CONVENZIONE PER USO LOCALI ISTITUTO "T.ACERBO"
PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI BAR-RISTORO

TITOLO I – CODICE CIG ZDF1CFC156

INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

Il giorno ……. , del mese di Marzo, dell'anno 2017 presso la Sede del " T.ACERBO" sono intervenuti:

- Il Legale rappresentante della Ditta: …….., Codice Fiscale ……..,con sede in …….., Via ……., iscritta al n. …….. della sezione ordinaria del Registro delle Imprese di…….., nella persona del rappresentante legale e/o procuratore speciale per la somministrazione di alimenti e bevande di cui all'art. 2 della Legge 287 del 25 Agosto 1991, iscritto nel registro degli esercenti il Commercio Sig…….nato a…… il …….. e residente in …… alla V ia …….,n…….
- Codice Fiscale …….., che per brevità sarà di seguito denominato "Gestore",

- Il Dirigente Scolastico dell 'Istituto " T. ACERBO" – PE - con sede in Pescara , alla Via Pizzoferrato – 1 -, Codice Fiscale 80008170682, di seguito denominato " Istituto", nella persona del Dirigente Scolastico Prof.ssa ROCCHI Annateresa, nata a Pescara l'08/10/1953 e residente in Montesilvano, alla Via Monviso, 19, Codice Fiscale RCCNTR53R48G482E domiciliato agli effetti del presente contratto presso l'Istituto si conviene e si stipula,

SI CONVIENE E SI STIPULA

quanto segue da valere a tutti gli effetti di legge:

Articolo 1

ASSEGNAZIONE APPALTO

- **Visto** il verbale della commissione per la valutazione dei titoli per l'affidamento in concessione del servizio bar-ristoro del ……;
- **Vista** la delibera del C.I. del …… n. …….;
premesso che tale delibera ha aggiudicato il servizio Bar alla Ditta…….. Codice Fiscale ……, con sede in ……, Via ……, n…..;
-- Si concede l'uso del locale, già adibito a Bar, sito in Via Parco Nazionale n. 1 nell'edificio del plesso staccato dell'ITCGT "T. Acerbo";
la ditta concessionaria s'impegna in caso di sostituzione delle attrezzature e mobili a rimuovere l'arredamento e le attrezzature attualmente in uso in conformità del progetto allegato all'offerta presentata e valutata dalla commissione giudicatrice.

Articolo 2

DURATA DEL CONTRATTO

II presente contratto ha durata triennale a decorrere dalla data di stipula della presente convenzione. Decorso tale termine, la concessione scadrà di diritto, senza necessità di disdetta, essendo esclusa la tacita proroga.

Il gestore si impegna a versare, a titolo di penale nell'ipotesi di inizio ritardato dell'attività rispetto ai tempi prefissati, pari ad € 30,00 per ogni giorno di ritardo.

Articolo 3

ORARIO

II Gestore dovrà rispettare l'orario di apertura dell' Istituto. Il servizio dovrà essere assicurato per l'intero arco settimanale e secondo orari definiti dal Consiglio di Istituto.

Durante i periodi di attività didattica, come da calendario delle "attività" deliberati ogni anno dal C.d'I. il servizio dovrà essere attivo dal lunedì al sabato, almeno dalle 7.45 alle ore 13.05 più un'ora da concordare in occasione dei giorni di apertura pomeridiana.

- Orari e tempi potranno anche essere modificati sulla base di specifiche esigenze di organizzazione dell'Istituto su richiesta del Dirigente Scolastico per eventi rilevanti inerenti l'attività dell'Istituto che prevedono una significativa presenza di persone all'interno dell'area scolastica.

Durante i periodi senza attività didattica, come da calendario delle festività nazionali, il servizio potrà essere sospeso.

Articolo 4

LICENZE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La gestione dell'attività è subordinata alla concessione delle relative licenze della Questura e delle autorizzazioni amministrative stabilite dalla legge, alla regolarizzazione in materia previdenziale - infortunistica e alla osservanza di tutte le vigenti disposizioni di legge in materia di igiene e di sicurezza nei luoghi di lavoro. Le varie autorizzazioni e licenze dovranno essere esposte in modo visibile nei locali di erogazione del servizio in apposita bacheca allestita dal gestore.

