cura del Concessionario, con le relative caratteristiche tecnologiche (marca e modello), dovranno risultare da apposita documentazione da presentarsi alla stipula del contratto.

Tutti i materiali e le attrezzature dovranno rispondere alle normative richieste e riportare il marchio

di qualità IMQ e la marcatura CE.

Su richiesta formale del concorrente da presentarsi in sede di gara, l'Istituto darà in uso alla Ditta aggiudicataria, nei locali suddetti, gli arredi e gli elettrodomestici di proprietà ivi esistenti, nello stato in cui si trovano. Nella richiesta di cui sopra la Ditta dovrà dichiarare di aver preso visione degli stessi prima della presentazione dell'offerta.

All'atto della consegna delle chiavi dei locali interessati, verrà redatto apposito verbale in contraddittorio nel quale verranno elencate, tra l'altro, tutti gli arredi ed elettrodomestici. Gli arredi e gli elettrodomestici suddetti saranno eventualmente utilizzati, se resi conformi alle normative di sicurezza, sotto la responsabilità della ditta aggiudicataria per tutta la durata del rapporto contrattuale.

Saranno a carico della ditta le spese riguardanti l'eventuale sgombero delle attrezzature non utilizzate, il trasporto, l'imballaggio e l'installazione delle nuove apparecchiature fornite nonché tutte le opere eventualmente necessarie per la loro attivazione dandone comunicazione all'Istituto.

Alla cessazione del contratto i locali, gli arredi e gli elettrodomestici utilizzati dalla ditta aggiudicataria di proprietà dell'Istituto dovranno essere riconsegnati all'Istituto in buono stato di conservazione e funzionanti con evidenza della riconsegna mediante redazione di apposito verbale in contraddittorio.

Eventuali difformità riscontrate in sede di riconsegna saranno oggetto di valutazione economica da parte di un arbitro di cui all'art. 25) e gli importi a conguaglio saranno addebitati alla ditta anche mediante incameramento totale o parziale della cauzione.

ART. 9 - ACCESSO AI LOCALI

L'accesso ai locali di cui al precedente articolo 7) sarà riservato al personale adibito al servizio del Centro Ristoro.

Il Concessionario del servizio assume la gestione dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande, con l'impegno di curare l'apertura e la chiusura del Centro Ristoro, l'area interessata all'attività di ristoro e le relative pertinenze.

ART. 10 - PERSONALE

Per assicurare le prestazioni contrattuali, il Concessionario si avvarrà di proprio personale che impiegherà sotto la propria esclusiva responsabilità, elenco nominativo del personale dovrà essere depositato presso l'Istituto all'atto dell'inizio del servizio.

Il servizio deve essere eseguito con la presenza di personale nella consistenza indicata dal Concessionario in sede di gara, munito di apposito cartellino di riconoscimento.

In particolare il servizio del Centro Ristoro dovrà avere un "responsabile mensa" che sovrintenda alla somministrazione del pasto e sia garante del pasto stesso nonché diretto interlocutore dell'Istituto.

Nell'esecuzione delle prestazioni, il concessionario dovrà rispettare tutte le vigenti norme e prescrizioni ed ogni necessaria cautela in materia igienico-sanitaria ed a riguardo della sicurezza sul lavoro. Il concessionario è altresì tenuto ad osservare e far osservare, nei confronti dei propri dipendenti e più in generale del personale che impiegherà nell'appalto de quo, le prescrizioni di cui alle vigenti leggi e regolamenti in materia, nonché le disposizioni previste dai contratti salariali, previdenziali ed assicurativi, disciplinanti i rapporti di lavoro della categoria.

Il concessionario deve inoltre provvedere, a propria totale cura e spese, alle assicurazioni obbligatorie per legge dei propri dipendenti impiegati per le specifiche prestazioni inerenti all'appalto, nonché a tutti gli altri adempimenti previdenziali, assistenziali, antinfortunistici, sanitari.

Deve altresì corrispondere al proprio personale le retribuzioni ed indennità previste dai contratti nazionali collettivi di lavoro di categoria. Il concessionario è tenuto e s'impegna a mantenere, a propria cura, la più stretta disciplina in seno al personale alle proprie dipendenze o comunque impiegato relativamente al contegno corretto e riguardoso nei confronti in particolare del pubblico ed è tenuto ad assumere idonei provvedimenti disciplinari a carico dei suoi dipendenti e/o incaricati che non osservassero una condotta irreprensibile, prevedendo anche l'ipotesi d'allontanamento dalla struttura e dal servizio, nei casi di particolare gravità. In caso di mancato o insoddisfacente assolvimento di tale obbligazione, l'appaltatore sarà tenuto contrattualmente inadempiente, fatte comunque salve le eventuali responsabilità personali, civili e /o penali.

