



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE  
**Liceo Scientifico Statale "Gaspare Aselli"**

Via Palestro, 31/a - 26100 Cremona (CR)

Telefoni : **0372/22051** (Centralino)

e-mail: [segreteria@liceoaselli.it](mailto:segreteria@liceoaselli.it); e-mail: [crps01000v@istruzione.it](mailto:crps01000v@istruzione.it)

e-mail: [crps01000v@pec.istruzione.it](mailto:crps01000v@pec.istruzione.it), Sito: [www.liceoaselli.edu.it](http://www.liceoaselli.edu.it);

**C. F. 80003260199**



## CONTRATTO DI FORNITURA

**Somministrazione di prodotti freschi da forno quali : panini, brioche, pizze, tramezzini e focacce.**

**Periodo 21/11/2022 – 08/06/2023**

**Tra**

il Liceo Scientifico "Gaspare Aselli" – Via Palestro, 31/a - 26100 Cremona

P.I. 80003260199

**E**

CM School SaS di Carboni Marco e c. - Via Emilia Parmense – 29122 Piacenza

P.I. 01737680338

### **ART. 1 - OGGETTO DEL SERVIZIO.**

Il Liceo "Gaspare Aselli"(in seguito denominato "Liceo") intende affidare la gestione del servizio somministrazione di prodotti da forno freschi di giornata ad uso dell'utenza del Liceo nei locali presso 3 punti vendita dell'attuale sede in Via Palestro 31/a (piano terra e terzo piano) e nella sede staccata di Via Palestro 29 (terzo piano). I punti vendita saranno allestiti dalle 10,30 alle 11,10 circa di ogni giorno, esclusa domenica e festivi.

Il liceo è composto da circa 1020 alunni iscritti e da circa 120 unità di personale scolastico in servizio.

Le posizioni dei punti vendita potranno essere spostate in qualunque luogo all'interno dell'Istituto ad insindacabile giudizio del Liceo, senza che la ditta possa nulla pretendere.

### **ART. 2 - DURATA DEL SERVIZIO.**

Il servizio di somministrazione, avrà decorrenza 21/11/2022 e termine 08/06/2023. Il Liceo, a suo insindacabile giudizio, può recedere dal contratto con lettera raccomandata e preavviso di almeno quindici giorni.

### ART. 3 - CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

I prodotti alimentari devono essere solo e soltanto panini freschi, tramezzini, focacce, pizze di propria produzione e/o preparazione, preparati in giornata e portati a Scuola in singole buste da alimenti, regolarmente confezionate e sigillate, da vendere agli alunni ed al personale. I generi alimentari forniti devono essere di ottima qualità, senza polifosfati aggiunti, e dovranno corrispondere alla quantità (in grammi) prevista e alle vigenti norme igienico-sanitarie di tutela della salute, portati a scuola in contenitori a norma, per alimenti Il servizio di rifornimento dovrà essere completo e inappuntabile in modo da non sollevare obiezioni e reclami da parte dei consumatori. Dovranno essere forniti i seguenti generi:

- 1) **Panini imbottiti gr. 70 + farcitura gr. 45 min**
- 2) **Focacce al naturale olio e sale g. 100 min.**
- 3) **Pizze gr 100 min.**
- 4) **Brioche o simili derivati da pasta lievitata g.70 min**
- 5) **Tramezzini vari con 3 farciture g. 100 min.**

**Sono assolutamente vietati prodotti OGM, congelati surgelati e scongelati.**

Il Liceo si riserva di controllare e valutare periodicamente la percentuale di prodotti venduti, e chiederne l'aumento o la diminuzione a suo insindacabile giudizio.

In aderenza alle leggi in materia di organismi geneticamente modificati (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.) la ditta affidataria dovrà attestare, mediante dichiarazione di responsabilità all'uopo sottoscritta dal legale rappresentante, che le derrate alimentari approvvigionate non contengono ingredienti di natura transgenica. Per i prodotti biologici si richiamano le disposizioni: Reg. CE 2092/1991, CE 1535/1992, Legge 294/1993, legge 146/1994, D.lgs. 220/1995.