Articolo 5

RAPPORTO CON L'ISTITUZIONE.

Le parti contraenti riconoscono che con la presente convenzione NON viene posto in essere alcun rapporto di lavoro né di impiego tra il Dirigente ed il Gestore.
Il Gestore è tenuto ad osservare le direttive che saranno impartite dagli Organi Scolastici preposti al controllo per il miglior andamento del servizio.

Articolo 6

VIGILANZA

II Gestore si assume l'onere della vigilanza degli studenti durante il loro soggiorno nel locale bar. A tal proposito si impegna a NON far esercitare gioco alcuno nell'esercizio.

Articolo 7

PREZZI PRODOTTI

I prodotti posti in vendita dovranno essere pertinenti alla categoria merceologica dell'attività oggetto della presente convenzione. Il prezzo di vendita di ogni prodotto dovrà essere rispondente ai

prezzi stabiliti in sede di aggiudicazione. Ogni altro prodotto posto in vendita dovrà essere concordato con il Dirigente. Il listino prezzi, comprensivi di IVA, dovrà essere esposto in modo visibile nei locali di erogazione del servizio in apposita bacheca allestita dal gestore.

TITOLO II - PRODOTTI ALIMENTARI.

Articolo 8

QUALITÀ E QUANTITÀ

I generi di consumo devono essere di ottima qualità ed in quantità sufficiente da garantire la continuità del servizio di ristorazione. Il latte utilizzato per il servizio di banco dovrà essere del tipo "fresco" Dovrà essere garantita la fornitura di paste fresche di giornata, di produzione artigianale. Il pane utilizzato per la preparazione delle merende dovrà essere prodotto con farina di tipo O di grano tenero o con l'aggiunta di olio di oliva nella percentuale minima consentita dalla legge. Dovrà essere ben lievitato, ben cotto. Il pane utilizzato dovrà essere fresco di giornata e non dovrà essere rigenerato. In casi particolari (ad esempio toast), potrà essere utilizzato pane confezionato, destinato unicamente allo scopo specificato e comunque utilizzato entro la data di scadenza. Tutti i salumi devono essere di produzione comunitaria e con filiera tracciata, i salumi non devono presentare all'esterno ne patine ne odori sgradevoli, il grasso deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore di rancido. Salumi e formaggi non devono contenere polifosfati aggiunti.

Articolo 9

CONSERVAZIONE E TRASPORTO

Salumi, formaggi, pane, pizza etc. non dovranno mai essere surgelati.
Il trasporto e la conservazione presso il punto vendita dovrà avvenire utilizzando appositi contenitori chiusi. La vetrina del banco bar per l'esposizione dei prodotti dovrà garantire l'igiene durante la conservazione, esposizione e distribuzione.

Articolo 10

DISTRIBUZIONE.

Gli alimenti non confezionati dovranno essere distribuiti mediante apposite pinze o con guanti in lattice, oppure contenuti in appositi involucri come previsto dal regolamento di igiene del comune di Pescara.
Durante l'intervallo della ricreazione, la distribuzione dei prodotti dovrà essere effettuata in n.2 punti su indicazioni della Dirigenza.

Articolo 11

BEVANDE.

I recipienti (bicchieri, tazze) utilizzati per le bevande devono essere trattati con apposita macchina sterilizzatrice. A richiesta si utilizzeranno bicchieri monouso.
E' tassativamente vietato l'uso e la somministrazione di bevande alcoliche e super alcoliche.

Articolo 12

RICICLO

E' vietata ogni forma di riciclo degli alimenti.

TITOLO III - ONERI A CARICO DELLA GESTIONE E RESPONSABILITÀ E PREZZI CHE SARANNO PRATICATI.

