

BANDO DI GARA - CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA E BAR PRESSO L'ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE STATALE "ENRICO TOSI" di BUSTO ARSIZIO

ART. 1 - OGGETTO E DURATA DEL CONTRATTO

Il presente Capitolato disciplina il rapporto contrattuale di gestione e affidamento di arredi e attrezzature costituenti la mensa ed il servizio mensa e bar dell'I.T.C. "E. TOSI" sito in Busto Arsizio, viale Stelvio, 173. Con tale contratto l'I.T.C. "E. TOSI" intende assicurare la gestione del servizio mensa e bar per studenti, personale docente e ATA dell'Istituto.

Il contratto avrà la durata di tre anni dalla sottoscrizione. In caso di servizio soddisfacente per l'I.T.C. "E. TOSI" alla scadenza del termine, il contratto verrà rinnovato automaticamente per 3 (tre) anni e successivamente potrà essere rinnovato per ulteriori 3 (tre) anni, previo accordo fra le parti contraenti.

Ad ogni scadenza annuale (31 Agosto) entrambe le parti potranno rescindere dal contratto, anche senza giustificato motivo, dandone preavviso almeno tre mesi prima della scadenza a mezzo di lettera raccomandata.

ART. 2 - LOCALI E ATTREZZATURE La mensa e il bar sono situati in appositi locali al piano seminterrato dell'Istituto. All'interno dei locali sono presenti le attrezzature e gli arredi occorrenti per il funzionamento della mensa e bar, ad esclusione della macchina per il caffè.

ART. 3 - ORARIO DI APERTURA Il servizio mensa e bar dovrà essere aperto ininterrottamente dalle ore 7,45 alle ore 16,00 tutti i giorni dal lunedì al venerdì e dalle ore 7,45 alle ore 13,00 il Sabato, ad eccezione di un periodo di chiusura della durata massima di 15 giorni all'anno, da concordarsi con il Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi dell'Istituto. Eventuali ulteriori periodi di chiusura, corrispondenti alle vacanze studentesche, potranno essere concordati con il sopra indicato Direttore.

Il servizio bar e mensa dovrà essere anche offerto oltre gli orari previsti per manifestazioni, attività integrative dell'Istituto, da concordarsi ogni bimestre con il Direttore Amministrativo.

ART. 4 - OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO L'aggiudicatario dovrà adempiere ai seguenti obblighi:

- a) All'acquisto e gestione delle materie prime, di cui dovrà garantire la rintracciabilità per tipologia e lotti di produzione;
- b) Allo stoccaggio dei prodotti in funzione delle esigenze sanitarie, igieniche ed ambientali;
- c) Al rispetto delle norme igienico - sanitarie in materia di preparazione dei cibi;
- d) La ditta aggiudicataria dovrà esporre il quadro completo con le caratteristiche degli alimenti che vengono utilizzati per la formazione dei pasti, nonché la documentazione relativa ai permessi, visite ispettive e controlli;
- e) Al costo del personale che dovrà essere assegnato in numero e professionalità adeguati alle esigenze del servizio, e comunque come previsto dall'art. 8 del presente capitolato;
- f) La ditta aggiudicataria dovrà garantire su base annua e calcolo orario l'utilizzo di personale dipendente con un contratto di lavoro a tempo indeterminato per almeno l'80 % dei soggetti impiegati nell'attività;
- g) La ditta aggiudicataria dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e dei decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio, ai fini della tutela

