

Milano Ristorazione S.p.A.

**Affidamento della gestione dei locali adibiti ad uso
servizio Bar Tavola Fredda e somministrazione di cibi pronti al consumo
presso l'Istituto di Via Grazia Deledda, 11 – Milano**

INDICE

Art. 1 - OGGETTO	2
Art. 2 - DURATA.....	2
Art. 3 - CANONE	2
Art. 4 - UTENZA	2
Art. 5 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO, ORARIO E CALENDARIO	3
Art. 6 - LOCALI, MOBILI, ARREDI E ATTREZZATURE CONCESSI IN COMODATO D'USO	4
Art. 7 - PULIZIA, IGIENE E RIFIUTI	5
Art. 8 - OBBLIGHI.....	5
Art. 9 - QUANTITA' E QUALITA' DEI PRODOTTI OFFERTI/GENERI DI CONSUMO.....	6
Art. 10 - PREZZO DEI PRODOTTI	6
Art. 11 - PERSONALE.....	7
Art. 12 - DIRITTO DI CONTROLLO, TIPOLOGIA DEI CONTROLLI, CONTESTAZIONI	7
Art. 13 - PENALI.....	8
Art. 14 - ASSICURAZIONE	8
Art. 15 - DIVIETI.....	8
Art. 16 - REGISTRAZIONE DELLA CONVENZIONE	8
Art. 17 - DISPOSIZIONI PER IL TERMINE FINALE DELLA CONVENZIONE	9
Art. 18 - RISOLUZIONE DELLA CONVENZIONE	9
Art. 19 - RECESSO	9
Art. 20 - DEPOSITO CAUZIONALE	10
Art. 21 - NORMATIVA APPLICABILE.....	10
Art. 22 - FORO COMPETENTE	10
Art. 23 - DOCUMENTAZIONE DA PRODURRE ALL'AGGIUDICAZIONE	10
Art. 24 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI E ACCESSO AGLI ATTI	11
Art. 25 - CODICE ETICO, MODELLO DI ORGANIZZAZIONE, GESTIONE E CONTROLLO	11

Art. 1 - OGGETTO

Il presente affidamento ha per oggetto la gestione dei locali, dei relativi arredi e attrezzature, adibiti ad uso servizio bar tavola fredda e somministrazione di cibi pronti al consumo, all'interno all'edificio scolastico di Via Grazia Deledda n. 11 - Milano

Formano parte integrante del presente Capitolato i seguenti allegati:

- Allegato A - Planimetria dei locali
- Allegato B - Qualità e caratteristiche minime dei prodotti
- Allegato C - Listino prezzi
- Allegato D - Offerta prodotti dietetici
- Allegato E - Offerta economica

Si precisa che all'interno dell'Istituto sono funzionanti dei distributori automatici di alimenti e bevande gestiti direttamente dal Comune di Milano.

Art. 2 - DURATA

La gestione del servizio avrà durata dall'1.1.2017 al 31.12.2020 eventualmente rinnovabile per un ulteriore anno.

E' fatta salva la facoltà di Milano Ristorazione di procedere allo scioglimento del rapporto contrattuale in caso di sopravvenute esigenze relative ad una diversa organizzazione del servizio. In tale ipotesi nessun indennizzo potrà essere riconosciuto al Gestore per l'anticipato scioglimento.

In caso di rinuncia dopo l'aggiudicazione il titolare dell'offerta risultata vincitrice dovrà versare una penale a Milano Ristorazione pari al corrispettivo di n. 2 (due) mensilità del canone di cui al successivo art. 3 "Canone".

Art. 3 - CANONE

Per l'utilizzo degli spazi, delle attrezzature e degli arredi per lo svolgimento dell'attività in oggetto il Gestore dovrà versare un canone annuale di € 15.000,00.=. (quindicimila) al quale verrà aggiunta la quota offerta e indicata nell'allegato E modello di offerte economica.

Il versamento sarà effettuato in n. 10 rate mensili anticipate (da settembre a giugno) entro il 5 di ogni mese sul conto corrente bancario che verrà indicato dal competente Ufficio di Milano Ristorazione.

In caso di decadenza - dovuta a qualsiasi ragione - dal contratto, nessun indennizzo verrà corrisposto al Gestore.

Il canone è comprensivo delle spese di riscaldamento, acqua, luce e tassa rifiuti.

