

Prot. n. 1079/ C37 b
Nichelino, 30 marzo 2010

BANDO PUBBLICO

Oggetto: Gara di appalto per la gestione del bar interno nei locali dell'Istituto Istruzione Superiore "J. C. MAXWELL" di Nichelino, via XXV Aprile, 141 e modalità per la stipulazione del contratto

In esecuzione della deliberazione del Consiglio di istituto del 29/03/2010 l'Istituto Istruzione Superiore "J. C. Maxwell" indice una gara per l'aggiudicazione della gestione del servizio bar, situato nella sede dell'Istituto, per lo spaccio interno di bevande e cibi solidi, pubblicizzata mediante:

- affissione dell'invito di gara all'albo dell'Istituto e pubblicazione sul sito Internet dell'Istituto
- comunicazione di gara alle Associazioni Commercianti del territorio
- albo comunale.

La gara ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristoro che dovrà essere espletato, da parte del gestore, con la dotazione necessaria di impianti e attrezzature per la somministrazione, che restano di sua proprietà. Il servizio ristoro dovrà funzionare tutti i giorni feriali durante tutte le attività che si svolgono secondo il calendario indicato nel capitolato.

Durata del contratto: a partire 01/09/2010 al 25/07/2013.

Coloro che volessero partecipare alla gara per la licitazione dovranno far pervenire le offerte in busta chiusa presso la sede dell'Istituto entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 15/05/2010., termine perentorio per la ricezione delle offerte. Le domande vanno indirizzate a:

**Istituto Istruzione Superiore "I.I.S. J.C. MAXWELL "
10042- NICHELINO (TO) via XXV APRILE, 141**

La domanda di partecipazione alla gara, corredata dalla sottoelencata documentazione, deve pervenire entro il termine perentorio sopra indicato in un plico sigillato recante all'esterno l'indirizzo della scuola e la scritta "*Concorso gestione bar*".

Non saranno tenute in considerazione eventuali offerte pervenute in ritardo intendendosi l'Istituto esonerato da ogni responsabilità relativa ad errori o ritardi di recapito.

Nel plico vanno inserite due buste contenenti rispettivamente:

- busta 1 – domanda e documentazione amministrativa
- busta 2 – offerta economica

Il giorno 18/5/2010 alle ore 14,30 presso la biblioteca dell'Istituto la Commissione Bar procederà all'apertura dei plichi e delle buste 1 e alla verifica della regolarità della documentazione ivi contenuta.

Alla seduta pubblica sono ammessi i legali rappresentanti delle imprese partecipanti oppure loro incaricati, se muniti di regolare delega e documento di riconoscimento.

La Commissione procederà poi alla valutazione delle offerte in seduta riservata entro i dieci giorni seguenti.

Busta 1 – Domanda e Documentazione amministrativa (dicitura da indicarsi sulla busta)

"A" - Dichiarazioni da allegare

Copia fotostatica di un documento di identità del Legale Rappresentante e apposita dichiarazione, munita di sottoscrizione autenticata nei modi e nelle forme di Legge, con la quale si attesti, sotto la propria responsabilità:



1) che la Ditta sia iscritta, alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (o equivalente in paesi dell'U.E.), indicando inoltre:

- la natura giuridica;
- la denominazione;
- la sede legale;
- la data inizio attività;
- l'oggetto attività;
- i dati anagrafici del titolare o, in caso di Società, di tutti gli Amministratori muniti di potere di rappresentanza;
- codice fiscale;
- partita I.V.A.;

2) che non sussistono le cause di esclusione di cui all'art. 38 del D. Lgs.163/2006 e s.m.i.;

3) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (ai sensi dell'art. 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68 "norme per il diritto al lavoro dei disabili");

4) di essere in possesso dei requisiti morali e professionali per l'accesso e l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui alla L.R. 38/2006;

5) di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, a provvedere a tutti gli adempimenti necessari all'erogazione del servizio nel rispetto delle disposizioni amministrative e sanitarie vigenti in materia;

6) di aver svolto, nel corso del triennio antecedente la pubblicazione del bando di gara attività di gestione di servizi di bar e/o tavola calda/fredda e veicolazione pasti, di cui almeno 24 mesi in maniera continuativa, presso strutture pubbliche o private;

7) di aver preso visione del capitolato, di conoscere ed accettare tutte le condizioni che regolano l'erogazione del servizio e tutte le circostanze che possono aver influito sulla determinazione dei prezzi;

