



**LICEO SCIENTIFICO" LEONARDO DA VINCI" FLORIDIA**  
**SEDE ASSOCIATA LICEO SCIENTIFICO DI CANICATTINI BAGNI**

*Liceo Scientifico - Scienze Umane - Linguistico - Economico Sociale - Scienze Applicate - Sportivo*  
Viale Vittorio Veneto Contrada Serrantone 96014 - FLORIDIA (SR) TEL.: sede centrale 0931/949768 - FAX: 0931/940456  
Sezione Associata Liceo Scientifico di Canicattini via Umberto TEL/FAX 0931/947506  
codice meccanografico SRPS150001- sito web: <http://www.liceodavincifloridia.gov.it>  
e-mail: [srps150001@istruzione.it](mailto:srps150001@istruzione.it) pec: [srps150001@pec.istruzione.it](mailto:srps150001@pec.istruzione.it)  
C. F.: 93079140898

**ALLEGATO 5**

**CAPITOLATO**

**PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORO BAR  
INTERNO AL LICEO SCIENTIFICO "L. DA VINCI" DI FLORIDIA -  
CONTRADA SERRANTONE FLORIDIA**

**Art. 1 Oggetto della concessione**

1. La concessione per la gestione del posto di ristoro ha per oggetto: la "gestione del servizio di ristoro-bar" presso le sede centrale del Liceo Scientifico "L. da Vinci" di Floridia sito in contrada Serrantone
2. Il servizio di ristoro si svolgerà esclusivamente all'interno dell'Istituto nei locali assegnati per la gestione del servizio di ristoro.
3. Il servizio è rivolto esclusivamente agli studenti (circa 650), al personale dell'Istituto (circa 90 tra docenti e ATA) e a quanti comunque autorizzati, (genitori degli alunni, visitatori e ospiti autorizzati), che operano o si trovano all'interno dell'istituto medesimo.
4. La gestione del servizio sarà aggiudicata dal Dirigente Scolastico a chi risulterà primo in una apposita graduatoria stilata dalla Commissione.
5. Ai sensi del D.lgs, n.50/2016 l'Istituto si riserva il diritto di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.
6. La graduatoria verrà stilata sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto Qualità/Prezzo, ai sensi dell'art.95 comma 3 del D.Lgs 50/2016, e dell'art. 144 del D.Lgs.50/2016, calcolata secondo i seguenti criteri:

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE			
ELEMENTI DI VALUTAZIONE		punteggio max attribuibile 100 punti	
		da	a
1	Listino prezzi	0	50
2	Precedenti esperienze nel settore	0	5
3	Precedenti esperienze nell'ambito delle strutture scolastiche	0	25

4	Ulteriori proposte dell'impresa per qualificare la propria offerta a giudizio insindacabile della Commissione	0	10
5	Contributo alla scuola per attività, progetti, acquisti, servizi deliberati dal Consiglio d'Istituto	0	10

Si rinvia per il dettaglio a quanto descritto nell'articolo 4 dell'avviso pubblico.

## **Art. 2 Fonti del contratto**

### Disciplina

1.L'appalto ed i rapporti derivanti dall'aggiudicazione dello stesso sono regolati da:

- D.lgs. 50/2016
- Regolamento di contabilità delle istituzioni scolastiche emanato con DPR 44/2001 Normativa di settore
- Norme contenute nel bando di gara
- Codice Civile per quanto non espressamente previsto nelle predette fonti

## **Art. 3 Stipula e registrazione del contratto**

1.La stipula del contratto di concessione per il servizio di ristoro presso l'Istituto dovrà essere formalizzata entro 15 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione definitiva della gara.

2.La registrazione del contratto dovrà avvenire entro 20 giorni dalla data di stipula a cura e spese del concessionario.

## **Art. 4 Durata della concessione**

1.La concessione, in applicazione del R.D. 827/1924 Titolo II capo I art. 39/3, avrà la durata di anni 6 (sei) a decorrere dalla stipula del contratto.

2. E' escluso, in ogni caso, alla scadenza contrattuale, qualsiasi tipo di indennizzo a favore di quello che risulterà il concessionario. Alla scadenza contrattuale il locale dovrà essere lasciato libero da persone o cose nel termine di 5 (cinque) giorni lavorativi.

3.Il contratto alla scadenza decadrà di diritto, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.