Il concessionario è tenuto inoltre a comunicare tempestivamente all'Istituto eventuali variazioni del numero, della qualifica e delle funzioni del personale indicato in sede di gara specificandone le motivazioni.

ART. 11 - ASSICURAZIONE

Il Concessionario si obbliga a provvedere, a propria cura e spese e sotto la propria esclusiva responsabilità a tutte le opere occorrenti, secondo gli accorgimenti della tecnica e dell'arte, per garantire la più completa sicurezza dei luoghi durante la esecuzione del servizio, per la incolumità delle persone addette ai lavori e dei terzi estranei e provvederà ad assicurare a proprie spese gli impianti ed i locali messi a disposizione dall'I.T.I.S. «G. Cardano» contro i danni dai rischi per incendi, esplosioni, scoppi, ed eventi accessori, anche di tipo catastrofale, anche derivanti da dolo e/o colpa grave, nulla escluso né eccettuato . Allo scopo dovrà stipulare un'apposita assicurazione R.C.T. con i seguenti massimali minimi:

- catastrofe	€	5.000.000,00
- per ogni persona	€	3.000.000,00
- cose	€	3.000.000,00

Ove il danno da risarcire per danni arrecati a persone e/o cose ecceda i singoli massimali coperti dalle predette polizze, l'onere relativo dovrà intendersi a totale carico del concessionario.

Il Concessionario assume tutte le responsabilità derivanti dall'ingerimento da parte degli utenti di cibi contaminati ed avariati.

Il Concessionario pertanto risponderà direttamente dei danni alle persone ed alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa e di compensi da parte dell'I.T.I.S. «G. Cardano».

Allo scopo il Concessionario contrarrà una assicurazione contro i rischi anche prodotti per colpa grave inerenti alla gestione del Centro Ristoro, con un massimale di €2.000.000,00.

Copie delle polizze dovranno essere consegnate all'I.T.I.S. "G. Cardano" entro un mese dalla stipula del contratto, pena la decadenza del medesimo.

ART. 12 - ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Per partecipare alla procedura selettiva in relazione al servizio indicato all'art. 1, il concorrente, secondo le modalità indicate nel bando, dovrà presentare la propria offerta in aumento sul canone annuo ammesso a base di gara, quale corrispettivo per l'utilizzo dell'immobile, in Euro 14.000,00 (IVA al 20% esclusa)

Per tutta la durata dell'appalto la manutenzione ordinaria, ed adeguamento tecnologico, delle attrezzature, degli elettrodomestici e di tutti gli impianti sarà a carico del Concessionario. Qualora lo stesso non provveda puntualmente alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi ed elettrodomestici di proprietà dell'Istituto, l'Istituto si riserva la facoltà di provvedere, indicando una ditta di sua fiducia ed addebitando al Concessionario la spesa sostenuta, fatte salve le sanzioni dell'art.17 del presente capitolato.

Per lo svolgimento del servizio di cui si tratta, sono, in particolare, a carico del Concessionario le **seguenti attività**:

- a) prelevare, al fine di individuare più celermente le cause di tossoinfezioni alimentari, ogni giorno almeno 100 gr. (cento grammi) di ciascuna preparazione somministrata, riporli in sacchetti sterili muniti di etichetta e recante la data e conservarli in frigorifero per le 72 ore successive. Il prelievo potrà essere effettuato, a cura dell'Istituto senza preavviso da personale all'uopo incaricato. Tale prelievo dovrà avvenire in presenza del personale della ditta e del medesimo verrà redatto apposito verbale;
- b) lo smaltimento dei rifiuti con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione ed in rispetto delle norme igieniche e del D.Lgs. 5 /2/97 n. 22 - Attuazione delle direttive 91/156 CEE sui rifiuti, 91/689 CEE sui rifiuti pericolosi e 94/62 CEE sugli imballaggi e sui rifiuti di imballaggio;
- c) la pulizia ordinaria e straordinaria dei locali e dell'area di pertinenza.

e i seguenti oneri:

- I. Alla stipula del contratto produrre la seguente documentazione:
 - a) Originale della fidejussione bancaria o assicurativa attestante la costituzione della cauzione definitiva;
 - b) Certificato D.U.R.C. il quale dovrà essere aggiornato ogni sei mesi
- II. il pagamento del canone annuo definito in sede di gara;
- III. il pagamento di tutte le imposte, le tasse, i contributi, i diritti di qualsiasi genere inerenti l'esercizio;

ART. 13 - ONERIA A CARICO DELL'I.T.I.S. «G. CARDANO»

Sono a carico della Provincia di Pavia :

- il riscaldamento dei locali;
- la fornitura di luce, acqua e gas .

Eventuali carenze o disservizi, non attribuibili alla ditta, che dovessero verificarsi, dovranno essere tempestivamente segnalati all'Istituto in modo che lo stesso possa provvedere alla loro eliminazione.

ART. 14 - DEPOSITO CAUZIONALE PROVVISORIO

Per la partecipazione alla gara è richiesto un deposito cauzionale provvisorio di €5.000,00.

Tale deposito dovrà essere versato con le seguenti modalità:

- mediante deposito della somma di €5.000,00 presso il tesoriere Banca Popolare Commercio & Industria c/c n. 000000046592 ABI 05048 CAB 11302, IBAN IT17K0504811302000000046592 intestato a I.T.I.S. «G. Cardano»- Pavia che dovrà rilasciare ricevuta. Copia della ricevuta deve essere consegnata unitamente all'offerta in busta separata.

Per la cauzione provvisoria non è ammessa la fideiussione bancaria.

Il deposito di cui sopra sarà restituito ai non aggiudicatari ad aggiudicazione avvenuta. Il deposito dell'aggiudicatario e del concorrente che segue nella graduatoria sarà trattenuto sino alla sottoscrizione del contratto.

ART. 15 - DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO

La ditta che risulterà affidataria dovrà costituire, a garanzia di tutti gli obblighi contrattuali, prima della stipula del contratto, anche mediante fideiussione una cauzione nella misura di €15.000,00 (quindicimila/00), con le modalità previste dalla normativa vigente in materia di costituzione di deposito cauzionale.

L'Istituto potrà rivalersi sulla cauzione in caso di totale o parziale inadempimento, ogni eccezione rimossa salvo il diritto di agire per il maggior danno patito.

La somma verrà svincolata dopo la fine del rapporto contrattuale, a seguito di certificazione da parte dei competenti uffici attestante la fine del servizio e la sua regolare esecuzione sino all'ultimo giorno.

ART. 16 - DIVIETO DI CESSIONE – SUBAPPALTO – PROCURA – EREDI

Resta vietata alla ditta aggiudicataria, sotto pena di risoluzione “de jure” del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione e qualsiasi forma di sub appalto totale o parziale del servizio.

Le imprese che cambieranno ragione sociale, ovvero nel caso di trasformazione, fusione o incorporazione, dovranno documentare con copia conforme dell'atto notarile il cambiamento della ragione sociale, la trasformazione, la fusione o l'incorporazione

E' assolutamente vietato il subappalto del presente contratto, dovendo l'assuntore esercitarlo personalmente. Nel caso di decesso del titolare le obbligazioni da esso assunte si riterranno passate in via solidale ai suoi eredi e successori, fatta facoltà peraltro all'Istituto di risolvere senz'altro il contratto, se lo ritenesse opportuno.

ART. 17 - CONTROLLI

L'Istituto, cui compete la vigilanza sull'esecuzione dei servizi oggetto della concessione, effettua controlli finalizzati a verificare la rispondenza del servizio fornito dal Concessionario a quanto richiesto dal contratto (controlli di conformità), nonché controlli specifici sulla qualità del servizio fornito (controlli di qualità).

I controlli per verificare efficienza, efficacia e congruenza del servizio eseguito dal Concessionario con quanto previsto nel presente capitolato e nelle norme che regolano la materia possono essere effettuati in qualsiasi momento, e comunque almeno una volta ogni anno, senza obbligo di preavviso e con le modalità ritenute più adeguate, comprese verifiche attuate mediante rilevazione/osservazione nel luogo di erogazione del servizio.

