



LICEO SCIENTIFICO STATALE "PIERO GOBETTI"
Via Maria Vittoria n. 39/bis – 10123 Torino Tel. 011/817.41.57
Suc. Via. Giulia di Barolo 33 – 10124 Torino Tel: 011/817.23.25
Suc. C.so Alberto Picco, 14 – 10131 Torino Tel: 011/8194533
e-mail: TOPS340002@istruzione.it
PEC: TOPS340002@PEC.ISTRUZIONE.IT
Sito: www.lsgobetti.torino.it



CAPITOLATO BANDO DI CONCORSO PER L’AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR ALL’INTERNO DEL LICEO PIERO GOBETTI SUCCURSALE DI CORSO ALBERTO PICCO 14 TORINO

CIG N. Z4D1ABCF21

ART. 1 – PREMESSA

Il presente capitolato disciplina la gara per l'installazione e l'espletamento del servizio di bar all'interno del liceo GOBETTI succursale di Corso Picco 14 di proprietà della Provincia di Torino.

Ed ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative e funzionali del servizio bar per la ristorazione all'interno dei locali del Liceo Gobetti siti in Torino Corso Picco 14.

L'aggiudicazione della fornitura del servizio bar sarà fatta ai sensi del D.Lgs. 12/4/2006 n. 163 di cui all'allegato 2B stesso D.Lgs. mediante concessione di servizio.

- A) L'assegnazione del servizio è subordinata all'acquisizione, da parte della Ditta aggiudicataria, di tutte le autorizzazioni amministrative, commerciali ed igienico sanitarie necessarie per lo svolgimento dell'attività.
- B) La Ditta prescelta documenterà con apposita certificazione la sua posizione (licenze e/o autorizzazioni) per l'espletamento dell'appalto in oggetto e dovrà garantire l'osservanza integrale della vigente normativa nel campo fiscale ed ottemperare a proprie spese ad ogni adempimento conseguente. La Ditta dovrà iscriversi al SISTEMA ANAC AVC PASS associare le proprie credenziali al numero CIG del bando di concorso e dopo aver caricato la propria documentazione e allegare alla documentazione la ricevuta PASSO E. Ogni responsabilità, anche di natura fiscale connessa all'espletamento del servizio farà capo alla Ditta appaltatrice, la quale opererà con la più completa autonomia ed indipendenza con personale proprio, regolarmente assunto e coperto da assicurazioni obbligatorie. I nominativi e gli estremi della documentazione sanitaria e di quella riguardante il rapporto di lavoro di tutto il personale preposto al servizio dovranno essere preventivamente comunicati all'Istituto.
- C) Tutti i macchinari e gli arredi necessari (attrezzature, infrastrutture e quant'altro) per lo svolgimento del servizio bar e per la preparazione dei cibi, dovranno essere forniti dalla Ditta appaltatrice; compresi lavori di adeguamento della struttura alle normative relative alla sicurezza e a quelle igienico sanitarie disposte dall'ASL o dall'ente preposto. In ogni caso, eventuali migliorie o innovazioni, di qualsiasi natura, rimangono acquisite di diritto dalla Provincia senza che il concessionario possa asportarle, ritenerle o pretendere compensi al termine della concessione. Resta salvo l'obbligo per il concessionario, qualora l'Amministrazione lo richieda, di rimessa in ripristino dei locali a propria cura e spese.
- D) La Ditta appaltatrice deve assicurare la completa attivazione del servizio entro la data del **19/09/2016**
- E) Gli spazi intesi come locali e relative pertinenze del bar sono di proprietà dell'Amministrazione Provinciale di Torino e concessi in uso all'impresa aggiudicataria (gestore) nel rispetto delle prescrizioni contenute nel presente capitolato, per cui il canone di concessione che la Provincia di Torino applica sulla base dei parametri stabiliti con proprie determinazioni dirigenziali salvo diverse disposizioni da parte dell'ente proprietario è riportato nella seguente tabella (determina n. 111 del 06/10/2015):

Descrizione Anno di riferimento 2013/2014

TABELLA "B" - LOCALI AD USO BAR - canoni di concessione e rimborso spese annui per a.s. 2015/2016				
spese	NUOVA	TARIFFA	X	TOTALE DOVUTO PER
	ALLIEVO		N.	SINGOLA SPESA
			ALLIEVI	
energia elettrica x allievi	1,97		470	925,90
acqua x allievi	0,23		470	108,10
riscaldamento x mq	45		7,89	355,05
canone di concessione Euro 0,14x(mq:2)x allievi	€ 0.14x(mq45:2) x		470	1.480,50
	TOTALE			2.869,55



LICEO SCIENTIFICO STATALE "PIERO GOBETTI"
Via Maria Vittoria n. 39/bis – 10123 Torino Tel. 011/817.41.57
Suc. Via. Giulia di Barolo 33 – 10124 Torino Tel: 011/817.23.25
Suc. C.so Alberto Picco, 14 – 10131 Torino Tel: 011/8194533
e-mail: TOPS340002@istruzione.it
PEC: TOPS340002@PEC.ISTRUZIONE.IT
Sito: www.lsgobetti.torino.it



F) Poiché gli utenti accedono a detto servizio sulla base di scelte del tutto individuali in quanto nessun obbligo è fatto loro di acquistare alimenti o bevande presso lo spaccio interno, il liceo Gobetti non garantisce nessun flusso minimo per il servizio bar

È obbligatorio prendere visione dei locali previo appuntamento telefonico (*riferimento sig. Besso - tel. 011 – 8395219 per visionare i locali*) orario 08,30 – 12,00

Il servizio bar, oggetto del presente capitolato, è rivolto al personale docente, ATA, agli studenti, ai genitori degli alunni ed ai visitatori autorizzati.

Alla data del presente bando la popolazione scolastica si compone di circa 500 alunni, 7 unità di personale non docente e 50/55 unità di personale docente.