8) di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, a stipulare le assicurazioni previste dall'art. 03 del capitolato d'oneri;

9) di essere disponibile ad accettare la consegna dei locali anche in pendenza della stipulazione del contratto;

"B" -

Contestualmente alla domanda di partecipazione, deve essere prodotta una dichiarazione munita di sottoscrizione autenticata nei modi e nelle forme di Legge, con la quale si attesti, sotto la propria responsabilità:

- di non trovarsi in alcuna delle situazioni di cui all'art. 12 del D.Lgs n. 157/95;
- che non sussistono motivi ostativi previsti dalla Legge 31.5.1965, n. 575 e successive modificazioni ed integrazioni;
- che i titolari o, qualora trattasi di società, i soci non abbiano avuto contenziosi con l'Istituto per cause legate al servizio bar ;
- di non essere incorso in altre cause ostative alla partecipazione a gare d'appalto.

Inoltre alla domanda devono essere allegati:

- a) il certificato di iscrizione al R.E.C. alla voce "Somministrazione alimenti e bevande", rilasciato in data non anteriore a un mese dalla presentazione della domanda, in originale o in copia autenticata;
- b) una fotografia del titolare o legale rappresentante;
- c) il certificato di residenza del titolare o del legale rappresentante;
- d) la visura camerale ordinaria della ditta, rilasciata in data non anteriore ad un mese dalla presentazione della domanda;
- e) l'atto costitutivo e l'elenco dei soci alla data di presentazione della domanda se si tratta di società;
- f) la dichiarazione di accettazione totale del capitolato.

Busta 2 – Offerta economica

Nell'offerta deve essere specificato:

- a) il prezzo che verrà praticato per i prodotti base essenziali indicati nella tabella dell'allegato (all.2) e che dovrà essere inferiore rispetto a quelli praticati nei bar della zona;
- b) i prezzi praticati per distributori automatici;



- c) eventuali e ulteriori offerte per prodotti non elencati con relativi prezzi che devono essere mediamente inferiori rispetto ai bar della zona;
- d) l'elenco e la tipologia delle attrezzature di cui si intende dotare il bar; garantendo almeno 20 posti a sedere
- e) il numero di persone che si intende impiegare nell'erogazione del servizio;
- f) l'indicazione di un'eventuale offerta maggiorata del canone annuale richiesto per l'esclusiva, fissato nel minimo di euro 2.000,00 annui.

Inoltre, per consentire la valutazione del servizio l'offerta dovrà contenere, pena esclusione:

- una dettagliata relazione che descriva e consenta di valutare compiutamente le modalità di preparazione degli alimenti;
- una dettagliata relazione che descriva e consenta di valutare compiutamente le tipologie e la qualità degli ingredienti;
- una dettagliata relazione che descriva e consenta di valutare compiutamente le modalità di realizzazione ed erogazione del servizio.

L'offerta e la documentazione presentata a corredo rimangono in possesso dell'amministrazione.

L'aggiudicazione dell'affidamento del servizio si baserà sulla valutazione dei seguenti requisiti:

1. il miglior rapporto qualità-prezzo dei prodotti indicati in tabella (all'all.2- parte A) e le condizioni generali di organizzazione/erogazione del servizio .
2. la migliore offerta a favore dell'Istituto, oltre a quanto indicato come canone annuale minimo, per l'esclusività gestionale;
3. l'offerta di prestazioni aggiuntive, compatibili con il possesso della licenza, al miglior rapporto qualità prezzo (all.2 – parte B). Si darà particolare rilievo alla proposta di prodotti freschi quali frutta e verdura.
4. una valida esperienza nel campo della ristorazione, con particolare riguardo a quella nel settore scolastico.

A ciascuno degli indicatori sopra elencati sarà attribuito un punteggio: fino a 45 punti per il primo indicatore, fino a 20 punti per il secondo, fino a 20 punti per il terzo e fino a 15 per il quarto, con un massimo di 10 punti in caso di assenza di esperienza nel settore scolastico.

L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta valida.

L'aggiudicazione formale dell'appalto del servizio è decisa in modo insindacabile dal Consiglio di Istituto e il susseguente contratto sarà stipulato con il soggetto che avrà presentato l'offerta giudicata più conveniente per l'Istituto.