4. Per evitare interruzioni del servizio alla scadenza il contratto potrà essere prorogato su accordo delle parti in attesa dell'espletamento della nuova procedura di gara.

## **Art. 5 Allestimento e attrezzature dei locali concessi**

1.La ditta che risulterà aggiudicataria dovrà a propria cura e spese (sulla base di un progetto depositato in sede di gara), provvedere all'eventuale allestimento/adeguamento, messa a norma, dei locali e degli impianti del punto di ristoro e dei locali oggetto della concessione.

2.L'impresa concessionaria, secondo il progetto presentato in sede di gara, dovrà realizzare il detto intervento entro 20 gg. dall'assegnazione dell'appalto del servizio – fatti salvi comprovati ritardi connessi all'ottenimento di autorizzazioni/nulla osta da parte delle autorità competenti. Il termine massimo di 20 giorni deve intendersi per giorni lavorativi (escluse quindi le festività del calendario o i giorni in cui l'istituto risulterà inaccessibile perché chiuso o impegnato per elezioni, concorsi, esami od altro) dalla data di stipula del contratto.

3.I lavori dovranno essere effettuati da ditte specializzate, fornite di attrezzatura e

manodopera in regola con la normativa vigente; le ditte che eseguiranno i lavori dovranno provvedere a fornire al Dirigente Scolastico dell'Istituto, le certificazioni necessarie connesse agli interventi eseguiti.

4. L'impresa concessionaria, dovrà garantire l'apertura del servizio di ristoro e comunque sulla base di un verbale concordato con l'Istituto.

### **Art. 6 Autorizzazioni e licenze**

1. Allestimento: l'impresa concessionaria dovrà dotarsi a propria cura e spese, prima dell'inizio dei lavori di cui al precedente art. 6 e comunque nei termini di legge, degli eventuali titoli abilitativi edilizi (o quant'altro) previsti dalla normativa applicabile in ragione al tipo di interventi da effettuarsi nei locali oggetto del presente capitolato.
2. Gestione del posto di ristoro: l'impresa concessionaria dovrà dotarsi, prima dell'inizio effettivo della attività di somministrazione, di tutte le prescritte autorizzazioni amministrative commerciali o di altra natura (comunali, ASL, VVFF, ecc o di altri Enti o Autorità) comunque necessarie alla regolare gestione del posto di ristoro in oggetto e dovrà consegnarne copia all'Istituto.
3. Del mancato o ritardato rilascio da parte delle competenti istanze di autorizzazioni o comunque di quanto necessario sia allo svolgimento dei lavori di cui al precedente art. 6 che al regolare funzionamento dell'attività di somministrazione in oggetto non potrà essere in alcun modo considerato responsabile l'Istituto, restando quindi a totale carico del Gestore/concessionario qualsiasi rischio connesso al mancato rilascio delle predette autorizzazioni ovvero qualsiasi incombenza connessa al rilascio o rinnovo delle dette autorizzazioni / licenze.
4. In ogni caso:
  - a) prima dell'inizio dei lavori l'impresa concessionaria dovrà comunicare all'Istituto le modalità effettive di svolgimento degli interventi di cui al precedente art. 5, fornendo il nominativo (o i nominativi) delle ditte incaricate di effettuare gli interventi medesimi ed apposita dichiarazione da cui risultino, oltre ai predetti nominativi, anche gli eventuali titoli abilitativi e quant'altro necessario al regolare svolgimento dei lavori di allestimento. Detta dichiarazione dovrà specificare anche di sollevare l'Istituto per qualsiasi evento dovesse verificarsi ovvero, anche per il mancato rispetto della normativa,
  - b) prima dell'effettivo inizio dell'attività di somministrazione il gestore dovrà comunicare all'istituto la data di inizio attività e contestualmente dovrà dare prova di aver ottenuto tutte le necessarie licenze / autorizzazioni per lo svolgimento dell'attività medesima da consegnare in copia all'Istituto; dovrà inoltre essere fornita all'Istituto tutta la documentazione connessa e prevista dal D.lgs 155/97 (e S.M.I) e comunque dalle disposizioni in materia di igiene degli alimenti (depositando copia degli attestati di idoneità sanitaria di tutti coloro che siano impiegati nella gestione del posto di ristoro).

### **Art. 7 Utenze**

L'aggiudicatario si impegna a versare l'importo annuo di € 500,00 all'Amministrazione aggiudicatrice a titolo di rimborso forfettario per il consumo di energia elettrica ed acqua potabile necessaria per la gestione del punto di ristoro.