### ART. 4- CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

I luoghi di vendita temporanei all'interno del Liceo dovranno essere concordati con la Dirigenza, che si riserva comunque, ad insindacabile giudizio, la facoltà di richiedere lo spostamento delle installazioni in sede diversa qualora non ritenuta idonea. Indicativamente i tre luoghi di vendita sono: l'atrio del piano terra, il corridoio del terzo piano (sede principale) e il corridoio del terzo piano (succursale ex-Campi). Qualora per il funzionamento del punto vendita si rendesse necessario l'allaccio dell'energia elettrica, si fa presente che tale allaccio dovrà essere effettuato a cura e spese della ditta affidataria. Non è ammesso in ogni caso l'uso di gas combustibile. Al termine del contratto la ditta affidataria dovrà asportare le proprie installazioni e provvedere ai necessari ripristini entro 10 giorni dalla richiesta del Liceo. In caso contrario alla rimozione provvederà il Liceo con oneri a carico della Ditta inadempiente. Il Liceo si assume l'obbligo di consentire l'allaccio delle attrezzature alla rete elettrica. A carico della ditta sono poste tutte le opere atte ad assicurare il perfetto funzionamento del servizio. Durante le fasi di rifornimento, la ditta affidataria **dovrà assicurare la perfetta e sistematica pulizia e disinfezione delle attrezzature e dello spazio attiguo dove sono posizionate le attrezzature. La ditta affidataria si obbliga all'effettuazione di almeno un intervento mensile di sanificazione delle componenti esterne di ciascuna attrezzatura.**

Il servizio dovrà avvenire in accordo alle leggi vigenti per: ASL, Comune, Regione; nel rispetto delle norme Fiscali e di qualsiasi altro ente non menzionato che ne abbia competenza.

- Oltre alle norme vigenti, i prodotti dovranno essere:

1. **messi in vendita confezionati, come da Leggi vigenti,**



2. trasportati in contenitori chiusi e a norma come da leggi vigenti,
3. usando automezzi dedicati al trasporto di prodotti alimentari,
4. arrivare al Liceo non oltre 30 minuti prima della vendita.

Le indicazioni sul prodotto dovranno riportare:

- le indicazioni secondo le vigenti disposizioni normative;
- la tracciabilità.

**inoltre:**

- La denominazione legale e merceologica del prodotto, con gli ingredienti in ordine decrescente di quantità, l'eventuale presenza di additivi e assenza di coloranti;
- Il nome la ragione sociale del produttore e/o della Ditta confezionatrice e relativa sede dello stabilimento di produzione e/o confezionamento; (tale informazioni dovranno essere riportate anche in modo da consentire una valutazione del prodotto prima dell'acquisto);
- Riportare una targhetta con il nominativo e la ragione sociale della Ditta affidataria ed il suo recapito;
- Riportare su una targhetta il nominativo del referente a cui rivolgersi in caso di urgenza.
- Quantità e denominazione dei prodotti contenuti
- Data di produzione, data confezione oltre alla data di scadenza

Dovrà essere disponibile, su richiesta del Liceo ed entro 24 ore dalla richiesta anche a mezzo fax, per eventuali fini ispettivi, la documentazione che attesti l'avvenuto controllo dell'integrità dei prodotti venduti e degli interventi di pulizia, igienizzazione e rifornimento effettuati.

Mezzi di trasporto: I veicoli utilizzati per il trasporto dei prodotti alimentari dovranno essere in possesso delle caratteristiche previste dalla vigente normativa igienica sanitaria ed in particolare conformi al D.Lgs 26.05.1997 n. 155 oltre alla legge Regionale n° 8 del 2007 e successive.

La ditta avrà libero accesso presso i locali allestiti per la vendita, rispettando gli orari di servizio che saranno opportunamente comunicati, in genere in orari tali da non causare interferenze con le normali attività scolastiche.

#### **ART. 5 CONTRIBUTO LIBERALE FACOLTATIVO**

**Il contributo liberale** è pari a € 1.000,00 onnicomprensivi e dovrà essere versato sul c/c bancario intestato all'Istituto d'Istruzione Liceo Scientifico "G. Aselli" IBAN: IT89S 05034 11400 000000107367, in due rate di pari importo entro il 20/12/2022 ed entro il 30/04/2023. Il gestore non potrà in alcun modo ritardare il pagamento del contributo oltre i termini stabiliti

#### **Il corrispettivo a carico dell'utenza**

Il prezzo stabilito dalle consumazioni dovrà rimanere invariato per tutta la durata del servizio, ovvero sino al 08/06/2023.

#### **ART. 6 - OBBLIGHI DELLA DITTA AFFIDATARIA**

- La ditta affidataria è responsabile dell'osservanza di tutti i regolamenti e leggi vigenti ed emanati in materia: Legge 283/1962; Legge 426/1971; D.P.R. 327/1980 e successive modifiche; Legge 287/1991; norme fiscali vigenti in materia; D.lgs. 626/1994 e successive modifiche. Ed

ogni altra normativa in materia. Tutti i macchinari e dispositivi utilizzati, devono risultare costruiti nel rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza e garanzie igienico sanitarie, e comunque quelle in vigore durante la vigenza della presente prestazione.