Il servizio bar è di uso esclusivo dell'utenza del Liceo Gobetti, per cui è fatto divieto di somministrazione a persone estranee all'istituto non autorizzate.

Possono fruire del servizio Bar il personale e i discendenti di Enti e/o Associazioni autorizzati a svolgere corsi e/o attività all'interno dell'istituto, genitori degli alunni.

ART. 2 – OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO

Organizzazione e gestione del servizio bar all'interno del liceo Gobetti succursale corso Picco 14

Le condizioni di svolgimento del servizio bar interno saranno definite da un Contratto, da stipularsi tra la Ditta aggiudicataria e il "LICEO PIERO GOBETTI TORINO"

ART. 3 – DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà validità di 4 anni dal 19/09/2016 al 19/09/2020 e non potrà intendersi rinnovabile tacitamente.

L'Istituto ha diritto di promuovere, nei modi e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore
- dopo ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relativi al servizio
- cessione ad altri, in tutto o in parte, dei diritti e/o degli obblighi inerenti al presente Capitolato
- contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte degli addetti al servizio
- inosservanza da parte della Ditta aggiudicataria di uno o più impegni assunti verso l'Istituto
- quando la Ditta aggiudicataria si renda colpevole di frode e in caso di fallimento
- ogni altra inadempienza ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile

Si richiede:

- a. accorgimenti di confort ambientale, intesi sia dal punto di vista tecnico (luminosità, sonorità ecc.), sia dal punto di vista dell'esecuzione del servizio, quali pulizia del locale e dello spazio esterno antistante il bar e riordino continuo di tavoli e locali, cortesia del personale, tempi di attesa contenuti, ecc.;
- b. qualità degli alimenti: freschezza, corretta preparazione, varietà.

ART. 4 – MESSA A DISPOSIZIONE DEI LOCALI

Per l'espletamento del servizio l'Istituto mette a disposizione del gestore appositi locali, ubicati all'interno dell'istituto. I locali sono concessi in comodato d'uso per il solo uso di gestione del bar interno con divieto di mutamento di destinazione. E' vietata la concessione a terzi dell'uso, anche saltuario, della struttura oggetto della presente procedura di gara o di parte di essa. La messa a disposizione dei predetti locali non configurerà in alcun modo locazione di unità immobiliari destinate ad attività commerciali e pertanto non sarà sottoposta alla disciplina delle locazioni urbane.

Durante la concessione la Provincia di Torino ha diritto di eseguire sugli spazi dati in concessione verifiche o lavori che discrezionalmente ritenga necessari, previo avvertimento del concessionario, che non può rifiutarli.

Durante l'esecuzione dei lavori rimane sospesa la responsabilità del concessionario.

La Ditta non potrà avanzare eccezioni o pretese di sorta per eventuali sospensioni del servizio, dovute ad interventi straordinari (lavori di manutenzione, ecc.).

Alla Ditta potrà essere richiesto di sostituire temporaneamente, in caso di lavori di manutenzione, ecc., il normale servizio con la somministrazione di generi di bar trasportati dall'esterno.



LICEO SCIENTIFICO STATALE "PIERO GOBETTI"
Via Maria Vittoria n. 39/bis – 10123 Torino Tel. 011/817.41.57
Suc. Via. Giulia di Barolo 33 – 10124 Torino Tel: 011/817.23.25
Suc. C.so Alberto Picco, 14 – 10131 Torino Tel: 011/8194533
e-mail: TOPS340002@istruzione.it
PEC: TOPS340002@PEC.ISTRUZIONE.IT
Sito: www.lsgobetti.torino.it



ART. 5 – ONERI A CARICO DEL GESTORE

1. canoni di concessione e rimborso spese annui (tariffe dipendenti dal numero degli allievi e dai mq. di superficie – Via Montello, 29) da versare all'I.I.S MARTINETTI (come da contratto con l'amministrazione provinciale); il mancato pagamento nei tempi previsti comporterà la risoluzione del contratto.
2. Eventuale erogazione liberale
3. le attrezzature e i macchinari, comprese le stoviglie, necessari alla produzione, somministrazione, conservazione e gestione dei prodotti alimentari e di bevande, dovranno essere obbligatoriamente conformi alle vigenti normative e ottemperare ai requisiti di igiene e prevenzione infortuni;
4. la fornitura del vestiario adeguato per tutto il personale addetto al servizio;
5. la fornitura e lo stoccaggio delle derrate alimentari;
6. la fornitura di tutti i materiali di consumo occorrenti per l'espletamento del servizio;
7. la pulizia, sanificazione e disinfestazione dei locali bar, locali adiacenti e le pertinenze utilizzati dal gestore, nonché di tutti gli impianti, apparecchiature, arredi e di tutte le attrezzature fisse e mobili, comprese le stoviglie utilizzate per la preparazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande;
8. la manutenzione ordinaria dei locali;
9. la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli arredi e di quant'altro necessario per l'espletamento del servizio;
10. la raccolta differenziata ed il trasporto dei rifiuti, nel rispetto della vigente normativa in materia, derivanti dall'attività espletata ed il pagamento della relativa tassa;
11. il trasporto, l'installazione, il collaudo, la messa in funzione, la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le apparecchiature ed attrezzature occorrenti per la gestione del bar.
12. il liceo Gobetti è esonerato da ogni responsabilità per l'uso improprio, danneggiamenti, furti delle attrezzature, degli arredi e delle stoviglie in dotazione al bar;
13. la retribuzione, completa degli elementi accessori ed aggiuntivi, da erogare al personale alle proprie dipendenze ed i relativi oneri assicurativi, previdenziali e sociali;
14. tutte le procedure di controllo di qualità del servizio previste dal Regolamento (CE) 852/04 e regolamento Regionale n. 2/R 2008 – (Protocollo HACCP);
15. in generale, il rispetto di tutte le normative vigenti in materia e l'ottemperanza a eventuali prescrizioni, contestazioni, multe, altre sanzioni ecc. che dovessero essere accertate. Il gestore dovrà essere munito dell'autorizzazione delle autorità competenti come da Regolamento (CE) n.882/04 e n.852/04 – DIA, per l'apertura degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande. La concessione di autorizzazione sanitaria (concordando il livello con l'ASL) in base al Decreto Lgs. 193/2007. Tutte le spese necessarie per l'ottenimento delle predette autorizzazioni restano a carico esclusivo del gestore;
16. il pagamento delle imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione del servizio;
17. le spese per le autorizzazioni amministrative e sanitarie prescritte per l'attivazione del posto di ristoro;
18. il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti; le spese di accensione di una polizza obbligatoria per i rischi derivanti dall'esercizio dell'attività, presso una Compagnia di Assicurazione abilitata, con massimali congrui;
20. le spese per il rispetto delle misure di prevenzione e protezione dei luoghi di lavoro previste dal T.U. 81/08;
21. ogni onere diretto e indiretto derivante dall'assunzione della gestione del bar ai sensi del presente capitolato;
22. la redazione del D.U.V.R.I. (Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali)
23. gli oneri relativi alle spese di registrazione del contratto

