



**LICEO CLASSICO STATALE “A. CASARDI”
LICEO DELLE SCIENZE UMANE
LICEO MUSICALE**

Via F.do d’Aragona, 100 – 76121 BARLETTA

Tel. 0883531121 – fax 0883533716

Cod. Fisc. 81003450723 Cod. Univoco UFS8DQ

Sito web <https://liceocasardi.edu.it>

e-mail: bapc01000r@istruzione.it – bapc01000r@pec.istruzione.it



**All’Albo della Scuola
Agli Atti**

Oggetto: Bando di gara per l’aggiudicazione della fornitura del servizio in concessione di distributori automatici di bevande calde, fredde e alimenti

Art. 1 Oggetto e durata della concessione

E’ indetta una gara per la concessione del servizio di erogazione di bevande calde, fredde e alimenti mediante l’installazione di distributori automatici nei locali del Liceo Classico Casardi di Barletta, di seguito nominato “*Istituto*”, l’Istituto comprende tutti i plessi Scolastici citati all’art. 6 nel presente bando.

La concessione in oggetto non è frazionabile; tutti i plessi dell’Istituto indicati dovranno essere dotati di distributori automatici con le caratteristiche minime elencate nel presente bando.

La gara comprende l’installazione dei distributori, il loro rifornimento e il controllo costante di buon funzionamento. Tutti i prodotti offerti devono essere di prima qualità, nel rispetto della normativa vigente in materia.

La durata della concessione del servizio è di anni 3 (tre), **inizio 01-10-2021 e termine il giorno 30-09-2024**,

Non sarà ammesso alcun rinnovo tacito del contratto, come previsto dalla Legge n. 62/2005, art. 23; non è previsto l’inoltro di alcuna disdetta da parte di questo Istituto in quanto il contratto s’intende automaticamente risolto alla scadenza naturale del triennio sopraindicato.

Alla gara possono partecipare i soggetti in possesso dei previsti requisiti, per l’ulteriore specificadei quali si rimanda alla sezione apposita.

Tutti gli oneri e la responsabilità di installazione nonché la gestione dei distributori sono a carico dell’aggiudicatario.

Si precisa che è a totale carico e responsabilità della ditta/società aggiudicataria la dimostrazione del possesso delle licenze amministrative ed igienico-sanitarie previste per legge.

La gestione del servizio potrà essere soggetta a controlli periodici da parte della Dirigenzadell’Istituto, di seguito nominata “*Dirigenza*”.

Art. 2 Canone calcolato su base annuale della concessione

Il concessionario si impegna a versare per ciascun anno la somma proposta nell’offerta, a titolo di canone di concessione, per la totalità dei punti di erogazione del servizio.

Il canone di concessione proposto nell’offerta non potrà essere inferiore ad € 1.600,00 (euro milleseicento/00) per ciascun anno, pena l’esclusione dalla gara; tale importo potrà essere incrementato con un importo aggiuntivo pari a multipli interi di € 100,00 (euro cento/00), e costituirà titolo valutabile

LICEO CLASSICO A. CASARDI
C.F. 81003450723 C.M. BAPC01000R

AOO_1 - AOO Segreteria

Prot. 0004899/U del 09/09/2021 10:56:11



Il versamento del canone per la concessione dovrà essere effettuato con le seguenti scadenze: l'acconto, nella misura del 50% del canone annuo, entro il 30 giugno di ogni anno, il saldo del 50% entro il 30 dicembre, con ultima rata da versare entro il 30 settembre 2024.

Art. 3 Presentazione dell'offerta e documentazione richiesta

L'offerta, redatta utilizzando i modelli allegati alla presente, dovrà essere **fatta pervenire a mezzo PEC all'indirizzo bapc01000r@pec.istruzione.it o con consegna a mano** presso la Segreteria dell'Istituto, Ufficio protocollo, in unico plico chiuso indirizzato a: Liceo Classico Casardi via d'Aragona, 100 – 76121 Barletta (BT)

L'offerta se consegnata a mano dovrà pervenire, a pena di esclusione dalla gara, in busta chiusa con la dicitura **“Bando di gara per l'aggiudicazione della fornitura del servizio di distributori automatici”**,

