



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

I.P.S.S.C. "CATERINA CANIANA"
Via Polaresco 19 – 24129 Bergamo

Tel: 035 250547 – 035 253492 Fax: 035 4328401

<http://www.istitutocaniana.it> email: canianaipssc@istitutocaniana.it

Cod. scuola BGRC040009 C.F. 80028350165



prot. n.

Bergamo, 29 aprile 2009

BANDO DI GARA PER PUBBLICO INCANTO

In esecuzione della Delibera del Consiglio di Istituto n.02, del 28 aprile 2009 l'Istituto Professionale Statale per i Servizi Commerciali "C. Caniana", con sede in Via Polaresco 19 - 24129 Bergamo, intende affidare, mediante asta pubblica, l'appalto di concessione in gestione del **"Servizio di bar, ristoro"**

OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto si terrà sotto l'osservanza delle condizioni e pattuizioni previste nel capitolato speciale d'appalto e nel regolamento per la concessione dei locali della Provincia di Bergamo che i soggetti concorrenti dovranno ben conoscere ed accettare espressamente mediante sottoscrizione all'atto dell'offerta.

I prodotti posti in vendita e le grammature dovranno essere quelli espressamente indicati nell'allegato 1 del presente bando.

Nell'appalto sono ricompresi:

- il servizio bar nella struttura di via Polaresco 19
- il servizio deve essere fruibile da parte degli studenti, del personale dipendente e eventuali visitatori o utenti che accedono alle strutture

Il dato concernente i fruitori potenziali del servizio, sulla base del dato storico in possesso dell'Istituto è il seguente:

- * circa n. 1000 studenti,
- * circa n. 110 unità di personale dipendente
- * corsi di terza area

L'orario di funzionamento del servizio è il seguente:

- * tutti i giorni feriali dalle ore 7,45 alle ore 13,35,
- * gli studenti sono a scuola tutti i giorni dalle ore 7,45 alle ore 13,35
- * le attività sono legate al calendario scolastico e al piano delle attività dell'istituto che verrà di anno in anno deliberato dal Consiglio di Istituto.

DURATA DELL'APPALTO:

Ai sensi di quanto previsto dalla normativa (art.27 Comma 5, L.392/78) la durata del contratto, a decorrere dal 1/9/2009 sarà di **2 anni e 11 mesi**, rinnovabile di altri **2 anni e 11 mesi**, in assenza di disdetta da parte del conduttore mediante lettera raccomandata RR, almeno 12 mesi prima della data in cui il recesso deve avere esecuzione. **La durata del contratto viene così stabilita in quanto l'attività esercitata nell'immobile ha, per sua natura, carattere transitorio.** L'Istituto, indipendentemente dalle previsioni contrattuali, può comunque, qualora ricorrano gravi motivi, recedere in qualsiasi momento dal contratto con preavviso di almeno sei mesi da comunicarsi tramite raccomandata RR, con apposita delibera del Consiglio di Istituto.

IMPORTO A BASE D'ASTA: a base d'asta è fissato un contributo annuo, a favore delle attività didattiche inerenti il POF da corrispondere alla **Scuola, di € 6.000 (seimila Euro).**

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE: l'appalto sarà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa per mezzo di offerte segrete da presentarsi ai sensi del R.D. 23/05/1924 n. 827 art. 73 lettera c) e art. 76; la valutazione dell'offerta avverrà sulla base dei seguenti criteri ai quali sono preventivamente attribuiti i punteggi di seguito precisati:

- **esperienze: fino a 20 punti**
- **prodotti e prezzi di vendita: fino a punti 35**
- **offerta economica: fino a punti 20**
- **organizzazione dell'azienda: fino a punti 20**
- **certificazione di qualità UNI-EN ISO 9001:2000: 5 punti**

SOGGETTI AMMESSI: sono ammessi a partecipare alla presente gara i soggetti in possesso di tutti i requisiti di seguito specificati, nessuno escluso od eccettuato:

- iscrizione alla C.C.I.A.A. competente per territorio, per attività coincidente con quella oggetto della presente gara.
- possesso dei requisiti professionali di cui all'art. 6 L. R. 24.12.2003, n. 30 (iscrizione al REC o esito positivo corso professionale per somministrazione bevande o superamento esame idoneità);
- applicazione dell'HACCP
- sussistenza requisiti morali (art. 5 stessa L.R.)
- possesso del manuale di autocontrollo ai sensi del D.Lgs. 26/5/1997, n. 155
- assenza di condanne passate in giudicato per reati ostativi alla contrattazione con la P.A. e possesso del nulla osta ai sensi della vigente normativa antimafia di cui al Dlgs. 490/94.

In difetto o in mancanza anche di uno solo dei requisiti il soggetto concorrente verrà escluso dalla gara.

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA: per partecipare alla gara, il Concorrente dovrà presentare all'Ufficio Protocollo della scuola, **entro e non oltre le ore 14,00 del giorno 30 maggio 2009**, pena la non ammissione alla gara, un plico sigillato e siglato sui lembi con modalità tali da garantire la segretezza dell'offerta, riportante all'esterno il **mittente e l'oggetto della presente gara**, significando sin d'ora che l'impossibilità di riconoscere esternamente questi due dati essenziali (il soggetto offerente e l'oggetto) sarà motivo di non ammissione alla gara.

Nel plico esterno dovrà essere contenuto, **a pena di esclusione dalla gara**, quanto segue:

A) **DOCUMENTI** più sotto elencati

B) una ulteriore busta contenente l'**OFFERTA QUALITATIVA**

C) una ulteriore busta contenente l'**OFFERTA ECONOMICA**

La mancata osservanza delle modalità tutte di presentazione dell'offerta sopra indicate sarà motivo di esclusione dalla gara.

MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA

L'apertura del plico esterno avverrà in seduta pubblica **il giorno 12 giugno 2009 alle ore 09,00** presso una sala della sede di Via Polaresco 19- Bergamo; in tale seduta, la Commissione procederà all'apertura della busta esterna ed alla verifica della documentazione ivi contenuta.