Art. 4 - UTENZA

Il servizio da svolgere nei locali oggetto del presente Capitolato è destinato a:

- allievi,
- personale della scuola,
- genitori,
- partecipanti ad attività organizzate dalla scuola,
- fornitori,
- visitatori autorizzati,
- ospiti dell'Istituzione scolastica

sia in orario diurno sia in orario serale.

La potenziale utenza risulta costituita da: (a.s. 2015/2016)

- n. 1.394 allievi corsi diurni
- n. 600 allievi corsi serali
- n. 194 docenti tra diurno e serale
- n. 40 personale della scuola

Gli utenti accedono al servizio bar sulla base di scelte del tutto individuali. Milano Ristorazione e/o l'Istituto non garantiscono nessun flusso minimo.

Art. 5 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO, ORARIO E CALENDARIO

Il servizio va effettuato secondo il calendario scolastico ministeriale/regionale e in base agli adattamenti stabiliti dall'Istituto (sospensione attività didattiche e chiusura uffici), nei mesi e giorni di effettivo funzionamento della scuola, di norma per sei giorni alla settimana (salva diversa articolazione dell'orario scolastico eventualmente deliberata).

Nei giorni di totale sospensione delle attività didattiche (periodo natalizio e pasquale, periodo estivo, vacanze di altro genere) la riduzione del servizio deve essere concordata con il Dirigente Scolastico. In ogni caso il servizio bar deve essere assicurato a partire dalla data di apertura del plesso scolastico (indicativamente dal 1° settembre) e fino al termine delle attività da parte di tutte le commissioni degli Esami di Stato (indicativamente 15 luglio).

L'apertura del bar deve essere garantita nelle seguenti fasce orarie:

dal lunedì al venerdì:

7:30 - 14:30 – 18:00 – 20:30

sabato

7:30 – 14:30

Le fasce orarie degli intervalli delle lezioni diurne - che terminano alle ore 14:05 - sono le seguenti:

- 10:30 – 10:40
- 12:20 – 12:30

Le fasce orarie degli intervalli delle lezioni serali - articolate su una fascia oraria compresa tra 15:30 – 22:35 - sono le seguenti:

- 18:40 – 18:50
- 19:55 – 20:05

Gli orari sopra indicati e riferiti agli intervalli potrebbero subire variazioni per esigenze interne dell'Istituto, sia in via provvisoria che definitiva. Tali variazioni saranno comunicate per tempo al Gestore.

Negli orari di maggior affluenza (intervalli) per consentire un rapido servizio, il Gestore dovrà garantire la presenza di un adeguato numero di addetti.

E' prevista l'apertura del bar durante le attività organizzate dalla scuola quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- riunioni di organi collegiali
- scrutini ed esami
- seminari
- conferenze
- corsi di formazione
- attività di progetto
- open day

secondo specifici accordi con il Dirigente Scolastico, sulla base del calendario e dell'orario di ogni singola attività.

Dovranno essere inoltre garantiti al Comune di Milano sia l'utilizzo degli spazi concessi, sia il servizio di ristorazione/bar per iniziative aperte ai cittadini milanesi anche se effettuate in giorni in cui non viene svolta l'attività scolastica.

Eventi occasionali particolari richiesti da associazioni e/o privati, sono totalmente a carico delle associazioni/privati richiedenti.

Il controllo del rispetto degli orari e del calendario è demandato a Milano Ristorazione che potrà avvalersi anche del Dirigente Scolastico.

Eventuali variazioni di orario devono essere preventivamente autorizzate da Milano Ristorazione.

Art. 6 - LOCALI, MOBILI, ARREDI E ATTREZZATURE CONCESSI IN COMODATO D'USO

I locali da adibire ad uso bar sono concessi in gestione e locati al piano seminterrato dell'edificio sito in via Grazia Deledda, 11 – Milano.

Constano di ampio locale bar, servizio igienico esclusivo, locale magazzino e locale preparazioni, per una superficie di 200 mq. ca.

I locali sono completi di mobili, arredi, attrezzature.

Con apposito inventario redatto dopo l'avvenuta aggiudicazione, verranno individuati il numero e la tipologia dei beni effettivamente concessi in uso.