## **Art. 8 Disciplina del servizio di ristoro e disciplina della gestione dei locali e obblighi del aggiudicatario**

1. L'aggiudicatario dovrà garantire l'attuazione dei seguenti punti:

- Organizzazione, gestione e somministrazione di bevande (ad esclusione di quelle a contenuto alcolico), generi di caffetteria e piccola gastronomia, ivi compresa la fornitura di articoli complementari.
- Osservanza delle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica.

2. Indicazioni

- I prodotti somministrati dovranno seguire le grammature indicate nella tabella allegata.
- Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, di marche conosciute a livello nazionale e dovranno essere somministrate nelle quantità previste.
- E' fatto divieto di somministrare Organismi Geneticamente Modificati (OGM).
- Formaggi e salumi non devono contenere polifosfati aggiunti.
- La composizione dei prodotti non confezionati deve essere chiarita ed esposta al pubblico.
- Gli alimenti non confezionati dovranno essere distribuiti mediante apposite pinze, dovranno essere contenuti in appositi involucri biologicamente degradabili. -
- Gli addetti alla distribuzione, durante tale attività, non dovranno manipolare il denaro.
- I dolcificanti dovranno essere distribuiti in apposite confezioni monodose.
- I recipienti utilizzati per le bevande devono essere trattati con apposita macchina sterilizzatrice, a richiesta si utilizzeranno bicchieri monodose.

**E' fatto divieto assoluto di vendere alcolici, vino ed altre bevande alcoliche, qualunque sia il loro contenuto di alcool.**

3. Dovrà prevedere l'erogazione delle seguenti prestazioni essenziali e comunque deve attenersi alle seguenti disposizioni:

- l'attività dovrà essere garantita dal 1 settembre dalle ore 7,30 alle ore 14.00 e dalle 14:30 alle 17:30 di ogni giorno fino alla metà del mese di Luglio (chiusura dopo esami di Stato) ; nei giorni di sospensione dell'attività didattica ( Natale, Pasqua,etc.) dalle ore 8,00 alle ore 12.00;
- l'attività dovrà essere garantita fino alle ore 18,30 in caso di attività pomeridiane della scuola, esami conclusivi del ciclo di studi, altri esami o corsi, riunioni di personale, di studenti, ecc., in ragione di quanto l'Istituto riterrà necessario e opportuno assicurare all'utenza. In questo caso sarà data comunicazione al concessionario del servizio richiesto con congruo anticipo;
- periodi e orari diversi potranno essere concordati con il Dirigente Scolastico, che in ogni caso potrà disciplinare, con circolari interne ed avvisi all'utenza, l'accesso al posto di ristoro limitandolo in determinati orari /circostanze;
- Al Dirigente Scolastico o a persona delegata ed alle autorità competenti spetta il controllo sul rispetto degli orari e della qualità dei prodotti. In ogni caso il servizio di cui sopra non potrà interferire (arrecando nocumento o essere di turbativa) con l'attività didattica.