- La Ditta sarà inoltre responsabile di infrazioni o danni arrecati a persone o cose sia del Liceo che di terzi. La ditta affidataria dovrà essere in regola, entro la data di inizio del servizio, con la posizione relativa agli obblighi previdenziali ed assicurativi per il personale impiegato nella prestazione, nonché con le norme sull'autocontrollo igienico e sicurezza degli alimenti. In particolare dovrà essere definito il piano di autocontrollo secondo quanto disposto dal sistema HACCP. La documentazione, in copia semplice, dovrà essere presentata entro la data indicata dal Liceo. La documentazione dovrà essere accompagnata da una autocertificazione sottoscritta dal titolare e rappresentante legale della ditta affidataria, attestante l'avvenuta formazione degli operatori assegnati al servizio.
- Sono inoltre a totale carico della Ditta affidataria i seguenti oneri: l'organizzazione e la gestione del personale dipendente, nonché la sua gestione normativa ed economica; le spese per l'acquisto il trasporto e l'installazione delle attrezzature necessarie; le spese per l'acquisto il trasporto degli alimenti; le imposte e le tasse derivanti dall'assunzione del servizio; le spese derivanti dal rispetto di tutte le norme antinfortunistiche vigenti o successivamente intervenute nella vigenza del contratto per l'incolumità del personale utilizzato nell'espletamento del servizio; l'allaccio di apparecchi alla linea dell'energia elettrica;
- Spese ed oneri per effettuazione confezioni realizzate in materiale biodegradabile compostabile; (bio plastiche adatte all'alimentare) - per tutti i prodotti commercializzati all'interno del Liceo si dovranno usare materiali biodegradabili e compostabili; privilegiare la dotazione di prodotti confezionati in imballaggi di peso e volume minimo, monostrato e ad elevata riciclabilità ed a partecipare a tutte le azioni del Liceo finalizzate a ridurre il quantitativo e ad aumentare la riciclabilità dei rifiuti di imballaggio connessi e/o derivanti dai generi di ristoro.
- Qualora l'affidataria venga meno anche ad uno solo degli obblighi assunti, o non ritenga di proseguire nell'espletamento del servizio per l'intera durata del contratto, il Liceo avrà la facoltà di risolvere il contratto stesso (salvo ogni richiesta di risarcimento per danni arrecati all'organizzazione dell'istituto).

#### **ART. 7 - CONTROLLI E VERIFICHE DELLA MERCE E DEL SERVIZIO**

I generi alimentari somministrati dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- a) essere di buona qualità, freschi di giornata, di odore e sapore gradevoli; essere prodotti in stabilimenti o laboratori provvisti di regolare autorizzazione sanitaria e con la chiara indicazione della data di scadenza; e di produzione oltre a quella di confezionamento
- b) i prodotti erogati di natura biologica dovranno riportare tutte le indicazioni inerenti la loro origine e le autorizzazioni previste per essere classificati biologici e la data di scadenza.

La ditta affidataria è tenuta ad accertarsi che le sostanze alimentari poste in vendita corrispondano ai requisiti e caratteristiche merceologiche proprie del prodotto. L'affidataria dovrà produrre prima dell'inizio dell'attivazione del servizio una lista dei prodotti che intende mettere in vendita con indicazione della relativa marca e dei relativi prezzi. Il Liceo si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti dei quali, per qualsiasi motivo, non ne ritenga opportuna l'erogazione. Il Liceo, avrà la facoltà di controllare i prodotti al fine di verificare la scadenza e l'effettiva provenienza biologica.



I **prodotti contestati** dovranno essere sostituiti con spese a totale carico dell'affidataria entro il più breve tempo possibile. In caso di contestazioni sulla qualità della merce, varrà il giudizio inappellabile fornito, secondo le competenze merceologiche, igieniche e scientifiche, da un Laboratorio Specializzato. Le spese saranno a carico dell'affidataria. Il Liceo ha la facoltà di attivare controlli sulle prestazioni contrattuali, oltre quelle indicate precedentemente, i controlli potranno estendersi a: condizioni di pulizia; verifica di particolari situazioni relative alla carenza e/o mancanza di prodotti; qualità dei prodotti forniti; modalità di svolgimento del servizio; rispetto di tutte le norme previste dal presente capitolato. Qualora a seguito delle suddette verifiche si dovessero evidenziare difformità rispetto alle prescrizioni di capitolato, il Liceo adotterà i provvedimenti indicati ai successivi articoli del presente contratto, art.12 e 13 e seguenti. L'accettazione dei prodotti da parte di questo Liceo non solleva l'affidataria dalla responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti e occulti dei prodotti forniti. I prodotti contestati dovranno essere sostituiti con spese a totale carico dell'affidataria entro il più breve tempo possibile e comunque non oltre le 24 ore dalla contestazione scritta.