Il contratto sarà regolato dalle disposizioni in esso contenuto e, per quanto non disposto, dalle norme di legge in materia.

La comunicazione dell'accettazione dell'offerta da parte dell'I.I.S. "J.C. MAXWELL", avverrà con lettera raccomandata AR inviata presso la sede della ditta/società indicata nella domanda.

Coloro che vorranno partecipare alla gara potranno prendere visione dei locali destinati al servizio e delle attrezzature esistenti, dalle ore 9.00 alle ore 13.00, previo appuntamento da concordare con il Responsabile dell'Ufficio Tecnico, Prof.ssa FAVRETTO Lionella

La partecipazione alla gara comporta la piena e incondizionata accettazione di tutte le condizioni contenute nel presente bando e nel capitolato.

(Il Dirigente Scolastico)
Ing. PIPITONE Giuseppe

Allegati:

- . ALLEGATO 1: capitolato per l'affidamento del servizio di gestione bar
- . ALLEGATO 2: tabella dei prodotti essenziali somministrati - (inserito nella comparazione costi)

**ALLEGATO I****CAPITOLATO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE BAR
DELL' IIS "J.C. MAXWELL" di Nichelino****Art. 01 – Oggetto**

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento del servizio ristoro dell'IIS J.C. MAXWELL di Nichelino – Sede di Via XXV APRILE 141 , che la Ditta aggiudicataria, in seguito denominata Ditta, gestirà per la distribuzione di bevande analcoliche e commestibili solidi.

Durata della concessione : TRE anni –

Importo dei canone: Euro00 annui per un canone complessivo di euro00

La presente procedura riguarda l'affidamento della concessione di locali siti presso la sede dell'istituto Maxwell, in via XXV APRILE 141 . Il concessionario provvederà, presso la sede, all'allestimento di un bar con fornitura, posa in opera e collaudo di tutte le attrezzature e di tutti gli arredi necessari all'erogazione del servizio di bar con tavola calda e fredda comprensivo di tutte le operazioni dirette ed indirette connesse con l'esercizio della suddetta attività.

L'attività di somministrazione, svolta all'interno dell'Istituto in apposito locale, è riservata unicamente agli studenti, al personale docente e non docente della scuola, ai genitori degli studenti, agli ospiti ufficiali dell'Istituto.

Il concessionario è altresì tenuto, ove l'Istituto lo richieda, ad erogare il servizio di bar tavola calda e fredda anche in occasione dello svolgimento di manifestazioni culturali /sportive /ricreative e per tutta la durata delle stesse.

E fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo ovvero individualmente ed in associazione temporanea a pena di esclusione di tutte le diverse offerte presentate.

Art.02 - Attrezzature ed oneri

La Ditta dovrà fornirsi, per l'espletamento del servizio di ristoro, della dotazione necessaria di attrezzature, suppellettili ed impianti, che restano di sua proprietà.

L'IIS non risponde di eventuali furti o danni di detto materiale dovuti a qualsiasi causa, compresi incendi, atti di vandalismo, etc.

Sono a carico della Ditta gli oneri per :

- a) la fornitura di gas, per la quale la Ditta attiverà apposito contratto con l'Azienda erogatrice
- b) il canone di concessione vani e i costi relativi all'energia elettrica, all'illuminazione, al riscaldamento, e all'erogazione dell'acqua, per i quali si fa espresso riferimento alle deliberazioni della Giunta Provinciale che fissano le modalità di pagamento e gli aggiornamenti delle tariffe;
- c) la tassa rimozione rifiuti solidi urbani;
- d) le spese per la pulizia e l'ordine delle attrezzature e locali assegnati e della zona prospiciente, compresa l'insaccatura dei rifiuti e il loro trasporto;
- e) le spese per il personale, per l'approvvigionamento delle derrate alimentari, per tutto quanto necessario al buon funzionamento del servizio.

Previa autorizzazione dell'Ente Provincia, dove prescritta, sono a carico della Ditta:

- a) le spese per la manutenzione e le eventuali riparazioni dei locali, delle porte di accesso e delle attrezzature del bar nonché le spese per eventuali opere murarie e di adeguamento degli spazi nelle aree messe a disposizione dall'Amministrazione provinciale di Torino; le opere di miglioria messe in atto nel locale adibito a bar, resteranno di proprietà dell' IIS senza diritto ad alcun rimborso;
- b) le spese per gli arredi, che resteranno di proprietà della Ditta.