4. L'aggiudicatario inoltre dovrà attenersi alle seguenti ulteriori disposizioni:

- a) Contabilizzazione secondo le vigenti disposizioni in materia di incassi e comunque di natura fiscale e tributaria; osservanza della normativa antimafia ai sensi della Legge 136/2010 e successive modifiche relativamente alla tracciabilità dei flussi finanziari;
- b) curare la scrupolosa sorveglianza delle norme igieniche vigenti: pulizia delle stoviglie, dei banconi, delle attrezzature varie e dei macchinari;
- c) pulizia dei locali oggetto di appalto ovvero degli spazi antistanti al punto di ristoro e di quanto altro è presente all'interno e all'esterno dei locali;
- d) quanto detto ai precedenti punti 2 e 3 dovrà essere effettuato secondo piani e tempi stabiliti dalle norme in materia;
- e) acquisto, sistemazione e pulizia di almeno n. 2 cestoni raccoglitori di rifiuti, predisposti per la raccolta differenziata, da dislocare in prossimità del posto di ristoro.
- f) il servizio di pulizia comprende anche lo svuotamento quotidiano dei cestoni fuori dal locale e anche l'allontanamento dei rifiuti in conformità alle leggi vigenti in materia, provvedendo alla loro collocazione nei siti all'uopo destinati nello spazio previsto all'interno dell'Istituto (o affidandoli a ditte incaricate dello smaltimento), assicurando quindi il corretto smaltimento dei rifiuti, da attuarsi in conformità alla normativa vigente. Il concessionario del servizio oggetto di appalto – prima dell'inizio dell'attività – dovrà dare prova documentata all'Istituto dell'apertura della posizione (o/e della stipula delle necessarie convenzioni-contratti per lo smaltimento di rifiuti particolari, ove previsto), dovrà comunicare in forma scritta all'istituto ogni variazione intervenuta in ordine alla suddetta posizione ovvero dei suddetti contratti di smaltimento. In ogni caso l'aggiudicatario rimane unico responsabile nei confronti di terzi e delle autorità preposte, per eventuali inadempimenti, omissioni, ecc., in materia di non corretto o illegale smaltimento dei rifiuti;
- g) l'aggiudicatario dovrà inoltre provvedere alla manutenzione ordinaria dei locali nonché delle strutture e delle attrezzature, arredi, ecc;
- h) l'aggiudicatario dovrà inoltre garantire il rispetto di tutte le norme vigenti in materia igienico sanitaria e di standard prestazionali di elevata qualità comunque nel rispetto del D.lgs 155/97 (sistema HACCP) e comunque di tutta la normativa vigente in materia di igiene degli alimenti;
- i) tutto il personale adibito alla vendita, alla distribuzione e alla manipolazione dei prodotti dovrà presentare costantemente, uno stato della più scrupolosa pulizia, con vestiario adeguato e a norma;
- j) E' vietato effettuare trattamenti di pulizia nei locali durante le operazioni di preparazione e distribuzione dei prodotti;
- k) Per i lavori di pulizia, il personale dovrà indossare indumenti distinti da quelli usati per la distribuzione e/o preparazione dei prodotti;
- l) Dovrà essere garantita la presenza continuativa di una o due persone, per l'esplicazione del servizio segnalando a questa amministrazione i dati anagrafici;
- m) Le medesime persone dovranno possedere i requisiti previsti dall'autorità sanitaria per il tipo di prestazione in esame;
- n) L'aggiudicatario dovrà apporre in posizione visibile nei locali in oggetto il listino prezzi comprensivi di IVA (come depositato in gara) redatto con caratteri grafici che ne permettano una facile lettura all'utenza;) e dovrà provvedere al rilascio dello scontrino fiscale, ai sensi della norma vigente, dietro pagamento in contanti degli utenti del servizio bar;

- o) I prezzi di vendita sono quelli indicati in sede di offerta e non possono essere modificati nel primo anno della concessione; gli stessi potranno essere sottoposti a revisione annuale a richiesta dell'aggiudicatario facendo riferimento all'indice dei prezzi al consumo per famiglie di operai e di impiegati (indice FOI), elaborato dall'ISTAT, con arrotondamento al centesimo di euro; gli eventuali aggiornamenti dovranno essere sottoposti al Consiglio d'Istituto per il tramite del Dirigente Scolastico ed applicati solo dopo la relativa deliberazione. Aumenti applicati senza autorizzazione saranno motivo di risoluzione del contratto;
- p) Qualora l'Istituto debba disporre, per qualsiasi causa, la sospensione temporanea del servizio di ristoro, l'aggiudicatario non avrà diritto ad alcun risarcimento così pure in caso di inadempienze contrattuali del gestore o di eventi legati alla tutela della sicurezza;
- q) l'aggiudicatario dovrà garantire il rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza nei posti di lavoro, ovvero l'adeguamento al piano di sicurezza dell'Istituto;
- r) l'aggiudicatario dovrà attenersi alle condizioni riportate nella polizza assicurativa per eventuali danni a cose e a persone;
- s) L'utilizzo del servizio è facoltativo da parte degli utenti che vi accedono per scelta individuale, poiché nessun obbligo è fatto loro di acquistare alimenti o bevande nel punto di ristoro e pertanto l'Istituto non garantisce nessun flusso minimo per il servizio ed il Gestore non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa né richiedere modifiche, anche di natura economica, del contratto per l'eventuale mancato utilizzo del servizio da parte degli utenti.

Il servizio non può comportare nessun tipo di onere e responsabilità per l'Istituto.

### **Art. 9 Responsabile dei servizi**

1.L'aggiudicatario è obbligato a comunicare all'Istituto, all'atto dell'avvio della gestione dei servizi, il nominativo del responsabile (o di altro che successivamente, dovesse essere nominato in sua sostituzione) di tutte le attività oggetto del presente capitolato che deve assicurare la sua reperibilità.