Indicativamente, vengono concesse in uso le seguenti attrezzature:

Arredamento bar

- n. 2 banco cassa da cm 100
- n. 1 banco bar neutro da cm 150
- n. 3 banco tavola fredda
- n. 1 banco bar con compressore incorporato da cm 400
- n. 5 retro base neutra con profondità cm 55
- n. 5 retro alzata lineare
- n. 1 retro alzata macchina caffè con schienale inox
- n. 4 retro base neutra prof. cm 55
- n. 4 retro alzata lineare comprensiva di mensole in vetro
- n. 1 retro alzate snack con schienale inox comprensiva di cappa filtrante
- n. 2 sportelli a ventola per pedana
- mt 12 pedana in legno

Attrezzature e arredi

- n. 1 lavabicchieri
- n. 1 produzione ghiaccio
- n. 1 lavastoviglie completa di cavalletto sottotavolo
- n. 1 lavello inox due vasche sgocciolatoio sinistro cm 180x80x90
- n. 1 tavolo inox con un cassetto cm 140x70x85
- n. 1 tavolo refrigerato
- n. 1 tostiera
- n. 1 affettatrice manuale
- n. 2 piastra doppia
- n. 1 spremiagrumi
- n. 1 macchina per granite
- n. 20 tavoli bar 60x80x85
- n. 40 sedie

Tutti i beni verranno consegnati in stato di regolare funzionamento.

E' facoltà dell'Affidatario integrare/sostituire le attrezzature presenti con altre di sua proprietà.

La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature presenti nonché l'eventuale sostituzione delle stesse qualora non più funzionanti, degli arredi e di quant'altro necessario all'espletamento del servizio è a carico dell'affidatario.

I beni immobili e mobili concessi in uso dovranno essere utilizzati dal Gestore che ne garantirà efficienza e conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

Il Gestore sarà tenuto a riconoscere lo stato dei beni all'atto di presa in consegna dei locali, dovrà obbligarsi a conservarli con diligenza modo da riconsegnarli al termine del contratto nello stesso stato, salvo il naturale deterioramento.

Negli orari di chiusura della Scuola a nessuno è consentito l'accesso ai locali. Il Gestore deve chiudere a chiave tutti gli accessi. Una copia delle chiavi deve essere lasciata in busta chiusa alla Direzione dell'Istituto e a Milano Ristorazione per motivi di sicurezza e di controllo.

Qualora, nel corso della durata contrattuale, per qualsiasi motivo, il Gestore ritenesse opportuno sostituire, con spese a proprio carico, le serrature dei locali consegnati, è tenuto a comunicarlo a Milano Ristorazione e al Dirigente Scolastico, provvedendo altresì a consegnare copia delle nuove chiavi.

Art. 7 - PULIZIA, IGIENE E RIFIUTI

La pulizia del locale bar, delle attrezzature fisse e mobili, delle stoviglie, del servizio igienico, del locale preparazione, del magazzino e del corridoio antistante il bar sono a carico del Gestore.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi e in ogni modo la responsabilità nella scelta dei materiali di cui sopra nonché il loro corretto uso rientra nell'esclusiva responsabilità del Gestore.

Non è consentito l'uso di prodotti nebulizzanti.

Inoltre, è a cura del Gestore predisporre un numero adeguato di contenitori per rifiuti garantendo la raccolta differenziata all'interno e nelle immediate vicinanze del bar e la pulizia degli stessi.

Lo smaltimento dei rifiuti derivanti dallo svolgimento dell'attività dovrà essere effettuato secondo le norme e i regolamenti vigenti; è tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scolo, ecc.).

Art. 8 - OBBLIGHI

Il Gestore è responsabile verso Milano Ristorazione, verso l'Istituto e verso terzi, della corretta esecuzione del servizio all'interno dei locali concessi in uso. Il Gestore è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti.

La custodia e conservazione di provviste, oggetti e materiale sono a totale carico del Gestore stesso, senza alcuna responsabilità in capo a Milano Ristorazione e/o all'Istituto sia per sottrazione, sia per danni provocati da incendio, allagamento, mancanza di energia elettrica o da qualsiasi altra causa in dipendenza di eventi imprevedibili, di atti di vandalismo o di situazioni fortuite.