ART. 6 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA

Il Gestore garantisce che le apparecchiature e tutti i materiali forniti siano conformi a tutte le leggi vigenti, con particolare riferimento a quelle della sicurezza delle attrezzature, quelle relative alla tutela dell'ambiente e alla sicurezza dei posti di lavoro.

Il Gestore è tenuto a porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate nel corso delle attività previste dal presente capitolato le disposizioni in tema di prevenzione antinfortunistica con particolare riferimento alla normativa del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i. e alla direttiva macchine, impianti ed attrezzature di lavoro.

Il Gestore dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni, dotando il personale di mezzi ed indumenti di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette al servizio e dei terzi.



LICEO SCIENTIFICO STATALE "PIERO GOBETTI"
Via Maria Vittoria n. 39/bis – 10123 Torino Tel. 011/817.41.57
Suc. Via. Giulia di Barolo 33 – 10124 Torino Tel: 011/817.23.25
Suc. C.so Alberto Picco, 14 – 10131 Torino Tel: 011/8194533
e-mail: TOPS340002@istruzione.it
PEC: TOPS340002@PEC.ISTRUZIONE.IT
Sito: www.lsgobetti.torino.it



ART. 7 – IGIENE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Il gestore dovrà provvedere alla conservazione di tutti i prodotti confezionati e non, rispettando scrupolosamente le disposizioni vigenti in materia. I prodotti deteriorabili dovranno essere conservati in frigo secondo le temperature previste dalla vigente normativa in materia. I residui alimentari e gli altri scarti della produzione alimentare dovranno essere gestiti e trattati in base alla normativa in vigore e dovranno sostare negli ambienti del bar non oltre il tempo necessario alla lavorazione, preparazione, somministrazione quotidiana degli alimenti.

ART. 8 – PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE

Il Gestore si impegna a pulire, quotidianamente, i locali destinati al bar comprensivi dello spazio antistante, utilizzato dall'utenza e lo spazio esterno limitrofo.

Prima della riapertura, dopo i periodi di chiusura, il Gestore si impegna ad effettuare accurata pulizia dei locali, arredi ed apparecchiature.

ART. 9 – DETERSIVI, SERVIZI IGIENICI E RIFIUTI

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locali appositi o in armadi chiusi e in ogni modo la responsabilità nella scelta e nell'uso dei materiali di cui sopra, nonché il corretto uso rientra nell'esclusiva responsabilità del gestore, trattandosi di aspetti connessi alla gestione dell'impresa.

E' assolutamente vietato detenere, nella zona di preparazione e distribuzione dei prodotti alimentari, detersivi, scope ecc. I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti chiusi e convogliati giornalmente negli appositi contenitori per la raccolta.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scolo, ecc.).

La gestione dei rifiuti deve avvenire ai sensi del D. Lgs. N. 22/1997 e successive modifiche ed integrazioni.

ART. 10 – VESTIARIO

Il gestore deve 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 della ditta ed 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 alla normativa vigente.

In ogni occasione l'abbigliamento e il comportamento del personale dovrà essere decoroso e adeguato all'ambiente scolastico.

ART. 11 – PERSONALE

Il gestore dovrà garantire che il proprio personale sia qualificato, di assoluta fiducia e di provata riservatezza, che osservi diligentemente tutte le norme e disposizioni generali con particolare riferimento all'art. 5 del Decreto legislativo n. 114 del 31/3/98. Il Gestore dovrà ottemperare agli obblighi di legge e farsi quindi carico degli oneri retributivi, previdenziali, assicurativi, sanciti dalla normativa vigente, conseguente all'assunzione di collaboratori, secondo gli accordi sindacali di categoria. Il Gestore dovrà comunicare in forma scritta al Dirigente Scolastico il nominativo, i dati anagrafici ed i numeri telefonici di reperibilità di tutti i collaboratori, anche occasionali.

Il gestore è tenuto all'osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di igiene degli alimenti, di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di assicurazione degli operatori contro gli infortuni, delle assicurazioni sociali, dell'inquadramento contrattuale, degli accordi sindacali nazionali e locali per il personale dipendente.

Ogni addetto in servizio dovrà essere adeguatamente formato e mantenere uno standard elevato di igiene e pulizia personale e rispettare le più scrupolose accortezze igieniche.

Nessun rapporto di lavoro verrà ad instaurarsi tra il liceo Gobetti e il personale addetto all'espletamento del servizio bar, che lavorerà alle dirette dipendenze e sotto l'esclusiva responsabilità del gestore.

