



MINISTERO ISTRUZIONE, UNIVERSITA' E RICERCA

Liceo Scientifico Statale

EVANGELISTA TORRICELLI

Via del Forte Braschi, 99 - Tel. 06 6143484 Fax 06 6273953

E -mail : info@e-torricelli.it - Sito : www.e-torricelli.it

RMPS60000P

Prot. N° 1318/AC

del 28/04/09

**BANDO DI GARA
PER AFFIDAMENTO IN “CONCESSIONE DI SERVIZI” BAR
PER SOMMINISTRAZIONE DI CIBI E BEVANDE
ALL’INTERNO DEL LICEO SCIENTIFICO
“EVANGELISTA TORRICELLI”
ROMA VIA DEL FORTE BRASCHI 99**

OGGETTO: Licitazione privata per l’affidamento a terzi del servizio BAR interno nei locali Del Liceo Scientifico “E.Torricelli” di Roma(RM) IN BASE ALL’ART. 30 del d.lgs. 163/2006.

1- NORME GENERALI

L’appalto del servizio in argomento sarà disciplinato dal D.Lgs. n. 157/95 e dal D.Lgs. n. 114/98 e successive integrazioni e modificazioni.

Tutta la documentazione potrà essere fornita, nella consapevolezza delle conseguenze previste dal Codice Penale e dalle leggi speciali in materia, per le dichiarazioni mendaci e la falsità negli atti e l’uso di atti falsi, con autocertificazione ai sensi degli artt. 1, 46 e 47 del D.P.R. N. 445 del 28/12/2000 e successive modificazioni ed integrazioni.

2- AMMISSIONE ALLA GARA

Per essere ammesse a partecipare alla gara le ditte dovranno produrre, pena l’esclusione, i seguenti documenti in bollo entro e non oltre il **31 maggio 2009**

a) Certificato della Camera di Commercio di data non anteriore a sei mesi, dalla data del presente bando di gara, dal quale risulti che la ditta non si trova in stato di amministrazione controllata, di liquidazione, di fallimento o concordato preventivo e che non è stata sottoposta ai summenzionati procedimenti negli ultimi 5 anni, tali documenti possono essere prodotti da dichiarazioni sostitutive di certificazioni, ai sensi dell’art. 1 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000;

b) Dichiarazione sostitutiva di notorietà ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 che nei propri confronti del legale rappresentante dell’azienda non sia stata emessa sentenza di condanna passata in giudicato, ovvero sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell’art. 444 del codice di procedura penale, per qualsiasi reato che incide sulla loro moralità professionale o di natura finanziaria;

c) Dichiarazione sostitutiva di notorietà, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse, secondo la legislazione italiana;

- d) Dichiarazione sostitutiva di notorietà, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, attestante di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la legislazione italiana;
- e) Apposita certificazione rilasciata dagli uffici competenti dalla quale risulti l'ottemperanza alle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi dell'art. 17 L. n. 68 del 12.03.1999, oppure dichiarazione sostitutiva di certificazione del legale rappresentante che attesti di essere in regola con le norme medesime ai sensi del D.P.R. n. 445/2000;
- f) Dichiarazione sostitutiva di notorietà ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 dalla quale risulti che la ditta non si trovi in alcuna delle condizioni previste dall'art. 2359 c.c. con altre ditte partecipanti alla presente gara;
- g) Dichiarazione sostitutiva di notorietà dalla quale risulti di non aver subito sanzioni di alcun tipo da parte delle autorità competenti in materia igienico-sanitario e di svolgere il servizio secondo le procedure previste dal sistema HACCP;
- h) Dichiarazione, non in bollo, di avvenuto sopralluogo dei locali e delle attrezzature che verranno messe a disposizione, controfirmata dal personale di segreteria dell'Istituto;
- i) Dichiarazione dalla quale risulti:
- di possedere tutti i requisiti di idoneità tecnico professionale previsti dall'art. 26 comma 1 a) punto 2 del Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n. 81;
 - di aver elaborato il documento di valutazione dei rischi o di aver effettuato l'autocertificazione di cui all'art. 28, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008;
 - di aver nominato il Sig..... responsabile del servizio prevenzione e protezione (RSPP) o di essere altresì in possesso dei requisiti di cui all'allegato XVII del D.Lgs. n. 81/2008;
 - che il Sig..... è stato nominato rappresentante dei lavoratori per la sicurezza o che è stato richiesto il Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza territoriale (RLST);
 - che è stata effettuata l'informazione, la formazione e l'addestramento se previsto ai lavoratori prevista dal D.Lgs. n. 81/2008
- l) dichiarazione di impegno da consegnare entro il 31/08/2009 prima dell'inizio dell'attività :
- che l'addetto/gli addetti al primo soccorso è/ sono.....
 - che l'addetto/gli addetti antincendio è/ sono.....

Le suddette dichiarazioni potranno essere sottoposte al controllo di veridicità da parte dell'Amministrazione procedente. Si rammenta pertanto che le eventuali omissioni o dichiarazioni mendaci saranno segnalate all'Autorità competente per l'accertamento di eventuali responsabilità penali.