Sono a carico del Gestore:

- l'osservanza di tutte le norme specificate nel presente contratto e nei suoi allegati, di tutte le disposizioni derivanti dalle norme in vigore o che possano venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentari comunali e le ordinanze ministeriali);
- l'onere di richiedere ed ottenere ogni licenza/autorizzazione (sanitaria ed amministrativa) prevista dalle leggi e dai regolamenti per l'espletamento del servizio;
- corrispondere il canone di locazione nella misura e con le modalità previste;
- gli oneri per l'approvvigionamento o lo stoccaggio dei prodotti, delle stoviglie e del materiale di consumo e di uso;
- la valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008, nonché il rispetto di tutte le normative ed adempimenti in materia di "Salute e Sicurezza" dei lavoratori;
- la valutazione del rischio "incendio". A tale scopo dovrà organizzare una squadra di emergenza che dovrà coordinarsi con i soggetti individuati dal Dirigente Scolastico e/o dal Comune di Milano come Responsabili ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008;
- il pagamento delle spese inerenti l'esercizio, le tasse e le imposte dirette e indirette;
- la scrupolosa osservanza delle norme igieniche e sanitarie e sulla sicurezza vigenti da parte di tutto il personale addetto al servizio e dei fornitori;

- la presentazione in qualsiasi momento, su richiesta di Milano Ristorazione, del proprio manuale di autocontrollo;
- le utenze per l'eventuale linea telefonica/fax/internet.

Il Gestore deve inoltre garantire l'osservanza del "divieto di fumo" secondo quanto stabilito dalla Direttiva Presidenziale del 14/12/1995 e della C.M. Sanità n. 4/2001. Gli obblighi da parte del Gestore attengono all'esposizione di cartelli con l'indicazione del divieto, della norma che lo impone e delle sanzioni applicabili.

Art. 9 - QUANTITA' E QUALITA' DEI PRODOTTI OFFERTI/GENERI DI CONSUMO

Il Gestore si impegna a rispettare l'offerta presentata in sede di gara in termini di quantità e qualità dei prodotti/generi di consumo.

In ogni caso i generi di consumo devono essere di ottima qualità e di primarie marche e dovranno corrispondere in qualità, quantità e grammature almeno a quanto previsto nell'allegato B "Qualità e caratteristiche minime dei prodotti" fatto salvo quanto offerto per i prodotti dietetici.

I prodotti confezionati non dovranno contenere grassi di cocco e di palma spesso mascherati con la dicitura "grassi vegetali" all'interno degli ingredienti e nell'etichettatura.

Il latte utilizzato per il servizio al banco dovrà essere fresco e non UHT.

Per i prodotti offerti non confezionati, dovrà essere esposto apposito cartello riportante, per ogni prodotto, l'elenco degli ingredienti.

Per quanto riguarda i salumi prosciutto crudo, bresaola e mortadella dovranno essere DOP e/o IGP, mentre per gli altri salumi si richiede, ove possibile, il km Ø.

Gli alimenti non confezionati dovranno essere distribuiti mediante apposite pinze e dovranno essere contenuti in appositi involucri e/o tovaglioli; durante tale attività gli addetti alla distribuzione non dovranno manipolare denaro.

Il caffè deve essere di miscela di nota marca nazionale e della migliore qualità.

Le eventuali modifiche alle marche dei prodotti, rispetto a quanto proposto in sede di partecipazione, dovranno essere espressamente e preventivamente comunicate a Milano Ristorazione.

Tutti gli acquisti dei prodotti necessari per lo svolgimento del servizio dovranno essere fatti dal Gestore in proprio nome e conto, con esonero espresso di Milano Ristorazione, della Scuola e del Comune di Milano da qualsiasi responsabilità verso terzi per eventuali ritardi o inadempimenti nei pagamenti.

Il Gestore dovrà consegnare al Dirigente Scolastico l'elenco dei fornitori autorizzati alla consegna delle merci.

Sarà facoltà di Milano Ristorazione sottoporre al Gestore offerte commerciali per la vendita di prodotti e/o preparazioni alimentari. Il Gestore potrà usufruire di tali offerte qualora le ritenga di proprio interesse.

I generi di consumo serviti non possono prevedere bevande alcoliche di nessun genere e gradazione e bibite con elevate concentrazioni di stimolanti/caffaina, pena la risoluzione della convenzione come previsto al successivo art. 18 lettera i.

Art. 10 - PREZZO DEI PRODOTTI

Il Gestore si impegna a:

- rispettare i prezzi proposti in sede di partecipazione;
- esporre in modo ben visibile all'interno del bar il listino prezzi;

- comunicare eventuali variazioni di prezzo a Milano Ristorazione.

È data facoltà al Gestore di vendere prodotti aggiuntivi a quelli richiesti, anche rispetto a quelli dietetici presentati in sede di gara, previo consenso di Milano Ristorazione.