Il gestore è responsabile nei confronti sia dell'Amministrazione che dei terzi della tutela della sicurezza, incolumità e salute dei lavoratori addetti al servizio. Esso è tenuto al rispetto delle disposizioni legislative e regolamenti sulla sicurezza e igiene del lavoro, sia di carattere generale che specifico per l'ambiente in cui si svolgono i lavori



LICEO SCIENTIFICO STATALE "PIERO GOBETTI"
Via Maria Vittoria n. 39/bis – 10123 Torino Tel. 011/817.41.57
Suc. Via. Giulia di Barolo 33 – 10124 Torino Tel: 011/817.23.25
Suc. C.so Alberto Picco, 14 – 10131 Torino Tel: 011/8194533
e-mail: TOPS340002@istruzione.it
PEC: TOPS340002@PEC.ISTRUZIONE.IT
Sito: www.lsgobetti.torino.it



ART. 12 – QUANTITÀ E QUALITÀ DEI GENERI DI CONSUMO

Tutti gli acquisti dei prodotti necessari per lo svolgimento del servizio dovranno essere fatti dal gestore a proprio nome, con esonero espresso della scuola da qualsiasi responsabilità verso terzi per eventuali ritardi o inadempimenti nei pagamenti.

I generi di consumo devono essere di ottima qualità ed in quantità sufficiente a garantire la continuità del servizio di ristorazione, in particolare quelli a prezzo definito in sede contrattuale (Listino prezzi obbligatorio).

Il latte utilizzato per il servizio di banco dovrà essere del tipo "fresco", intero e nazionale.

Dovranno esserci cibi per celiaci.

I prodotti devono essere tutti conformi alle norme vigenti. I prodotti confezionati dovranno riportare la denominazione dell'Impresa produttrice, ingredienti e data di scadenza.

I salumi ed i formaggi dovranno essere di produzione nazionale, senza coloranti e conservanti.

Il caffè 100% arabica senza aggiunta di oli e grassi

È fatto divieto assoluto di vendere alcolici, vino ed altre bibite alcoliche, qualunque sia il loro contenuto di alcool.

Gli alimenti non confezionati dovranno essere distribuiti mediante apposite pinze o guanti; gli addetti alla distribuzione non potranno manipolare denaro e contemporaneamente servire i prodotti senza l'ausilio di guanti.

ART. 13 – DISTRIBUZIONE BEVANDE

I recipienti utilizzati per le bevande devono essere trattati con apposita macchina sterilizzatrice. A richiesta saranno utilizzati bicchieri monouso.

Il Gestore si impegna a non consegnare agli utenti del bar recipienti di vetro, le bevande contenute in bottiglie di vetro saranno servite in bicchieri di plastica e/o di vetro: il gestore risponderà dei danni provocati da bottiglie di vetro abbandonate in qualsiasi parte dell'istituto.

ART. 14 – CONTROLLI

La vigilanza sui servizi compete, per tutto il periodo di affidamento contrattuale, al Dirigente Scolastico che può nominare apposita Commissione. Per la funzionalità delle ispezioni e dei controlli, il Gestore è obbligato a fornire tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento, anche in mancanza di preavviso, l'accesso agli spazi occupati.

L'Amministrazione scolastica effettuerà, almeno una volta all'anno, dei controlli sul grado complessivo di igiene, sulla qualità, sul grado di freschezza, sulle modalità di conservazione degli alimenti e sulle quantità. Pertanto, il Dirigente Scolastico, per il tramite della Commissione Bar, potrà disporre in qualsiasi momento e senza preavviso, a propria discrezione e giudizio e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la corrispondenza del servizio fornito dalla gestione alle prescrizioni contrattuali.

A titolo puramente esemplificativo, si indicano come oggetto di controllo:

- controllo data scadenza dei prodotti;
- caratteristiche ed impiego dei detergenti;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- stato igienico degli impianti e dei locali;
- stato igienico e sanitario degli addetti;
- controllo della qualità prescritta;
- controllo della quantità prescritta;
- controllo del comportamento verso gli utenti;
- controllo dell'abbigliamento e della pulizia degli addetti.

Nulla potrà essere chiesto dal Gestore ai controllori per la quantità dei campioni prelevati.

ART. 15 – LISTINO PREZZI

Il listino prezzi dovrà essere affisso nei locali del bar in modo ben visibile.

Gli alimenti e le bibite non compresi nel listino (Allegato 2) potranno essere venduti solo se preventivamente autorizzati dal Dirigente Scolastico.

I prezzi dei generi e delle merci poste in vendita non potranno essere superiori a quelli degli esercizi pubblici di pari categoria. A partire dal secondo anno di gestione, i prezzi potranno essere concordati e riveduti all'inizio di ogni anno scolastico, su richiesta del Gestore, da presentarsi al Dirigente Scolastico entro il 30 maggio, nei limiti del tasso di



LICEO SCIENTIFICO STATALE "PIERO GOBETTI"
Via Maria Vittoria n. 39/bis – 10123 Torino Tel. 011/817.41.57
Suc. Via. Giulia di Barolo 33 – 10124 Torino Tel: 011/817.23.25
Suc. C.so Alberto Picco, 14 – 10131 Torino Tel: 011/8194533
e-mail: TOPS340002@istruzione.it
PEC: TOPS340002@PEC.ISTRUZIONE.IT
Sito: www.lsgobetti.torino.it



aggiornamento ISTAT di inflazione annuo. I nuovi prezzi dovranno essere arrotondati al centesimo di euro. I nuovi prezzi, in caso di approvazione da parte del Consiglio d'Istituto, entreranno in vigore dall'anno scolastico successivo.

Il Gestore è tenuto all'emissione dello scontrino fiscale ogni qualvolta si verifichi la vendita di un prodotto.

Le consumazioni sono pagate direttamente dal consumatore al gestore: il liceo Gobetti è sollevato da ogni responsabilità in merito ad eventuali insolvenze.

ART. 16 – MODALITÀ DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

I beni oggetto della vendita sono quelli normalmente rientranti nelle categorie riferite all'esercizio commerciale di un bar.

Il concessionario deve assicurare il servizio bar con gestione a proprio esclusivo rischio e responsabilità, in forma organizzata autonoma di mezzi e attrezzature e personale secondo quanto prescritto dal presente capitolato e dalla vigente normativa in materia.