Oltre agli inadempimenti costituenti motivo di revoca del contratto per giusta causa, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, costituiscono gravi inadempimenti:

- messa in vendita e/o somministrazione di prodotti alimentari e bevande di qualità scadente;
- ritardi o mancata esecuzione entro i termini richiesti delle direttive impartite dall'Istituto;
- grave carenza nell'igiene degli ambienti, degli arredi e delle aree pertinenziali.

In caso di inadempimenti meno gravi, l'Istituto si riserva comunque la facoltà di risoluzione del contratto con le modalità sopra indicate qualora, dopo aver intimato in forma scritta almeno due volte al Concessionario la puntuale osservanza delle obbligazioni assunte, questi compia nuovamente le irregolarità contestategli o non abbia presentato controdeduzioni accettate.

A titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, costituiscono inadempimenti meno gravi:

- ritardi nell'apertura del servizio rispetto all'orario previsto;
- mancata o insufficiente fornitura dei prodotti alimentari o delle bevande per la vendita o la somministrazione;
- omesse o ritardate comunicazioni o istruzioni o direttive ai lavoratori per il corretto funzionamento del servizio;
- ritardi o omissioni nell'attivazione degli interventi di manutenzione ordinaria;
- trascuratezza nel decoro degli ambienti, degli arredi e delle aree pertinenziali.

Gli organismi preposti al controllo dell'oggetto del contratto sono:

- il Dirigente scolastico od altro soggetto dal medesimo delegato;
- il D.S.G.A.
- il Responsabile dell'Ufficio Tecnico
- i competenti servizi dell'azienda A.S.L. di Pavia;
- eventuale consulenti di fiducia dell'Istituto.

Per il controllo igienico-sanitario l'I.T.I.S. «G. Cardano» provvederà a tutte le analisi e le prove che si riterranno necessarie, affidandole alla competente A.S.L.. Dovranno essere previsti almeno due controlli a quadrimestre con spese a carico del Concessionario.

ART. 18 - BENI DI PROPRIETA' DEL CONCESSIONARIO

Al termine del contratto il concessionario potrà liberamente disporre dei macchinari, suppellettili e supporti di sua proprietà, adibiti ed utilizzati per lo svolgimento dell'attività senza che l'Istituto od il nuovo concessionario abbiano l'obbligo di riscattarli o di corrispondere indennizzi, rimborsi o compensi a qualunque titolo.

ART. 19 - CORRISPETTIVO

Al concessionario non viene corrisposto alcun compenso per i servizi prestati; in cambio esso ha però il diritto di gestire ed incamerare i proventi derivanti dall'esercizio dell'attività

ART. 20 - VERSAMENTO DEL CONTRIBUTO

Il concessionario si obbliga a corrispondere all'Istituto il canone annuo offerto per tutto il periodo della concessione. Il canone dovrà essere versato a cadenza semestrale, prima rata all'atto di stipula del contratto e successivamente entro il 30 ottobre e seconda rata entro il 30 di aprile. Il Concessionario non potrà cedere ad altri, nè in tutto nè in parte, la concessione in oggetto a nessun titolo e per nessuna ragione.

ART. 21 - PENALITA'

In caso di inosservanza delle disposizioni del presente capitolato, a giudizio inappellabile della Rappresentanza Legale dell'Istituto, il Concessionario contravvenente dovrà pagare la somma di Euro 300,00= (trecento/00) per ogni constatata inosservanza, elevabile detta penale fino a Euro 3.000,00= (tremila/00) in rapporto alla gravità dell'inadempienza o di recidiva, penali maggiori per inadempimenti molto gravi.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione. L'importo delle penali dovrà essere versato all'Istituto con modalità oggetto di apposita comunicazione.

Peraltro il ripetersi di gravi inadempienze agli obblighi contrattuali darà all'Istituto la facoltà di rescindere il contratto con un preavviso di giorni 5 (cinque).

In tal caso l'Istituto potrà affidare la continuazione del servizio ad altra ditta addebitando l'eventuale maggior costo alla ditta aggiudicataria avvalendosi dei depositi cauzionali della ditta stessa, e fatto salva la possibilità di ogni azione legale per il recupero di maggiori danni.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data delle comunicazioni la ditta non fornirà alcuna controprova probante, l'Istituto applicherà le misure repressive previste nel presente capitolato.