Successivamente, all'esito positivo della verifica della documentazione amministrativa presentata dai concorrenti ammessi alla gara, si procederà di seguito all'apertura della busta interna contenente la **"OFFERTA QUALITATIVA"**. La Commissione verificherà esclusivamente che nella stessa siano contenuti tutti i documenti richiesti. Dopodiché, la Commissione aggiornerà i lavori in una successiva seduta, non pubblica, volta alla verifica della conformità dell'offerta alle caratteristiche indicate nel capitolato speciale d'appalto ed all'attribuzione del punteggio sulla base dei criteri sopra indicati.

Il giorno 17 giugno 2009, alle ore 09,00, presso una sala della sede dell'Istituto in via Polaresco, 19, la Commissione riprenderà le operazioni di gara, in seduta pubblica, all'inizio della quale verrà data lettura delle risultanze delle operazioni svolte in seduta privata. Di seguito, procederà poi

all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica dei concorrenti ammessi ed all'attribuzione del punteggio relativo all'offerta economica.

Infine, verrà stilata la graduatoria delle offerte valide e verrà proclamato l'aggiudicatario provvisorio dell'appalto.

Alle operazioni di gara in seduta pubblica saranno ammessi ad assistere i legali rappresentanti delle ditte concorrenti ovvero soggetti muniti di apposita delega.

DOCUMENTAZIONE DA INCLUDERE NEL Plico ESTERNO, A PENA DI ESCLUSIONE.

La documentazione è la seguente:

1) Capitolato Speciale d'Appalto e Regolamento per la concessione dei locali, sottoscritti in ogni foglio, in segno di presa visione e di accettazione delle condizioni in essi contenuti, dal Legale Rappresentante o da persona legittimata ad impegnare validamente il Soggetto Offerente;

2) Dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 (con allegata fotocopia Carta Identità), sottoscritta dal Legale Rappresentante o da persona abilitata ad impegnare validamente il Soggetto Offerente, nella quale si indichi ed attesti:

- il possesso di tutti i requisiti di ammissione alla gara;
- l'indicazione del nominativo e della qualifica delle persone che abbiano la legale rappresentanza e possano validamente impegnare il Soggetto concorrente (è possibile allegare anche il certificato della C.C.I.A.A. ovvero fotocopia dello stesso da cui risultino questi dati);
- l'assenza di cause di sospensione, divieto e di decadenza previste dall'art. 10 della Legge 31.05.1965 n. 575 e successive modificazioni "Disposizioni contro la mafia" nei confronti di tutti i soggetti che abbiano la legale rappresentanza del soggetto offerente;
- l'assenza di condanne passate in giudicato per reati ostativi alla contrattazione con le Pubbliche Amministrazioni ed il possesso del nulla osta ai sensi della vigente normativa antimafia di cui al D.Lgs. 490/94, con riferimento a tutti i soggetti che abbiano la legale rappresentanza del soggetto offerente;
- di aver preso cognizione di tutte le condizioni generali e particolari che hanno influito nella formulazione della propria offerta, ritenendo quest'ultima completamente remunerativa ed esaustiva in quanto comprendente anche l'utile di impresa.

Nel caso in cui gli adempimenti di cui al precedente punto 1) e la dichiarazione di cui al punto 2) vengano eseguiti da soggetto che non sia legale rappresentante, dovrà essere allegata anche copia del titolo da cui derivino i poteri di rappresentanza del soggetto concorrente (es: procura speciale per procuratore).

3) una ulteriore BUSTA contenente la "OFFERTA QUALITATIVA": deve contenere documentazione idonea alla valutazione dei seguenti elementi:

* **ESPERIENZE:** dichiarazione con la quale il legale rappresentante (o altro soggetto che rappresenti validamente il soggetto concorrente) attesti le esperienze maturate negli ultimi cinque anni nello svolgimento di servizi analoghi a quelli oggetto del presente appalto; saranno valutate con maggior favore esperienze maturate in più strutture analoghe a quelle esistenti nel plesso scolastico appaltante e per periodi di servizio continuativi.

* **PRODOTTI E PREZZI DI VENDITA** Per i prodotti in vendita al banco: dovranno essere solo quelli indicati nel capitolato speciale d'appalto ovvero prodotti simili di primarie marche commerciali, con le grammature indicate; per ciascun prodotto dovrà essere indicato il relativo prezzo unitario, nell'intesa che quello espresso in sede di gara dovrà poi essere il prezzo di vendita al dettaglio..

Ai fini valutativi dei prodotti verrà effettuata la media ponderale di tutti i prodotti elencati in offerta.

- **ORGANIZZAZIONE DELL'AZIENDA:** dichiarazione con la quale il legale rappresentante (o altro soggetto che rappresenti validamente il soggetto concorrente) fornisca utili elementi in merito alla struttura organizzativa dell'azienda, con riferimento al personale impiegato, alla tipologia di contratti di lavoro in essere, alla correttezza contributiva degli stessi, al parco macchine in dotazione dell'azienda, ai fornitori e ai manutentori con i quali intrattiene regolari rapporti.

* **CERTIFICAZIONE DI QUALITA' UNI-EN ISO 9001:2000:** indicarne il possesso, tale requisito verrà favorevolmente valutato con l'attribuzione di punti 5.

L'Istituto si riserva la facoltà di valutare tutte le dichiarazioni rese, sotto la personale responsabilità del dichiarante, con l'avvertenza che, eventuali dichiarazioni mendaci saranno oggetto di esposto alle Autorità competenti.

4) una ulteriore busta contenente la “OFFERTA ECONOMICA” formulata mediante una **dichiarazione**, redatta su carta resa legale, sottoscritta con firma leggibile e per esteso, dal Legale Rappresentante della ditta concorrente ovvero da persona abilitata ad impegnare validamente il Soggetto Offerente, con la quale venga espresso **in cifre e in lettere, l'importo annuo offerto all'Istituto a titolo di contributo**. L'offerta deve essere, almeno, **pari o migliorativa rispetto a quella posta a base d'appalto**, significando che verrà attribuito un punteggio proporzionalmente crescente di punti 0.20 ogni 100 euro o frazione di aumento offerto.

Resta inteso che non saranno **ammesse offerte inferiori all'importo di euro 6000/anno** posto a base d'appalto e che il punteggio massimo disponibile è di punti 20.

Non sono ammesse offerte condizionate o parziali, espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto.