Art. 11 - PERSONALE

Il Gestore è tenuto ad osservare tutte le disposizioni ed ad ottemperare a tutti gli obblighi stabiliti dalle leggi, norme sindacali, assicurative ed antinfortunistiche in vigore.

In particolare ai lavoratori impiegati durante l'attività dovranno essere applicate le condizioni normative, retributive e contributive previste dalla contrattazione collettiva vigente tra le Associazioni imprenditoriali di categoria e le Organizzazioni Sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative, anche nel caso la Ditta non risulti aderente alle Associazioni stipulanti o receda da esse. Inoltre tutti i lavoratori dovranno essere assicurati contro gli infortuni sul lavoro presso l'I.N.A.I.L. e presso l'I.N.P.S., per quanto riguarda le malattie e le assicurazioni sociali.

Il Gestore inoltre è tenuto a:

- comunicare in forma scritta al Concedente il nominativo del referente del locale comprensivo di dati anagrafici e numero di cellulare per eventuali reperibilità, nonché e i dati anagrafici dei collaboratori, anche occasionali;
- osservare le disposizioni in materia di igiene del lavoro e di prevenzione degli infortuni sul lavoro;
- garantire che tutto il personale mantenga un contegno irreprensibile, sia nei confronti degli utenti, sia nei confronti di terzi autorizzati ad accedere;
- fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante la ragione sociale delle ditte e il nome del dipendente. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia, in conformità della normativa vigente. In ogni occasione l'abbigliamento e i comportamenti del personale dovrà essere decoroso e adeguato all'ambiente scolastico
- vigilare sul rispetto delle norme igieniche e sulla cura e l'igiene personale di tutti gli addetti alla manipolazione e alla preparazione delle bevande, pietanze, ecc.;
- a presentare in qualsiasi momento su richiesta di Milano Ristorazione copia del Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC).

Nel caso di inottemperanza alle disposizioni di legge, regolamentari e contrattuali sulla protezione e sulla sicurezza dei lavoratori, sulla retribuzione, previdenza e assistenza e delle altre disposizioni richiamate nel presente articolo, si procederà alla risoluzione della convenzione ai sensi del successivo art. 18 lettera b.

Milano Ristorazione si riserva la facoltà di esprimere un giudizio di idoneità sul personale, qualora si rivelasse inadatto per una normale conduzione del servizio.

Art. 12 - DIRITTO DI CONTROLLO, TIPOLOGIA DEI CONTROLLI, CONTESTAZIONI

Milano Ristorazione potrà predisporre in qualsiasi momento, senza preavviso, a propria discrezione e giudizio e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la corrispondenza del servizio svolto nei locali concessi in uso sulla base anche di eventuali segnalazioni di non conformità e/o reclami presentati dal Dirigente Scolastico e/o dall'utenza e/o dal Comune di Milano.

In particolare, Milano Ristorazione effettuerà controlli sul grado complessivo di igiene, sulla qualità, sul grado di freschezza e sulle modalità di conservazione degli alimenti.

Analogamente verificherà che il comportamento degli addetti corrisponda in tutto ad un clima di correttezza, cortesia, decoro dell'ambiente scolastico.

A titolo meramente esemplificativo si indicano come oggetti di controllo:

- frigorifero: modalità di conservazione e stoccaggio, temperatura
- controllo data scadenza prodotti

- caratteristiche ed impiego prodotti detergenti
- modalità di sgombero dei rifiuti
- stato igienico degli impianti e dei locali
- stato igienico e sanitario, abbigliamento e pulizia degli addetti
- quantità e qualità prescritta
- prezzi di vendita
- comportamento verso gli utenti

Milano Ristorazione farà pervenire al Gestore osservazioni scritte e contestazioni che dovessero emergere dai controlli. Il Gestore, entro dieci giorni potrà fornire le controdeduzioni su quanto contestato.

Qualora le controdeduzioni non venissero accolte Milano Ristorazione lo comunicherà per iscritto al Gestore che dovrà uniformarsi alle prescrizioni entro i successivi otto giorni.

Il mancato adeguamento alle prescrizioni del Concedente ripetuto per tre volte nel corso del medesimo anno contrattuale può costituire causa di risoluzione contrattuale ai sensi del successivo art. 18 lett. h.

Milano Ristorazione si riserva la facoltà di somministrare questionari all'utenza al fine di appurare il livello qualitativo del servizio. L'esito negativo di tale monitoraggio può dar luogo alla sospensione del servizio e al recesso contrattuale ai sensi del successivo art. 18.