Il servizio dovrà essere svolto nel pieno rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti e dovrà essere eseguito a regola d'arte sia per la qualità delle materie prime utilizzate che per le modalità di esecuzione delle varie operazioni, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste delle garanzie igienico-sanitarie nonché delle garanzie sulla continuità del servizio.

La tutela del consumatore dovrà essere assicurata in applicazione della normativa vigente con particolare riferimento alla sicurezza dei prodotti, allergie e celiachia, e alla visibilità dei prezzi. Per tutti i prodotti somministrati dovranno essere chiaramente indicati ingredienti e prezzi.

Il Gestore del bar dovrà garantire nell'esercizio dell'attività un adeguato livello di decoro nel rispetto dell'immagine dell'Amministrazione.

Il bar dovrà funzionare dal primo settembre di ogni anno e ininterrottamente (tranne il primo anno), fino al termine delle lezioni e delle attività didattiche

- nelle giornate di normale lezione

dal lunedì al venerdì 7.45 –15.00 / 15.30 (7,00 accesso del gestore nell'istituto)

al sabato dalle 7.45 alle 12,30

- in orario pomeridiano, secondo le indicazioni che il Dirigente Scolastico fornirà, in occasione di riunioni, collegio docenti, corsi di aggiornamento, manifestazioni, ecc..

Il bar resterà chiuso nei giorni di domenica, festivi, nelle giornate di chiusura deliberate dal Consiglio d'Istituto e quando richiesto dall'autorità competente, nel rispetto delle norme di ordine pubblico senza diritto di indennizzo alcuno.

La chiusura del bar negli altri periodi di sospensione dell'attività didattica dovrà essere concordata con il Dirigente Scolastico.

E' vietato :

- tenere in deposito materiale infiammabile in quantità eccedente il fabbisogno giornaliero o materiali che producono esalazioni moleste,
- installare apparecchi ed altri oggetti di peso eccessivo, senza la preventiva autorizzazione,
- esercitare nell'Istituto il servizio di ristoro non previsto nel capitolato e comunque rumoroso, molesto o fonte di odori sgradevoli,
- esporre insegne, targhe o scritte sulle pareti esterne, interne o sulle finestre, con esclusione del listino prezzi, senza la preventiva autorizzazione scritta.

Il concessionario è tenuto a **garantire il servizio** di ristoro per tutta la durata della concessione; in caso di malattia o grave impedimento comprovato dovrà indicare il temporaneo sostituto, come soggetto idoneo che abbia i requisiti richiesti dal presente atto. Il concessionario rimarrà sempre e comunque unico responsabile nei confronti dell'Istituto, anche in caso di inadempienza per fatti o cause di costui.

Fatte salve diverse disposizioni formalizzate dal Dirigente Scolastico, il servizio bar rivolto agli studenti osserverà le seguenti disposizioni: gli studenti verranno serviti esclusivamente durante gli intervalli e dopo il suono della campana che fissa il termine delle lezioni della giornata.

Per consentire l'accesso in caso di emergenza, nei periodi di interruzione del servizio, le chiavi di tutti i locali devono essere lasciate dal gestore, in copia, in busta sigillata e controfirmata in ogni lembo, presso l'Amministrazione Scolastica.



LICEO SCIENTIFICO STATALE "PIERO GOBETTI"
Via Maria Vittoria n. 39/bis – 10123 Torino Tel. 011/817.41.57
Suc. Via. Giulia di Barolo 33 – 10124 Torino Tel: 011/817.23.25
Suc. C.so Alberto Picco, 14 – 10131 Torino Tel: 011/8194533
e-mail: TOPS340002@istruzione.it
PEC: TOPS340002@PEC.ISTRUZIONE.IT
Sito: www.lsgobetti.torino.it



Qualora, per qualsiasi motivo ed in qualsiasi momento della gestione, il Gestore ritenesse opportuno sostituire, con spese a proprio carico, le serrature dei locali consegnati, è tenuto a comunicarlo al Dirigente Scolastico, provvedendo altresì a consegnare copia delle nuove chiavi.

ART. 17 – RESPONSABILITÀ PER DANNI

Il Gestore è responsabile delle provviste, dei mobili, degli oggetti e degli attrezzi che si trovano nei locali, rimanendo la custodia e la conservazione a totale suo carico, rischio e pericolo. Il Gestore risponde direttamente ed indirettamente di ogni danno che, per fatto proprio o dei suoi dipendenti, possa derivare alla scuola o a terzi.

A tal fine il Gestore è obbligato a provvedere, per tutta la durata del rapporto contrattuale, ad adeguata copertura assicurativa stipulando contratti:

- per coprire eventuali danni in caso di intossicazione alimentare e di eventuali altri incidenti correlati al servizio.
- polizza assicurativa per i rischi locativi relativi a danni e catastrofi (incendio, esplosione, etc.), con l'indicazione dell'ammontare del valore assicurato pari a € 5.000.000,00 e con la clausola particolare per la quale la garanzia si intende contratta a favore e per conto del Liceo Gobetti e della Città Metropolitana di Torino

Con riguardo all'inizio del rapporto, copia della relativa polizza dovrà essere consegnata al Liceo Gobetti entro 15 giorni dalla stipulazione del contratto; in caso di mancato o tardivo rispetto di tale obbligo il contratto s'intende risolto di diritto. Ove la polizza avesse durata inferiore al periodo di durata prevista dal contratto, il Gestore è obbligato a rinnovare la garanzia assicurativa senza soluzione di continuità e a consegnare all'amministrazione copia della relativa polizza entro 15 giorni successivi alla scadenza della precedente. Anche, in tal caso, il mancato o tardivo rispetto di tale obbligo comporta la risoluzione del contratto.

ART. 18 – SUBAPPALTO E CESSIONE

È vietata, salvo risarcimento di ogni danno e spese all'Amministrazione Scolastica, la cessione totale o parziale del contratto.