SUBAPPALTO: non è ammesso.

AVVERTENZE:

L'appalto si svolgerà sotto l'osservanza delle seguenti condizioni particolari e tassative:

- il plico contenente l'offerta può essere recapitata con qualsiasi mezzo; tuttavia, il suo recapito entro il termine utile rimane ad esclusivo rischio del mittente;
- ai fini della validità dell'offerta, farà fede la data del protocollo dell'Istituto “Caniana” sopra riportata
- non saranno ammesse offerte pervenute oltre il termine utile indicato, anche se sostitutiva od aggiuntiva di offerta precedente;
- non si darà corso all'apertura ed all'esame del plico che non risulti pervenuto con le modalità descritte dal presente bando entro il termine fissato, o sul quale non sia apposta la specifica del mittente e dell'oggetto della presente gara;
- sarà esclusa dalla gara l'offerta che manchi di taluno dei documenti richiesti o risulti incompleta o non conforme alle indicazioni del presente bando;
- si procederà all'aggiudicazione dell'appalto anche nel caso in cui vi sia una sola offerta valida, purché ritenuta conveniente per l'Ente Appaltante;
- l'offerta economica non in regola con l'imposta di bollo, dovrà essere regolarizzata, ai sensi dell' art. 16 del D.P.R. 30.12.1982, n. 955 e successive modificazioni ed integrazioni;
- qualora le offerte presentate, a giudizio insindacabile della Commissione, non rispondano alle esigenze dell' Istituto, la gara potrà essere annullata senza che i Concorrenti abbiano a pretendere alcunché;
- nel caso in cui un'offerta sia stata formulata in termini non chiari ovvero sia necessaria una puntualizzazione od una esplicitazione, la Commissione avrà la facoltà di richiedere alla Ditta

Offerente un chiarimento; la richiesta e la conseguente risposta dovranno essere scritte e dovranno costituire documentazione integrativa dell'offerta; in ogni caso, tale integrazione dovrà avere solo finalità di chiarimento e non dovrà avere contenuti tali da modificare nella sostanza l'offerta già presentata.

L'Amministrazione procederà ai controlli relativi alle dichiarazioni sostitutive di certificazione rese dai concorrenti ex artt. 46 e 47 del Testo Unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa (D.P.R. 445/2000), ai sensi di quanto previsto dall'art. 71 del predetto Testo Unico.

L'aggiudicazione è, comunque, subordinata all'espletamento degli accertamenti di cui al D.Lgs. 08.08.1994, n. 490, come modificato dal D.P.R. 03.06.1998, n. 252, in materia di comunicazioni e certificazioni previste dalla normativa antimafia.

Non appena il Consiglio di Istituto avrà ratificato i lavori della commissione, si darà comunicazione dell'aggiudicazione al primo ed al secondo classificato. L'aggiudicazione non equivale a contratto.

Entro dieci giorni da tale comunicazione, l'Aggiudicatario sarà invitato a:

- a) prestare le garanzie all'art. 9.f.) del Capitolato Speciale d'Appalto;
- b) produrre la necessaria documentazione di rito.

L'offerente, trascorsi 60 giorni dalla data di aggiudicazione della gara, senza che si sia provveduto alla stipula del relativo contratto e sempre che il ritardo non sia a lui parzialmente o totalmente imputabile, ha facoltà di recedere dalla propria offerta.

Ove nel termine fissato nel suddetto invito l'aggiudicatario non si sia presentato alla stipulazione del contratto nel giorno stabilito, risulti carente dei requisiti di cui alla normativa antimafia, ovvero in caso di accertata irregolarità di quanto dichiarato in sede di presentazione dell'offerta, l'Istituto procederà alla revoca dell'aggiudicazione a suo favore e ad esso subentrerà il concorrente successivo in graduatoria, così come risultante dal verbale di gara.

RINVIO Ai fini dello svolgimento dell'appalto in parola si fa espresso rinvio alle norme contenute nel Capitolato Speciale d'Appalto e nel Regolamento della Provincia di Bergamo per la concessione in uso dei locali dove il servizio verrà svolto.

Per tutte le condizioni non previste dal presente bando e nei predetti documenti, si fa espresso rinvio, per quanto applicabili, alle disposizioni normative di cui al Regolamento per l'esecuzione della legge sull'amministrazione del patrimonio e sulla contabilità generale dello Stato, approvato con R.D. 23.05.1924, n. 827 e successive integrazioni e modifiche nonché alle norme vigenti in materia di appalti pubblici di servizi.

Ulteriori informazioni potranno essere richieste a:

- Il Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi Sig. Laurino Pasqualino, tel.: 035/250547, e-mail: canianaipssc@istitutocaniana.it
- Presso l'Istituto "Caniana" è possibile ritirare copia di tutta la documentazione di cui al presente appalto.
- Detta documentazione è anche reperibile sulla home page del sito: www.istitutocaniana.it

Dati personali: i dati raccolti saranno trattati, ai sensi e per gli effetti del D.Lgs 196/2003, anche con strumenti informatici; si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza: il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento dell'appalto di cui trattasi.

- **Pubblicazione:** il presente bando verrà pubblicato all'Albo di Istituto, all'Albo del USP di Bergamo, della Provincia di Bergamo, della Camera del Commercio di Bergamo e sul sito dell'Istituto www.istitutocaniana.it dove sarà possibile scaricare il presente bando in formato PDF.

f.to Il Dirigente Scolastico
prof. Michele Giannelli

Allegato 1

“OFFERTA QUALITATIVA” SPECIFICA PRODOTTI E PREZZI IN VENDITA AL BANCO

PRODOTTI	MARCA	PREZZO
¼ l. di latte fresco intero		
Cappuccino (caffè espresso e latte fresco intero)		
Caffè espresso (gr.6 di miscela di prima qualità)		
Caffè decaffeinato (gr. 6 di miscela di prima qualità)		
Cioccolata calda (latte fresco intero e cacao di prima qualità di marche note)		
Latte macchiato (1/4 l. di latte fresco intero con caffè e cacao)		
The di prima qualità di marche note al latte o al limone		
Camomilla di prima qualità di marche note		
¼ l. di acqua minerale di marche note		
¼ l. di spremuta fresca di frutta fresca di stagione		
Aperitivo analcolico di marche note		
Bibite di marche note cl 33		
Gelato in confezione di marche note		
Panino imbottito di gr.80 e companatico di gr.40		
Focaccia fresca da forno gr. 100		
Pizza fresca da forno gr. 120		
Toast liscio cotto al momento		
Piadina cotta al momento		
Brioche fresca da forno		
Brioche, merendine e crackers di marche note confezionate		
Salatini in genere di marche note		
Patatine in busta grammi 30		