Art. 13 - PENALI

Milano Ristorazione si riserva la facoltà di procedere all'applicazione di una penale di € 250,00.= per ogni inottemperanza agli obblighi contrattuali di cui alla presente convenzione, ai suoi allegati, e/o di cui all'offerta presentata in sede di gara.

Per l'erogazione delle penali si applicherà la seguente procedura:

Milano Ristorazione, rilevata la violazione, la segnala tempestivamente al Gestore, il quale si riserva di controdedurre, tassativamente entro otto giorni naturali e consecutivi.

Milano Ristorazione, valutate le osservazioni formulate dal Gestore, decide in merito all'applicazione della penale o all'archiviazione della pratica.

L'erogazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale.

Art. 14 - ASSICURAZIONE

Il Gestore assume l'intera responsabilità per ogni danno diretto e indiretto che per fatto proprio, dei suoi familiari e/o dei suoi dipendenti dovesse derivare al Concedente, all'Istituto, al personale, agli allievi e a qualunque altro frequentatore o ospite della scuola.

Il Gestore si impegna, pertanto a tenere indenne Milano Ristorazione, l'Istituto ed il Comune di Milano per danni arrecati all'istituto, a persone, cose ed a terzi durante l'esercizio dell'attività ed a tal fine il Gestore è tenuto a stipulare, immediatamente dopo l'aggiudicazione, una assicurazione RCT contro i danni che derivassero a Milano Ristorazione, all'Istituto e/o a terzi in conseguenza dell'espletamento del servizio per tutta la durata della convenzione con massimale di € 5.000.000,00.= per sinistro, per persona e per animali o cose. Copia della polizza dovrà essere consegnata al Concedente nei termini indicati nella lettera di aggiudicazione come precisato al successivo art. 23.

Art. 15 - DIVIETI

E' rigorosamente vietato al Gestore cedere, affittare, sub affittare o far condurre l'attività a terzi estranei nonché mettere a disposizione di se o di terzi i locali dove è esercitata l'attività ed i servizi annessi, per scopi od usi diversi da quelli previsti dalla convenzione.

Art. 16 - REGISTRAZIONE DELLA CONVENZIONE

Le spese di registrazione della convenzione – che avverrà soltanto in caso d'uso - sono a totale carico della Ditta aggiudicataria.

Art. 17 - DISPOSIZIONI PER IL TERMINE FINALE DELLA GESTIONE

Alla scadenza del contratto il Gestore deve restituire i locali, i mobili, gli arredi e le attrezzature, (eventualmente anche quelle di proprietà) in buone condizioni d'uso e manutenzione, fatto salvo il normale deterioramento d'uso. La restituzione e la liberazione dei locali deve essere senza oneri per Milano Ristorazione e deve essere effettuata entro dieci giorni dalla scadenza del contratto.

Alla scadenza del contratto, in caso di perimento non dovuto alla normale usura, obsolescenza e senescenza, danni e rotture ai beni mobili e immobili Milano Ristorazione si riserva la facoltà di procedere con il ripristino degli stessi addebitando al Gestore gli oneri sostenuti, con riserva di rivalersi sul deposito cauzionale definitivo di cui al successivo art. 20.

All'atto della restituzione verrà redatto apposito verbale.

