



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE
Liceo Scientifico Statale "Gaspere Aselli"
Via Palestro, 31/a - 26100 Cremona (CR)
Telefoni : **0372/22051** (Centralino)

e-mail: segreteria@liceoaselli.it; e-mail: crps01000v@istruzione.it
e-mail: crps01000v@pec.istruzione.it, Sito: www.liceoaselli.edu.it;

C. F. 80003260199



INDICE

ART. 1 - OGGETTO DEL SERVIZIO.....	2
ART. 2 - CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI.....	2
ART. 3 - DURATA DEL SERVIZIO.....	3
ART. 4 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO.....	3
ART. 5 - CONTRIBUTO LIBERALE.....	4
ART. 6 – PRESENTAZIONE DELLE BUSTE CONTENENTI L’OFFERTA.....	4
ART. 7 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE.....	5
ART. 8 - OBBLIGHI DELLA DITTA AFFIDATARIA	6
ART. 9 - CONTROLLI E VERIFICHE DELLA MERCE E DEL SERVIZIO	7
ART. 10 - ONERI A CARICO DEL LICEO.....	8
ART. 11 - GESTIONE DEL SERVIZIO.....	8
ART. 12 - PERSONALE	8
ART. 13 - ASSICURAZIONI.....	8
ART. 14 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO – DIVIETO DI SUBAPPALTO.....	9
ART. 15 - PENALITA’ CONTESTAZIONI CONTROVERSIE	9
ART. 16 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	9
ART. 17 - TRATTAMENTO DEI DATI	9
ART. 18 - PUBBLICITA’ DEL BANDO	10
ART. 19 - RINVIO ALLE LEGGI VIGENTI.....	10
ART. 20 - FORO COMPETENTE	10

CAPITOLATO DI FORNITURA

Somministrazione di prodotti freschi da forno quali: panini, brioches, pizze, tramezzini e focacce presso il Liceo Scientifico "G. Aselli" – Via Palestro, 31 e presso la succursale Via Palestro 29 (terzo piano) -26100 CREMONA **per il periodo 21/11/2022 – 8/6/2023**

ART. 1 - OGGETTO DEL SERVIZIO.

Il Liceo "Gaspare Aselli" (in seguito denominato "Liceo") intende affidare la gestione del servizio somministrazione di prodotti da forno freschi di giornata ad uso dell'utenza del Liceo di Cremona nei locali presso l'attuale sede, alla ditta in possesso dei necessari requisiti.

Al fine della formulazione dell'offerta, si comunicano i seguenti dati (da intendersi come indicativi):

alunni iscritti: 1030

personale scolastico: 115

Tale servizio non deve comportare l'allestimento di alcuna struttura rigida permanente, deve prevedere **tre banchi vendita**, posizionati giornalmente dalle ore 10,30 circa alle ore 11,10 circa.

Le posizioni devono essere collocate:

- 1) Nell'atrio principale della sede principale
- 2) Al piano terzo della sede principale
- 3) Al piano terzo della succursale collocata (Ex-Scuola media Campi-Via Palestro 29) dove sono presenti circa 150 studenti

La condizione dei tre punti vendita è necessaria per la partecipazione al bando.

Le posizioni del punto vendita potranno essere spostate all'interno dell'Istituto ad insindacabile giudizio del Liceo Scientifico per motivate ragioni di ordine logistico o sanitario, senza che la ditta aggiudicataria possa nulla pretendere.

ART. 2- CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

I prodotti alimentari devono essere solo e soltanto panini freschi, focacce, tramezzini, pizze di propria produzione e/o preparazione, preparati in giornata e portati a Scuola in singole buste da alimenti, regolarmente confezionate e sigillate, da vendere agli alunni ed al personale. I generi alimentari forniti devono essere di ottima qualità, senza polifosfati aggiunti, e dovranno corrispondere alla quantità (in grammi) prevista e alle vigenti norme igienico-sanitarie di tutela della salute, portati a scuola in contenitori a norma, per alimenti. Il servizio di rifornimento dovrà essere completo e inappuntabile in modo da non sollevare obiezioni e reclami da parte dei consumatori. Dovranno essere forniti i seguenti generi:

1) Panini imbottiti gr. 70 + farcitura gr. 45

2) Focacce al naturale olio e sale g. 100 min.