3- REQUISITI PROFESSIONALI

- a) Iscrizione alla Camera di Commercio;
- b) Il servizio dovrà essere svolto secondo le procedure previste dal sistema HACCP, all'uopo la ditta dovrà presentare idonea certificazione rilasciata da società competenti in materia di certificazione, qualora ne sia sprovvista dovrà presentare la domanda inoltrata alle suddette società con la quale si richiede la certificazione di data anteriore a quella prevista per la scadenza della presentazione della domanda di partecipazione. In alternativa, in sede di presentazione di domanda di partecipazione, la ditta potrà presentare un piano particolareggiato di esecuzione del servizio in linea con la normativa HACCP.

In caso di società, il possesso dei requisiti di cui alle su indicate lettere **a) e b)**, è richiesto facendo riferimento anche al solo legale rappresentante o ad altra persona specificamente preposta al servizio in oggetto, nella cui eventualità tale soggetto dovrà essere nominativamente indicato nella domanda di partecipazione.

La mancanza dei documenti e/o delle dichiarazioni previste dalle lettere sopra indicate comporterà l'esclusione dalla gara. Le dichiarazioni sostitutive di certificazione e quelle sostitutive di atti di notorietà, laddove elencate, possono essere rese secondo il fac-simile allegato "A" e "A1". Le suddette dichiarazioni potranno essere sottoposte al controllo di veridicità da parte dell'Amministrazione procedente. **Si rammenta pertanto che le eventuali omissioni o dichiarazioni mendaci saranno segnalate all'Autorità competente per l'accertamento d'eventuali responsabilità penali.**

A mezzo di procura non potrà essere rappresentata in gara, dalla stessa persona, più di una ditta.

Nel caso che la procura in questione sia conferita ad un amministratore o procuratore generale della Ditta, la potestà relativa alla nomina a procuratore speciale deve risultare dal certificato della C.C.I.A.A. di cui alla lettera a) o da altro valido documento.

I documenti non in regola con il bollo saranno accettati e successivamente inviati al competente Ufficio del Registro per la regolarizzazione e l'applicazione delle eventuali pene pecuniarie previste dalla legge (art.19, 25 e 31 del D.P.R. 26/10/1972, n.642 e succ. modifiche).

4- TERMINI PER LA PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Le domande di partecipazione, corredate della documentazione su indicata, dovranno pervenire, entro e non oltre **le ore 12.00 del 31-05-09 di Roma**. Per le domande di partecipazione inviate per posta o per mezzo di terze persone che siano pervenute in ritardo non sono ammessi reclami, giacché si considerano inviate a rischio e pericolo dell'offerente.

Ai fini della partecipazione alla gara è obbligatorio prendere visione del locale presso il quale si svolgerà il servizio e degli impianti installati che saranno messi a disposizione della ditta; a tal fine si prega di prendere un appuntamento con l'Ufficio di Segreteria al numero di tel. (v.intestazione) dalle ore 8.00 alle 13.30 dal lunedì al venerdì (AA Filotico o Ciardulli).

Ai documenti prodotti va allegato, pena l'esclusione, la dichiarazione di avvenuto sopralluogo, controfirmata dall'AA.

5- AGGIUDICAZIONE

A seguito di notifica di ammissione alla gara, le ditte dovranno presentare offerta valida secondo le modalità sotto indicate:

- a) l'offerta, dell'importo minimo di cui all'art.13 del capitolato, dovrà essere contenuta in busta chiusa e sigillata, recante la dicitura "OFFERTA";
- b) Originale della quietanza rilasciata da una sezione della Tesoreria Provinciale dello Stato attestante che la ditta concorrente ha costituito deposito cauzionale provvisorio di Euro 500,00= (cinquecento/00), a garanzia dell'offerta, a favore del LS "E.Torricelli" di Roma. La costituzione di tale deposito cauzionale potrà essere effettuata, in alternativa a quanto sopra, mediante vaglia cambiario della Banca d'Italia o assegno circolare NON TRASFERIBILE emesso da un Istituto di Credito intestato al LS "E.Torricelli" di Roma. Non sarà accettato un deposito cauzionale in forma diversa da quelle suesposte. Il suddetto deposito si richiede a garanzia dell'offerta e degli impegni che codesta ditta assume con la presentazione della stessa; pertanto, in caso d'aggiudicazione, qualora la ditta aggiudicataria rifiuti di firmare il contratto o in ogni modo ritardi la sottoscrizione del medesimo oltre il termine di dieci giorni dalla data di ricezione di convocazione per la stipulazione del contratto, si procederà alla confisca del deposito in questione. Il suddetto deposito cauzionale dovrà essere contenuto in un'altra busta chiusa recante la dicitura "DEPOSITO CAUZIONALE"; entrambe le buste di cui sopra dovranno essere poste in un unico plico chiuso e sigillato, mediante ceralacca, o altro sistema ritenuto adeguato, controfirmato ai lembi, recante denominazione della ditta (anche mediante timbri) sulla quale sarà riportato: IMPRESA/SOCIETA', ragione o denominazione sociale "CONTIENE OFFERTA E DEPOSITO CAUZIONALE PER LICITAZIONE PRIVATA PER L'AFFIDAMENTO A TERZI DEL SERVIZIO BAR E CAFFETTERIA DA ASSICURARSI PRESSO il LS "Evangelista Torricelli" di Roma –.