Ai fini valutativi dovranno essere indicati i prodotti ed i relativi prezzi di vendita. Si ricorda che le marche dei prodotti dovranno essere di primarie compagnie commerciali e fra le più conosciute. Ai fini valutativi dei prodotti verrà effettuata la media ponderale di tutti i prodotti elencati in offerta. I prezzi indicati dovranno essere quelli di vendita al consumo in caso di aggiudicazione.

Data, _____ timbro e firma _____



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

I.P.S.S.C. "CATERINA CANIANA"
Via Polaresco 19 – 24129 Bergamo

Tel: 035 250547 – 035 253492 Fax: 035 4328401

<http://www.istitutocaniana.it> email: canianaipssc@istitutocaniana.it

Cod. scuola BGRC040009 C.F. 80028350165



ALLEGATO A) DEL CONTRATTO DI GESTIONE SERVIZIO BAR RISTORO

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DELLA CONCESSIONE IN GESTIONE DEL SERVIZIO DI BAR, RISTORO NELL' I.P.S.S.C. "C. CANIANA" DI BERGAMO

Art.1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la concessione in gestione del servizio di bar, ristoro presso **I.P.S.S.C. "C. CANIANA" DI BERGAMO** con sede in via Polaresco n. 19

Nell'appalto sono ricompresi:

- il servizio Bar nella struttura di via Polaresco n. 19

Il servizio deve essere fruibile da parte degli studenti, del personale dipendente e eventuali visitatori o utenti che accedono alle strutture. Potrà, eventualmente, essere fruibile anche da parte di esterni frequentanti corsi serali o pomeridiani, se concordato con l'Istituto ed autorizzato dagli organi collegiali dello stesso.

I prodotti posti in vendita e le grammature dovranno essere quelli espressamente indicati nell'allegato al presente capitolato (Allegato 1).

Prodotti non elencati potranno essere posti in vendita, previa autorizzazione del Consiglio d'Istituto. I prezzi di vendita saranno quelli offerti in sede di gara da parte del Concessionario

La variazione di qualsiasi prezzo dei generi in vendita nel servizio ristoro, potrà avvenire soltanto con l'autorizzazione del Consiglio di Istituto e non prima di dodici mesi dall'entrata in vigore del contratto.

Le ulteriori variazioni potranno essere richieste in concordanza con le variazioni apportate dal listino della Confesercenti.

Art. 2 – Durata dell'appalto e periodo di svolgimento del servizio

Ai sensi di quanto previsto dalla normativa (art.27 Comma 5, L.392/78) la durata del contratto, a decorrere **dal 1/9/2009** sarà di **2 anni e 11 mesi**, rinnovabile di altri **2 anni e 11 mesi**, in assenza di disdetta da parte del conduttore mediante lettera raccomandata RR, almeno 12 mesi prima della data in cui il recesso deve avere esecuzione. **La durata del contratto viene così stabilita in quanto l'attività esercitata nell'immobile ha, per sua natura, carattere transitorio.** L'Istituto, indipendentemente dalle previsioni contrattuali, può comunque, qualora ricorrano gravi motivi, recedere in qualsiasi momento dal contratto con preavviso di almeno sei mesi da comunicarsi tramite raccomandata RR, con apposita delibera del Consiglio di Istituto.

Il contratto potrà essere risolto per inadempienze nei confronti dell'Istituto e/o dell'Amministrazione Provinciale.

Indipendentemente dalle previsioni contrattuali è prevista, qualora ricorrano gravi motivi accertati dall'Istituto scolastico con rilevanza penale e/o civile, il recesso in qualsiasi momento del contratto di locazione

.L'orario di funzionamento del servizio è il seguente:

* tutti i giorni feriali dalle ore 7,45 alle ore 13,35,

* gli studenti sono a scuola tutti i giorni dalle ore 7,45 alle ore 13,35

* le attività sono legate al calendario scolastico e del piano delle attività dell'istituto che verrà di anno in anno deliberato dal Consiglio d'Istituto.

Il servizio non è attivo nei periodi di sospensione dell'attività didattica

In occasione di particolari eventi (riunioni degli organi Collegiali, scrutini, durante gli esami di stato convegni, ecc.) e previa comunicazione del Dirigente Scolastico sarà assicurata l'apertura del servizio e verrà concordato, in contraddittorio fra le parti, un orario ottimale a far fronte alle esigenze dell'Istituto in quella data situazione.

Art. 3 – Contributo

Il contributo, finalizzato a favore delle attività didattiche della Scuola, e determinato nell'importo che verrà offerto in sede di gara dal Concessionario, è da corrispondersi in un'unica soluzione e anticipatamente entro la fine di gennaio di ogni anno. A decorrere dal rinnovo automatico del contratto, il Consiglio di Istituto si riserva la facoltà di verificare in contraddittorio con il Concessionario la possibilità di ritoccare l'entità di detto contributo, anche in considerazione dell'andamento del servizio.

Art. 4 – Concessione in uso, individuazione e destinazione dei locali. Oneri accessori

L'affidamento della gestione del servizio in oggetto è subordinata al rilascio da parte del Responsabile della gestione del patrimonio provinciale di apposito atto locazione dei locali destinati al servizio secondo le regole contenute nella legge 537/93 e legge 392/78. Il Concessionario sarà quindi tenuto a rispettare quanto previsto nel **regolamento provinciale** che si allega la presente atto e ne forma parte integrante e sostanziale.

Il servizio viene svolto nei locali che verranno concessi in locazione dalla Provincia di Bergamo e verranno meglio individuati, mediante apposita planimetria allegata all'atto dell'erigenda concessione con la Provincia, con specificate le parti destinate alla sola somministrazione dei cibi e delle bevande, le parti destinate alla preparazione e le parti destinate a magazzino/deposito.