#### **ART. 8 - ONERI A CARICO DEL LICEO.**

Il Liceo si assume l'obbligo di fornire l'energia elettrica necessaria secondo le caratteristiche (tensione, ecc.) disponibili. Il Liceo consente l'allacciamento di macchinari/attrezzature alle linee dell'energia elettrica, a spese della ditta appaltatrice del servizio. Il Liceo provvede alla pulizia dei locali ove avviene l'erogazione del servizio ed allo svuotamento dei contenitori dei rifiuti. La ditta affidataria non può rivendicare danni derivanti dal mancato funzionamento dovuto a sospensioni dell'erogazione di energia elettrica interrotta per necessità tecniche del Liceo o per altro motivo, comunque non imputabile allo stesso. Il Liceo non è responsabile dei danni subiti dalle attrezzature per atti derivanti da furto, scasso o vandalismo. Il preavviso o l'avviso di "Pochi o nessuno Studente presente in Istituto" per qualsiasi causa (sciopero, uscite anticipate ecc...) è a carico del Liceo.

#### **ART. 9 - GESTIONE DEL SERVIZIO**

La ditta affidataria dovrà garantire il costante e corretto funzionamento del servizio. Ogni variazione concernente i prodotti erogati ed il numero/dislocazione dei punti vendita, dovrà essere preventivamente concordato con il Liceo.

#### **ART. 10 - PERSONALE**

La Ditta dovrà avvalersi di personale probo e fidato che avrà libero accesso alle sedi, negli orari di apertura del Liceo, dove risultano designati i punti vendita e sarà responsabile della loro condotta e di ogni danno o molestia che potesse derivarne per loro colpa. Il Liceo si riserva il diritto di rifiutare il personale che abbia dato prova di cattivo comportamento. Nell'esecuzione del servizio la Ditta affidataria dovrà avvalersi di proprio personale, sempre in numero sufficiente a garantire la regolarità dello stesso, in ogni periodo dell'anno. Sono a carico della Ditta tutti gli oneri di competenza in osservanza delle leggi, disposizioni, regolamenti, contratti normativi e salariali, previdenziali ed assicurativi, disciplinanti il rapporto di lavoro del settore. La ditta ha comunque l'obbligo di rispettare tutte le normative inerenti la sicurezza del personale, assumendosi tutte le responsabilità dell'adempimento delle vigenti norme igieniche ed infortunistiche, esonerando di conseguenza il Liceo da ogni e qualsiasi responsabilità in merito. In particolare, la Ditta affidataria deve curare che il proprio personale: vesta ordinatamente, in maniera appropriata ed in perfetto stato di pulizia; abbia sempre con sé un documento di identità personale; sia dotato di targhetta distintiva della Ditta e di **cartellino di riconoscimento**; segnali subito al Liceo ed al proprio

responsabile le anomalie che dovesse rilevare durante lo svolgimento del servizio; non prenda ordini da terzi diversi dalla Ditta stessa. Nello svolgimento del servizio deve evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività scolastica. Il dipendente della Ditta dovrà mantenere il segreto d'ufficio su fatti o circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento delle proprie funzioni. La Ditta affidataria è comunque responsabile del comportamento dei suoi dipendenti e dell'inosservanze al presente capitolato. La ditta è inoltre direttamente responsabile dei danni derivati a terzi da comportamenti imputabili ai propri dipendenti.

#### **ART. 11 - ASSICURAZIONI**

La ditta affidataria sarà ritenuta responsabile degli eventuali danni causati a persone e/o cose da guasti a cattivo funzionamento delle apparecchiature installate, anche conseguenti ad atti di vandalismo, oppure danni causati alle persone dall'uso di prodotti alterati ( intossicazioni alimentari). La Ditta è altresì responsabile della perdita o del deterioramento dei locali che si verificassero nel corso del rapporto, nonché dei danni nei confronti di chiunque, gli uni e gli altri anche se derivanti da incendio, qualora non provi che si siano verificati per caso fortuito o forza maggiore. Pertanto dovrà dimostrare, mediante presentazione di fotocopie autentiche dei relativi documenti, di aver stipulato idonee coperture assicurative per Responsabilità Civile e per danni che posso essere causati da incendio (corto circuito, atto vandalico o doloso, ecc.) . Detta polizza dovrà essere presentata al Liceo prima dell'inizio della prestazione, a pena della revoca dell'affidamento in danno dell'affidataria, nella quale venga esplicitamente indicato che il **Liceo debba essere considerata a tutti gli effetti "assicurata" RCT per un capitale almeno di € 1.000.000,00 e ed RCO per un capitale di almeno € 1.000.000,00 .**