La gara sarà effettuata nel luogo, nel giorno e nell'ora che saranno indicate nella notifica di ammissione alla gara che sarà inviata alle ditte ritenute idonee secondo quanto stabilito nel precedente punto 2) e secondo il parere insindacabile del Dirigente Scolastico.

L'aggiudicazione avverrà seduta stante anche in presenza di una sola offerta valida, così come sarà facoltà di questa Amministrazione non procedere ad alcuna aggiudicazione.

In caso di parità fra due o più ditte si darà la precedenza a chi gestiva precedentemente il servizio o , in caso non si verifichi tale evenienza, l'aggiudicazione avverrà mediante sorteggio.

6- MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

La ditta dovrà svolgere il servizio nel rispetto delle norme generali d'igiene dei prodotti alimentari previste dal D.Lgs n. 155/97. Per lo svolgimento del servizio non spetta alcun compenso alla ditta aggiudicataria, mentre la Scuola non avanzerà alcuna pretesa sugli introiti che la ditta realizzerà.

Il servizio da fornire dovrà attendere ai seguenti punti:

- il bar ristoro è aperto anche al pubblico;
- tutto l'arredamento e le attrezzature necessarie per la fornitura del servizio sono a carico del gestore, il quale ne cura l'igiene e la manutenzione nel pieno rispetto delle norme di legge ed in particolare di quelle igieniche, sanitarie e di sicurezza;
- il gestore si impegna a fornire e somministrare prodotti "di prima qualità" disponibili in commercio nel rispetto delle norme igieniche;
- è a carico del gestore la pulizia del locale e di tutte le attrezzature e arredamenti del bar ristoro. Il gestore rimane responsabile di tutti i danni diretti ed indiretti che potrebbero verificarsi nell'esercizio dell'attività. Inoltre rimangono a carico del gestore le assicurazioni su quanto contenuto nel locale Bar;
- è vietata nella maniera assoluta la vendita agli alunni di liquori e/o qualsiasi bevanda o sostanza che contenga alcool anche in percentuali minime, così come è vietata la vendita di qualsiasi prodotto inadatto al decoro dell'istituto;
- tutti prodotti ed i generi posti in vendita dovranno essere di prima qualità e con marchi noti e consolidati a livello nazionale o anche locale;
- deve essere assicurata l'apertura durante le attività scolastiche pomeridiane e nel periodo estivo, indipendentemente dal numero del personale scolastico in servizio;
- l'orario di apertura e chiusura del Bar ristoro per studenti viene così articolato:

1. **periodo di normale attività didattica apertura ore 7.50 - chiusura ore 16.00 (venerdì ore 15)**
2. **periodo di sospensione dell'attività didattica ed estivo apertura 8.00 – chiusura ore 13.30.**

- l'accesso al Bar punto di ristoro sarà comunque disciplinato dal regolamento d'Istituto;
- tutti i prodotti in vendita con i relativi prezzi dovranno risultare da apposito listino che dovrà essere esposto in maniera ben visibile nel locale del bar punto di ristoro. Lo stesso listino dovrà essere sottoscritto dal responsabile della ditta e vistato dal Dirigente Scolastico ad ogni inizio di anno scolastico.

Fermo restando che non sono ammesse assenze del personale preposto al servizio in numero superiore all'unità, esse possono essere giustificate solo per malattie o altre oggettive impossibilità di prestare il servizio e dovranno essere comunicate alla Segreteria di questo istituto ed, infine, non potranno essere protratte per più di sette giorni lavorativi, alla scadenza dei quali la ditta si impegna a sostituirli anche temporaneamente nei modi previsti dalla legge. **La reiterazione delle assenze potrà costituire inadempimento e nei casi di ritenuta gravità condurre alla risoluzione contrattuale.**

Per tutti i generi ammessi alla vendita dovranno essere rispettate le normative previste in tema di sanità pubblica, pubblica sicurezza e legislazione fiscale. Dovranno, altresì, essere rispettate le disposizioni impartite dall'Azienda Sanitaria Locale in vigore durante lo svolgimento del servizio.

La Ditta aggiudicataria s'impegna a rispondere in proprio delle eventuali inadempienze rilevate dagli organi preposti per legge al controllo. In particolare il servizio dovrà essere svolto in osservanza della legge n. 283/62 e successive modifiche e del D.P.R. n. 237/80.