AO3- Obblighi della Ditta:

La Ditta si assume la completa responsabilità della conduzione nei confronti dell'Istituto e dei terzi. Si impegna a rispettare le norme sanitarie, previdenziali, fiscali ed assistenziali relative alla sua attività nell'Istituto.

Il servizio dovrà essere erogato con la massima scrupolosità in modo da garantire una qualità elevata improntata a efficienza e correttezza costante nel tempo ed un corretto funzionamento delle apparecchiature impiegate.

L'attività della Ditta non può essere configurata come lavoro dipendente, trattandosi inequivocabilmente di lavoro autonomo.

Gli utili e le perdite derivanti dall'attività faranno capo interamente alla Ditta.

La Ditta si impegna ad assicurare l'attività per la responsabilità civile verso terzi, compresa la proprietà dei locali per un massimale illimitato e di almeno € 5.000.000,00 per sinistro e per persona e per € 100.000,00 per rischio incendio e furto e danneggiamento a cose.

Il gestore è tenuto al versamento di un rimborso spese all'IIS J.C. Maxwell i per l'esclusività gestionale del servizio, pari a € _____ annui.

I 4/12 di tale cifra sono da versarsi in una rata anticipata al momento della sottoscrizione del presente contratto.

I successivi 8/12, relativi al periodo gennaio/agosto, sono da versarsi in un'unica soluzione entro il 31 gennaio.

Nell'anno successivo i 4/12 dovranno essere versati entro il 30 settembre e gli 8/12 entro il 31 gennaio

Tale importo dovrà essere versato con bonifico bancario, presso la Banca, che l'Istituto provvederà a comunicare alla Ditta all'atto della firma del contratto.

Il titolare della ditta dovrà consegnare copia dell'avvenuto bonifico bancario al Direttore amministrativo dell'Istituto, nei termini sopra indicati.

Il mancato versamento della rata è motivo di risoluzione del presente contratto così come il mancato avvio del servizio in tempo utile che comporta, come penale per il risarcimento dei danni provocati all'Istituto, la trattenuta dell'intera somma versata dalla Ditta a titolo cauzionale indicata all'art. 10

Art.04 - Modalità di funzionamento

1. La Ditta si impegna al rispetto del regolamento di Istituto, in particolare per le parti relative all'utilizzo del servizio da parte degli allievi
2. Il servizio di ristoro deve funzionare tutti i giorni feriali dalle ore 8,10 alle ore 15,30. La Ditta si impegna al rispetto dell'orario indicato. Il sabato il servizio termina alle ore 13,00
3. Negli orari di maggior afflusso (intervallo, pausa pranzo) la Ditta deve assicurare un servizio celere e qualitativamente efficiente per soddisfare le esigenze degli utenti attraverso un sufficiente numero di addetti al servizio
4. Il servizio è offerto per l'intero anno scolastico con esclusione del periodo dal 25 luglio al 27 agosto.

Nel periodo di sospensione dell'attività didattica per le vacanze previste nel calendario scolastico,

la Ditta

può chiedere al Dirigente Scolastico una variazione dell'orario di servizio

5. Per tutte le attività che coinvolgono le diverse componenti scolastiche nell'esercizio delle loro funzioni istituzionali e che si svolgono oltre gli orari indicati nel comma 2 e per eventuali aperture in orario extra-scolastico, anche in orario serale e in giornate festive, il Dirigente Scolastico concorda con la Ditta l'orario di servizio. La Ditta è tenuta a garantire almeno quattro aperture l'anno in orari extra-scolastico, serale e festivo.
6. L'IIS non è tenuto a risarcire alcun danno derivante da eventuali sospensioni temporanee del servizio di ristoro per decisioni del Dirigente Scolastico, motivate da ragioni interne legate al buon funzionamento dell'IIS stesso o da inadempienze contrattuali del gestore.
7. Le consumazioni devono essere somministrate rispettando le caratteristiche ed i prezzi indicati nel listino che la Ditta si impegna scrupolosamente ad osservare.

Il listino deve essere sempre esposto, in modo visibile nei locali ove è esercitato il servizio, a



partire dal 1 settembre di ogni anno.