3) Pizze gr 100 min.

4) Brioches o simili derivati da pasta lievitata g.70 min

5) Tramezzini vari con 3 farciture gr. 100 min.

Sono assolutamente vietati prodotti OGM, congelati surgelati e decongelati.

Il Liceo si riserva di controllare e valutare periodicamente la grammatura dei prodotti venduti, e chiederne l'aumento o la diminuzione a suo insindacabile giudizio. In aderenza alle leggi in materia di organismi geneticamente modificati (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.) la ditta affidataria dovrà attestare, mediante dichiarazione di responsabilità all'uopo sottoscritta dal legale rappresentante, che le derrate alimentari approvvigionate non contengono ingredienti di natura transgenica. Per i prodotti biologici si richiamano le disposizioni: Reg. CE 2092/1991, CE 1535/1992, Legge 294/1993, legge 146/1994, D.lgs. 220/1995.

ART. 3 - DURATA DEL SERVIZIO.

Il servizio di somministrazione avrà decorrenza 21/11/2022 e termine il 08/06/2023. Per il primo mese decorrente dall'inizio della somministrazione, il servizio si intende soggetto a **periodo di prova**; trascorso detto periodo, il Liceo a suo insindacabile giudizio può recedere dal contratto con lettera raccomandata almeno quindici giorni prima della scadenza del predetto periodo.

ART. 4- CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Non è ammesso in ogni caso l'uso di gas combustibile.

Il Liceo si assume l'obbligo di consentire eventualmente l'allaccio delle attrezzature alla rete elettrica. A carico della ditta sono poste tutte le opere atte ad assicurare il perfetto funzionamento del servizio. Durante le fasi di rifornimento, la ditta affidataria **dovrà assicurare la perfetta e sistematica pulizia e disinfezione delle attrezzature e dello spazio attiguo dove sono posizionate le attrezzature. La ditta affidataria si obbliga all'effettuazione di almeno un intervento mensile di sanificazione delle componenti esterne di ciascuna attrezzatura.**

Il servizio dovrà avvenire in accordo alle leggi vigenti per: ASL, Comune, Regione; nel rispetto delle norme Fiscali e di qualsiasi altro ente non menzionato che ne abbia competenza.

- Oltre alle norme vigenti, i prodotti dovranno essere:
 - 1. messi in vendita confezionati, come da Leggi vigenti,**
 - 2. trasportati in contenitori chiusi e a norma come da leggi vigenti,**
 - 3. usando automezzi dedicati al trasporto di prodotti alimentari,**
 - 4. arrivare al Liceo non oltre 30 minuti prima della vendita.**

Le indicazioni sul prodotto dovranno riportare:

- le indicazioni secondo le vigenti disposizioni normative;
 - la tracciabilità: scontrino fiscale
- inoltre:**
- La denominazione legale e merceologica del prodotto, con gli ingredienti in ordine decrescente di quantità, l'eventuale presenza di additivi e assenza di coloranti;
 - Il nome la ragione sociale del produttore e/o della Ditta confezionatrice e relativa sede dello stabilimento di produzione e/o confezionamento; (tali informazioni dovranno essere riportate anche in modo da consentire una valutazione del prodotto prima dell'acquisto);
 - Riportare una targhetta con il nominativo e la ragione sociale della Ditta affidataria ed il suo recapito;

- Riportare su una targhetta il nominativo del referente a cui rivolgersi in caso di urgenza.

Dovrà essere disponibile, su richiesta del Liceo ed entro 24 ore dalla richiesta, per eventuali fini ispettivi, la documentazione che attesti l'avvenuto controllo dell'integrità dei prodotti venduti e degli interventi di pulizia, igienizzazione e rifornimento effettuati.

Mezzi di trasporto: i veicoli utilizzati per il trasporto dei prodotti alimentari dovranno essere in possesso delle caratteristiche previste dalla vigente normativa igienica sanitaria ed in particolare conformi al D.Lgs 26.05.1997 n. 155 oltre alla legge Regionale n° 8 del 2007 e successive.