La Ditta dovrà comunicare con congruo anticipo i nominativi del personale che intenderà impiegare nell'espletamento del servizio. Questa istituzione scolastica potrà in qualsiasi momento

ed a proprio insindacabile giudizio richiedere la sostituzione del personale che non sia di proprio gradimento. Tutto il personale impiegato dovrà indossare uniformi decorose, adeguate al servizio, in linea con la normativa antinfortunistica e consone al luogo in cui si svolgerà il servizio. Questa istituzione scolastica si riserva di richiedere eventuali variazioni sui suindicati orari di lavoro, fermo restando i limiti di ore suindicate.

La Ditta dovrà curare a proprie spese la perfetta pulizia ed igiene dei locali in uso esclusivo, del banco bar e della zona immediatamente adiacente ad esso, nonché di tutti i mobili.

Il concessionario osserverà scrupolosamente le indicazioni e le prescrizioni che gli verranno fornite dal Dirigente Scolastico, dal Direttore S.G.A. e/o dal Consiglio d'Istituto, così come dovrà ottenere la preventiva autorizzazione degli stessi Organi per qualsiasi nuova ed eventuale iniziativa.

Il Concessionario dovrà servirsi dell'immobile affidatogli per il solo uso di cui alla concessione anzidetta; qualunque diversa destinazione di esso darà diritto all'immediato scioglimento del contratto da parte dell'Istituto.

La gestione dei locali sarà svolta dal Concessionario effettuandovi le seguenti operazioni:

- a. manutenzione ordinaria e pulizia giornaliera di tutti gli ambienti destinati all'esercizio oggetto del presente Capitolato;
- b. raccolta differenziata, trasporto ed allontanamento dei rifiuti, di carte, di vetro, di materiale di plastica, di alluminio e di qualsiasi altro materiale depositato od accumulato nei locali;
- c. quant'altro occorra nel superiore interesse della sanità, dell'igiene e della sicurezza pubblica e per la custodia e la sorveglianza della proprietà dei locali.

Il Concessionario assume a suo carico gli oneri derivanti dall'acquisto e fornitura di strofinacci, scope e detersivi vari per ottemperare quanto sopra previsto.

Per l'esatto adempimento del servizio, il Concessionario potrà assumere personale a sua cura e spese. Tutte le spese inerenti al personale per salari, assicurazioni contro gli infortuni, assicurazioni sociali e cassa malattia, per sé e per l'eventuale personale, contributi di qualsiasi specie, sono a carico esclusivo del Concessionario senza alcuna possibilità di rivalsa.

Il concessionario è tenuto ad osservare le disposizioni che verranno impartite dall'Ufficiale Sanitario e dal Comando dei Vigili Urbani per quanto di rispettiva competenza.

Il Concessionario risponderà direttamente e personalmente dei danni alle persone e cose, qualunque sia la natura e la causa, rimanendo a suo carico il completo risarcimento dei danni comunque arrecati.

La registrazione della convenzione sarà a totale carico dell'aggiudicatario.

7 – DOTAZIONE BAR

Questo istituto metterà a disposizione in comodato d'uso con il vincolo specifico di destinazione i locali e gli impianti tecnologici (acqua, fogna, energia elettrica, ecc.).

La Ditta aggiudicataria, al fine di adibire i predetti locali e impianti all'attività di Bar, dovrà effettuare a proprie spese tutte le opere e gli adeguamenti prescritti dall'ASL di riferimento.

I materiali, i mobili, le apparecchiature, le macchine da caffè ed i macina caffè non saranno forniti.

Rimane a carico del Concessionario la messa a norma dell'impianto di aereazione per l'eliminazione definitiva degli odori, come previsto dalla normativa in materia.

Va inoltre migliorata la possibilità di sedersi ad un banco perimetrale per consumare seduti

Detto apporto sarà fatto constatare da apposito verbale da redigersi in contraddittorio con un rappresentante della Ditta aggiudicataria, che dovrà restituire, in qualsiasi momento, il locale e gli impianti nelle normali condizioni d'uso commisurate all'utilizzo. Sono a carico della ditta gli oneri relativi al materiale di consumo ed alla manutenzione ordinaria. Tutte le stoviglie dovranno essere fornite dalla Ditta aggiudicataria, in particolare:

- le bevande calde dovranno essere servite nelle tradizionali tazze e tazzine; quelle fredde nei bicchieri generalmente prescritti;
- la posateria dovrà essere in acciaio inossidabile;
- tutte le stoviglie dovranno essere lavate dopo ogni singolo utilizzo in appositi macchinari in grado di garantire il prescritto livello d'igiene;
- a richiesta di questa istituzione scolastica la Ditta dovrà utilizzare materiale a perdere monouso (bicchieri e tazzine di plastica) .

8 – CAUZIONE DEFINITIVA E STIPULAZIONE CONTRATTO

Entro 10 giorni dalla data fissata da questa Amministrazione la Ditta aggiudicataria deve sottoscrivere il Contratto. In caso di ritardo l'Amministrazione si riserva la facoltà di dichiararla decaduta dal diritto di effettuare la fornitura nonché di confiscare il deposito cauzionale provvisorio.