2.In ogni caso la responsabilità rimane in capo all'aggiudicatario che rimane responsabile unico nei confronti dell'Istituto o di terzi, per eventuali danni o inadempimenti.

### **Art. 10 Obblighi dell'impresa concessionaria nei confronti del personale dipendente**

1.L'Impresa è obbligata all'applicazione nei confronti dei propri dipendenti del vigente contratto di lavoro e ad ottemperare a tutti gli obblighi contributivi, previdenziali e assistenziali a favore del detto personale, derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti e contrattuali (in materia di lavoro e di assicurazioni sociali e previdenza, fiscale), assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

2.I suddetti obblighi vincolano l'impresa per tutto il periodo di validità del contratto.

3.L'Impresa dovrà dare prova, all'atto dell'inizio dell'attività, all'Istituto, della regolarità della situazione contrattuale/contributiva dei dipendenti impiegati nella gestione e comunque, a semplice richiesta nel corso della Concessione stessa, dovrà depositare la documentazione connessa alla detta situazione contrattuale/contributiva.

4. Di detto personale verrà fornito elenco dettagliato al Dirigente Scolastico il quale potrà in ogni caso esprimere un giudizio di idoneità relativo al comportamento o qualora si rivelasse insufficiente per la conduzione dei servizi appaltati.

### **Art. 11 Assicurazioni**

1. L'aggiudicatario dovrà stipulare una o più polizze assicurative, con massimale pari almeno a €. 5.000.000,00, a garanzia di eventuali danni (incendio/scoppio, perdite e schizzi d'acqua o altri liquidi, contatti accidentali con parti attive di tensione, ecc.) a beni mobili o immobili, oggetto della concessione, a terze persone o a cose di terzi o ogni altro danno dipendente dalla gestione dei servizi oggetto della concessione stessa. All'atto della presa in consegna dei locali – e ciò indipendentemente dalla data di effettivo inizio della attività di somministrazione – l'aggiudicatario dovrà depositare presso l'Istituto copia di dette polizze assicurative.

### **Art. 12 Spese, imposte e tasse**

1. Registrazione del contratto:

Per quanto concerne la stipula del contratto di Concessione tutte le spese, imposte e tasse inerenti al contratto stesso, quali le spese di bollo, quietanza, diritti fissi, ecc. saranno a carico dell'aggiudicatario.

2. In ogni caso la registrazione del contratto (da effettuarsi in almeno 3 originali), avverrà a cura e spese dell'aggiudicatario il quale dovrà dare prova all'Istituto dell'avvenuta registrazione.

3. L'attività di somministrazione non potrà avere corso se l'aggiudicatario non avrà dato prova dell'effettivo intervenuto deposito, per la registrazione, ai competenti uffici tributari, del contratto. In ogni caso, non appena disponibile, l'aggiudicatario dovrà consegnare all'Istituto n. 1 originale (dei 3 di cui sopra) debitamente registrati presso i competenti uffici.

4. Altre spese, imposte e tasse: saranno a carico dell'aggiudicatario tutte le spese, imposte e tasse che per legge o disposizione normativa/amministrativa, sono a carico del gestore dell'attività.

### **Art.13 Quantità e caratteristiche tecniche**

1. Le caratteristiche tecniche delle macchine, poste nei posti di ristoro devono essere conformi, per caratteristiche tecniche e igieniche, alle normative vigenti in materia.

### **Art. 14 Subappalto**

1. All'aggiudicatario è fatto espresso divieto di subappaltare e comunque cedere a terzi, anche in parte, l'attività di ristoro pena la risoluzione del contratto medesimo.