La ditta avrà libero accesso presso i locali allestiti per la vendita, rispettando gli orari di servizio che saranno opportunamente comunicati, in genere in orari tali da non causare interferenze con le normali attività scolastiche.

ART. 5 CONTRIBUTO LIBERALE

L'istituto accoglie una libera donazione, per l'intera durata del contratto, finalizzata all'ampliamento e miglioramento dell'offerta formativa e da versarsi in due rate di pari importo entro il 20/12/2022 ed entro il 30/04/2023.

L'eventuale contributo liberale all'istituto si intende in ogni caso accettato quando, al termine della valutazione delle offerte, la ditta sia assegnataria del servizio.

ART. 6 – PRESENTAZIONE DELLE BUSTE CONTENENTI L'OFFERTA

Gli operatori economici che intendano concorrere alla data del 3 novembre alle **ore 12.00** dovranno consegnare, anche a mezzo di terze persone, direttamente alla Segreteria del Liceo "Aselli" **l'allegato D debitamente compilato e firmato e il plico sigillato contenente due buste chiuse:**

La prima busta sigillata riportante all'esterno la dicitura:

"PRIMA BUSTA CONTIENE DOCUMENTAZIONE PER L'ATTESTAZIONE DEI REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA PER SOMMINISTRAZIONE DI PANINI, BRIOCHE, PIZZE, TRAMEZZINI e FOCACCE".

Oltre la domanda di partecipazione alla gara, deve contenere i seguenti documenti:

1. dichiarazione sostitutiva rilasciata dal firmatario della domanda con le forme di cui al DPR 28.12.2000 n. 445 prevista dall'art. 38, comma 2 del D.Lgs n. 163 del 12.04.2006, contenente la non sussistenza delle cause di esclusione di cui al suddetto art. 38, nei confronti dell'impresa e dei suoi legali rappresentanti, nonché l'indicazione delle eventuali condanne per le quali abbia beneficiato della non menzione;
2. certificato o autocertificazione d'iscrizione alla C.C.I.A.A. di data non anteriore a sei mesi contenente la dicitura antimafia di cui all'art. 9 del D.P.R. 252/98, ovvero documento equipollente per le imprese estere;
3. documento DURC (documento unico della regolarità contributiva);
4. dichiarazione di usare solo materie prime alimentari esenti da OGM, non congelate, non surgelate e non scongelate.
5. qualora la domanda sia sottoscritta da soggetto diverso dal legale rappresentante (ad esempio procuratore) dovrà essere allegato anche l'atto o attestazione

- notarile, in originale o fotocopia autenticata, comprovante il possesso dei poteri di rappresentanza;
6. certificato antimafia;
 7. elenco analitico riportante tipologia peso e prezzo dei prodotti che verranno venduti
 8. Assicurazione RCT e RCO.
 9. Attestato HACCP in corso di validità.
 10. comunicazione scritta all'Autorità cui spetta l'esercizio della vigilanza igienico-sanitaria ai sensi dell'art. 3, comma 1, punto 3 del Regolamento approvato con D.P.R. n. 327 del 26/03/1980 e s.m.i., e per il rilascio del nulla osta all'installazione delle apparecchiature se richiesto dalla vigente normativa. (se non richiesto, dichiarazione firmata che non è richiesto)
 11. Fotocopia di un documento d'identità del sottoscrittore
 12. Certificato di residenza del titolare.
 13. Allegato B **AUTOCERTIFICAZIONE documenti consegnati** debitamente compilato e controfirmato in particolare i valori offerti dovranno essere uguali a quelli indicati nell'allegato C.
 14. Allegato A (**schema offerta**) debitamente compilato e controfirmato i valori offerti dovranno essere uguali a quelli indicati nell'allegato C

Se i documenti di cui sopra elencati non sono disponibili entro la data di presentazione dell'offerta si dovrà inserire una autocertificazione in attesa della presentazione dell'originale (distinta per ogni punto di cui sopra). Si dovrà altresì segnalare il documento non disponibile nell'allegato B.