- materiale dei lavoratori. Essa dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'ITC "E. Tosi", dimostrare di avere provveduto a quanto sopra;
- h) La ditta aggiudicataria dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori costituenti oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché di rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabile nelle località che, per categoria, venga successivamente stipulato;
 - i) Tutto il personale addetto al servizio dovrà essere munito di libretto di idoneità sanitaria e sottoposto alle verifiche periodiche secondo la legge vigente;
 - j) La ditta è tenuta, altresì, a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione o rinnovo.
 - k) I suddetti obblighi vincolano la ditta aggiudicataria anche nel caso che la stessa non abbia aderito alle associazioni sindacali o abbia receduto da esse.
 - l) A provvedere per sé e per i propri dipendenti, a proprie spese, alle assicurazioni previste dalle leggi vigenti in materia di previdenza, assistenza e infortuni sul lavoro, per danni verso terzi, derivanti dall'attività svolta e apposita polizza assicurativa contro incendio e scasso;
 - m) A mantenere il locale nelle condizioni di massimo decoro, pulizia ed igiene, attenendosi alle eventuali prescrizioni impartite dall'I.T.C. "E. TOSI";
 - n) Ad utilizzare i beni consegnatigli con la diligenza richiesta dal tipo di attività esercitata e a riconsegnarli in buono stato di conservazione alla scadenza del contratto;
 - o) Ad astenersi dal costituire depositi, anche temporanei, di recipienti e quant'altro al di fuori dei locali assegnati;
 - p) A tenere inventario aggiornato di arredi, impianti e attrezzature di proprietà dell'I.T.C. "E. TOSI", consentendone la verifica a richiesta dell'Amministrazione e restando inteso che sarà addebitato al gestore tutto il materiale mancante e quello che dovesse presentare usura superiore alla media o inadeguata funzionalità per carenza di manutenzione e/o inadeguata conservazione;
 - q) All'acquisto di prodotti di pulizia e ammonio – quaternari necessari alla pulizia, disinfezione e disinfestazione dei locali e delle attrezzature;
 - r) Al lavaggio quotidiano e riassetto di tutte le attrezzature e pulizia delle aree dei centri di cottura e del locale mensa
 - s) Ad effettuare tutte le operazioni di manutenzione ordinaria sugli impianti e sulle attrezzature della mensa e del bar
 - t) A realizzare le opere di miglioria e di adeguamento proposte nell'allegato tecnico indicando tempi e modi di realizzazione.

Di seguito si citano, a titolo esemplificativo, alcuni degli interventi di manutenzione ordinaria necessari a garantire la massima efficienza e sicurezza:

BANCO MENSA E BAR - disincrostazione, controllo della mensa e del bar, pulizia dei radiatori e dei compressori e controllo del gas degli elementi refrigeranti: da effettuarsi ogni mese;

FRIGORIFERI E CONGELATORI - sbrinamento e controllo del funzionamento dell'impianto di sbrinamento automatico: ogni settimana; controllo e taratura dei termostati e dei termometri, pulizia dei radiatori e dei compressori e controllo del gas e olio: ogni mese;

BANCO DISTRIBUZIONE - pulizia a fondo: ogni giorno al termine del servizio;

LAVELLI E VASCHE - pulizia generale: ogni giorno; controllo dei rubinetti e degli scarichi: ogni mese;

TAVOLI, PIANI DI LAVORO, CARRELLI E SCAFFALI CHIUSI O APERTI - pulizia generale: ogni giorno al termine di ogni servizio;

IMPIANTO ANTINCENDIO - verifica semestrale per estintori e funzionamento idranti;

PULIZIA GENERALE - pulizia dei locali, delle altre attrezzature fisse e mobili, nonché della zona immediatamente adiacente i locali della mensa e bar: ogni giorno al termine del servizio.

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta alla descrizione del ciclo di pulizia, sanificazione, manutenzione e disinfestazione della cucina e delle attrezzature; dovrà conformarsi alle norme igienico-sanitarie vigenti, garantendo la variabilità periodica del tipo di disinfettante utilizzato.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta alla predisposizione e consegna all' ITC "E. Tosi" di un piano operativo di sanificazione e disinfestazione comprendente l'individuazione di responsabilità, calendarizzazione degli interventi e modalità di controllo e monitoraggio.

ART. 5 RIFIUTI SOLIDI I rifiuti non speciali verranno riposti negli idonei sacchetti e, una volta riempiti, verranno riposti negli appositi contenitori del ITC "E. Tosi" preposti al ritiro.

Per lo smaltimento dei rifiuti speciali la ditta appaltatrice provvederà ad incaricare una ditta specializzata verificando il rispetto della normativa in vigore.

ART. 6 - PRODOTTI ALIMENTARI DISTRIBUITI Le derrate alimentari utilizzate per la produzione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia .

I prodotti distribuiti in mensa o al bar dovranno essere di prima qualità, delle migliori marche e sempre freschi.

I panini dovranno essere preparati con pane fresco di diversa tipologia (focaccia, pane francese, pane arabo e pane italiano) imbottito con prosciutto cotto al naturale, speck, prosciutto crudo, salame, formaggi e verdure.

Dovrà inoltre essere garantito come condimento a crudo l'olio extra vergine.