#### **ART. 12 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO – DIVIETO DI SUBAPPALTO**

È fatto divieto all'affidataria di cedere a qualsiasi titolo, né in tutto né in parte il contratto, né di dare in subappalto l'esecuzione di parte o di tutto della prestazione, sotto pena di immediata risoluzione del contratto stesso, dell'incameramento del deposito cauzionale versato, nonché del risarcimento dei danni conseguenti.

#### **ART. 13 - PENALITÀ CONTESTAZIONI CONTROVERSIE**

In caso di contestazioni per inadempimento contrattuale a carico della ditta affidataria e relative al mancato rispetto delle norme di cui al presente appalto che si potranno verificare nel corso della durata della presente prestazione compreso il periodo di prova di cui al precedente art.2, ovvero al verificarsi di abusi o deficienze nell'espletamento del servizio, il Liceo provvederà a contestare gli inadempimenti tramite comunicazione scritta, a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno.

**Nel caso di tre contestazioni scritte il Liceo si riserva la piena facoltà di considerare il contratto risolto di diritto.**

#### **ART. 14 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Le parti convengono espressamente che il presente contratto si risolve di diritto ex art.1456 C.C., e fatto salvo il risarcimento del danno, qualora il Liceo dichiari all'impresa di volersi avvalere della presente clausola risolutiva espressa per la verifica di una delle seguenti condizioni:

- mancato versamento delle penali indicate all'art. 14 del presente capitolato di fornitura, nei termini e modi che verranno indicati dal Liceo in sede di contestazione;



- violazione in materia di subappalto e di cessione del contratto;
  - mancato versamento del corrispettivo dell'importo a forfait quale rimborso spese e consumi;
  - mancato preavviso in caso di sciopero (dei lavoratori della ditta);
  - abusi, fatti illeciti o gravi e ripetute inadempienze contrattuali;
  - apertura di una procedura fallimentare a carico dell'Impresa o coinvolgimento della stessa in procedure concorsuali;
  - messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'Impresa;
  - inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali di lavoro ed agli integrativi locali (art. 2 comma a D.L. 274/1997 e s.m.i.);
  - revoca delle licenze o di qualsiasi tipo di autorizzazione necessaria allo svolgimento dell'attività.
- In ognuna delle ipotesi sopra previste, il Liceo si riserva il diritto dal risarcimento dei danni.

### ART. 15 - TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i. i dati forniti dall'impresa aggiudicataria saranno raccolti presso il Liceo – per le finalità di gestione della gara e saranno trattati in maniera non automatizzata anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo; le modalità di trattamento, solo in parte avviate tramite personal computer, ineriscono strettamente alla procedura di gara; il conferimento dei dati ha natura facoltativa e si configura più esattamente come onere, nel senso che il concorrente, se intende partecipare alla gara o aggiudicarsi un appalto, deve rendere le dichiarazioni richieste dalla stazione appaltante in base alla vigente normativa; la conseguenza di un eventuale rifiuto di rispondere consiste nell'esclusione dalla gara; i soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati sono:

- a.) il personale interno della stazione appaltante implicato nel procedimento;
- b.) i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
- c.) ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della legge 241/90.

il Responsabile del trattamento è il D.S.G.A. Gianfranco Geroldi; al responsabile del trattamento i soggetti interessati potranno rivolgersi senza particolari formalità, per far valere i propri diritti, così come previsto dall'articolo 7 del Codice.

### ART. 16 - FORO COMPETENTE

Ogni controversia che dovesse insorgere tra il Liceo e l'aggiudicatario, sarà devoluta alla conoscenza e competenza del Foro di Cremona.

Cremona, 21/11/2022

IL DIRIGENTE

Dott. Alberto Ferrari



TIMBRO E FIRMA

DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

*CM School Carboni*  
CM SCHOOL s.a.s.  
di Carboni Marco e C.  
Via Emilia Parmense  
29122 PIACENZA (PC)  
P. IVA 01737680338