L'offerta a mezzo PEC o consegnata a mano dovrà pervenire all'ufficio protocollo di questo Istituto **entro e non oltre le ore 12:00 del 20/09/2021 Non è previsto invio per posta.**

L'offerta dovrà contenere, a pena di esclusione dalla gara, tutti i seguenti allegati:

allegato 1 - dichiarazione sostitutiva

allegato 2 - offerta tecnica

allegato 3 - offerta economica

allegato 4 - informativa privacy

Al fine di una corretta e agevole valutazione e comparazione, l'offerta dovrà essere presentata rispondendo a tutte le voci richieste e dovrà essere sottoscritta dal titolare/legale rappresentante della ditta/società.

Art. 4 Valutazione delle offerte

L'esame delle offerte è demandato alla Commissione dell'Istituto all'uopo nominata, che procederà alla valutazione presso la segreteria dell'Istituto **dopo le ore 09:00 del 21-09-2021**

La Commissione provvederà all'analisi delle offerte pervenute e assegnerà il punteggio secondo i parametri di cui all'art.7 del presente bando, alle offerte prodotte, provvedendo a stilare una graduatoria in base a cui procedere all'aggiudicazione della gara.

La graduatoria stilata potrà essere utilizzata per disporre eventuali subentri, entro il periodo di validità del contratto, secondo l'ordine della graduatoria stessa.

L'Istituto procederà all'aggiudicazione della gara a favore del soggetto che avrà ottenuto il punteggio massimo calcolato dalla Commissione, adottando i criteri di seguito indicati.

L'esito dell'aggiudicazione sarà pubblicato all'albo e pubblicizzato sul sito web della Scuola. La pubblicazione all'albo avrà valore di notifica agli interessati che nel caso ne ravvisino gli estremi, potranno produrre reclamo nel termine di 5 giorni, trascorsi i quali la graduatoria diventa definitiva. L'istituto si riserva a suo insindacabile giudizio la facoltà di escludere le offerte che dovessero proporre un prezzo palesemente basso e/o anomalo rispetto alla media di mercato.

L'Istituto si riserva:

- di non procedere all'aggiudicazione, nel caso nessuna delle offerte presentate venga ritenuta idonea;
 - di procedere all'aggiudicazione anche **in presenza di una sola offerta valida;**
 - di sospendere o non aggiudicare la gara motivatamente;
 - il diritto di non stipulare il contratto anche se sia in precedenza intervenuta l'aggiudicazione;
 - di non aggiudicare la gara qualora venisse meno l'interesse pubblico o nel caso in cui nessuna delle offerte pervenute fosse ritenuta idonea rispetto alle esigenze e alla disponibilità dell'Istituto.
 - il diritto di sospendere, reindire o non aggiudicare la gara motivatamente, ovvero di non stipulare il Contratto anche se sia in precedenza intervenuta l'individuazione del concessionario;
 - escludere i concorrenti che abbiano omesso di presentare i documenti richiesti, che non si siano attenuti alle modalità ed alle formalità previste, ovvero che abbiano reso false dichiarazioni;
- di richiedere ai concorrenti di fornire chiarimenti in ordine al contenuto della documentazione e delle dichiarazioni presentate;



- in caso di presentazione di una sola offerta si procederà lo stesso ad assegnazione purché la stessa sia ritenuta congrua e valida secondo i criteri del presente bando e a proprio insindacabile giudizio della Commissione.

Art. 5 Requisiti per l'ammissibilità della ditta all'offerta

Sono ammesse a partecipare alla gara le ditte/società in possesso dei seguenti requisiti:

- iscrizione al Registro delle Imprese istituito presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura nonché in possesso di tutte le certificazioni e/o le autorizzazioni prescritte per l'attività del servizio di distribuzione automatica di alimenti e bevande;
- avere adempiuto a tutti gli obblighi in materia di sicurezza;
- avere rispettato gli adempimenti connessi alle procedure di autocontrollo HACCP;
- Certificazione ISO 9001:2015
- Certificazione ISO 14001:2015
- Certificazione ISO 22000:2018;
- Certificazione ISO 45001:2018;
- TQS;
- F GAS;
- Certificato Rating di Legalità (requisito per la partecipazione);
- Possesso mezzi di trasporto isotermitici, frigoriferi, refrigeranti secondo la classificazione ATP (requisito per la partecipazione);
- aver fornito la garanzia di non concorrenza con altra offerta (a questa gara) di Ditte/società nei confronti delle quali esistano rapporti di collegamento o controllo ai sensi dell'art. 2359 (Società controllate e Società collegate) del Codice Civile e ss.mm.i;
- possesso della necessaria autorizzazione sanitaria, del certificato antimafia e del certificato penale dei carichi pendenti;
- non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione di attività o di concordato preventivo, amministrazione controllata, o l'aver in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali predette situazioni;
- non sussistenza (sia per titolari, direttori tecnici, soci, amministratori) di sentenze di condanna passate in giudicato per reati che attengono alla moralità professionale e per delitti finanziari;
- non avere commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse.
- essere in regola con obblighi relativi al pagamento degli oneri previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori (possesso di D.U.R.C. valido), nonché di imposte e tasse vigenti.
- essere in possesso delle licenze amministrative ed igienico-sanitarie di legge;

La ditta/società aggiudicataria si impegna a:

- provvedere a tutti gli obblighi previsti dal presente bando di gara;
- assumersi la responsabilità di garantire in ogni momento che i prodotti immessi alla distribuzione siano conformi alle norme igienico-sanitarie, non deteriorati e non scaduti;
- garantire che tutti i distributori automatici siano in regola con le disposizioni igienico-sanitarie vigenti e con quanto disposto dal D.Lgs. n. 81/2008 e dalla normativa italiana (norme Particolari di Sicurezza per i Distributori Automatici) e ss.mm.i.
- assumersi gli oneri relativi alla installazione, alla sicurezza degli impianti, alla manutenzione dei distributori automatici, delle attrezzature di supporto e alla dotazione e pulizia dei contenitori per i rifiuti;
- provvedere alla pulizia degli ambienti di pertinenza delle macchine;
- gestire i distributori automatici e con proprio personale munito di cartellino di riconoscimento, nel rispetto delle vigenti normative in materia di lavoro;
- fornire copertura assicurativa RCT, per danni verso terzi e per scoppio in particolare nei confronti dell'utenza, dell'Istituzione scolastica e del Comune con massimali adeguati nonché per eventuali danneggiamenti alle macchine distributrici, causati involontariamente dall'utenza o volontariamente da ignoti vandali, anche nelle ore notturne;

non ostacolare l'eventuale attività di manutenzioni ordinarie o straordinarie nell'Istituto ed a sollecitare nella ricerca di soluzioni alternative rispetto agli spazi da occupare per l'erogazione del servizio;



- fornire prodotti di prima qualità, con tempestiva assistenza e continuo rinnovo delle scorte;
- fornire le attrezzature fisse e/o mobili necessarie, adeguatamente dimensionate rispetto alle richieste degli utenti, per lo svolgimento del servizio, provvedendo alla loro installazione, manutenzione e/o sostituzione quando necessaria, senza oneri per l'Istituto;
- rimuovere, a proprie spese, a termine del contratto i distributori installati, previo accordo con la Dirigenza;
- osservare ogni e qualsiasi disposizione della Dirigenza circa gli orari e i tempi di erogazione del servizio e le modalità e i tempi di accesso del personale della ditta/società nei locali della scuola per il caricamento, la pulizia e la manutenzione delle macchine;
- garantire la freschezza e l'igienicità dei prodotti e a non variare, senza l'autorizzazione della Dirigenza, la tipologia, la qualità, e i prezzi offerti ed accettati in sede di gara;
- garantire il rispetto di tutte le norme di sicurezza, comprese quelle conseguenti all'applicazione del D.Lgs. n. 81/2008 (in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro).

Alla ditta/società non è consentito il subappalto, nemmeno parziale, del servizio oggetto della presente convenzione.

Il contratto potrà essere revocato in qualunque momento, senza particolari formalità e senza oneri a carico dell'Istituto per eventuali indennizzi delle spese e perdite subite, qualora intervengano disposizioni di legge o superiori (o anche regolamenti o norme commerciali o igienico-sanitarie), contrarie alla permanenza dei distributori, delle macchine e/o alla vendita di generi di ristoro all'interno dei locali dell'Istituto.