La cessione del contratto è nulla ad ogni effetto.

Non è consentito al Gestore il subappalto del servizio nemmeno in forma parziale.

ART. 19 – INADEMPIENZE E CLAUSOLA RISOLUTIVA

Qualora il servizio reso dal soggetto aggiudicatario risultasse inadeguato a seguito di osservazioni e contestazioni rilevate dagli organi di controllo, il liceo Gobetti formulerà i propri rilievi scritti, la cui mancata ottemperanza potrà determinare la risoluzione del contratto per inadempimento. Le prestazioni e/o le modalità di adempimento, alle quali viene attribuito carattere di essenzialità ai fini della risoluzione contrattuale, sono così individuate:

- il mancato pagamento del canone di concessione trascorsi 60 giorni dalla scadenza prevista;
- frode nell'esecuzione del servizio;
- inadempimento alle disposizioni dell'Amministrazione Scolastica riguardanti le modalità di esecuzione del servizio;
- mancato rispetto delle procedure di HACCP e delle norme sulla sicurezza dei lavoratori;
- manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio aggiudicato;
- inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie delle maestranze nonché del rispetto dei contratti collettivi di lavoro;
- interruzione parziale o totale del servizio verificatasi, senza giustificati motivi, per tre giorni anche non consecutivi nel corso dell'anno;
- reiterate e gravi violazioni delle norme di legge e/o regolamento e delle clausole contrattuali, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio;
- accertata sostituzione del Gestore da parte di un soggetto terzo nella gestione parziale o totale, del servizio ai sensi del precedente art. 30;
- cessione dell'Azienda, per cessione ramo di attività oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico del gestore.

Nelle ipotesi prescritte nel presente articolo o in quelle di cui all'art. 14, qualora le stesse determinino la risoluzione del contratto per inadempimento, è fatto obbligo da parte della Ditta il risarcimento degli eventuali danni subiti derivanti dal ricorso ad altro soggetto fornitore del servizio.



LICEO SCIENTIFICO STATALE "PIERO GOBETTI"
Via Maria Vittoria n. 39/bis – 10123 Torino Tel. 011/817.41.57
Suc. Via. Giulia di Barolo 33 – 10124 Torino Tel: 011/817.23.25
Suc. C.so Alberto Picco, 14 – 10131 Torino Tel: 011/8194533
e-mail: TOPS340002@istruzione.it
PEC: TOPS340002@PEC.ISTRUZIONE.IT
Sito: www.lsgobetti.torino.it



L'Istituto ha facoltà di esercitare i diritti indicati senza aver prima intimato o costituito in mora il fornitore e senza bisogno di pronuncia giudiziaria; benefici ai quali la Ditta aggiudicataria rinuncia con la stessa presentazione dell'offerta.

ART. 20 – RICONSEGNA LOCALI

I locali concessi in comodato d'uso dovranno essere restituiti all'istituto in buono stato. Tutte le attrezzature installate dal gestore dovranno essere rimosse a cura e spese dello stesso entro i termini intimati dall'Amministrazione.

ART. 21 – REQUISITI PER L'AMMISSIONE

Possono partecipare alla gara i soggetti singoli o associati individuati dall'art. 34 del D. Lgs. N. 163/2006 e s.m.i., iscritti alla Camera di Commercio Industria Agricoltura e Artigianato (o equivalenti in paesi UE) purché in possesso dei requisiti richiesti dal presente capitolato e non rientranti in alcuna delle cause di esclusione previste dall'art. 38 del D. Lgs. N. 163/2006 e s.m.i. ed in possesso dei requisiti per l'accesso e l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui alla Legge Regionale 29 dicembre 2006, n. 38. "Disciplina dell'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande" (B.U. 4 gennaio 2007, n. 1).

Possono inoltre partecipare singoli che si impegnano a regolarizzare la posizione Camerale prima della stipula del contratto (come ditta individuale o associata) ma che sono in possesso dei requisiti sopra richiesti.

Saranno quindi ammesse alla gara le imprese e i singoli che si trovino in possesso dei requisiti definiti dal presente articolo e dal bando di gara e che abbiano reso tutte le dichiarazioni richieste dal bando stesso.

ART. 22 – MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

L'offerta potrà essere consegnata a mano o spedita tramite raccomandata con ricevuta di ritorno in plico sigillato, pena l'esclusione, **entro le ore 12.00 del giorno 31 agosto 2016** – via Maria Vittoria 39 bis - 10123 Torino - in busta sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, con la dicitura:

"NON APRIRE - CONTIENE OFFERTA PER GARA SERVIZIO BAR INTERNO", nonché il nominativo, l'indirizzo, il recapito telefonico e mail dell'impresa mittente.

L'istituzione scolastica è esonerata da ogni responsabilità per eventuali errori e/o ritardi nel recapito.

Le offerte, pervenute in ritardo, ancorché aggiuntive o sostitutive di altra presentata in tempo utile, saranno considerate nulle. La mancata osservanza delle modalità richieste per la compilazione dell'offerta, la mancata compilazione o presentazione di quanto richiesto, la presentazione di dichiarazioni non veritiere, comportano l'automatica esclusione dalla gara.

L'istanza di partecipazione e le offerte dovranno essere redatte in lingua italiana.