ART. 22 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti, l'Istituto ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni azione per rivalsa di danni, la risoluzione del contratto anche nei seguenti altri casi:

- a) abbandono del servizio salvo che per le cause di forze maggiore;
- b) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali od alle disposizioni di legge e regolamenti relative al servizio;
- c) contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del Concessionario o del proprio personale adibito al servizio;
- d) inosservanza da parte della ditta di uno o più impegni assunti verso l'istituto;
- e) in caso di fallimento e/o frode;
- f) cessione ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti al presente capitolato;
- g) la mancata manutenzione ordinaria quando l'intervento sia segnalato o richiesto dall'Istituto;
- h) l'inadempimento degli obblighi assicurativi, anche a favore di terzi, nonché quelli relativi al pagamento di contributi previdenziali ed assistenziali per lavoratori;

- i) l'inosservanza delle norme di igiene ai sensi della legislazione vigente e delle norme di sicurezza sui luoghi di lavoro ai sensi del D.Lgs 81/08;
- j) l'irregolarità di posizione fiscale relativa all'attività di gestione del servizio affidato, comunque accertata;
- k) ogni altra inadempienza o fatto che rende impossibile la prosecuzione del servizio, a termine dell'art. 1453 del Codice Civile.

L'Istituto potrà di pieno diritto revocare ogni rapporto con la ditta stessa, senza che competa al concessionario alcun rimborso o indennizzo, con diritto al risarcimento degli eventuali danni, procedendo all'incameramento della cauzione con semplice atto amministrativo.

In caso di fallimento o situazione equivalente del concessionario, la concessione sarà revocata e la cauzione sarà senz'altro incamerata a favore dell'Istituto

ART. 23 - CONTROVERSIE

Tutte le controversie tra l'Istituto e il Concessionario, così durante l'esecuzione come al termine del contratto, quale che sia la loro natura tecnica, amministrativa o giuridica, che non si sono potute definire in via amministrativa saranno deferite al giudizio inappellabile di una terna arbitrale che giudicherà secondo equità e senza formalità di procedure. Il Collegio arbitrale sarà composto da un rappresentante dell'Istituto, da un rappresentante del contraente e da un terzo membro, con funzioni di Presidente, scelto d'accordo tra le parti o, in caso di disaccordo, dal Presidente del Tribunale di Pavia.

Le soluzioni del Collegio arbitrale saranno finali e vincolanti, avendo le parti irrevocabilmente deciso di definire in tal modo, ora per allora, in via transativa, attraverso i predetti mandatari ogni e qualsiasi controversia dovesse insorgere tra di loro; il tutto con espressa rinuncia di ricorso all'Autorità giudiziaria, se non nel caso in cui fosse necessario rendere esecutive le soluzioni arbitrali.

ART. 24 - SPESE E TASSE

Saranno a carico del Concessionario le spese di pubblicità dell'appalto e qualsiasi spesa e costo inerente la corretta esecuzione del contratto, nonché le spese e tasse del contratto stesso da corrispondere all'Istituto entro e non oltre 30 gg dalla data di registrazione del contratto.

ART. 25 - DOMICILIO LEGALE

A tutti gli effetti del contratto il Concessionario dovrà eleggere domicilio legale in Pavia

ART. 26 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO CASI DI ANNULLAMENTO DELL'AGGIUDICAZIONE

La Ditta aggiudicataria è obbligata alla stipulazione del contratto.

Qualora senza giustificato motivo non addivenisse alla firma del contratto entro il termine fissato dall'Istituto o non ottemperasse agli obblighi in tutto o in parte, l'Istituto sarà in pieno diritto di dichiarare decaduta l'aggiudicazione, di richiedere le maggiori spese nonché i danni eventuali subiti

e di incamerare, senza alcuna formalità, la cauzione provvisoria effettuata dalla ditta a garanzia dell'offerta.

Per tutto quanto non è espressamente previsto dal presente capitolato, si rinvia alle norme del D.M. n. 44 del 1° febbraio 2001 e ai regolamenti sulla Contabilità Generale dello Stato.

La partecipazione alla gara comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le clausole e condizioni previste dalle disposizioni contenute nel presente capitolato.

ALLEGATI:

1. LINEE GUIDA DELLA REGIONE LOMBARDIA PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA;
2. QUALITÀ MATERIE PRIME PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA – A.S.L. PAVIA (Aggiornamento settembre 2009);
3. PERCHÉ LA MENSA... a cura A.S.L. PAVIA U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione Dip. Di Prevenzione Medico;
4. PLANIMETRIA DEI LOCALI.