Indipendentemente dai casi previsti nel presente bando, l'Istituto ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme previste dalla legge, la risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni eventuali anche nei seguenti casi:

- per abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- per contravvenzione ai patti contrattuali, ovvero al mancato rispetto di quanto indicato nel bando di gara;
- per contravvenzione alle disposizioni di legge o regolamento relativo al servizio,
- per contegno scorretto verso gli utenti da parte del concessionario o del personale adibito al servizio;
- se la ditta/società aggiudicataria si renda colpevole di frode e in caso di fallimento,
- per ogni altra inadempienza o fatti qui non contemplati che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del codice civile (risolubilità del contratto per inadempimento).

Il Concessionario è responsabile dei danni verso l'Istituto o a terzi derivati dal cattivo funzionamento delle macchine o degli impianti.

La ditta/società aggiudicataria malleverà di ogni responsabilità o colpa per danni, anche gravi, che dovessero essere arrecati alle macchine, involontariamente dall'utenza o volontariamente da ignoti vandali, anche nelle ore notturne.

L'Istituto è sollevato da qualsiasi responsabilità in caso di furti, di incendi o di qualsiasi altro evento che possano danneggiare prodotti, materiali, attrezzature e macchinari della gestione. Ogni responsabilità, sia civile che penale, per danni che, in relazione all'espletamento del servizio, derivassero all'Istituto o a terzi, cose o persone, si intenderà, senza riserva o eccezioni, a totale carico del Concessionario.

La gestione dei servizi potrà essere soggetta a controlli periodici da parte della Dirigenza o di una eventuale Commissione che potrà essere costituita dalla Dirigenza.

In caso di rilievo di inadempienze, infrazioni o altro in un'azione di controllo, la Dirigenza, contesterà per iscritto il fatto al Concessionario.

Il contratto sarà revocato con effetto immediato anche nel caso di inosservanza da parte del Concessionario o del suo personale delle norme igienico-sanitarie previste dalla legge od anche di una sola delle clausole del presente bando.

LICEO CLASSICO A. CASARDI

C.F. 81093450723 C.M. BAPC0100R

AOO_1 - AOO Segreteria

Prot. 0004899/U del 09/09/2021 10:56:11



Tutte le eventuali spese inerenti o conseguenti alla stipula del presente atto, nessuna esclusa, sono a carico della ditta/ società concessionaria.

Per l'atipicità del contratto, non è prevista evidenziazione di costi per la sicurezza, che sono a totale carico del Concessionario.

La collocazione dei distributori verrà effettuata evitando intralci significativi alle vie di esodo o occultamento estintori, idranti, cassette di primo soccorso, o altri presidi di emergenza.

Le vie di esodo saranno impegnate per breve tempo (quello strettamente necessario per le operazioni di carico-scarico) e comunque in caso di emergenza il Concessionario le libererà in modo sollecito.

Le operazioni di installazione verranno effettuate nei tempi e in momenti, concordati con la Dirigenza o eventuali suoi incaricati, al di fuori del normale orario delle lezioni (o nei periodi non di regolare lezione).

Le operazioni di manutenzione e di rifornimento potranno avvenire anche durante l'orario di lezione, evitando però gli orari di massimo affollamento dei corridoi (ora di inizio delle lezioni mattutine, intervallo, ora di chiusura delle lezioni mattutine e pomeridiane).

Ogni distributore dovrà riportare l'indicazione del nome della ditta/società concessionaria, il recapito e il relativo numero di telefono e fax.

Per eventuali operazioni di installazione o manutenzione complessa, che richiedano manovre potenzialmente pericolose, gli operatori della ditta/società concessionaria, informeranno, l'Istituto che darà indicazioni al personale scolastico per garantire il necessario isolamento tra l'area dei lavori e gli spazi di transito di studenti e personale.

Il Concessionario si impegna ad effettuare regolare manutenzione sia dal punto di vista funzionale (elettro-meccanico) sia dal punto di vista igienico-sanitario.

Il Concessionario si incarica di fornire ai propri operatori le necessarie indicazioni in materia di sicurezza.