I locali concessi per la prestazione del servizio non possono avere utilizzo diverso da quello per il quale sono destinati.

Sono a carico del Concessionario gli oneri accessori relativi alla fornitura dell'acqua, dell'energia elettrica, del gas, del riscaldamento e della manutenzione ordinaria degli impianti (per la quota di propria competenza). Il costo annuo dei suddetti servizi, la cui gestione compete alla Provincia in quanto non può essere scorporata da quella relativa alla fornitura dei servizi medesimi a tutto il fabbricato scolastico, verrà determinato dall'Amministrazione Provinciale di Bergamo secondo quanto previsto nell'apposito regolamento per la concessione dei locali.

I locali concessi in locazione vengono assunti nello stato di fatto in cui si trovano; dovranno essere mantenuti in buono stato di manutenzione e conservazione, con tutti i fissi, infissi, vetri, chiavi e con gli impianti funzionanti.

Il Concessionario, tenuto a riconoscere detto stato con apposito verbale all'atto della presa in consegna dei locali, è obbligato a conservarli con diligenza in modo da riconsegnarli al termine della concessione nello stesso stato, salvo il normale deterioramento.

Anche di tale stato dovrà darsi atto apposito verbale di riconsegna da redigersi a cura del Dirigente Scolastico e dell'Ufficio Patrimonio della Provincia in contraddittorio con il Concessionario al momento dell'effettiva riconsegna. Diversamente, ogni danno o difformità riscontrata sarà addebitata al Concessionario.

Il Dirigente Scolastico ha, comunque, facoltà di impartire al Concessionario le disposizioni che riterrà opportune nell'interesse della conservazione del bene.

Art. 5 – Ordinaria manutenzione

Le riparazioni di ordinaria manutenzione, di cui agli artt. 1576 e 1609 del Codice civile, sono a carico del Concessionario che deve provvedere tempestivamente ai relativi lavori, fatta salva la potestà dell'Istituto di sostituirsi al Concessionario, in caso di inadempienza o di ritardo, con diritto all'integrale rimborso delle spese sostenute.

Art. 6 – Modifiche, migliorie e addizioni

Il Concessionario non può eseguire modifiche, migliorie o addizioni di qualsiasi entità sui locali concessi senza preventivo assenso scritto della Provincia e senza essersi munito, in tempo utile e laddove prescritto, delle necessarie autorizzazioni amministrative previste dalle normative vigenti. Nessun rimborso verrà riconosciuto al Concessionario per le modifiche, migliorie e addizioni di qualsiasi entità eseguite.

Al termine della locazione egli sarà obbligato, qualora la Provincia lo richieda, a ripristinare ogni cosa nello stato antecedente. In caso di inadempienza, provvederà direttamente la Provincia addebitando le relative spese al Concessionario.

Art. 7 – Responsabilità civile sui locali concessi in uso

Il Concessionario è costituito custode dei locali concessi e, conseguentemente, l'Istituto è esonerato da ogni responsabilità per danni diretti ed indiretti che dovessero derivare da fatto od omissione di terzi. Nella gestione del servizio il Concessionario assume l'obbligo di provvedere con massimali adeguati alla **assicurazione R.C.** per tutte le attività esercitate nei locali concessi in uso, restando inteso che l'Istituto viene esonerato da ogni qualsivoglia responsabilità per l'uso dei locali e degli impianti da parte di terzi.

Art. 8 – Manutenzioni, riparazioni, ristrutturazioni eseguite dalla Provincia o dall'Istituto

La Provincia o l'Istituto potranno eseguire, se del caso, manutenzioni, riparazioni e ristrutturazioni senza corrispondere alcun indennizzo al Concessionario, anche nel caso in cui questi, per effetto di esse, subisca incomodo per oltre 20 giorni, derogandosi così espressamente all'art. 1584 c.c..

Tecnici e funzionari dell'Amministrazione Provinciale di Bergamo e/o dell'Istituto possono effettuare rilievi, verifiche, sopralluoghi, in ordine allo stato, all'uso o alla valutazione dei locali concessi, accedendo ai medesimi liberamente ed in qualsiasi momento per l'espletamento delle necessarie operazioni.

Art. 9 – Oneri a carico del Concessionario:

9.a.) In ordine allo svolgimento del servizio

Il Concessionario deve svolgere il servizio conformemente all'offerta presentata.

Deve mantenere fissi ed invariati i prezzi offerti in sede di gara per almeno un anno nell'intesa che a decorrere dal secondo anno sarà possibile valutare in contraddittorio l'opportunità di modificare i prodotti e revisionare i prezzi.

Deve comunicare a tutte le classi l'elenco dei prodotti ed il listino prezzi in vigore completo di data e di autorizzazione e, in caso di variazione, deve comunicare tempestivamente alle stesse le intervenute modifiche.

Il servizio deve essere svolto dal Concessionario con i propri capitali e mezzi tecnici, personale sufficiente e qualificato, macchinari ed attrezzature efficienti ed adeguati a garantire il regolare svolgimento del servizio, mediante organizzazione d'impresa e a proprio rischio.

Deve garantire il servizio con regolarità e continuità secondo l'orario che verrà concordato e tenuto conto del calendario scolastico e più in generale sulla base delle esigenze della scuola in corso d'anno, esigenze che verranno tempestivamente comunicate.

Deve presentare il manuale di autocontrollo e ogni altra documentazione che attesti la qualificazione professionale allo svolgimento del servizio specifico.

Deve assicurare il rispetto e la conformità alle norme igienico-sanitarie vigenti in materia di somministrazioni di alimenti e bevande.

Anche i macchinari, le attrezzature e l'arredo utilizzati nell'esercizio dell'attività devono essere perfettamente corrispondenti alle norme igieniche e antinfortunistiche vigenti.

Il Concessionario è unico responsabile dell'attività di gestione del servizio nonché di tutti i fatti ad essa connessi, inerenti e conseguenti.

9.b.) In ordine alla persistenza dei requisiti di idoneità allo svolgimento del servizio

Il Concessionario deve conservare per tutta la durata del rapporto i requisiti morali e professionali di cui alla L.R. 24.12.2003, n. 30.