8. I panini devono essere sigillati singolarmente con carta, carta micedorata o pellicola certificata per alimenti.
9. La disponibilità dei prodotti alimentari essenziali indicati nell'all. 2 va sempre assicurata e deve tenere conto dei rientri pomeridiani
10. I prezzi del listino non possono essere modificati. Eventuali aggiornamenti dovranno essere proposti al Dirigente Scolastico e applicati solo dopo averne ricevuto l'autorizzazione scritta.
11. Aumenti arbitrari o applicati senza autorizzazione saranno motivo di risoluzione del presente contratto.
12. Il personale impegnato nel servizio deve mantenere, nei confronti degli utenti, un comportamento cortese e rispettoso, improntato a professionalità.
13. La Ditta si impegna a non consegnare agli utenti del bar recipienti di vetro; le bevande contenute in bottiglie di vetro devono essere servite in bicchieri; la Ditta risponde di eventuali danni provocati da recipienti di vetro consegnati all'utenza.
14. La pulizia dei locali messi a sua disposizione è a carico della Ditta che si impegna a mantenerli puliti e sgombri da materiali di qualsiasi natura.
15. La parte contraente avrà la massima cura per la pulizia degli oggetti di arredamento e delle attrezzature del bar e curerà la pulizia ed il riordino di tutti i locali e servizi annessi. E' vietato effettuare trattamenti di pulizia nei locali durante l'erogazione del servizio bar, escluso l'eventuale svuotamento dei contenitori che risultino pieni. Non è consentito l'uso di prodotti nebulizzanti e, ove disponibili, sono da preferire prodotti ecocompatibili.
16. La parte contraente si impegna a far disinfettare, disinfestare e derattizzare i locali consegnati almeno una volta l'anno e comunque ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità.
17. All'interno dell'Istituto il servizio bar è affidato esclusivamente alla Ditta, che installerà e gestirà anche almeno tre distributori automatici necessari alle esigenze dell'IIS. Resta inteso che il servizio di smaltimento rifiuti determinato dai distributori è a carico della Ditta.
18. Il personale della scuola e gli alunni non possono essere adibiti al servizio bar.
19. Le consumazioni sono pagate direttamente dal consumatore al gestore: l'IIS è sollevato da ogni responsabilità in merito ad eventuali insolvenze.
20. Per il contenuto dei panini esaminati è ammessa una tolleranza del 10% sul peso previsto nell'allegata tabella (cfr. allegato 2).
21. E' fatto divieto assoluto al gestore di mettere in vendita bevande alcoliche e superalcoliche
22. Per consentire l'accesso in caso di emergenza nei periodi di interruzione del servizio, le chiavi di tutti i locali consegnati devono essere lasciate in copia ed in busta sigillata presso l'Istituto.

Art.05 - Durata del contratto

Il contratto ha durata triennale dal 01 settembre 2010 al 25 luglio 2013 e non può essere rinnovato tacitamente.

In presenza di un valido motivo il contratto può essere disdetto da ognuna delle parti a mezzo raccomandata A.R. con preavviso di 90 giorni. In caso di risoluzione del contratto, anche se conseguente a recesso unilaterale dell'Istituto, la Ditta non potrà richiedere all'Istituto alcun risarcimento.

Il contratto può essere rinnovato alle condizioni previste dalla normativa vigente al momento della stipula del rinnovo.

Art.06 – Subappalto

E' assolutamente vietato alla Ditta di subappaltare ad altri in tutto o in parte le prestazioni di cui al presente capitolato, pena l'immediata risoluzione del contratto.

Art. 07- Spese contrattuali

Tutte le spese di registro, le imposte, le tasse e gli oneri relativi alla stipula dell'atto, inerenti e conseguenti, presenti e futuri, sono a carico della Ditta.

**Art. 08- Deposito cauzionale:**

A garanzia dell'osservanza ed adempimento delle obbligazioni assunte la Ditta versa all'Istituto, a titolo di cauzione, al momento della stipula del presente contratto, la somma pari €500,00 che verrà restituita, entro tre mesi dalla fine del presente rapporto, accertata l'assenza di danni, rotture o guasti a quanto consegnato e definiti e pagati eventuali sospesi a carico della Ditta.

Art. 09- Responsabilità:

La Ditta sarà responsabile in modo esclusivo di ogni danno provocato a terzi o al proprio personale conseguentemente alle gestione dell'esercizio.

Alla Ditta saranno consegnate le chiavi di accesso ai locali oggetto del presente contratto e la stessa assume piena responsabilità sul loro utilizzo.