Le bevande calde dovranno essere servite in tazzine di ceramica o in tazzine monouso. La responsabilità in ordine ai prodotti distribuiti ricade esclusivamente sull'aggiudicatario.

Gli unici prodotti surgelati consentiti sono i prodotti ittici e le verdure di marche leader.

Tutte le confezioni degli alimenti devono riportare le indicazioni previste dalle normative vigenti in materia di etichettatura.

Gli alimenti devono presentarsi in confezioni sigillate, perfettamente integre, senza anomalie visibili quali: rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature, rotture delle confezioni, presenza di umidità, ecc., riscontrabili attraverso l'ispezione organolettica.

Il processo di cottura dovrà svolgersi esclusivamente all'interno della struttura-mensa dell'Istituto. I pasti devono avere le seguenti caratteristiche:

1. essere preparati esclusivamente con derrate alimentari di ottima qualità ;
2. essere preparati e confezionati giorno per giorno rispettando le più rigorose norme igieniche e dietetiche;
3. essere preparati e veicolati cercando di minimizzare i tempi intercorrenti tra la preparazione, la veicolazione ed il consumo; in particolare è assai raccomandabile che i primi piatti asciutti siano preparati immediatamente prima della somministrazione ;
4. buona cottura di tutte le parti dell'alimento ad una temperatura minima di 70°C;
5. E' fatto divieto di riutilizzare gli oli di cottura.

L'impresa si impegna a fornire alimenti assenti di OGM o carni a rischio BSE.

Tali prodotti devono consentire di realizzare forme avanzate di sicurezza ed equilibrio nutrizionale.

La produzione dei pasti dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e dai limiti di contaminazione microbica.

E' vietata ogni forma di riciclo.

Ogni pietanza deve essere preparata e cotta nella giornata destinata al consumo; non sono ammesse erogazioni di pietanze o parti di esse derivanti da preparazioni eseguite nei giorni precedenti il consumo.

Tutte le vivande dovranno essere cotte in modo tale da salvaguardare al massimo la qualità igienica, nutrizionale e sensoriale dei cibi.

Nella tabella sottostante sono riportate le dosi/grammature previste per i diversi alimenti:

Pasta	Gr. 80
Riso	Gr. 80
Verdure per minestrone	Gr. 110
Pata/Riso per brodi	Gr. 40
Gnocchi	Gr. 220
Carni	Gr. 120
Uova	N. 2
Mozzarella	N. 2
Parmigiano o altri formaggi	Gr. 80
Filetti di pesce	Gr. 130
Pollo con osso	Gr. 180
Verdure crude	Gr. 150
Condimento per verdure	Gr. 10
Verdure cotte	Gr. 200
Frutta	Gr. 150
Budino	Gr. 125
Piatto freddo di affettato	Gr. 100
Pane	Gr. 100
Affettati per panini o focacce	Gr. 50

La Ditta aggiudicataria dovrà esporre settimanalmente il menù dietetico e dovrà soddisfare eventuali richieste particolari formulate da soggetti con problemi alimentari .

ART. 7 REQUISITI DI LEGGE La ditta appaltatrice è tenuta ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate. In particolare si fa riferimento alle seguenti disposizioni:

- ⌘ Legge n. 283 del 30.04.1962 sulla Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;
- ⌘ D.P.R. n.327 del 26.07/1980 Regolamento di esecuzione della L. n. 283/1962;
- ⌘ D.Lgs. n. 155 del 26.05.1997 in materia di HACCP;
- ⌘ D.Lgs. n. 123 del 03.03.1993 che disciplina il controllo ufficiale dei prodotti alimentari

ART. 8 ANALISI E CONTROLLI SUI PRODOTTI FINITI Al fine di individuare più celermente le cause delle tossinfezioni alimentari, la ditta aggiudicataria dovrà prelevare 50 grammi di prodotti somministrati giornalmente e conservare gli stessi, riportati in sacchetti sterili in frigo per un minimo di 72 ore successive ad una temperatura da 0 a 4°C (No surgelazione o congelamento).

Alle linee produttive di tutti i prodotti a rischio di contaminazione microbica e durante le fasi successive di preparazione, confezionamento e consegna dei pasti, dovrà essere applicato il sistema di identificazione, valutazione e controllo di rischio denominato HACCP.