La seconda busta sigillata riportante all'esterno la dicitura:

"SECONDA BUSTA CONTIENE OFFERTA PER LA VENDITA DI PANINI, BRIOCHE, PIZZE, TRAMEZZINI e FOCACCE."

Deve contenere:

15. l'offerta, redatta in cifre ed in lettere secondo il modulo **allegato C**, a pena di esclusione, **NON deve essere firmata** dal legale rappresentante o da persona espressamente delegata per non essere riconoscibile (i valori riportati dovranno essere uguali a quelli del modulo B) pena l'esclusione della gara;

Documenti che accompagnano la busta (fuori dalle buste i seguenti documenti):

16. Allegato D dichiarazione di accettazione di tutte le prescrizioni contenute nel capitolato di fornitura;
17. Delega del titolare in cui si incarica una terza persona alla presenza dell'apertura della busta oltre alla fotocopia della carta d'identità delle persone che presenzieranno all'apertura della busta.

ART. 7 – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE -

La prestazione verrà affidata alla Ditta che avrà ottenuto il punteggio migliore, seguendo il metodo della "offerta economicamente più vantaggiosa". Ad ogni offerta validamente presentata verrà attribuito un punteggio, sino ad un massimo di 100 punti derivante dalla valutazione degli elementi di seguito indicati:

A) Corrispettivo a carico dell'utenza MAX punti 75

Per ognuna delle cinque tipologie di prodotto saranno attribuiti 15 punti all'offerta minore, mentre alle altre offerte sarà attribuito un punteggio ricavabile dalla seguente **formula**:

$$\frac{\text{tariffa minore per tipologia di prodotto} \times 15}{\text{tariffa offerta}}$$

[troncato alla terza cifra decimale]

Il prezzo stabilito delle consumazioni dovrà rimanere invariato per tutta la durata del servizio.

b) Contributo liberale MAX 25 PUNTI

Verranno assegnati max 25 per l'offerta di contributo maggiore, mentre alle altre offerte sarà attribuito un punteggio ricavabile dalla seguente **formula**:

$$\frac{\text{contributo offerto} \times 25}{\text{contributo maggiore}}$$

Nel caso in cui due o più ditte risultassero avere lo stesso punteggio finale verrà richiesta un'offerta di rilancio. Tale offerta avrà come base l'offerta dell'offerente e dovrà essere solo migliorativa, non verrà valutata l'offerta senza miglioramento. L'opportunità del rilancio sarà limitata alle ditte risultanti avere il punteggio massimo alla pari.

La gara verrà espletata anche nel caso in cui una sola ditta presenti l'offerta.

ART. 8 - OBBLIGHI DELLA DITTA AFFIDATARIA

- La ditta affidataria è responsabile dell'osservanza di tutti i regolamenti e leggi vigenti ed emanati in materia: Legge 283/1962; Legge 426/1971; D.P.R. 327/1980 e successive modifiche; Legge 287/1991; norme fiscali vigenti in materia; D.lgs. 626/1994 e successive modifiche. Ed ogni altra normativa in materia. Tutti i macchinari e dispositivi utilizzati, devono risultare costruiti nel rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza e garanzie igienico sanitarie, e comunque quelle in vigore durante la vigenza della presente prestazione.
- La Ditta sarà inoltre responsabile di infrazioni o danni arrecati a persone o cose sia del Liceo che di terzi. La ditta affidataria dovrà essere in regola, entro la data di inizio del servizio, con la posizione relativa agli obblighi previdenziali ed assicurativi per il personale impiegato nella prestazione, nonché con le norme sull'autocontrollo igienico e sicurezza degli alimenti. In particolare dovrà essere definito il piano di autocontrollo secondo quanto disposto dal sistema HACCP. La documentazione, in copia semplice, dovrà essere presentata entro la data indicata dal Liceo. La documentazione dovrà essere accompagnata da una autocertificazione sottoscritta dal titolare e rappresentante legale della ditta affidataria, attestante l'avvenuta formazione degli operatori assegnati al servizio.
- Sono inoltre a totale carico della Ditta affidataria i seguenti oneri: l'organizzazione e la gestione del personale dipendente, nonché la sua gestione normativa ed economica; le spese per l'acquisto il trasporto e l'installazione dei attrezzature necessarie; le spese per l'acquisto il trasporto degli alimenti; le imposte e le tasse derivanti dall'assunzione del servizio; le spese derivanti dal rispetto di tutte le norme antinfortunistiche vigenti o successivamente intervenute nella vigenza del contratto per l'incolumità del personale utilizzato nell'espletamento del servizio; l'allaccio di apparecchi alla linea dell'energia elettrica ;