Art. 10-Rapporti di lavoro:

Le eventuali assunzioni di dipendenti e le relative retribuzioni, contribuzioni e liquidazioni saranno a carico della Ditta, intendendo esonerato l'Istituto da qualsiasi responsabilità al riguardo.

La Ditta è tenuta a comunicare per iscritto al Dirigente Scolastico il nominativo delle persone addette alla conduzione del servizio di somministrazione, corredandolo con fotografia. Il personale addetto al servizio bar dovrà avere, appuntato sul petto e in evidenza, un cartellino con il nome.

Il personale della Ditta che assume la gestione deve essere regolarmente inquadrato, secondo le norme di legge, agli effetti assicurativi e contributivi. Deve essere fidato, di buona condotta, non deve avere alcun legame di tipo lavorativo o familiare col personale dell'IIS e non deve essere incorso in contenziosi con l'Istituto per cause legate al servizio bar. Inoltre dovrà possedere idoneità sanitaria prevista dal D.L.vo 81/08

Dovrà infine essere indicata la sede I.N.P.S. e I.N.A.I.L. di cui l'impresa si avvale per il versamento dei contributi previdenziali ed assicurativi con il relativo numero di posizione.

E' facoltà del Dirigente Scolastico chiedere la sostituzione di quei dipendenti che non risultassero idonei o fossero incompatibili nel comportamento con le finalità della scuola.

La Ditta si assume a tutti gli effetti la completa responsabilità del suo personale dipendente, rispondendo in proprio per colpa o negligenza, per le mancanze o i danni che potranno essere arrecati alle persone e alle cose.

Art. 11 Controllo :

L'Istituto si riserva il controllo sul rispetto degli obblighi assunti dalla Ditta nonché sulla qualità del servizio, dei prodotti e dei prezzi praticati. Tale controllo sarà esercitato, senza preavviso, da una commissione designata dal Dirigente Scolastico.

A titolo esemplificativo e non esaustivo si indicano come oggetto di controllo:

- Modalità di conservazione e stoccaggio nel frigorifero
- Temperatura di servizio nel frigorifero
- Controllo della data di scadenza dei prodotti
- Caratteristiche ed impiego dei detergenti
- Modalità di sgombero dei rifiuti
- Stato igienico degli impianti e dei locali
- Stato igienico e sanitario degli addetti
- Controllo di qualità e di quantità dei prodotti offerti e loro confezionamento
- Controllo di comportamento verso gli utenti
- Controllo dell'abbigliamento

Art. 12 Modifiche e risoluzione del contratto:

Per qualsiasi controversia, richiesta, modifica e aggiornamento del presente contratto la Ditta dovrà rivolgersi esclusivamente al Dirigente Scolastico.

In caso di inadempienza della Ditta agli obblighi assunti con il presente contratto e successivamente ad un primo richiamo scritto da comunicare a mezzo raccomandata AR. da parte del Dirigente Scolastico dell'Istituto, il presente contratto si intenderà immediatamente risolto nei seguenti casi :



- mancata osservanza da parte del gestore delle disposizioni impartite dal Dirigente Scolastico in merito a modalità e condizioni di espletamento del servizio
- inadempienza relativa al versamento del canone nelle date indicate
- arbitrario aumento dei prezzi
- mancato avvio del servizio o arbitraria sospensione del servizio

In caso di immediata risoluzione del presente contratto, l'Istituto tratterà l'intera somma versata dalla Ditta a titolo cauzionale per risarcimento danni.

L'Istituto inoltre si riserva l'avvio di eventuali procedimenti legali a propria tutela.

La Ditta in caso di risoluzione contrattuale dovrà lasciare liberi i locali entro e non oltre 15 giorni dal momento della comunicazione della risoluzione stessa.

Art. 13 Sicurezza:

E' vietato depositare nei locali concessi in locazione bombole di gas o recipienti contenenti altri combustibili liquidi.

La Ditta è tenuta a rispettare tutte le norme in vigore nonché le disposizioni interne all'IIS relative alla sicurezza. In particolare è tenuta a vigilare e comunicare tempestivamente al Dirigente Scolastico o in sua assenza all'Ufficio dei suoi Collaboratori, tutte quelle situazioni che potrebbero comportare rischi all'incolumità degli studenti e del personale della scuola oltre che di quello addetto al servizio bar.