Art. 18 - RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO

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

- a. quando nei confronti dell'appaltatore sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui alla L. 159 del 6/9/2011.
- b. venga verificato il mancato rispetto dell'azienda in merito agli obblighi retributivi, contributivi e assistenziali, fatta salva la relativa segnalazione in merito alle violazioni riscontrate ai competenti organi;
- c. venga verificata l'esecuzione di transazioni finanziarie senza avvalersi di banche o di Poste Italiane SpA, come previsto all'art. 3 della L. 136/2010;
- d. venga verificato il mancato rispetto del Gestore alle disposizioni di cui al D. Lgs. n. 81/2008;
- e. nel caso di concordato preventivo (fatto salvo quanto previsto dall'art. 186bis del R.D. 16.3.1942 n. 167 – smi), di fallimento (fatto salvo quanto previsto dall'art. 10 del D. Lgs. 50/2016), di stato di moratoria e di procedure concorsuali;
- f. essere stato condannato per uno dei reati previsti dalla legge 231/01;
- g. cessione del contratto o qualsiasi altra forma di subappalto totale o parziale del servizio;
- h. grave negligenza degli obblighi contrattuali con particolare riguardo al mancato adeguamento alle prescrizioni di Milano Ristorazione di cui all'art. 12 ripetuto per tre volte nel corso del medesimo anno contrattuale: in particolare reiterazione nelle inadempienze contrattuali nonostante la diffida ad una corretta esecuzione del servizio;
- i. vendita di alcolici, superalcolici, bevande con elevate concentrazioni di stimolanti/caffaina, tabacchi all'interno e nelle immediate vicinanze dell'Istituto;
- j. introduzione ed installazione all'interno dell'Istituto attrezzature ad uso gioco d'azzardo e qualsiasi altro tipo di attrezzatura non necessaria allo svolgimento del servizio;
- k. mancato rispetto di quanto previsto all'art. 8 in materia di divieto di fumo;
- l. abbandono del servizio, salvo che per forza maggiore;
- m. contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del Gestore o del personale adibito al servizio;
- n. quando la Ditta aggiudicataria si renda colpevole di frode;
- o. casi di intossicazione alimentare imputabile alla Ditta Fornitrice;
- p. inadempienza da parte del Gestore in ordine al pagamento del canone a favore di Milano Ristorazione;
- q. mancato invio entro i termini assegnati con la lettera di aggiudica, della documentazione di cui al successivo art. 23.

Il verificarsi di una delle sopra indicate condizioni nelle more della stipula del contratto comporterà la decadenza dall'aggiudicazione.

Art. 19 - RECESSO

E' facoltà di Milano Ristorazione recedere dall'affidamento del servizio nei seguenti casi:

1. qualora ritenga di provvedere diversamente in merito all'esecuzione totale o parziale del servizio, in relazione a modifiche normative e/o organizzative;
2. nel caso si verificano irregolarità tali da determinare un servizio inadeguato e quindi impediscano di proseguire correttamente il servizio, ivi comprese le ipotesi di grave insoddisfazione dell'utenza opportunamente documentata.

Milano Ristorazione procederà al recesso con obbligo di preavviso pari a mesi 3 (tre) nel caso di cui al punto 1. e di minimo gg. 15 (quindici) nel caso di cui al punto 2.

Milano Ristorazione, indipendentemente dalla facoltà di risoluzione prevista dall'art.18, si riserva di recedere unilateralmente dal contratto con un preavviso non inferiore a venti giorni, ai sensi dell'art. 109 D.Lgs. 50/2016.

Art. 20 - DEPOSITO CAUZIONALE

A garanzia delle obbligazioni assunte, il Gestore dovrà costituire apposito deposito cauzionale, determinato in sei mensilità del canone annuale mediante polizza assicurativa e/o bancaria.

Il deposito cauzionale dovrà avere validità pari a quella contrattuale e comunque contenere la clausola che lo stesso rimarrà valido sino a che non sia rilasciata esplicita comunicazione di svincolo da parte di Milano Ristorazione.

Per ottenere il rimborso di eventuali spese, la rifusione dei danni e il pagamento delle penali di cui all'art. 13, Milano Ristorazione si riserva di rivalersi sul deposito cauzionale che, in tal caso, dovrà essere immediatamente reintegrato.

Art. 21 - NORMATIVA APPLICABILE

Per quanto non risulta contemplato nel presente atto si fa rinvio alle leggi ed ai regolamenti in vigore.

Art. 22 - FORO COMPETENTE

Il foro territorialmente competente per qualsiasi controversia dovesse insorgere in ordine all'interpretazione e/o esecuzione della presente convenzione è quello di Milano.

Art. 23 - DOCUMENTAZIONE DA PRODURRE ALL'AGGIUDICAZIONE

L'Azienda aggiudicataria, nei termini assegnati con la lettera di proposta di aggiudicazione, dovrà produrre i seguenti documenti:

- dichiarazione rilasciata da enti/istituti attestante il possesso del requisito di ammissibilità riferito all'esperienza professionale pregressa dichiarata nell'allegato 2;
- visura camerale con indicazione della compagine societaria e dicitura antimafia in corso di validità;
- fotocopia del certificato di attribuzione del numero di codice fiscale e/o partita I.V.A.;
- certificato generale del Casellario Giudiziale e dei Carichi Pendenti del legale rappresentante, di tutti i componenti il Consiglio di Amministrazione e anche dei dipendenti;
- iscrizione al registro esercenti;
- iscrizione all'INPS ed INAIL, ricorrendone i presupposti di legge, di tutti gli addetti, compreso il titolare, i familiari e i soci prestatori d'opera;
- certificato di iscrizione al REC del legale rappresentante e/o delle persone addette;
- SCIA;
- polizza R.C.T. di cui al precedente art. 14;
- deposito cauzionale di cui all' art. 20;
- questionario fornito da Milano Ristorazione, relativo alla rilevazione dei dati in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, debitamente compilato.