- Spese ed oneri per effettuazione confezioni realizzate in materiale biodegradabile compostabile; (bio plastiche adatte all'alimentare)- per tutti i prodotti commercializzati all'interno del Liceo. si dovranno usare materiali biodegradabili e compostabili; privilegiare la dotazione di prodotti confezionati in imballaggi di peso e volume minimo, monostrato e ad elevata riciclabilità ed a partecipare a tutte le azioni del Liceo finalizzate a ridurre il quantitativo e ad aumentare la riciclabilità dei rifiuti di imballaggio connessi e/o derivanti dai generi di ristoro.
- Qualora l'affidataria venga meno anche ad uno solo degli obblighi assunti, o non ritenga di proseguire nell'espletamento del servizio per l'intera durata del contratto, il Liceo avrà la facoltà di risolvere il contratto stesso (salvo ogni richiesta di risarcimento per danni arrecati all'organizzazione dell'istituto).

ART. 9 - CONTROLLI E VERIFICHE DELLA MERCE E DEL SERVIZIO

I generi alimentari somministrati dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- a) essere di buona qualità, freschi di giornata, di odore e sapore gradevoli; essere prodotti in stabilimenti o laboratori provvisti di regolare autorizzazione sanitaria e con la chiara indicazione della data di scadenza; e di produzione oltre a quella di confezionamento
- b) i prodotti erogati di natura biologica dovranno riportare tutte le indicazioni inerenti la loro origine e le autorizzazioni previste per essere classificati biologici e la data di scadenza.

La ditta affidataria è tenuta ad accertarsi che le sostanze alimentari poste in vendita corrispondano ai requisiti e caratteristiche merceologiche proprie del prodotto. L'affidataria dovrà produrre prima dell'inizio dell'attivazione del servizio una lista dei prodotti che intende mettere in vendita con indicazione della relativa marca e dei relativi prezzi. Il Liceo si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti dei quali, per qualsiasi motivo, non ne ritenga opportuna l'erogazione. Il Liceo, avrà la facoltà di controllare i prodotti al fine di verificare la scadenza e l'effettiva provenienza biologica.

I prodotti contestati dovranno essere sostituiti con spese a totale carico dell'affidataria entro il più breve tempo possibile. In caso di contestazioni sulla qualità della merce, varrà il giudizio inappellabile fornito, secondo le competenze merceologiche, igieniche e scientifiche, da un Laboratorio Specializzato. Le spese saranno a carico dell'affidataria. Il Liceo ha la facoltà di attivare controlli sulle prestazioni contrattuali, oltre quelle indicate precedentemente, i controlli potranno estendersi a: condizioni di pulizia; verifica di particolari situazioni relative alla carenza e/o mancanza di prodotti; qualità dei prodotti forniti; modalità di svolgimento del servizio; rispetto di tutte le norme previste dal presente capitolato. Qualora a seguito delle suddette verifiche si dovessero evidenziare difformità rispetto alle prescrizioni di capitolato, il Liceo adotterà i provvedimenti indicati ai successivi articoli del presente capitolato, art.14 e 15 e seguenti. L'accettazione dei prodotti da parte di questo Liceo non solleva l'affidataria dalla responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti e occulti dei prodotti forniti. I prodotti contestati dovranno essere sostituiti con spese a totale carico dell'affidataria entro il più breve tempo possibile e comunque non oltre le 24 ore dalla contestazione scritta.

ART. 10 - ONERI A CARICO DEL LICEO.