Articolo 13

CONTRIBUTO

Per la gestione del servizio di Bar-Ristoro è stabilito che il Gestore dovrà versare alla scuola un contributo di utilizzo annuale a rate anticipate:

- 50% al 01/03/2017
- 50% al 01/09/2017

di €…….) per la cifra complessiva di cui all'offerta aggiudicata pari ad € ……..

POLIZZA FIDEUSSORIA

Il Gestore di doterà di polizza fideiussoria bancaria o assicurativa con primario Istituto di credito o compagnia assicuratrice, fino alla concorrenza di € 8.000,00 a garanzia del rispetto delle condizioni previste dalla presente convenzione.

Articolo 15

ASSICURAZIONI

II Gestore si assume la responsabilità per qualsiasi danno che dovesse derivare a persone o cose dall'esercizio dell'attività oggetto della presente scrittura ed esonera espressamente il e la Provincia di Pescara da qualsiasi responsabilità civile e penale conseguente al danno arrecato - A tale scopo la Ditta concessionaria deve stipulare apposita polizza assicurativa RC contro terzi, con un massimale non inferiore a €. 3.000.000,00, con primaria Compagnia e/o Istituto di assicurazione per la responsabilità civile e per la sicurezza del servizio Bar-ristoro in concessione, depositando copia della polizza e dell'avvenuto pagamento del premio annuale.

Articolo 16

SPESE UTENZE

Sono a carico del Gestore le tasse e le imposte dirette ed indirette di esercizio, di rivendita, nonché le spese inerenti all'esercizio (gli oneri riguardanti la tassa sui rifiuti solidi urbani, per la parte di competenza).Il Gestore dovrà corrispondere all'Amministrazione Provinciale, proprietaria dei locali, il canone per il consumo di acqua e provvederà autonomamente a pagare i consumi dell'energia elettrica.

Articolo 17

ATTI AMMINISTRATIVI

Gli atti amministrativi del Gestore per fornitura, ordinazioni, impegni, ecc., e le relative fatturazioni devono essere sempre effettuate in nome e per conto del Gestore medesimo e NON intestate all'Istituto scolastico il quale non risponderà in nessun caso e ad alcun titolo, ragione od azione, dei debiti della gestione stessa.

Articolo 18

SPESE DI REGISTRAZIONE

Le spese di bollo e di registrazione del presente atto, imposte, tasse e quant'altro occorra per dare corso legale alla Convenzione, immediate e future, sono a carico del Gestore.

Articolo 19 –

PREZZI PRATICATI DALLA DITTA

I prezzi che saranno praticati dalla ditta sono quelli di cui all'elenco seguente:

Descrizione Prodotti per il Servizio Refezione	**Prezzi di Vendita**
Panino singolo del peso minimo di gr. 100 con affettato vario di gr 40 di prima qualità comprendente comunque prosciutto crudo, prosciutto cotto e salame.	
Tramezzino prosciutto cotto e formaggio di cui minimo gr. 50 di farcitura per un totale minimo di gr. 130	
Paste alle creme miste di peso minimo di gr. 70	
Cornetti e saccottini con farcitura varia di peso minimo gr. 70	
Pizzetta cotta in teglia singola composta da pomodoro e mozzarella per un peso totale minimo gr.110	
Pizzetta cotta in teglia singola con solo mozzarella per un peso totale minimo di gr. 100	
Focaccia olio e sale con peso minimo di gr.120	
Calzoni al forno con ripieno di mozzarella e prosciutto cotto o wurstell, per un peso totale di gr. 130	
Hot-dog con wurstell di gr. 50, con peso totale di gr. 150	
Toast liscio scaldato al momento	
Altro:…….	

Prodotti per il Servizio Bar-Ristoro	**Prezzi di vendita**
Caffè espresso caldo	
Latte semplice	
Cappuccino o latte macchiato o similari	
Bibita in lattina di primaria azienda di bevande	
Bibita alla spina da 300ml	
The freddo in lattina di primaria azienda di bevande	
Acqua minerale da 500ml. Di primaria azienda bevande	
Succo di frutta da 200 ml.	
Caffè freddo o shakerato	
Camomilla	
Spremuta di frutta fresca di stagione	
Yogurt al naturale	
Yougurt alla frutta	
Altro:……..	