E' fatto divieto di cedere anche parzialmente il contratto o di subappaltare in tutto o in parte il servizio.

Entro il termine stabilito dall'amministrazione la Ditta aggiudicataria dovrà costituire un deposito cauzionale definitivo, ragguagliato a circa il 5% del valore inventariale complessivo dei beni in parola. L'importo presunto di detta cauzione è pertanto di € 1.000,00 (mille/00) da versare sul conto corrente postale n. 26724047 intestato al Liceo Scientifico Statale E.Torricelli - Roma o mediante quietanza di una qualsiasi Tesoreria Provinciale dello Stato – Sezione Cassa Depositi e Prestiti comprovante l'avvenuto versamento del deposito cauzionale. Non saranno ammessi esoneri dal prestare cauzioni a garanzia del contratto.

La durata del Contratto viene determinata in anni uno e potrà essere rinnovato.

9 – ASSICURAZIONI SOCIALI

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere a tutti gli obblighi di legge e contratto relativi alla protezione del lavoro ed alla tutela dei lavoratori ed in particolar modo a quelli sulle assicurazioni sociali e dagli obblighi che hanno la loro origine in contratti collettivi che prevedano a favore dei lavoratori diritti patrimoniali aventi per base il pagamento dei contributi da parte dei datori di lavoro. Nel caso di denuncia da parte degli Enti competenti che a carico della ditta siano state elevate contravvenzioni, questa Amministrazione ha la facoltà, previa diffida, di revocare la concessione.

L'Amministrazione si dichiara fin d'ora libera da ogni onere conseguente al mancato pagamento delle retribuzioni o di qualunque altro emolumento spettante ai dipendenti della ditta aggiudicataria.

L'Amministrazione si riserva, altresì, la facoltà di richiedere la documentazione probatoria dei versamenti previdenziali e degli oneri sociali di cui al presente articolo.

10 – SPESE CONTRATTUALI

Sono a carico della Ditta aggiudicataria tutte le spese di stipulazione e registrazione del contratto nonché quelle fiscali, dovute secondo le leggi vigenti.

11 – IRREGOLARITA' DEL SERVIZIO E PENALI

Le irregolarità e le inadempienze che causano disservizi, saranno sanzionabili con provvedimento insindacabile del Dirigente Scolastico, notificato alla ditta aggiudicataria, mediante l'applicazione di penali commisurate alla gravità delle stesse, da un minimo di € 25,00 fino ad un massimo di € 130,00. In ogni caso, ripetute irregolarità ed inadempienze od il mancato pagamento delle penali, saranno causa di risoluzione del Contratto.

12 ELEMENTI DI RIFERIMENTO

L'istituto ha una sede sita in via Forte Braschi 99 (sede centrale) Roma .

La popolazione scolastica in sede centrale equivale a circa 650 alunni, circa 45 docenti, 19 ata. L'attività didattica si svolgerà in non meno di 200 giorni di scuola.

13 – RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Ai sensi della Legge 241/90, il responsabile del procedimento amministrativo si identifica con il Dirigente Scolastico pro-tempore. In tema di diritto di accesso alla documentazione amministrativa, relativamente al procedimento di aggiudicazione, si applicano le norme dettate dalla Legge 241/90 e successive disposizioni applicative.

Si precisa che l'esercizio del diritto di accesso è subordinato ad una istanza in forma scritta in cui dovranno essere addotte le relative motivazioni.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof.ssa Ornella Volpicelli)

Capitolato Speciale
per la concessione della gestione del bar punto di ristoro

SCHEDA DI PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Denominazione:

**Tipologia Istituzionale: LICEO SCIENTIFICO STATALE
EVANGELISTA TORRICELLI DI ROMA**

Legale Rappresentante: DIRIGENTE SCOLASTICO

Codice Fiscale n.97197990589

N. Dipendenti e Alunni: N. 700 (CIRCA IN SEDE CENTRALE)

ART. 1	OGGETTO DEL CONTRATTO
ART. 2	ORARIO DI APERTURA E PREZZI DELLE CONSUMAZIONI
ART. 3	LOCALI A DISPOSIZIONE
ART. 4	DURATA DELLA CONCESSIONE
ART. 5	CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME
ART. 6	OPERE E ATTREZZATURE
ART. 7	MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO
ART. 8	PERSONALE E RAPPORTO DI LA VORO
ART. 9	COMPORTAMENTO DEL PERSONALE DIPENDENTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA
ART. 10	DIREZIONE DEL SERVIZIO
ART. 11	NORME IN MATERIA DI SICUREZZA
ART.. 12	SOPRALLUOGO
ART. 13	CANONE
ART. 14	REVISIONE CANONE
ART. 15	MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA
ART. 16	AGGIUDICAZIONE
ART. 17	STIPULAZIONE DEL CONTRAITO
ART. 18	ULTERIORI OBBLIGHI E REQUISITI DEL CONCESSIONARIO
ART.. 19	PENALITA'
ART. 20	LICENZE ED AUTORIZZAZIONI

ART. 21	RESPONSABILITA' DEL GESTORE
ART. 22	SUBAPPALTO
ART. 23	ASSICURAZIONI
ART. 24	CONTROLLI DI CONFORMITA' DEL SERVIZIO FORNITO
ART. 25	RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E REVOCA DELLA CONCESSIONE
ART. 26	CONTROVERSIE
ART. 27	NORME FINALI

ALLEGATO

N. 1 Schema di offerta economica

ART. 1- OGGETTO DEL CONTRATTO

Il presente capitolato disciplina l'affidamento della concessione per la gestione del bar all'interno del Liceo Scientifico Statale Evangelista Torricelli di Roma” per la distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande.