Qualora, per qualsiasi motivo, il Concessionario non sia in grado di rinnovare i prodotti eliminando quelli scaduti, ovvero per ogni guasto che dovesse verificarsi, informerà la Dirigenza e provvederà ad apporre sulle macchine avvisi di "NON UTILIZZARE-FUORI SERVIZIO".

I potenziali rischi individuati nella valutazione dei rischi da interferenze possono quindi essere eliminati o ridotti attraverso procedure gestionali, pertanto i costi relativi al rischio interferenze sono da ritenersi nulli.

Art. 6 Caratteristiche e condizioni del servizio in concessione

La ditta/società aggiudicataria si impegna ad installare e gestire un distributore di bevande calde e un distributore di bevande fredde e alimenti **in ciascuno dei seguenti plessi scolastici** dell'Istituto:

1. Sede via d'Aragona, 100 2 distributori uno a piano terra e uno primo piano;
2. Sede via Botticelli 1 distributore.

TIPOLOGIA DEI DISTRIBUTORI

I distributori dovranno possedere caratteristiche e capienza tali da servire adeguatamente l'utenza, ed essere posti nei plessi indicati facenti parte dell'Istituto

È condizione inderogabile, l'installazione di distributori automatici nei plessi sopraindicati

Relativamente alle condizioni generali del servizio si precisa che:

- i prodotti ammessi alla distribuzione dovranno essere somministrati nel rispetto del D.L. n. 155/97 (HACCP);
- l'individuazione degli spazi per l'installazione dei distributori automatici vengono preventivamente individuati dall'Istituto;
- i distributori forniti devono essere certificati, rispettare le vigenti norme in materia di sicurezza e di consumi, tutti dovranno funzionare obbligatoriamente con chiave elettronica o scheda fornita dal gestore o eventualmente moneta nonché prevedere la restituzione di eventuale resto.

- La distribuzione della chiave ricaricabile dovrà essere effettuata a cura ed onere della ditta/società concessionaria, da parte dei richiedenti, di una cauzione massima di € 5,00 che dovrà essere restituita al momento della riconsegna della chiave da parte del fruitore.



- gli strumenti elettronici di pagamento dovranno essere identici per tutti i distributori automatici installati e conseguentemente funzionanti con sistema unico;
- il funzionamento dei distributori automatici **deve essere garantito dal concessionario**;
- il Concessionario si impegna a versare all'Istituto per ogni anno il canone di concessione come determinato e con le scadenze specificate all'art. 2 del presente bando;
- il Concessionario si impegna a dotare e a mantenere in funzione i distributori installati di bevande calde, fredde e alimenti in ciascuno dei plessi dell'Istituto indicati all'art 6 del presente bando.

TIPOLOGIA DEI PRODOTTI DISTRIBUITI E RELATIVI VINCOLI

È richiesta la fornitura dei prodotti sotto elencati, con il rispetto dei vincoli di prezzo esplicitati.

DISTRIBUTORI DI BEVANDE CALDE:

- 1) Caffè – prezzo massimo con moneta € 0,40 e con chiave € 0,35.
- 2) The caldo – prezzo massimo con moneta € 0,40 e con chiave € 0,35.
- 3) Cappuccino – prezzo massimo con moneta € 0,50 e con chiave € 0,45.
- 4) Cioccolato – prezzo massimo con moneta € 0,50 e con chiave € 0,45.
- 5) Cappuccino con cioccolato
- 6) Latte caldo

DISTRIBUTORI DI BEVANDE FRESCHE E ALIMENTI SIGILLATI/E:

- 1) Bott. acqua minerale naturale prezzo massimo con moneta € 0,30 e con chiave € 0,25
- 2) Bott. acqua minerale gassata prezzo massimo con moneta € 0,30 e con chiave € 0,25
- 3) Brick The freddo
- 4) Brick Succo di frutta
- 5) Merendine dolci e salate preconfezionate
- 6) snack preconfezionati
- 7) altri alimenti preconfezionati (frutta disidratata, frutta secca, ect)

Potranno essere inseriti nell'offerta anche altri prodotti aggiuntivi, per i quali si specifica che:

- non è consentita l'erogazione di bevande alcoliche;
- l'Istituto si riserva comunque la facoltà di non autorizzare eventuali tipologie di prodotti aggiuntivi non graditi. L'introduzione in corso di servizio di ulteriori prodotti aggiuntivi, o la sostituzione dei prodotti presentati con altri equivalenti, dovrà comunque essere approvata preventivamente dall'Istituto.