Articolo 20-

OPERE E ATTREZZATURE

Sulla base delle esigenze e delle procedure concordate tra le parti all'inizio della propria attività il Gestore deve provvedere all'installazione di attrezzature ed arredi per il punto ristoro che devono essere nuovi, igienicamente adeguati alla normativa vigente.

Sono a totale carico del Gestore:

a)le spese per tutte le opere murarie, previa autorizzazione da concordare con il referente tecnico provinciale dell'Istituto;

b) le spese per i materiali impiegati che necessitano per effettuare adattamenti al punto di erogazione del servizio.

c) le spese per eventuali richieste e autorizzazioni rilasciate dalle autorità competenti o da tecnici abilitati, accompagnate da schemi rappresentativi delle modifiche apportate.

Alla fine dei lavori deve essere trasmessa all'istituto copia delle eventuali certificazioni rilasciate e previste dalla legge. Le modifiche e i lavori devono essere effettuati a regola d'arte secondo la normativa edilizia vigente. A carico del Gestore sono altresì gli arredi, attrezzature e macchinari necessari allo svolgimento dell'attività indicata nel titolo nonché tutte le spese per lo svolgimento dell'attività stessa, compresa la manutenzione ordinaria degli spazi e degli impianti , (ad esempio lavandini, porte, saracinesche, finestre ecc.) messi a disposizione dall'Istituto o dalla Provincia di Pescara proprietaria dello stabile. A carico del Gestore sono tutti gli oneri inerenti la concessione ed i rinnovi delle licenze, imposte, tasse, contributi, multe, contravvenzioni e quant'altro l'attività lo richiedesse. Le attrezzature ed i macchinari qualora fossero, di proprietà del Gestore, dovrà provvedere alla loro rimozione entro 30 (trenta) giorni dalla risoluzione del contratto, pena la perdita della cauzione. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti resta a totale carico del gestore.

Articolo 21

UTILIZZO LOCALI

L'uso dei locali viene concesso esclusivamente per lo svolgimento della gestione del servizio indicato nel titolo e secondo le norme previste dalla presente convenzione. E' fatto, altresì, divieto incondizionato di mettere a disposizione di sé o di terzi i locali ove è esercitata l'attività ed i servizi annessi, per scopi od usi diversi e per qualsiasi ragione o motivo da quelli previsti dalla presente scrittura. L'uso dei locali è regolamentato dal Consiglio d'Istituto e negli stessi potranno accedere soltanto gli studenti, i docenti, il personale non docente, i genitori e le persone autorizzate dalla Presidenza. Per consentire l'accesso in caso di emergenza, nei periodi di interruzione del servizio, le chiavi di tutti i locali devono essere lasciate in copia, in busta sigillata a controfirmata in ogni lembo, dal Gestore presso la dirigenza dell'Istituto. Qualora, per qualsiasi motivo ed in qualsiasi momento della gestione, il Gestore ritenesse opportuno sostituire, con spese a proprio carico, le serrature dei locali consegnati, è tenuto a comunicarlo al Dirigente Scolastico, provvedendo altresì a consegnare copia delle nuove chiavi.

Articolo 22

DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

E' rigorosamente vietato al Gestore di cedere, affittare, subaffittare o far condurre in tutto o in parte, con o senza corrispettivo, l'attività in argomento a terzi, estranei alla presente convenzione. La gestione dell' attività, è assunta direttamente dal Gestore in proprio e a suo completo rischio. Egli è pertanto il solo ed unico responsabile .