L'attività di somministrazione non dovrà prevedere all'interno la produzione di pasti espressi MA DOVRA' PREVEDERE PRIMI PIATTI SURGELATI.

ART. 2 - ORARIO DI APERTURA E PREZZI DELLE CONSUMAZIONI

Il bar è aperto tutti i giorni esclusa la domenica dalle ore 7,30 alle ore 16.00 (salvo diversi accordi con il Dirigente). Inoltre si dovrà garantire l'apertura anche durante i periodi di interruzione dell'attività didattica.

I prezzi dei generi in vendita dovranno essere indicati in apposita tabella esposta in modo ben visibile a fianco della cassa e ogni sua variazione deve essere autorizzata dall'Istituzione Scolastica.

ART. 3 - LOCALI A DISPOSIZIONE

Per l'attività di cui al citato articolo 1 vengono messi a disposizione i locali e gli spazi nello stato di fatto esistente di cui potrà essere presa visione durante il sopralluogo previsto dall'art. 12 e **per i quali dovrà essere operata la ristrutturazione.**

ART. 4 - DURATA DELLA CONCESSIONE

Il contratto disciplinato dal presente capitolato decorrerà dalla data della stipula e avrà la durata di **1 anno** dalla data di affidamento del servizio con possibilità di proroga annuale o quadriennale se richiesta dall'Istituzione. Il contratto si intende concluso alla **scadenza naturale dell'anno** senza bisogno di alcuna disdetta da entrambe le parti. L'inizio dell'attività è subordinata al conseguimento delle licenze e delle autorizzazioni ai sensi della vigente normativa.

ART. 5 - CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime impiegate devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

In particolare è vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

ART. 6 - OPERE E ATTREZZATURE

Le attrezzature e la loro manutenzione ordinaria e straordinaria (compresa se necessario la sostituzione) per la gestione del bar ristoro quali: bancone e attrezzature incorporate, retro banco, vetrinette, macchina da caffè, frigoriferi, registratore di cassa, e altri elettrodomestici vari, arredi interni ed eventualmente esterni, saranno a totale carico dell'aggiudicatario.

ART. 7- MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

1) Il concessionario si impegna a proprie spese a carico a provvedere alla manutenzione dei locali in cui viene svolto l'esercizio. Tali locali dovranno essere mantenuti nelle condizioni di massimo decoro e igiene, attenendosi a tutte le prescrizioni che al riguardo il Servizio Igiene e Sanità Pubblica vorrà impartire.

La ditta aggiudicataria dovrà eseguire tutte le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali oggetto dell'appalto. I prodotti utilizzati dovranno essere autorizzati dal Ministero della Sanità ed essere corredati da scheda tecnica.

Il materiale di pulizia dovrà essere sempre contenuto nelle confezioni originali fornite di etichetta identificativa e custodito in apposito locale separato. La pulizia delle attrezzature utilizzate dovrà essere eseguita al termine dell'attività.

2) Nel caso di mancata osservanza di norme igieniche la concessione potrà essere revocata con risoluzione immediata del contratto.

3) Il concessionario si obbliga ad osservare e a far osservare tutte le disposizioni per la sicurezza e l'igiene in particolare in materia di **HACCP**, particolare attenzione si presterà alla prevenzione dei danni, infortuni ed incendi e quant'altro attiene all'uso ed al godimento dei locali che dovranno essere a norma secondo le leggi concernenti la loro

specifica destinazione a bar, impegnandosi a mantenere sempre efficienti tutti gli impianti installati nei suddetti locali e ad ottemperare a propria cura e spese, a tutte le prescrizioni impartite al riguardo da Pubbliche Autorità esonerando l'Istituzione scolastica da ogni responsabilità.

4) **I rifiuti** assimilabili agli urbani provenienti dalle attività esercitate dovranno essere raccolti in appositi contenitori forniti di sacchi e **convogliati al punto di raccolta**. La ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di uniformarsi a qualsiasi disposizione comunale in materia di smaltimento rifiuti solidi urbani e saranno a totale carico della stessa anche gli oneri derivanti dalla raccolta, trasporto e smaltimento degli oli esausti provenienti dalle lavorazioni.