Art. 7 Comparazione delle offerte e criterio di aggiudicazione

La presente gara verrà aggiudicata a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, risultante dalla somma dei punteggi ottenuti per l'offerta tecnica e per quella economica. Per la comparazione delle offerte si prenderanno in considerazione i criteri obiettivi e comparativi con i relativi punteggi. In sede di esame delle offerte la Commissione potrà richiedere elementi integrativi per consentire una migliore valutazione, senza modificare le ipotesi prescritte.

La Commissione avrà a disposizione un punteggio massimo attribuibile pari a punti 100 e il punteggio sarà ripartito nei modi precisati nel presente bando.

Nel caso di offerte che abbiano riportato uguale punteggio, la commissione procederà all'individuazione, a suo insindacabile giudizio.

Valutazione dell'offerta tecnica

Punteggio massimo 30 punti su 100. Criteri di attribuzione:

Per il numero di prodotti distribuiti:

- a) Verrà calcolata la somma dei prodotti offerti, sommando i prodotti di tutti i plessi;
- b) Al numero di prodotti più alto verranno attribuiti 10 punti.

Al numero di prodotti offerti inferiore verranno attribuiti 0 (zero) punti.

Il punteggio verrà attribuito in proporzione, secondo la

formula: $\frac{\text{numero prodotti massimo offerti dalla ditta/società} - \text{numero prodotti minimi}}{\text{numero prodotti massimo offerti dalla ditta/società}}$: 10)

Prot. 0004899/U del 09/09/2021 10:56:11



Prodotti minimi sono considerati (caffè, the caldo, cappuccino, cioccolato) per un totale di n. 4 prodotti minimi che i distributori dovranno erogare.

Valutazione dell'offerta economica

Punteggio massimo 70 punti su 100. Criteri di attribuzione:

- 1) Per il **prezzo dei prodotti erogati**, sono attribuibili punti 35.
 - a) Verrà calcolata la media aritmetica dei prezzi praticati per le sole bevande calde obbligatorie (caffè, the caldo, cappuccino, cioccolato)
 - b) Al prezzo medio più basso verranno attribuiti 35 punti.
 - c) Al prezzo medio più alto verranno attribuiti 0 (zero) punti.
 - d) Ai prezzi medi intermedi il punteggio verrà attribuito in proporzione, secondo la formula:
(*prezzo medio massimo – prezzo medio minimo offerto dalla ditta/società : 35*)

- 2) Per il **canone di concessione offerto**, sono attribuibili punti 35.
 - a) Al canone più alto verranno attribuiti 35 punti se superiore ad euro 800.
 - c) Al canone pari ad euro 800 verranno attribuiti 0 (zero) punti.
 - d) Ai canoni intermedi il punteggio verrà attribuito in proporzione, secondo la formula:
(*canone massimo offerto dalla ditta/società – 800 / 35*)

Art. 8 Valutazione delle offerte

L'esame delle offerte è demandato alla Commissione che procederà all'analisi delle offerte presso la segreteria del Liceo Classico Casardi

Successivamente la Commissione procederà alla valutazione delle offerte pervenute e all'assegnazione di un punteggio, secondi i parametri riportati in tabella, alle istanze prodotte, provvedendo a stilare una graduatoria in base a cui procedere all'aggiudicazione della gara.

La graduatoria stilata potrà essere utilizzata per disporre eventuali subentri, entro il periodo di validità del contratto, secondo l'ordine della graduatoria stessa.

I criteri per la valutazione delle offerte, ai fini dell'aggiudicazione, saranno i seguenti:

L'Istituto procederà all'aggiudicazione della gara a favore del soggetto che avrà ottenuto il punteggio massimo, derivante dalla somma dei punteggi dei relativi allegati compilati.