Articolo 23

PULIZIA DEI LOCALI

Il Gestore dovrà avere la massima cura per la pulizia degli oggetti di arredamento e delle attrezzature del BAR e dovrà curare la pulizia e il riordino del locale nonché lo spazio esterno di accesso. E' vietato effettuare trattamenti di pulizia nei locali durante l'erogazione del servizio bar-ristoro, escluso l'eventuale svuotamento dei contenitori che risultino pieni. Non è consentito l'uso di prodotti nebulizzanti e, ove disponibili, sono da preferire prodotti eco-compatibili. Il gestore dovrà predisporre un numero adeguato, almeno due per tipo, di contenitori per rifiuti plastici, metallici vetro e generici, garantendo all'interno e nelle immediate vicinanze del luogo ove verrà effettuata la distribuzione, la pulizia giornaliera degli stessi. Si impegna altresì a provvedere al completo smaltimento dei rifiuti derivanti dallo svolgimento dell'attività secondo le norme e modalità previste dall'A.M.S.A. e previo accordo con il Dirigente Scolastico.
Sarà a carico del gestore la eventuale tassa dei rifiuti (TARSU) relativa ai locali adibiti al servizio in concessione.
La ditta si impegna altresì a installare dei contatori di acqua e luce per i consumi sostenuti da pagare, direttamente ai fornitori di energia elettrica e di acqua.

Articolo 24

DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA

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

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

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

E' a carico del Gestore la valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori, ai sensi del D:L. 81/2008 della C.M. del Lavoro 102/95 e dei documenti emessi dalla Comunità Europea e successive modifiche ed integrazioni. E' altresì a carico del Gestore la redazione e l'applicazione del manuale di autocontrollo HACCP, per la specifica attività svolta, disposto dal D.lg. 155/1997 e successive integrazioni e modificazioni.

Articolo 25

DIVIETO DI FUMO

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

Articolo 26

VERIFICHE E LAVORI, MIGLIORIE ED INNOVAZIONI

Durante il periodo della concessione, l'Istituto ha diritto di eseguire sugli spazi dati in concessione verifiche o lavori che, discrezionalmente, ritenga necessari, previo avvertimento del concessionario, che, tuttavia, non può rifiutarli. Durante l'esecuzione dei lavori rimane sospesa la responsabilità del concessionario. E' fatto divieto al concessionario di far eseguire nei locali assegnati, senza preventiva autorizzazione scritta da parte dell'Amministrazione concedente, migliorie o innovazioni di qualsiasi natura le quali, in ogni caso, rimangono acquisite di diritto dall'Amministrazione senza che il concessionario possa asportarle, ritenerle o pretendere compensi al termine del contratto. Resta salvo l'obbligo per il concessionario, qualora l'Amministrazione lo richieda, di rimessa in ripristino dei locali, a propria cura e spese.

Articolo 27

DETERSIVI, SERVIZI IGIENICI E RIFIUTI

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta, e conservati in locali appositi o in armadi chiusi e in ogni modo la responsabilità nella scelta e nell'uso dei materiali di cui sopra, nonché il corretto uso rientra nell'esclusiva responsabilità del Gestore, trattandosi di aspetti connessi alla gestione dell'azienda. E' assolutamente vietato detenere, nella zona di preparazione e distribuzione dei prodotti alimentari, detersivi, scope ecc. I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti chiusi e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scolo, ecc.) .
La gestione dei rifiuti deve avvenire ai sensi del D.Lgs n. 22/1997 e successive modifiche ed integrazioni.

Articolo 28

VESTIARIO

Il Gestore deve fornire a tutto il personale indumenti da lavoro, da indossare durante le ore di servizio come prescritto dalle norme vigenti.
Durante l'orario di servizio il personale dovrà indossare indumenti di lavoro puliti come prescritto dalle vigenti norme di igiene. Per i lavori di pulizia dovrà indossare indumenti distinti da quelli usati per l'erogazione del servizio ristoro.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante la ragione sociale della ditta ed il nome del dipendente. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia, in conformità alla normativa vigente. In ogni occasione l'abbigliamento e il comportamento del personale dovrà essere decoroso e adeguato all'ambiente scolastico.