ART. 9 CONTROLLI Il livello della qualità dei prodotti verrà attestato da una Commissione composta da quattro membri (un rappresentante dei genitori, uno degli studenti, uno del personale docente e uno del personale tecnico-amministrativo) nominati dal Dirigente Scolastico dell'Istituto. In qualsiasi momento la Commissione o altro personale esperto, autorizzato dall'Istituto, potrà effettuare senza preavviso ed a sua discrezione e giudizio l'ispezione alle attrezzature, locali, magazzini ed a quant'altro fa parte dell'organizzazione dei servizi in presenza di un rappresentante della ditta.

Ciò al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato ed in particolare sulla corrispondenza qualitativa o quantitativa dei pasti serviti, nonché al controllo della preparazione dei pasti e alla buona conservazione degli alimenti.

Se il prodotto risultasse, in tutto o in parte di qualità o quantità inferiori o di condizioni diverse da quelle stabilite o se, per qualunque altra causa, fosse inaccettabile, la Commissione formalizzerà le contestazioni relative; la Ditta sarà tenuta alla sostituzione dei generi in oggetto di osservazione ed al risarcimento di eventuali danni, con preciso obbligo di provvedere alla preparazione dei pasti secondo quanto determinato nel presente capitolato. La Commissione, accertato lo scadimento del livello della qualità dei prodotti e dell'intera gestione potrà avanzare precise proposte operative, in contraddittorio con la Ditta aggiudicataria. Se entro 2 giorni dalla data della comunicazione il gestore non fornirà per iscritto nessuna giustificazione provante che il disservizio oggetto della contestazione è derivato da eventi imprevedibili e non è dipeso neppure dalla volontà o dalla imperizia o negligenza degli addetti della ditta stessa, l'ITC E. Tosi" applicherà le norme e le penali previste dal presente Capitolato Speciale .

In caso di mancato adeguamento ai rilievi, al gestore sarà applicata la penale di cui all'art.16 L'invio di tre formali diffide relative alla qualità dei prodotti darà all'I.T.C. "E. TOSI" il diritto di risolvere il contratto con effetto immediato, come previsto dall'art. 17.

La Commissione presenterà alla Presidenza relazioni semestrali sull'andamento del servizio; il parere positivo della stessa consentirà il rinnovo automatico del contratto dopo il primo triennio.

ART. 10 - SPESE DI GESTIONE Sono a carico dell'aggiudicatario le spese inerenti al funzionamento del servizio, nonché tutte le imposte e tasse applicate in dipendenza dell'attività di mensa e bar.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere a stipulare contratti con le aziende di erogazione della corrente elettrica e del gas metano operanti sul territorio

Sono inoltre a carico dell'aggiudicatario le spese di pulizia, disinfestazione e tutte le spese relative al funzionamento del servizio. Per quanto riguarda, in particolare, le utenze di acqua calda , queste verranno anticipate dalla Provincia di Varese la quale, con scadenza da concordare ne richiederà il rimborso al gestore. All'acquisto dei prodotti necessari per lo svolgimento del servizio dovrà provvedere il gestore, a proprio nome, con esonero espresso dell'I.T.C. "E. TOSI" da ogni e qualsiasi responsabilità per eventuali inadempimenti nei pagamenti.

ART. 11 - SPESE DI MANUTENZIONE Eventuali lavori di sistemazione e miglioria dovranno essere preventivamente autorizzati dall'Amministrazione scolastica e saranno eseguiti a totale cura e spese del gestore, il quale nulla potrà pretendere a titolo di rimborso spese o indennizzo, nemmeno in caso di cessazione del rapporto contrattuale prima della naturale scadenza, per qualsiasi motivo la cessazione avvenga.

Le attrezzature o i macchinari eventualmente aggiunti dovranno essere in materiale di facile pulizia e sanificazione ed installate in modo da essere accessibili da tutti i lati e sollevate da terra per consentire la pulizia della parte sottostante.

Sono inoltre a carico del gestore tutte le spese di manutenzione e conservazione di quanto costituisce arredamento ed attrezzatura: conduzione e manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti gli impianti e di tutte le attrezzature necessarie all'attività del servizio mensa e bar, nonché l'onere per l'acquisto di parti sostitutive e di materiali di consumo. Sono a carico dell'I.T.C. "E.