Art. 9 Individuazione, affidamento incarico e pagamento

Dopo l'individuazione, si procederà all'assegnazione e alla stipula di regolare contratto

Art. 10 Recesso

È facoltà dell'Istituto rescindere anticipatamente, in qualsiasi momento dal contratto quando il Concessionario o il personale da questi incaricati per l'erogazione del servizio contravvengano ingiustificatamente alle condizioni del presente bando, ovvero a norme di legge o aventi forza di legge. La risoluzione avverrà con semplice comunicazione scritta, indicante la motivazione, da recapitare almeno 30 giorni prima da quando la rescissione dovrà avere effetto.

Art. 11 Informazioni e precisazioni

La partecipazione alla gara comporta la piena e incondizionata accettazione di tutte le condizioni contenute nel presente bando e concessione. Si raccomanda di attenersi a tutte le prescrizioni indicate nel bando, onde evitare che irregolarità od omessa presentazione di un documento possano comportare l'esclusione dalla gara. L'assenza della documentazione richiesta e le dichiarazioni mendaci comporteranno l'esclusione dalla gara.

L'offerta e la documentazione presentata a corredo rimarranno in possesso dell'Istituto.

Per consentire la massima partecipazione e concorrenza, la Commissione potrà richiedere i chiarimenti ritenuti opportuni in ordine a quanto presentato.

LICEO CLASSICO A. CASARDI
C.F. 81003450723 C.M. BAPC01000R

AOO_1 - AOO Segreteria

Prot. 0004899/U del 09/09/2021 10:56:11



La Dirigenza può, con motivato provvedimento da comunicarsi a tutti i concorrenti, annullare, revocare, sospendere la gara sino all'aggiudicazione della stessa senza che i concorrenti medesimi possano vantare alcuna pretesa al riguardo.

In caso di mancata sottoscrizione dell'atto di affidamento della concessione da parte dell'avente diritto allo svolgimento del servizio o di eventuale decadenza, la Dirigenza si riserva di affidare il servizio al successivo in elenco di scelta.

La Dirigenza si impegna a fornire ogni eventuale chiarimento in merito al contenuto del bando e a far visionare i locali da adibire al servizio. Per quanto non previsto nel bando si rimanda alla normativa vigente.

Art. 12 Trattamento dati personali – informativa

Ai sensi del D.lgs. 30 giugno 2003 n.196 (codice in materia di protezione dei dati personali) i dati personali forniti e raccolti in occasione della presente gara saranno trattati esclusivamente in funzione e per i fini della gara medesima. Per la presentazione dell'offerta, nonché per la stipula del contratto con l'aggiudicatario, è richiesto ai concorrenti di fornire dati e informazioni, anche sotto forma documentale, che rientrano nell'ambito di applicazione del D.lgs. 30 giugno 2003 n. 196. Il trattamento dei dati personali viene eseguito sia in modalità automatizzata che cartacea. In relazione ai suddetti dati l'interessato può esercitare i diritti di cui all'art. 7 del D.lgs. 196/2003. Ai fini del trattamento dei dati personali è il Liceo Classico Casardi di Barletta, nella persona della Dirigente Scolastica Dott.ssa Ardito Serafina, Responsabile unico del procedimento.

Art. 13 Norma di rinvio

Per quanto non espressamente e diversamente disposto dal presente bando, costituisce disciplina applicabile il regolamento amministrativo contabile e le norme di leggi vigenti in materia.

Art. 14 Foro competente

Le controversie che dovessero insorgere in relazione all'interpretazione ed all'esecuzione del contratto saranno devolute all'autorità giudiziaria ordinaria. Il foro territoriale competente sarà esclusivamente quello di Trani.

Il presente bando viene pubblicato all'albo pretorio e in Amministrazione Trasparente di questo Istituto : <http://www.liceocasardi.edu.it>.

Il Dirigente Scolastica
Prof.ssa Serafina Ardito



Il presente bando viene pubblicato all'albo e sul sito web
<http://www.liceocasardi.edu.it/>



LICEO CLASSICO A. CASARDI
C.F. 81003450723 C.M. BAPC01000R

AOO_1 - AOO Segreteria

Prot. 0004899/U del 09/09/2021 10:56:11

di questo istituto

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Serafina Ardito



LICEO CLASSICO A. CASARDI
C.F. 81003450723 C.M. BAPC01000R

AOO_1 - AOO Segreteria

Prot. 0004899/U del 09/09/2021 10:56:11