### **Art. 15 Risoluzione del contratto**

1. Il contratto formalizzante l'intervenuta Concessione può essere risolto in qualsiasi momento, senza alcun preavviso, dall'Istituto – con conseguente rilascio dei locali – da comunicare all'aggiudicatario con lettera raccomandata con avviso di ricevimento, qualora siano riscontrate le seguenti inadempienze:

a) qualora l'aggiudicatario incorra in abusi, illeciti o gravi e ripetute inadempienze contrattuali, incluso il subappalto non autorizzato, anche per fatti imputabili al

personale dipendente o incaricato a svolgere servizi in nome e per conto del concessionario medesimo;

b) In caso di cessione dell'impresa concessionaria o di cessazione attività, oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o pignoramento a carico dell'impresa;

c) Se accertamenti da parte di autorità preposte dovessero riscontrare anomalie, inadeguatezze e qualità non adeguata di quanto somministrato (tali da compromettere la qualità complessiva del servizio e la sicurezza alimentare) e/o della normativa igienico – sanitaria, la concessione si intende di conseguenza automaticamente e immediatamente revocata;

d) In caso di morte dell'imprenditore, ove la considerazione della sua persona appaia motivo determinante di garanzia;

e) In caso di morte di qualcuno dei soci e l'Amministrazione non ritenga di continuare il rapporto contrattuale con gli altri soci;

f) Nel caso in cui non venga rispettato il termine, previsto nel contratto, per il versamento del contributo a favore della Scuola;

g) In caso in cui l'Istituto cessi la propria attività ovvero perda la propria autonomia, il contratto si intende tacitamente risolto dalla data in cui, nei fatti, i detti eventi dovessero manifestarsi;

h) Per motivi di pubblico interesse;

i) Nel caso in cui, sopravvenute esigenze di servizio rendano necessario modificare l'oggetto della prestazione contrattuale o sopprimere l'attività.

2. Resterà, inoltre, salva per l'Istituto la possibilità di fare applicare tutte le norme di legge e di regolamento in materia di inadempienze contrattuali. La risoluzione comporterà la liberazione dei locali concessi da persone o cose entro gg. 30, fatto salvo il caso in cui la risoluzione avvenga in corso d'anno scolastico.

### **Art. 16 Verifiche e controlli sullo svolgimento delle attività**

1.L'Istituto si riserva, con ampia e insindacabile facoltà, anche mediante l'utilizzo di personale all'uopo incaricato, e senza che l'Impresa aggiudicataria possa nulla eccepire, di effettuare verifiche e controlli circa la perfetta osservanza da parte dell'impresa stessa di tutte le disposizioni contenute nel presente capitolato. Qualora dal controllo qualitativo e quantitativo il servizio dovesse risultare non conforme, l'impresa dovrà provvedere, comunque e tempestivamente, ad eliminare le disfunzioni rilevate, pena la risoluzione del contratto, secondo quanto previsto dal precedente art. 15.

### **Art. 17 Danni e rischi**

1.L'aggiudicatario dovrà obbligarsi in sede di contratto a garantire e sollevare l'Istituto da qualunque pretesa, azione, domanda, molestia o altro che possa derivargli da terzi, in dipendenza delle forniture e servizi o per mancato adempimento degli obblighi contrattuali e per trascuratezza o colpa nell'adempimento degli stessi o comunque in conseguenza diretta o indiretta dell'appalto. L'aggiudicatario resta unico responsabile di tutti i danni causati a terzi e a cose nell'esercizio della propria attività.

### **Art. 18 Osservanza di leggi, regolamenti e norme**



1.L'aggiudicatario, sotto la sua esclusiva responsabilità, deve ottemperare alle disposizioni legislative vigenti, come pure osservare tutti i regolamenti, le norme e le prescrizioni delle competenti autorità in materia di contratti di lavoro, normativa antimafia e tracciabilità dei flussi finanziari, di sicurezza, igiene degli alimenti e di quant'altro possa comunque interessare la concessione, pena la revoca/nullità del contratto di concessione.

### **Art. 19 Pretese di terzi**

1.L'aggiudicatario garantirà in ogni tempo l'Istituto da ogni e qualsiasi pretesa di terzi derivante da inosservanza da parte dell'impresa stessa, anche parziale, delle norme contrattuali e da inadempienze nell'ambito delle attività e rapporti comunque posti in essere dall'Impresa medesima per lo svolgimento del servizio oggetto dell'affidamento.

### **Art. 20 Trattamento dati personali**

1.I dati raccolti saranno trattati al solo fine di procedere all'espletamento della gara nell'osservanza delle norme in materia, ai sensi del D.L.vo n. 196/2003.

### **Art. 21 Controversie – foro competente**

1.Per le controversie che dovessero eventualmente insorgere nell'interpretazione e nell'esecuzione dell'appalto /contratto sarà esclusivamente competente il Foro di Siracusa.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Prof. Marcello Pisani

Data \_\_\_\_\_

Il legale rappresentante della Società o suo delegato

Firma  
\_\_\_\_\_