Prima dell'avvio della gestione deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per lo svolgimento del servizio e deve assicurare che tali autorizzazioni restino in vigore per tutta la durata del rapporto.

Sarà suo onere comunicare tempestivamente eventuali modificazioni in merito che dovessero intervenire in corso d'esecuzione dell'appalto.

L'Istituto avrà la facoltà in ogni momento di richiedere al Concessionario la prova documentale della sussistenza dei requisiti ovvero avrà la facoltà di procedere alle verifiche d'ufficio.

9.c.) In ordine al personale

Il Concessionario dovrà assicurare il servizio esclusivamente con il proprio personale.

Il personale deve essere qualificato e idoneo allo svolgimento del servizio. Il Concessionario deve osservare e fare osservare al personale che presta il servizio tutte le norme in materia di igiene e profilassi e garantire il rispetto delle norme contenute nella L.R. Lombardia 4/8/2003, n. 12.

Il Concessionario deve mettere a disposizione personale sufficiente ed adeguato a garantire l'efficienza del servizio, soprattutto durante l'intervallo dalle ore **10.55 alle 11,05**

Il personale in servizio dovrà tenere un contegno riguardoso e corretto, specie in considerazione del contesto in cui il servizio viene svolto, dove gli utenti sono prevalentemente minorenni.

Il concessionario dovrà richiamare, multare e, se del caso, sostituire i dipendenti che non osservino una condotta irreprensibile.

Le segnalazioni e le richieste dell'Istituto in questo caso saranno impegnative per il Concessionario, che dovrà darvi puntuale adempimento.

Qualora qualche addetto al servizio dovesse risultare inabile a giudizio dell'A.S.L., dovrà essere sospeso o sostituito, a seconda dei casi, fatti salvi i diritti dell'interessato o del Concessionario di ricorrere avverso tale decisione.

Il Concessionario deve osservare e applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore, per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione, anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse ed indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa o da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

L'Istituto è sollevato da ogni responsabilità dipendente dalla inadempienza del Concessionario.

9.d.) In ordine agli obblighi assicurativi del personale

Il Concessionario deve assolvere puntualmente e con regolarità a tutti gli obblighi ed oneri assicurativi ed antinfortunistici, assistenziali e previdenziali per tutti i soggetti che svolgono il servizio.

9.e.) In ordine alla responsabilità

Il Concessionario è direttamente responsabile verso l'Istituto e i terzi dei danni causati per colpa sua, dei suoi conviventi e dei suoi dipendenti e collaboratori a qualunque titolo.

E', altresì, responsabile dei danni derivanti da perdite d'acqua, fughe di gas, incendi ecc., nonché da abuso e trascuratezza di opere di manutenzione e conservazione dei locali ed impianti concessi in

uso e dei macchinari e delle attrezzature utilizzate, esonerando al riguardo l'Istituto da ogni responsabilità.

Il Concessionario, inoltre, risponde direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'Istituto.

9.f.) In ordine alla prestazione di garanzie

A garanzia della corretta utilizzazione dei locali e ai fini della sua conservazione ed eventuale riparazione, il Concessionario verserà, secondo quanto stabilito dalla Giunta Provinciale, un deposito cauzionale, **a favore della Provincia di Bergamo** che verrà restituito al termine dell'uso dei locali, senza interessi, a condizione che non si siano verificati danni e siano stati adempiuti tutti gli obblighi da parte del Concessionario

Art. 10 - Oneri a carico della scuola

La Scuola assume nei Confronti del Concessionario i seguenti obblighi:

- . mettere a disposizione i locali nei quali verrà svolto il servizio, nell'intesa che dovrà essere sottoscritto apposito contratto di locazione con la Provincia di Bergamo,
- . consentire lo svolgimento regolare del servizio mediante la fornitura di energia, acqua, luce, riscaldamento e manutenzione ordinaria degli impianti, per i quali Concessionario rimborserà una quota alla Provincia secondo le tariffe stabilite nel regolamento del 24/11/2005 allegato;
- . consentire l'accesso al cortile, antistante la scuola di via Polaresco per le operazioni di carico e scarico.

Art. 11 - Prescrizioni di vendita

I prodotti che potranno essere posti in vendita sono quelli specificati nell'allegato 1 al presente capitolato che ne forma parte integrante e sostanziale.

Non è consentito mettere in vendita bevande alcoliche e superalcoliche, birra compresa.

I panini imbottiti e i prodotti sfusi similari devono essere protetti e serviti in sacchetti o tovagliolini. Se confezionati altrove dovranno essere sigillati e dovrà essere impressa la data di confezionamento e di scadenza del prodotto.

L'accesso al locale di vendita da parte del concessionario e del personale da questi dipendente deve avvenire soltanto in orario in cui l'Istituto è regolarmente aperto.

E' d'obbligo esporre bene in evidenza i prezzi nel locale adibito a servizio ristoro.

Nell'interno dell'Istituto il servizio ristoro è esclusivamente affidato al Concessionario e al suo personale dipendente, con l'esclusione di personale della scuola che non può assolutamente essere adibito al servizio di ristoro.

Le consumazioni sono pagate direttamente dal consumatore al Concessionario. L'Istituto è sollevato da qualsiasi responsabilità in merito ad eventuali insolvenze.

I panini imbottiti devono essere confezionati usando pane comune di farina 00, di grandezza e peso in uso comune nella provincia di Bergamo, con companatico di peso non inferiore a 40 gr. di salame, pancetta, prosciutto cotto, prosciutto crudo, mortadella, fontina di qualità (eventualmente potranno essere farciti anche con verdure). I toast dovranno essere di grandezza e peso in uso comune nella provincia di Bergamo, con una farcitura adeguata. Le diverse caratteristiche dovranno essere dettagliate.

Deve essere garantita l'applicazione dell'HACCP.