ART. 23 – DOCUMENTAZIONE

Nel plico dovranno essere inserite n. 2 buste sigillate:

- 1. una busta, su cui sarà apposta la dicitura "OFFERTA",** dovrà contenere l'offerta economica redatta utilizzando obbligatoriamente, pena l'esclusione dalla gara, gli **allegati 5 e 6**, completi di timbro della ditta e firma del titolare/legale rappresentante. I prezzi dell'offerta dovranno essere comprensivi di IVA e di ogni altro onere a carico del gestore. In caso di mancata indicazione del prezzo per uno o più prodotti si attribuirà il prezzo relativo al prezzo più alto dello stesso prodotto tra le offerte pervenute
- 2. una seconda busta, su cui sarà apposta la dicitura "DOCUMENTAZIONE",** dovrà contenere la **domanda di partecipazione alla gara** con allegata la **dichiarazione sostitutiva di certificazione (allegato 2)** e **dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà (allegato 3)**, sottoscritta dal titolare/legale rappresentante, ai sensi del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, attestanti:
 - a. di essere iscritti alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (o equivalenti in paesi dell'UE), o in caso di assegnazione di iscrizione entro la firma del contrattoindicando inoltre:
 - la natura giuridica;
 - la denominazione;
 - la sede legale
 - la data inizio attività;
 - l'oggetto attività;
 - i dati anagrafici del titolare o in caso di Società di tutti gli Amministratori muniti di potere di



LICEO SCIENTIFICO STATALE "PIERO GOBETTI"
Via Maria Vittoria n. 39/bis – 10123 Torino Tel. 011/817.41.57
Suc. Via. Giulia di Barolo 33 – 10124 Torino Tel: 011/817.23.25
Suc. C.so Alberto Picco, 14 – 10131 Torino Tel: 011/8194533
e-mail: TOPS340002@istruzione.it
PEC: TOPS340002@PEC.ISTRUZIONE.IT
Sito: www.lsgobetti.torino.it



- rappresentanza;
- codice fiscale;
 - partita I.V.A.
 - Dichiarazione per la tracciabilità dei flussi finanziari (**allegato 1**)
- b. che non sussistono le cause di esclusione di cui all'art. 38 del D. Lgs. N. 163/2006;
- c. di essere in possesso dei requisiti professionali per l'accesso e l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui alla Legge Regionale n. 29 dicembre 2006, n. 38
- d. il curriculum lavorativo/professionale (con preciso riferimento ad esperienze in servizi analoghi a quello richiesto, in comunità, scuole ecc.), con allegate referenze scritte; o di esperienze lavorative nel settore della ristorazione (**allegato 4**)
- e. di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, a provvedere a tutti gli adempimenti necessari all'erogazione del servizio nel rispetto delle disposizioni amministrative e sanitarie vigenti in materia;
- f. che la Ditta sia in regola con il pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali conformemente alle disposizioni (**allegare il D.U.R.C., documento unico di regolarità contributiva**);
- g. di aver visitato gli spazi relativi al bar e di aver preso atto del loro stato;
- h. di essere a conoscenza che la popolazione scolastica può subire oscillazioni negative e che gli utenti ed il personale dell'Istituto accedono al servizio bar sulla base di scelte del tutto individuali;
- i. di aver assunto ogni informazione circa il canone di concessione dovuto all'istituto. (suo ammontare, modalità di pagamento, ecc.);
- j. di applicare il sistema di controllo e di valutazione H.A.C.C.P. e compilazione relativo manuale ai sensi del D.L. 26/5/1997 n. 155 e s.m.i.;
- k. di autorizzare, ai sensi della Legge 196/2003, il trattamento dei dati personali per i fini connessi all'espletamento delle procedure di gara;
- l. di essere a conoscenza che è assolutamente fatto divieto di subappaltare l'attività di servizio bar interno.
- m. di aver preso visione, di sottoscrivere per accettazione e di obbligarsi all'osservanza di tutte le disposizioni, nessuna esclusa, previste dalla presente lettera di invito e dal capitolato e di accettare, in particolare, le penalità previste in entrambi;

ART. 24– PROCEDURA DI GARA E AGGIUDICAZIONE

Le buste verranno aperte presso i locali del Liceo Gobetti – via m. Vittoria 39 bis - 10122 Torino **alle ore 11,00 del 02/09/ 2016** a cura della commissione preposta all'espletamento del procedimento.

La commissione esaminerà la documentazione prodotta da ogni concorrente; verranno quindi prese in considerazione solo le offerte dei concorrenti in regola con la documentazione richiesta.

Le offerte saranno esaminate, per la valutazione e attribuzione del punteggio secondo gli elementi di valutazione indicati nel presente bando, dalla commissione in seduta riservata.

Il soggetto concorrente che avrà ottenuto il miglior punteggio sarà provvisoriamente aggiudicatario.

L'aggiudicazione definitiva sarà subordinata al positivo riscontro dei requisiti di ordine generale e speciale dichiarati durante il procedimento di gara e all'approvazione con apposita determinazione.

L'Amministrazione Scolastica si riserva di non procedere all'aggiudicazione qualora sussistano o intervengano motivi di interesse pubblico determinanti l'inopportunità di procedere alla stessa.

Successivamente all'aggiudicazione, l'esito della gara sarà pubblicato al sito area trasparenza dell'Istituto e notificato al vincitore a mezzo di comunicazione in forma scritta.

L'appaltante si riserva la facoltà di non dar luogo alla gara, di rinviarne la data e/o di non procedere all'aggiudicazione senza che le ditte concorrenti possano accampare pretese di sorta o diritto alcuno.

In caso di parità di punteggio i concorrenti saranno chiamati a migliorare l'offerta economica e in caso di rifiuto si procederà mediante sorteggio.

Qualora una o più offerte economiche dovessero presentare valori manifestamente e anormalmente bassi (30%) rispetto alla media delle altre offerte, la Commissione ha facoltà di rigettare l'offerta e con provvedimento motivato, escluderle dalla gara.

Sarà possibile procedere ad aggiudicazione anche in caso di presentazione di un'unica offerta purché la stessa sia ritenuta valida e congrua.

Nessun compenso spetterà alle ditte per lo studio o la compilazione dell'offerta.



LICEO SCIENTIFICO STATALE "PIERO GOBETTI"
Via Maria Vittoria n. 39/bis – 10123 Torino Tel. 011/817.41.57
Suc. Via. Giulia di Barolo 33 – 10124 Torino Tel: 011/817.23.25
Suc. C.so Alberto Picco, 14 – 10131 Torino Tel: 011/8194533
e-mail: TOPS340002@istruzione.it
PEC: TOPS340002@PEC.ISTRUZIONE.IT
Sito: www.lsgobetti.torino.it



ART. 25 – PERSONE AUTORIZZATE A PREZENZIARE ALL'APERTURA DEL PLICO

Alla seduta pubblica sono ammessi i partecipanti alla gara oppure loro incaricati, se muniti di regolare delega e documento di riconoscimento.