5) **Nei locali del bar sono proibiti giochi di qualsiasi genere, è vietata l'installazione di macchine per video giochi ed è vietato tenere cani ed altri animali. E' altresì proibito detenere, somministrare o vendere anche per asporto bevande appartenenti alla categoria degli alcolici.**

6) Nel caso di scioglimento, per qualsiasi causa, del rapporto nulla potrà pretendere il gestore a titolo di avviamento commerciale in relazione alla gestione del bar e delle attività connesse.

ART. 8 - PERSONALE E RAPPORTO DI LAVORO

La ditta aggiudicataria deve applicare ai propri lavoratori dipendenti, impiegati nello svolgimento del servizio, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dal contratto collettivo di lavoro vigente alla data di aggiudicazione della gara per la categoria e nella località in cui si svolge il servizio. Nel caso in cui nel servizio vengono impiegati operatori stranieri, la ditta aggiudicataria è tenuta all'ottemperanza di quanto prescritto dalla legge 6 marzo 1998 n. 40 "Disciplina dell'immigrazione e norme sulla condizione dello straniero" e dalla legge 30 luglio 2002 n. 189 "Modifica alla normativa in materia di immigrazione e di asilo" e successive modifiche ed integrazioni.

Il personale dovrà essere munito delle certificazioni sanitarie previste dalla legge. Il concessionario è tenuto ad informare Tempestivamente la Dirigenza dell'esistenza di malattie infettive o comunque rilevanti per l'attività svolta, contratte dal personale dipendente.

ART. 9 - COMPORTAMENTO DEL PERSONALE DIPENDENTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Il personale dipendente della ditta aggiudicataria deve essere tecnicamente preparato e fisicamente idoneo alla mansione. Nello svolgimento del servizio è tenuto a tenere **un comportamento discreto, riservato decoroso conformato alle regole di buona educazione e di rispetto per la specifica situazione nella quale viene svolto il servizio.**

ART. 10 - DIREZIONE DEL SERVIZIO

La ditta aggiudicataria affiderà la direzione del servizio a persona di sua fiducia che controllerà il regolare svolgimento dello stesso e manterrà i contatti con la Dirigenza.

ART. 11- NORME IN MATERIA DI SICUREZZA

E' fatto obbligo alla ditta, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi a quanto previsto dal Decreto Legislativo N. 81/08 e di allegare all'atto della stipula del contratto il DUVRI (eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera)

ART. 12 - SOPRALLUOGO

Ai fini di presentazione dell' offerta le ditte partecipanti dovranno effettuare un sopralluogo nei locali destinati a bar alla presenza di un incaricato previa richiesta (e si doteranno di certificato di avvenuto sopralluogo controfirmato da un A.A. da allegare all'offerta).

ART. 13 CANONE

Il canone annuale è pari almeno a **€ 10.000,00** da corrispondere in due soluzioni, la 1^a entro il primo mese dalla stipula del contratto e la 2^a nel mese di marzo di ciascun anno di convenzione.

ART.14 - REVISIONE CANONE

Il corrispettivo rimarrà invariato nel primo anno e verrà aggiornato sulla base delle variazioni dell'indice ISTAT.

ART. 15 - MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

In busta chiusa dovranno essere consegnati entro il 31 maggio 2009 entro le ore 12.00 l'ALLEGATO N.1 completo delle dichiarazioni richieste in merito alla qualità e quantità (grammatura) prevista per la farcitura degli alimenti indicati, nonché qualità e quantità per le bevande e copia del presente capitolato del bando di gara debitamente sottoscritto per accettazione in ogni singola parte-pagina, la domanda di partecipazione.

Devono essere altresì allegati la quietanza o i documenti contabili attestanti l'avvenuto pagamento della cauzione.

ART. 16 - AGGIUDICAZIONE

La concessione del servizio bar verrà aggiudicata mediante una procedura aperta (asta pubblica). La valutazione delle offerte verrà effettuata da apposita Commissione Tecnica nominata dal Dirigente Scolastico.

ART. 17 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

A conclusione della procedura del gestore, l'Istituzione scolastica accerterà che non sussistano impedimenti giuridici alla stipulazione del contratto, ai sensi della normativa vigente.

ART. 18 - ULTERIORI OBBLIGHI E REQUISITI DEL CONCESSIONARIO

Il concessionario dovrà essere in possesso delle licenze prescritte per l'esercizio del bar nell'ambito del Comune di Roma. L'Istituzione non riconoscerà, né assumerà responsabilità alcuna per gli impegni assunti dal concessionario verso i propri fornitori.

Al cessare della concessione, il concessionario uscente dovrà rendere liberi i locali, asportando le attrezzature, scorte e quanto altro di sua proprietà.

ART. 19 - PENALITA'

La violazione di qualunque disposizione contenuta nel presente capitolato, o il compimento da parte dell'aggiudicatario o dei suoi dipendenti, di un atto che abbia compromesso o comunque possa compromettere il servizio o nuocere alla convenienza del luogo, daranno ampia facoltà all'Amministrazione di adottare sanzioni adeguate alla gravità dell'infrazione.