Deve essere garantita la fornitura quotidiana di prodotto fresco (pizzette, focacce, panini)

Art. 12 – Controlli e sanzioni

Al fine di garantire la qualità e la quantità dei generi saranno posti in atto le seguenti misure:

12.a) Controlli

I controlli potranno essere effettuati, senza preavviso, dai membri della Commissione di controllo del servizio ristoro, alla presenza del Concessionario stesso. La Commissione è composta da membri eletti da Consiglio di Istituto e segnalati dal Dirigente Scolastico al Concessionario. Il controllo sulla grammatura del companatico dei panini imbottiti (o altre confezioni) avverrà sui prodotti scelti a caso dai commissari tra quelli posti in vendita.

Verranno esaminati ogni volta prodotti a campione.

Potranno essere effettuate pesate su prodotti a campione. Viene ammessa, per il contenuto di ogni panino esaminato, tolleranza del 10% (dieci per cento) in meno su peso concordato.

In ogni altro caso il controllo verrà considerato negativo, con conseguente applicazione delle sanzioni previste dal punto b) del presente articolo.

12.b.) Sanzioni

Al primo controllo negativo si richiama per iscritto il concessionario al rispetto del presente capitolato.

Al secondo controllo negativo verrà applicata la sanzione pecuniaria di € 129,12.

E' ritenuto negativo un controllo che accerti anche una sola non corrispondenza del prodotto o del prezzo di vendita a quanto previsto in capitolato.

Se nel corso di un anno scolastico il concessionario incorre in tre controlli negativi, il Consiglio d'Istituto prenderà in esame l'eventualità della rescissione del contratto o una sua revisione.

La mancata effettuazione del servizio senza esplicita autorizzazione del Consiglio d'Istituto o la risoluzione unilaterale del contratto, comporterà una sanzione pecuniaria **da € 258,23 a € 2.582,29**, a giudizio del Consiglio d'Istituto stesso, fatta salva comunque la facoltà dell'Istituto di richiedere il risarcimento del danno e la denuncia alle autorità competenti per la sospensione o la interruzione di pubblico servizio.

Le sanzioni pecuniarie devono essere versate all'Istituto entro 10 giorni dalla relativa comunicazione secondo le modalità che verranno precisate dall'Istituto.

Art. 13 – Esonero di responsabilità

Fermo restando l'esonero di responsabilità dell'Istituto già previsti ai precedenti artt. 7, 9.a), 9.c), 9.e), l'Istituto non è tenuto a risarcire alcun danno derivante da eventuali sospensioni temporanee dell'attività del servizio ristoro, anche se dovute a cause dipendenti da decisioni del Consiglio di Istituto o della Dirigenza.

L'Istituto è sollevato da ogni responsabilità in caso di atti vandalici conseguenti a occupazione della scuola da parte di studenti, così come non dovrà rispondere per eventuali mancanze o rotture dei beni e delle attrezzature di proprietà del Concessionario, dovute a qualsiasi causa, compreso eventuali furti.

Art. 14 – Risoluzione del contratto

Le clausole del presente capitolato, nonché quelle previste negli allegati richiamati nel presente atto, hanno carattere essenziale e formano un unico ed inscindibile contesto; pertanto, la violazione da parte del Concessionario di dette condizioni è da considerarsi inadempimento che verrà censurato come di seguito:

- a un primo accertamento, farà seguito una formale contestazione scritta alla quale il Concessionario potrà opporsi per iscritto nel termine di 5 giorni;
- ad un secondo accertamento, farà seguito una formale contestazione scritta alla quale il Concessionario potrà opporsi per iscritto nel termine di 5 giorni; decorso questo termine senza che siano state accolte le osservazioni o che siano state presentate contro deduzioni, verrà applicata una sanzione pecuniaria da un minimo di Euro 129,12 ad un massimo di Euro 1291,20 in relazione alla gravità dell'inadempimento e tenuto conto se trattasi di comportamento recidivo;

- ad un terzo accertamento farà seguito una formale contestazione scritta alla quale il Concessionario potrà opporsi per iscritto nel termine di 5 giorni;, decorso questo termine senza che siano state accolte le osservazioni o che siano state presentate contro deduzioni, l'Istituto si riserverà la facoltà di risolvere il contratto anticipatamente, fermo restando la facoltà di richiedere il risarcimento dei danni.

Il venir meno dei requisiti professionali e/o morali comporterà l'immediata decadenza dall'appalto.

-
Art. 15 - Elezione di domicilio

Il Concessionario deve eleggere domicilio presso il servizio di ristoro scolastico oggetto della concessione, oltre che ai fini della competenza giuridica, anche ai fini di qualsiasi comunicazione o notifica relativa alla concessione o alla sua revoca, sicché le stesse si reputano la lui conosciute nel momento in cui pervengano al suddetto indirizzo.

Art. 16 - Spese d'atto e registrazione

Tutte le spese inerenti e conseguenti al contratto d'appalto di cui all'oggetto, ivi incluse quelle dell'eventuale registrazione in caso d'uso, sono a completo carico del Concessionario.

Art. 17 – Foro competente

In caso di controversie relative all'esecuzione ed interpretazione del contratto d'appalto è competente il Foro di Bergamo.

Art. 18 – Rinvio di norme

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato speciale, si fa rinvio alle norme generali che disciplinano gli appalti pubblici, in quanto applicabili, e le norme codicistiche in materia contrattuale.

L'appaltante, Dirigente della Istituzione Scolastica
prof. Michele Giannelli

L'appaltatore

Bergamo _____

**ALLEGATO 1 al CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
SPECIFICA PRODOTTI E PREZZI IN VENDITA AL BANCO**

PRODOTTI	MARCA	PREZZO
¼ l. di latte fresco intero		
Cappuccino (caffè espresso e latte fresco intero)		
Caffè espresso (gr.6 di miscela di prima qualità)		
Caffè decaffeinato (gr. 6 di miscela di prima qualità)		
Cioccolata calda (latte fresco intero e cacao di prima qualità di marche note)		
Latte macchiato (1/4 l. di latte fresco intero con caffè e cacao)		
The di prima qualità di marche note al latte o al limone		
Camomilla di prima qualità di marche note		
¼ l. di acqua minerale di marche note		
¼ l. di spremuta fresca di frutta fresca di stagione		
Aperitivo analcolico di marche note		
Bibite di marche note cl 33		
Gelato in confezione di marche note		
Panino imbottito di gr.80 e companatico di gr.40		
Focaccia fresca da forno gr. 100		
Pizza fresca da forno gr. 120		
Toast liscio cotto al momento		
Piadina cotta al momento		
Brioche fresca da forno		
Brioche, merendine e crackers di marche note confezionate		
Salatini in genere di marche note		
Patatine in busta grammi 30		

ALLEGATO B

AUTOCERTIFICAZIONE

(ai sensi del D. P. R. 28.12.2000, n. 445, Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa)

OGGETTO DI GARA : SERVIZIO RISTORO PRESSO I.P.S.S.C. "CANIANA" DI BERGAMO

DICHIARAZIONE

Il/La sottoscritto/a, nato a,
residente in, via, n°.....
In qualità di
dell'impresa
con sede in, via n°.....
telefono n°, fax n°
Codice fiscale

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

 Partita iva

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

DICHIARA

- che l'impresa è regolarmente ISCRITTA alla CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA E ARTIGIANATO di.....con i seguenti dati :

Attività.....