Entro 30 gg. dall'avvio del servizio dovranno, inoltre, essere prodotti gli attestati di formazione obbligatoria del personale in materia igienico-sanitaria e di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

Il mancato invio della sopra citata documentazione nei termini assegnati costituisce ipotesi di risoluzione contrattuale ai sensi del precedente art. 18 lettera q).

Art. 24 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI E ACCESSO AGLI ATTI

Per la presentazione dell'offerta, nonché per la stipulazione del contratto, è richiesto ai concorrenti di fornire dati e informazioni anche sotto forma documentale che rientrano nell'ambito di applicazione del D.Lgs. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali).

Quanto segue rappresenta informativa ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003.

1. I dati personali forniti per la partecipazione al procedimento per l'affidamento del presente appalto pubblico e per le successive fasi verranno trattati esclusivamente per le finalità istituzionali della Stazione Appaltante, incluse le finalità relative alla conclusione ed alla esecuzione di contratti di forniture di beni e servizi, così come definite dalla normativa vigente, in particolare dal D.Lgs. 50/2016 e per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari (per l'individuazione dei tipi di dati ed operazioni eseguibili).
2. Il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio, in quanto previsto dalla normativa citata al precedente punto 1; l'eventuale rifiuto a fornire tali dati potrebbe comportare il mancato perfezionamento del procedimento di gara e delle sue successive fasi anche contrattuali.
3. Il trattamento sarà effettuato sia con modalità manuali che mediante l'uso di procedure informatiche; il trattamento dei dati verrà effettuato in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza degli stessi e potrà essere effettuato mediante strumenti manuali, informatici e telematici idonei a memorizzarli, gestirli e trasmetterli. Tali dati potranno essere anche abbinati a quelli di altri soggetti in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.
4. I dati sensibili e giudiziari non saranno oggetto di diffusione; tuttavia alcuni di essi potranno essere comunicati ad altri soggetti pubblici o privati nella misura strettamente indispensabile per svolgere attività istituzionali previste dalle vigenti disposizioni in materia di rapporto di conferimento di appalti pubblici, secondo quanto previsto dalle disposizioni di legge e di regolamento di cui al precedente punto 1 e secondo quanto previsto nelle disposizioni contenute nel D.Lgs. 196/2003.
5. Il Titolare del trattamento dei dati è Milano Ristorazione S.p.A.
6. Il Responsabile del trattamento è Milano Ristorazione S.p.A.
7. Al Titolare del trattamento o al Responsabile ci si potrà rivolgere senza particolari formalità, per far valere i diritti dell'interessato, così come previsto dall'art. 7 del D.Lgs. 196/2003.

Qualora un partecipante alla gara eserciti il diritto di "accesso agli atti", ai sensi della L.241/90 s.m.i. e secondo la disciplina di cui al regolamento approvato con D.P.R. 184/2006, oltre che nei termini indicati all'art. 53 del D.Lgs. 50/2016, Milano Ristorazione S.p.A. consentirà l'estrazione di copia di tutta la documentazione di cui sarà stata data lettura nelle sedute pubbliche di gara, essendo la stessa già resa conoscibile all'esterno.

A seguito di valutazione degli interessi manifestati nella richiesta, potrà essere autorizzato l'accesso, salvo il disposto dell'art. 53, comma 6, del D.Lgs. 50/2016.

Il Gestore è responsabile del trattamento dei dati personali della Scuola dei quali venga eventualmente a conoscenza nel corso dell'esecuzione della presente convenzione.

Tali dati potranno quindi essere utilizzati esclusivamente per le finalità strettamente connesse all'esecuzione della presente convenzione.

Art. 25 - CODICE ETICO, MODELLO DI ORGANIZZAZIONE, GESTIONE E CONTROLLO

Nello svolgimento delle attività oggetto dell'appalto, l'aggiudicatario dovrà uniformarsi ai principi e doveri richiamati nel Codice Etico, nel Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo e nel PTPC in vigore presso Milano Ristorazione S.p.A..