Il Liceo si assume l'obbligo di fornire l'energia elettrica necessaria secondo le caratteristiche (tensione, ecc.) disponibili. Il Liceo provvede alla pulizia dei locali ove avviene l'erogazione del servizio ed allo svuotamento dei contenitori dei rifiuti. La ditta affidataria non può rivendicare danni derivanti dal mancato funzionamento dovuto a sospensioni dell'erogazione di energia elettrica interrotta per necessità tecniche del Liceo o per altro motivo, comunque non imputabile allo stesso. Il Liceo non è responsabile dei danni subiti dalle attrezzature per atti derivanti da furto, scasso o vandalismo. Il preavviso di "Pochi o nessuno Studente presente in Istituto" per qualsiasi causa (sciopero, viaggi di istruzione ecc...) è a carico del Liceo.

ART. 11 - GESTIONE DEL SERVIZIO

La ditta affidataria dovrà garantire il costante e corretto funzionamento del servizio. Ogni variazione concernente i prodotti erogati ed il numero/dislocazione dei punti vendita, dovrà essere preventivamente concordato con il Liceo.

ART. 12 - PERSONALE

La Ditta dovrà avvalersi di personale probato e fidato che avrà libero accesso alle sedi, negli orari di apertura del Liceo, dove risulta designato il punto vendita e sarà responsabile della sua condotta e di ogni danno o molestia che potesse derivarne per sua colpa. Il Liceo si riserva il diritto di rifiutare il personale che abbia dato prova di cattivo comportamento. Nell'esecuzione del servizio la Ditta affidataria dovrà avvalersi di proprio personale, sempre in numero sufficiente a garantire la regolarità dello stesso in ogni periodo dell'anno. Sono a carico della Ditta tutti gli oneri di competenza in osservanza delle leggi, disposizioni, regolamenti, contratti normativi e salariali, previdenziali ed assicurativi, disciplinanti il rapporto di lavoro del settore. La ditta ha comunque l'obbligo di rispettare tutte le normative inerenti la sicurezza del personale, assumendosi tutte le responsabilità dell'adempimento delle vigenti norme igieniche ed infortunistiche, esonerando di conseguenza il Liceo da ogni e qualsiasi responsabilità in merito. In particolare, la Ditta affidataria deve curare che il proprio personale: vesta ordinatamente, in maniera appropriata ed in perfetto stato di pulizia; abbia sempre con sé un documento di identità personale; sia dotato di targhetta distintiva della Ditta e di **cartellino di riconoscimento**; segnali subito al Liceo ed al proprio responsabile le anomalie che dovesse rilevare durante lo svolgimento del servizio; non prenda ordini da terzi diversi dalla Ditta stessa. Nello svolgimento del servizio deve evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività scolastica. La Ditta affidataria è comunque responsabile del comportamento dei suoi dipendenti e dell'inosservanze al presente capitolato. La ditta è inoltre direttamente responsabile dei danni derivati a terzi da comportamenti imputabili ai propri dipendenti.

ART. 13 - ASSICURAZIONI

La ditta affidataria sarà ritenuta responsabile degli eventuali danni causati a persone e/o cose da guasti a cattivo funzionamento delle apparecchiature installate, anche conseguenti ad atti di vandalismo, oppure danni causati alle persone dall'uso di prodotti alterati (intossicazioni alimentari). La Ditta è altresì responsabile della perdita o del deterioramento dei locali che si verificassero nel corso del rapporto, nonché dei danni nei confronti di chiunque, gli uni e gli altri anche se derivanti da incendio, qualora non provi che si siano verificati per caso fortuito o forza maggiore. Pertanto dovrà dimostrare, mediante presentazione di fotocopie autentiche dei relativi documenti, di

aver stipulato idonee coperture assicurative per Responsabilità Civile e per danni che posso essere causati da incendio (corto circuito, atto vandalico o doloso, ecc.). Detta polizza dovrà essere presentata al Liceo prima dell'inizio della prestazione, a pena della revoca dell'affidamento in danno dell'affidataria, nella quale venga esplicitamente indicato che il **Liceo debba essere considerata a tutti gli effetti "assicurata" RCT per un capitale almeno di € 1.000.000,00 e ed RCO per un capitale di almeno € 1.000.000,00.**

ART. 14 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO – DIVIETO DI SUBAPPALTO

È fatto divieto all'affidataria di cedere a qualsiasi titolo, né in tutto né in parte il contratto, né di dare in subappalto l'esecuzione di parte o di tutto della prestazione, sotto pena di immediata risoluzione del contratto stesso, dell'incameramento del deposito cauzionale versato, nonché del risarcimento dei danni conseguenti.