La Ditta si impegna a esibire al committente:

- ⇒ il documento di valutazione dei rischi di cui all'art. 17 comma 1 lettera a) o autocertificazione di cui all'art. 29, comma 5 del Decreto legislativo "testo unico sulla sicurezza" n. 81/2008
- ⇒ specifica documentazione attestante la conformità delle disposizioni del citato testo unico sulla sicurezza e sulla conformità alle disposizioni di macchine, attrezzature
- ⇒ elenco dei dispositivi di prevenzione e protezione individuali forniti ai lavoratori dipendenti
- ⇒ nomina del responsabile del servizio di prevenzione e protezione, degli incaricati all'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione, di primo soccorso e gestione dell'emergenza
- ⇒ nominativo del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza
- ⇒ attestati inerenti la formazione delle suddette figure e dei lavoratori prevista dal D.L.vo 81/2008
- ⇒ elenco dei lavoratori risultanti dal libro matricola e relativa idoneità sanitaria prevista dal D.L.vo 81/2008
- ⇒ documento unico di regolarità contabile di cui al D.M. 24 ottobre 2007

La Ditta inoltre è tenuta al rispetto di tutte le norme di legge e alle disposizioni in vigore, relative agli adempimenti igienico sanitari.

Art. 14

Clausola arbitrale:

In caso di controversia le parti si obbligano a risolverla rivolgendosi ad un Collegio arbitrale, composto da un arbitro di fiducia nominato da ciascuna parte e, qualora si rendesse necessario, da un terzo arbitro nominato concordemente dai primi due. La controversia dovrà obbligatoriamente essere risolta entro e non oltre 15 giorni dalla comunicazione di una delle parti.

Art. 15 - Foro competente e Disposizioni di legge

Per tutto quanto non precisato nel presente contratto e in caso di controversie non risolubili (art. 16), si fa riferimento alla vigente legislazione che disciplina la materia. Foro competenze è il tribunale di Torino

Art. 16 Spese:

Le spese del presente contratto, come quelle relative alla sua registrazione, sono a completo carico della Ditta.

Nichelino,



ALLEGATO 2

PARTE A-

PRODOTTO	Quantità	Prezzo
PRODOTTI BASE		
CAFFE'		
CAPUCCINO		
THE (in filtro)		
ACQUA MINERALE (bottiglia)	½ litro	
CROISSANT RIPIENI	80/110 gr.	
BIBITE IN LATTINA	33 cl.	
PANINO PROSCIUTTO COTTO (80gr. Pane + 30 gr. Farcitura)	110 gr.	
PANINO PROSCIUTTO CRUDO (80gr. Pane + 30 gr. Farcitura)	110 gr.	
PANINO SALAME (80gr. Pane + 30 gr. Farcitura)	110 gr.	
PANINO FORMAGGIO (80gr. Pane + 30 gr. Farcitura)	110 gr.	
PANINO POMODORO E MOZZARELLA (80gr. Pane + 30 gr. Farcitura)	110 gr.	
PANINO PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO (80gr. Pane + 30 gr. Farcitura)	110 gr.	
PANINO PROSCIUTTO CRUDO E FORMAGGIO (80gr. Pane + 30 gr. Farcitura)	110 gr.	
PANINO PROSCIUTTO SALAME E FORMAGGIO (80gr. Pane + 30 gr. Farcitura)	110 gr.	
PANINO POMODORO E MOZZARELLA (80gr. Pane + 30 gr. Farcitura)	110 gr.	
PIZZA ROTONDA (bianca/rossa)	120 gr.	
PIZZETTA FARCITA (40 gr. Farcitura)		
TOAST	120 gr.	

PARTE B-

ULTERIORI PRODOTTI (si indicano come obbligatori i seguenti prodotti)		
Caffè decaffeinato		
Caffè d'orzo		
Marocchino		
Capuccino orzo/decaffeinato		
Cioccolata		
Latte bianco	200 ml.	
Latte macchiato	200 ml.	
Camomilla (in filtro)		
Acqua minerale (bicchiere)	200 ml.	
Succhi di frutta (bicchiere/brick)	200 ml.	
Panino arrosto e salsa tonnata (80 gr. Pane + 30 gr. Farcitura)	110 gr.	
Panino arrosto e salsa tonnata (80 gr. Pane + 30 gr. Farcitura)	110 gr.	