Articolo 29

RISPETTO NORMATIVE VIGENTI

Il Gestore dovrà ottemperare a farsi carico degli oneri retributivi, previdenziali, assicurativi, sanciti dalla normativa vigente, conseguente all'assunzione di collaboratori, secondo gli accordi sindacali di categoria; con ciò s'intende sollevare l'Istituto da ogni responsabilità.
Il Gestore dovrà ottemperare al pagamento di tutte le imposte e tasse presenti e future, compreso lo smaltimento dei rifiuti.
Il Gestore è direttamente e personalmente responsabile per eventuali controversie con i suoi fornitori.
Il Gestore è unico responsabile per quanto attiene alla tenuta dei registri fiscali di legge, per cui l'Istituto è sollevato da ogni responsabilità.
Il Gestore dovrà comunicare in forma scritta al Dirigente Scolastico il nominativo, i dati anagrafici ed i numeri telefonici di reperibilità di tutti i collaboratori, anche occasionali.
Il Gestore consegnerà il documento per la regolarità contributiva (DURC), che provvederà a rinnovare per tempo presso gli enti preposti, ogni qualvolta detto documento è prossimo alla scadenza.
Il Gestore ha l'obbligo di osservare tutte le disposizioni derivanti dalle norme in vigore o che possano venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze ministeriali).

Articolo 30

LISTINO PREZZI, LICENZE E CARTELLI OBBLIGATORI

Il listino prezzi dovrà essere affisso nei locali del bar in modo ben visibile.
Gli alimenti e le bibite non comprese nel listino potranno essere venduti solo se preventivamente autorizzati dal C.I.
Il Gestore è tenuto all'emissione dello scontrino fiscale – o altro documento fiscale-ogno qualvolta si verifichi la vendita di un prodotto.
Le consumazioni sono pagate direttamente dal consumatore al Gestore:l'Istituto è sollevato da ogni responsabilità in merito ad eventuali insolvenze.

Articolo 31

IDONEITA' SANITARIA

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

Articolo 32

IGIENE PERSONALE

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

TITOLO V - PERSONALE

Articolo 33

PERSONALE DIPENDENTE

II personale di servizio necessario per il buon funzionamento dell'attività dovrà essere, nella misura minima di uno o due unità a secondo degli orari previo accordo con la dirigenza. Il personale sarà assunto in proprio dal Gestore a cui farà capo tutto quanto attiene alle retribuzioni, al trattamento assicurativo - mutuo - previdenziale e a quant'altro dovuto in qualità di datore di lavoro secondo la vigente legislazione e in ottemperanza ai contratti nazionali e integrativi di categoria, oltre al fatto di essere munito del prescritto libretto sanitario.
Dei soggetti coadiuvanti e del tipo di rapporto contrattuale dovrà essere data comunicazione all'Istituto.

TITOLO VI - CONTROLLO DI QUALITÀ DEL SERVIZIO E PENALI.

Articolo 34

DIRITTO DI CONTROLLO

L'Istituto'ACERBO'"', pur rimanendo estraneo al rapporto di lavoro, può interferire con giudizio di merito insindacabile e definitivo, qualora il personale assunto dal Gestore non offra garanzie di moralità, di igiene e di civile comportamento. Vista la funzione di sorveglianza e la valenza comunque educativa del rapporto diretto con l'utenza, la Dirigenza può segnalare eventuali inadeguatezze di comportamento del personale addetto a cui il Gestore dovrà provvedere.

Articolo 35

DIRITTO DI CONTROLLO - CONTESTAZIONI

II Consiglio di Istituto nominerà una Commissione interna di valutazione del servizio composta da utenti del servizio bar e distribuzione automatica (docenti, personale ATA, studenti) con incarico di monitorare periodicamente il livello di qualità e di gradimento del servizio. II Consiglio di Istituto farà pervenire al gestore, per iscritto, le osservazioni rilevate dalla Commissione interna di valutazione.