ART. 15 - PENALITA' CONTESTAZIONI CONTROVERSIE

In caso di contestazioni per inadempimento contrattuale a carico della ditta affidataria e relative al mancato rispetto delle norme di cui al presente appalto che si potranno verificare nel corso della durata della presente prestazione compreso il periodo di prova di cui al precedente art.2, ovvero al verificarsi di abusi o deficienze nell'espletamento del servizio, il Liceo provvederà a contestare gli inadempimenti in forma scritta, a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno.

Nel caso di tre contestazioni scritte il Liceo si riserva la piena facoltà di considerare il contratto risolto di diritto.

ART. 16 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono espressamente che il presente contratto si risolve di diritto ex art.1456 C.C., e fatto salvo il risarcimento del danno, qualora il Liceo dichiari all'impresa di volersi avvalere della presente clausola risolutiva espressa per la verifica di una delle seguenti condizioni:

- violazione in materia di subappalto e di cessione del contratto;
- mancato versamento del contributo liberale concordato;
- mancato preavviso in caso di sciopero (dei lavoratori della ditta);
- abusi, fatti illeciti o gravi e ripetute inadempienze contrattuali;
- apertura di una procedura fallimentare a carico dell'Impresa o coinvolgimento della stessa in procedure concorsuali;
- messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'Impresa;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali di lavoro ed agli integrativi locali (art. 2 comma a D.L. 274/1997 e s.m.i.);
- revoca delle licenze o di qualsiasi tipo di autorizzazione necessaria allo svolgimento dell'attività. In ognuna delle ipotesi sopra previste, la Stazione Appaltante (Liceo) si riserva il diritto dal risarcimento dei danni.

ART. 17 - TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i. i dati forniti dall'impresa aggiudicataria saranno raccolti presso il Liceo – per le finalità di gestione della gara e saranno trattati in maniera non automatizzata anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo; le modalità di trattamento, solo in parte avviate tramite personal computer, ineriscono strettamente alla procedura

di gara; il conferimento dei dati ha natura facoltativa e si configura più esattamente come onere, nel senso che il concorrente, se intende partecipare alla gara o aggiudicarsi un appalto, deve rendere le dichiarazioni richieste dalla stazione appaltante in base alla vigente normativa; la conseguenza di un eventuale rifiuto di rispondere consiste nell'esclusione dalla gara; i soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati sono:

- a.) il personale interno della stazione appaltante implicato nel procedimento;
- b) i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
- c) ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della legge 241/90.

il Responsabile del trattamento è il DSGA incaricato Gianfranco Geroldi; al responsabile del trattamento i soggetti interessati potranno rivolgersi senza particolari formalità, per far valere i propri diritti, così come previsto dall'articolo 7 del Codice.

ART. 18 PUBBLICITA' DEL BANDO

Il Bando verrà affisso all'albo del Liceo per 15 gg solari.

ART. 19 RINVIO ALLE LEGGI VIGENTI

Per quanto non previsto nel presente Capitolato ed a completamento delle disposizioni in esso contenute si applicano le norme di legge attualmente in vigore in materia, con particolare riferimento alle norme del R.D. 18 Novembre 1923, n. 2440, contenenti disposizioni per l'amministrazione del patrimonio e della contabilità generale dello Stato, del R.D. 23 Maggio 1924, n. 827, che approva il regolamento di attuazione relativo, e delle successive modificazioni ed integrazioni.

ART. 20 - FORO COMPETENTE

Ogni controversia che dovesse insorgere tra il Liceo e l'aggiudicatario, sarà devoluta alla conoscenza e competenza del Foro di Cremona.

Cremona, 13/10/2022

IL DIRIGENTE
Dott. Alberto Ferrari

ALLEGATO A = Schema d'offerta

ALLEGATO B = autocertificazione

ALLEGATO C = Offerta

ALLEGATO D = Dichiarazione di accettazione (consegnare fuori dal plico insieme al plico).