Numero di Iscrizione.....data iscrizione.....

Rappresentanti legali :

- Cognome e nome
nato a.....il.....
- Cognome e nome
nato a.....il.....

- a) che a carico dell'impresa non vi sono procedure di fallimento, liquidazione coatta amministrativa, ammissione in concordato o amministrazione controllata e che non vi sono in corso procedure per la dichiarazione di una di tali situazioni ;
- b) che non è pendente procedimento per l'applicazione di una procedura di prevenzione (art.3 L.1423/56)
- c) che non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, oppure di applicazione della pena su richiesta delle parti (art.444 c.p.p.) per reati che incidono sull'affidabilità morale e professionale dell'impresa;
- d) che non sono state commesse infrazioni accertate alle norme in materia di sicurezza e ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, nonché agli obblighi relativi al pagamento di imposte e tasse;

- e) che l'impresa è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili oppure, in alternativa, non è tenuta all'osservanza di dette norme, ai sensi della L. 68 / 12.3.1999 ;
- f) di aver preso conoscenza delle condizioni specificate nella lettera invito e di accettarle integralmente;
- g) che l'offerta economica resterà valida ed impegnativa per mesi 12 dalla data della sua presentazione.
- h) che l'impresa è in possesso di polizza Responsabilità civile verso terzi per copertura, negligenze ed errori professionali (CITARE GLI ESTREMI DELLA POLIZZA)

J) di essere in possesso della certificazione di qualità ISO 9001-2000

—

—

- i) di essere in regola per quanto attiene la normativa ASL per l'esercizio dell'attività di ristorazione;
- j) che l'impresa è in regola con il versamento di imposte, tasse e contributi previdenziali.

Si precisa che i requisiti di alle superiori lett.b) e c) devono essere dichiarati con riferimento al titolare (se si tratta di impresa individuale), ai soci (se si tratta di società in nome collettivo o in accomandita semplice) e agli amministratori muniti di poteri di rappresentanza (se si tratta di altro tipo di società) e che il requisito di cui alla superiore lett.c) deve essere dichiarato anche con riferimento a soci e amministratori cessati dalla carica nel triennio antecedente la data della presente dichiarazione, qualora l'impresa non dimostri di aver adottato atti o misure di completa dissociazione della condotta penalmente sanzionata.

Dichiara inoltre: _____

INFORMATIVA AI SENSI DEL DECRETO LEGISLATIVO 30 GIUGNO 2003, N. 196 E S. M. L. :
 I dati dichiarati saranno utilizzati esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa. ai sensi dell'art. 7 del decreto legislativo 30 giugno 2003 , n. 196, potrà accedere ai dati che la riguardano chiedendone la correzione , l'integrazione e, ricorrendone gli estremi, la cancellazione o il blocco. il responsabile del trattamento e' ai sensi dell'art. 76 del d. p. r. 28 dicembre 2000 n. 445, consapevole della responsabilita' penale cui puo' andare incontro in caso di dichiarazioni mendaci o contenenti dati non piu' rispondenti a verita', la presente dichiarazione viene sottoscritta

DATA _____

IL DICHIARANTE

ALLEGATO C – FAC SIMILE DOMANDA

AL DIRIGENTE SCOLASTICO
AL CONSIGLIO DI ISTITUTO
I.P.S.S.C. " C. CANIANA"
Via POLARESCO, 19
24129 BERGAMO

Il sottoscritto _____
(cognome, nome e ragione sociale)

nato a _____ il _____

cod. fisc./part. IVA _____

PRESENTA

Domanda per la gestione del servizio di ristoro scolastico dell'I.P.S.S.C. "CANIANA" per il periodo a decorrere dall'01/09/2009.

A tal fine dichiara fin d'ora:

1. di essere nelle condizioni previste dalla vigente normativa per espletare il servizio in argomento come da autocertificazione allegata;
2. di accettare senza alcuna riserva tutto quanto indicato nel regolamento del servizio ristoro e nel capitolato;
3. di aver effettuato il sopralluogo dei locali presso i quali si espletterà il servizio;
4. di essere a conoscenza che l'attribuzione del servizio ristoro è subordinata alla stipula del contratto di locazione con l'Amministrazione Provinciale per gli spazi adibiti a ristoro;
5. di essere a conoscenza che l'offerta va redatta unicamente sull'apposito modulo e presentata entro **le ore 14.00 del 30 maggio 2009.**
6. di essere a conoscenza che sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese per la stipula dell'atto;
7. di essere a conoscenza che il contributo base di gara annuale ammonta a € 6.000,00.
8. di offrire un ulteriore quota annuale di Euro _____
9. di essere a conoscenza dei criteri di aggiudicazione dell'offerta - come da bando di gara;
10. che i prodotti offerti sono dettagliati nell'allegato al capitolato di gara.
11. che in caso di conflitto prevale il prezzo espresso in lettere;
12. che per prima qualità delle marche più diffuse sul mercato si intende il "prodotto migliore" che la ditta si impegna a mettere in vendita
13. i prodotti i cui prezzi non vengono predeterminati dovranno essere preventivamente autorizzati dal consiglio di istituto che vaglierà le richieste presentate a tal fine;
14. _____;
15. _____;
16. _____;
17. di offrire le seguenti ulteriori condizioni relative al servizio:

DATA _____

FIRMA _____