ART. 26 – COMPARAZIONE DELLE OFFERTE

Le offerte dovranno essere sottoscritte dal titolare/legale rappresentante della Ditta. I prezzi dell'offerta dovranno essere comprensivi di IVA e di ogni onere a carico del Gestore.

Non verranno prese in considerazione le offerte che, a insindacabile giudizio della Amministrazione, nella attribuzione dei 100 punti per gli aspetti qualitativi avranno ottenuto un punteggio inferiore a 15.

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

a) convenienza economica – media aritmetica ponderata dei prodotti max 50 punti

Il punteggio viene attribuito secondo il seguente procedimento:

- Si moltiplicherà il prezzo di ogni prodotto per il relativo coefficiente
- Si sommeranno tutti i valori risultanti dalla moltiplicazione
- Si dividerà il valore somma per il numero totale dei prodotti

- I punti base verranno divisi per il quoziente ottenuto

$$\text{Formula per il calcolo } X = \frac{50}{Pz / Pt}$$

Legenda:

X = punteggio attribuibile alla ditta in esame

Pt= numero di prodotti

$Pz = \sum(\text{prezzi} \times \text{coefficienti})$

Nella determinazione del punteggio saranno valutati anche i decimali.

b) curriculum aziendale max 5 punti

Al proponente che documenterà il possesso di referenze (con apprezzamento positivo) nel settore della ristorazione verranno attribuiti i seguenti punteggi:

- per ogni anno di gestione servizio bar in ambito scolastico = punti 1
- per ogni anno di gestione servizio bar c/o esercizi pubblici o all'interno di circoli sportivi e/o centri ricreativi ed altro = punti 0,25

Le precedenti esperienze in bar o esercizi scolastici devono essere attestate con dichiarazione del Dirigente Scolastico dell'Istituto

c) derrate alimentari max 30 punti

Verrà assegnato un punteggio in base alla valutazione della qualità delle derrate alimentari. Il criterio di valutazione sarà costituito dall'assegnazione di un punteggio al paniere di prodotti di cui all'allegato n. 3. Al fine della formazione della graduatoria finale dei concorrenti, nella determinazione del punteggio finale, verranno tenute valide le prime due cifre decimali dopo la virgola.

d) Qualità delle attrezzature e degli arredi (max 10 punti)

Il punteggio verrà attribuito, ad insindacabile giudizio della commissione, sulla base della seguente scala di valutazione:

qualità o valore elevato = 10 punti

qualità o valore medio = 6 punti

qualità o valore sufficiente = 4 punti

e) Erogazione liberale massimo (max punti 5)

Elevata = punti 5

Media =punti 3

Scarsa = punti 1

Assente = punti 0



LICEO SCIENTIFICO STATALE "PIERO GOBETTI"
Via Maria Vittoria n. 39/bis – 10123 Torino Tel. 011/817.41.57
Suc. Via. Giulia di Barolo 33 – 10124 Torino Tel: 011/817.23.25
Suc. C.so Alberto Picco, 14 – 10131 Torino Tel: 011/8194533
e-mail: TOPS340002@istruzione.it
PEC: TOPS340002@PEC.ISTRUZIONE.IT
Sito: www.lsgobetti.torino.it



ART. 27 – DOCUMENTAZIONE DA PRODURRE ALL'AGGIUDICAZIONE

Successivamente all'aggiudicazione provvisoria, e prima dell'aggiudicazione definitiva, il soggetto risultato aggiudicatario dovrà presentare la documentazione comprovante il possesso dei requisiti dichiarati in sede di gara entro il termine che sarà indicato dall'istituzione scolastica, in difetto della quale non si potrà dare inizio al servizio.

ART. 28 – STIPULA DEL CONTRATTO

Fanno parte integrante del contratto:

1. il bando di concorso per l'affidamento;
2. l'offerta del soggetto aggiudicatario, corredata di tutta la documentazione presentata.

Per quanto non contenuto nei documenti citati si farà riferimento alle disposizioni contenute nella normativa comunitaria, statale e regionale vigente oltre che nel Codice Civile.

ART. 29 – SPESE

Tutte le spese e gli oneri fiscali inerenti all'aggiudicazione ed al contratto, compresa la registrazione, sono a totale carico dell'aggiudicatario.

ART. 30 – CONTROVERSIE

Per tutte le controversie di qualsiasi natura e genere che dovessero insorgere in ordine al servizio e che non potessero essere risolte in via bonaria dalle parti è competente il Foro di Torino.

ART. 31 – CONTRASTO DI NORMATIVE E NORME DI RINVIO

In caso di difformità tra le norme del capitolato e quelle degli atti del procedimento, si applica la norma più favorevole per l'Amministrazione.

Per tutto quanto non espressamente previsto nelle prescrizioni contrattuali, l'esecuzione del servizio sarà disciplinato dalle norme del Codice Civile.

ART. 32 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI

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.

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

Tali dati potranno essere utilizzati, esclusivamente, per le finalità strettamente legate all'esecuzione del presente contratto.

DISPOSIZIONI PER IL TERMINE FINALE DEL CONTRATTO E FORO COMPETENTE

Al termine del contratto a scadenza o anticipato, il concessionario non avrà diritto a indennizzo, compenso rimborso o altra forma di pagamento.

Alla scadenza del contratto, in caso di danni o rotture ai beni mobili e immobili di proprietà della Provincia di Torino, la valutazione sarà demandata ad un perito nominato dal Presidente del Tribunale di Torino.

In caso di contenzioso, il foro competente è Torino.


Il Dirigente Scolastico
Angela Antonia MAGARELLI