Articolo 36

RECESSO

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

- frode nell'esecuzione del servizio;
- abbandono dell'appalto;
- fallimento;

- inadempimento alle disposizioni dell'Istituto riguardanti le modalità/orari di esecuzione del servizio;
- stato di inosservanza del Gestore riguardo a tutti i debiti contratti per l'esercizio della propria impresa e lo svolgimento del contratto;
- mancato rispetto delle procedure di HACCP e delle norme sula sicurezza dei lavoratori;
- manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio aggiudicato;
- inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie delle maestranze nonché del rispetto dei contratti collettivi di lavoro;
- interruzione parziale o totale del servizio verificatosi, senza giustificati motivi, per tre giorni anche non consecutivi nel corso dell'anno;
- reiterate e gravi violazioni delle norme di legge, regolamento e delle clausole contrattuali, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio;
- accertata sostituzione del Gestore da parte di un soggetto terzo nella gestione, parziale e totale, del servizio;
- mancato pagamento del contributo economico alla scuola entro i termini stabiliti;
- cessione dell'Azienda, per cessione ramo di attività oppure nel caso di concordato preventivo di fallimento,di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico del Gestore;
- ogni altra adempienza o fatti qui non contemplati che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termini dell'art.1453 del Codice Civile.

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

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

Articolo 37

RISARCIMENTO

Nel caso il Gestore abbandoni l'appalto prima della fine del contratto, salvo che per gravi motivi, dovrà corrispondere all'Istituto una penale pari a 1/10 del contributo di aggiudicazione per ogni anno di mancato servizio.

Articolo 38

PENALI

Premesso che l'applicazione delle penali non esclude il diritto della scuola a pretendere il risarcimento di eventuali ulteriori danni per le violazioni e le inadempienze che si risolvono in una non corretta gestione del servizio, la scuola, nel caso in cui emergano disservizi imputabili a responsabilità del gestore, si riserva di applicare delle penali. In caso di ritardo nell'avvio del servizio rispetto al termine contrattualmente stabilito, la scuola si riserva di applicare una penale giornaliera di Euro 30,00.

TITOLO VII - CONTROVERSIE CONTRATTUALI.

Articolo 39

Per quanto non espressamente previsto nel presente atto si fa riferimento alle norme del codice civile.
Per qualsiasi controversia o divergenza, qualora non si giunga ad un accordo extra-giudiziale, si intende competente il Foro di Pescara.

Il presente atto, formato da 39 articoli e 12 (dodici) pagine, datato e sottoscritto dal Dirigente Scolastico Annateresa ROCCHI e dal Sig……..…, per la ditta ……..ha come parte integrante le planimetrie dei locali concessi in uso.

Pescara, …….

Letto, approvato e sottoscritto

II Gestore — II Dirigente Scolastico
(Sig……) — (Prof.ssa Annateresa Rocchi)

Art. 1456 c.c ; Clausola risolutiva espressa.
I contraenti possono convenire espressamente che il contratto si risolva nel caso che una determinata obbligazione non sia adempiuta secondo le modalità stabilite (c.c. 973 -1458).
In questo caso, la risoluzione si verifica di diritto (e. e. 1901 -1924) quando la parte interessata dichiara all'altra che intende valersi della clausola risolutiva (c.c. 1454/1457-1517).

II Gestore — II Dirigente Scolastico
(Sig…….) — (Prof.ssa Annateresa Rocchi)

I dati personali dei concorrenti (relativi alla persona giuridica o alle persone fisiche) acquisiti nell'ambito del presente procedimento vengono raccolti da questa Amministrazione e, in parte, i registrati in appositi verbali, trattati anche con strumenti informatici e conservati negli archivi degli uffici competenti. Tali dati sono destinati ad identificare i candidati alla gara ed a verificare taluni dei requisiti di partecipazione alla procedura medesima, hanno natura obbligatoria e il rifiuto di rispondere comporta l'esclusione dalla gara.
Sono fatti salvi i diritti di cui al D.Lgs 196/2003" e successive modificazioni.
Il sottoscritto autorizza l'Istituto al trattamento dei propri dati personali per i motivi sopra indicati.

SI ☐ NO ☐ — FIRMA

Pescara,…… — Sig……