TOSI” i soli interventi di manutenzione straordinaria dello stabile, riguardanti in via esclusiva l'immobile. Qualora il gestore non provveda puntualmente alla manutenzione ordinaria e straordinaria che gli compete, l'I.T.C. “E. TOSI” si riserva la facoltà di provvedere direttamente agli interventi necessari in danno della controparte inadempiente, salva l'azione per il risarcimento del maggior danno subito e salva ogni altra azione che l'I.T.C. “E. TOSI” ritenesse opportuno intraprendere per tutelare i propri interessi.

ART. 12 - SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITA' Il servizio dovrà essere garantito con la contemporanea presenza nella mensa e bar di almeno 3 unità di personale, in possesso dei requisiti igienico – sanitari previsti dalla normativa vigente. Il gestore potrà soddisfare questa condizione mediante impiego di un numero superiore di addetti, anche in turni diversi, purchè sia garantita la contemporanea presenza di 3 unità di personale. La Ditta aggiudicataria dovrà individuare e comunicare all'ITC E.TOSI il nominativo della persona responsabile della gestione del servizio, di cui dovrà essere garantita la presenza giornaliera in Istituto. Nulla spetta al gestore, a qualsiasi titolo, a causa ed in dipendenza di impossibilità di funzionamento del mensa e bar per fatto di terzi o per fatti imprevisi e imprevedibili non imputabili all'Amministrazione. E' fatto divieto all'aggiudicatario di subaffittare, cedere il contratto o comunque farsi sostituire nella gestione, parziale o totale, del servizio mensa e bar, in assenza di preventiva autorizzazione dell'Amministrazione. Nel caso in cui il gestore, per cause a lui non imputabili, si trovi nella assoluta impossibilità di garantire il servizio mensa e bar, egli dovrà immediatamente comunicarlo all'I.T.C. “E. TOSI”, affinché questi possa adottare le misure del caso. Qualsiasi violazione delle disposizioni contenute nel presente articolo comporta la risoluzione del contratto, a seguito di formale comunicazione dell'I.T.C. “E. TOSI”, come previsto dall'art. 13.

ART. 13 - PREZZI PRATICATI Il listino dei prezzi praticati dovrà essere esposto in un luogo visibile al pubblico. I prezzi offerti in sede di aggiudicazione non potranno essere modificati per un periodo di almeno dodici mesi dalla stipulazione del contratto. Successivamente potranno essere proposte variazioni, debitamente motivate, al Dirigente Scolastico, che provvederà ad autorizzarle.

ART. 14 - RESPONSABILITA' DELL'AGGIUDICATARIO Il gestore è responsabile:

- ⚡ Della sicurezza antinfortunistica dei propri dipendenti
- ⚡ dei danni a persone e cose, derivanti dall'espletamento del servizio ed imputabili a lui o a suoi dipendenti, anche nel caso sia stata chiamata a risponderne l'I.T.C. “E. TOSI”, il quale si intende sollevato da qualsiasi responsabilità e indenne da qualsiasi pretesa;
- ⚡ dell'osservanza delle vigenti disposizioni normative relative all'esercizio delle attività disciplinate dal presente Capitolato.
- ⚡ Degli eventuali intossicazioni ed avvelenamenti derivanti dall'ingerimento da parte dei commensali dei cibi preparati

A tal fine l'aggiudicatario dovrà stipulare apposita polizza assicurativa contro incendio, scasso e per responsabilità civile per danni a terzi o cose di durata pari a quella del contratto e per un importo minimo di €2.582.000,00.

Copia della relativa polizza dovrà essere consegnata all'I.T.C. “E. TOSI” prima dell'inizio del servizio. L'esistenza di tali polizze non libera la Ditta aggiudicataria dalle proprie responsabilità, avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.

L'Istituto è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

ART. 15 - PAGAMENTI L'aggiudicatario dovrà corrispondere all'I.T.C. “E. TOSI” il contributo stabilito all'atto dell'aggiudicazione, in quattro rate trimestrali anticipate di uguale importo. Nel caso in cui il pagamento venga effettuato con un ritardo superiore a 10 giorni dalla scadenza, l'importo della rata dovuta sarà maggiorato dell'interesse di mora del 5 % annuo, rapportato ai giorni di ritardato pagamento, fatta salva l'irrogazione di penali di cui all'art. 16. Il contributo sarà

soggetto a revisione annuale per l'adeguamento al costo della vita, sulla base dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati relativo al mese di sottoscrizione del contratto stesso. Qualsiasi violazione delle disposizioni contenute nel presente articolo comporta la risoluzione del contratto, a seguito di formale comunicazione dell'I.T.C. "E. TOSI", come previsto dall'art. 17.