ART. 20 - LICENZE E AUTORIZZAZIONI

L'aggiudicatario assume la titolarità di tutte le licenze e autorizzazioni necessarie per lo svolgimento dell'attività commerciale inerente alla gestione del bar e deve osservare le leggi e i regolamenti di natura amministrativa, fiscale, sanitaria, tecnica e di polizia che disciplinano la suddetta attività, assumendone anche la responsabilità.

ART. 21- RESPONSABILITA' DEL CONCESSIONARIO

Sono a carico del Gestore tutte le spese, tasse, concessioni e materiali per la pulizia dei locali, oltre agli oneri relativi alla gestione. Sono inoltre a suo carico la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali dati in concessione e dell'insegna che indica l'attività commerciale.

ART. 22 - SUBAPPALTO

Il gestore non potrà subappaltare o cedere a qualsiasi titolo a terzi, neppure in parte il servizio affidato.

ART. 23 - ASSICURAZIONI

La ditta aggiudicataria si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge nell' espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

ART. 24 - CONTROLLI DI CONFORMITA' DEL SERVIZIO FORNITO

L'amministrazione si riserva il diritto di controllare l'igiene generale dei locali e delle attrezzature in uso.

ART. 25 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E REVOCA DELLA CONCESSIONE

La violazione anche di una sola delle disposizioni contenute nei documenti contrattuali può dare luogo a risoluzione del contratto e revoca della concessione.

ART. 26 - CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia tra le parti è competente in via esclusiva il Foro di Roma.

ART. 27 - NORME FINALI

Qualsiasi clausola e/o condizione di fornitura inserita nell'offerta ed in contrasto con il presente Capitolato speciale, sarà ritenuta come non apposta.

L'ISTITUZIONE SCOLASTICA SI RISERVA IL DIRITTO DI DOTARSI DI DUE MACCHINE EROGATRICI (UNA DEL CAFFÈ' E UNA DI BIBITE E SNAKS)

ALLEGATO N.1

OFFERTA - CONTRATTO	OFFERTA
BEVANDE	
Caffè espresso	
The caldo (latte/limone)	
Cappuccino	
Caffè-latte	
Latte caldo (bicchiere 200 cc)	
Latte freddo (bicchiere 200 cc)	
Spremuta d'arancia	
Altre bevande (da specificare)	
BIBITE	
Acqua minerale (bicchiere)	
Acqua minerale bottiglietta	
Coca-cola in lattina	
Bibite varie in lattina	
Succhi di frutta in bottiglietta	
Altre bibite (da specificare)	
PASTE DOLCI (*)	
Croissant	
Brioche Farcite	
Altri dolci (da specificare)	

PANINI	
Tutti di gr. 80 e farcitura gr. 40	
Prosciutto crudo	
Prosciutto cotto	
Pomodoro e mozzarella	
Tramezzini	
Medaglioni	
Altri tipi (da specificare)	
FOCACCIA (*)	
Pizza rossa	
Pizza bianca	
Bianca farcita (da specificare)	
PIATTI CALDI (specificare menù settimanale con prezzo)	
GELATI (confezionati)	

Indicare come referenza servizi svolti prima altre istituzioni e certificazioni particolari possedute.

(*) Si richiede l'invio di alcuni prodotti dimostrativi per testarne la qualità.

MODELLO SEMPLICE DI DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONI

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE

(Art. 46 D.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000)

Il/la sottoscritto/a _____

nato/a a _____ (prov. _____) il _____

residente in _____ (prov. _____) via/piazza _____

_____ n. _____

Sotto la sua personale responsabilità ed a piena conoscenza della responsabilità penale prevista per le dichiarazioni false dall'art.76 del D.P.R. 445/2000 e dalle disposizioni del Codice Penale e dalle leggi speciali in materia

DICHIARA

Dichiara altresì di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art.10 della legge 675/96, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa

(luogo e data)

Il/la dichiarante _____

(firma per esteso e leggibile)

La firma in calce non deve essere autenticata

MODELLO DI DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI ATTO DI NOTORIETA'

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DELL'ATTO DI NOTORIETA'
(Art. 47 D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445)

DA PRESENTARE ALLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE O AI GESTORI DI PUBBLICI SERVIZI.

Il/la sottoscritto/a _____
(cognome) (nome)

nato a _____ (_____) il _____
(luogo) (prov.)

residente a _____ (_____) in Via _____
(luogo) (prov.) (indirizzo)

consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000 per i casi dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi di

DICHIARA

Dichiaro di essere informato che, ai sensi e per gli effetti di cui all'art.10 della legge 675/96, i dati personali da me forniti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa

(luogo e data)

Il/la dichiarante _____
(firma per esteso e leggibile)

La firma in calce non deve essere autenticata

Ai sensi dell'art. 38, D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000, la dichiarazione è sottoscritta dall'interessato in presenza del dipendente addetto ovvero sottoscritta o inviata insieme alla fotocopia, non autenticata di un documento di identità del dichiarante, all'ufficio competente via fax, tramite un incaricato, oppure a mezzo posta.