ART. 16 - PENALI Nel caso di violazioni degli obblighi contrattuali da parte dell'aggiudicatario che comportino disagi e disservizi ai fruitori del servizio mensa e bar, l'I.T.C. "E. TOSI" invierà formale diffida con indicazione delle specifiche contestazioni e invito a conformarsi nel termine che sarà ritenuto congruo. Nel caso in cui il gestore non provveda a rimuovere la situazione contestata entro il termine assegnatogli, l'Amministrazione irrogherà una penale, da un minimo di €50,00 ad un massimo di €1.000,00 il cui ammontare sarà determinato dalla Giunta Esecutiva dell'I.T.C."E. TOSI" in rapporto alla gravità dell'inadempimento.

ART. 17 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO In caso di inadempimento agli obblighi contrattuali di cui agli artt. 6, 12 e 15, l'I.T.C. "E. TOSI" ha il diritto di risolvere il contratto con effetto immediato con semplice comunicazione a mezzo di raccomandata A.R.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile le seguenti ipotesi:

- apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta appaltatrice;
- messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività della Gestione;
- mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non idoneo;
- inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione dei centri di cottura della ditta;
- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche;
- casi di intossicazione alimentare;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- inosservanza di quanto stabilito nel titolo VII "Personale";
- insussistenza dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto al termine dell'art. 1453 C.C.;
- in caso di non miglioramento nella qualità del servizio, dopo l'applicazione di almeno tre penali, anche per inadempienze diverse.

Nei casi previsti dal presente articolo, la Società aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal ITC "E. Tosi", salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo contratto per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

ART. 18 - CAUZIONE La Ditta aggiudicataria, a garanzia dell'adempimento degli obblighi contrattuali, dovrà prestare una cauzione di € 5.000,00 entro 30 giorni dal ricevimento dalla comunicazione di aggiudicazione, in uno dei seguenti modi previsti dalla L. 348/82 e successive modifiche:

- a) deposito cauzionale provvisorio in contanti o in titoli del Debito Pubblico o garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione della Tesoreria Provinciale dello Stato;
- b) fidejussione bancaria rilasciata da aziende di credito di cui all'art. 5, R.D.L. 12.3.1936 n. 375, e successive modifiche e integrazioni;
- c) polizza assicurativa a norma dell'art. 6, L. 741/81, rilasciata da Impresa di assicurazione debitamente autorizzata all'esercizio del ramo cauzioni ed operante nel territorio della Repubblica in regime di libertà di stabilimento o di libertà di prestazione di servizi.

La cauzione dovrà avere validità per almeno novanta giorni dalla data di scadenza del contratto. Tutte le spese di contratto, nessuna esclusa ed eccettuata, nonché ogni altra agli stessi accessoria e conseguente, sono a totale carico della ditta aggiudicataria.

ART. 19 NORMATIVE DI LEGGE Per quanto non espressamente previsto dal presente atto, si fa richiamo alle disposizioni del Codice Civile, alle Leggi ed ai Regolamenti Vigenti.

ART. 20 - CONSEGNA DEI LOCALI All'atto della consegna all'aggiudicatario del locale mensa e bar e del materiale, mobile e fisso, presente nello stesso verrà redatto apposito verbale.

ART. 21 - CONTROVERSIE Ove dovessero insorgere controversie tra ITC "E. Tosi" e la Ditta aggiudicataria in ordine all'interpretazione ed all'esecuzione del contratto conseguente all'aggiudicazione, quest'ultima non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del servizio, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto all'ITC E. Tosi", in attesa che vengano assunte, di comune accordo, le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento del servizio. Ove detto accordo non dovesse essere raggiunto, ciascuna delle parti avrà facoltà di ricorrere all'autorità giudiziaria.

Per qualunque contestazione o vertenza che dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione dei servizi disciplinati dal presente capitolato, non definibile in accordo fra le parti, è competente il foro di Busto Arsizio.

Il Dirigente Scolastico ITC E. Tosi
Prof. Benedetto Di Rienzo

La Ditta Aggiudicataria