



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA  
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

**LICEO SCIENTIFICO STATALE  
"E. MAJORANA"**

*Distretto 33 – RMPS63000E – Codice fiscale 94052880583  
Via Roma, 298 - 00012 Guidonia Montecelio RM  
Tel. 0774/379328 – fax 0774/378471 – e-mail [majoranaguidonia@libero.it](mailto:majoranaguidonia@libero.it)*

**Prot. N° 2797/A11**

**del 17/07/2010**

**BANDO DI GARA  
PER AFFIDAMENTO IN "CONCESSIONE DI SERVIZI" BAR  
PER SOMMINISTRAZIONE DI CIBI E BEVANDE  
ALL'INTERNO DEL LICEO SCIENTIFICO  
"ETTORE MAJORANA"  
GUIDONIA VIALE ROMA 298**

**OGGETTO: bando di gara per l'installazione di un posto di ristoro (bar) c/o Liceo scientifico "E. Majorana" Guidonia**

Il Liceo Scientifico "E. Majorana" di Guidonia si riserva di non procedere all'aggiudicazione qualora sussistano o intervengano motivi di interesse pubblico determinanti l'inopportunità dell'aggiudicazione e/o motivi fiscali e/o legali. Nulla è dovuto alle ditte concorrenti al verificarsi di tali evenienze. Tutto su scritto nella presente pagina, è parte integrante del bando in oggetto

**BANDO DI GARA**

In ottemperanza alla nota della Provincia di Roma (deliberazione del Consiglio Provinciale n°697 dell'11-05-1993, n°1036 del 28-12-1994 e n°1115 del 03-03-1995), vista la competenza che demanda sia per l'affidamento del servizio intesa come "scelta del contraente", sia la relativa gestione del posto di ristoro alle singole istituzioni scolastiche (le quali potranno provvedere all'attivazione diretta dei posti di ristoro e alla loro gestione in piena autonomia), sentito il dipendente competente settore P.I. solo ed unicamente in ordine alla utilizzazione o installazione autonoma delle utenze eventualmente occorrenti;

Il presente bando sarà affisso per sessanta giorni consecutivi all'albo della scuola, sul sito della scuola [www.liceoguidonia.it](http://www.liceoguidonia.it) e pubblicato per due uscite consecutive sul giornale settimanale il "Tiburno" ed affisso pubblicamente a mezzo di concessionaria per le affissioni.

**E' INDETTO**

Un bando di gara per servizi aventi oggetto la gestione del servizio ristoro presso il Liceo Scientifico "Ettore Majorana" – via Roma, 298 – Guidonia.

Nessuna ditta, società e/o cooperativa e/o impresa di alcun genere sarà invitata nominalmente a partecipare alla gara.

La domanda di partecipazione, redatta in lingua italiana e su carta semplice, dovrà essere indirizzata al D. S. dell'Istituto, ed essere sottoscritta dal rappresentante legale dell'impresa. Il plico, contenente la domanda di partecipazione e gli allegati richiesti, dovrà pervenire chiuso con l'indicazione sul frontespizio "GARA PUNTO DI RISTORO". Esso dovrà essere inviato (pena l'esclusione) tramite

raccomandata a.r. o consegnata a mano presso l'ufficio di segreteria dell'Istituto " E. Majorana". La data di scadenza è fissata per le ore 12,00 del 25 SETTEMBRE 2010.

Il termine stabilito per l'invio delle domande è perentorio; pertanto non saranno prese in considerazione quelle che per qualsiasi ragione, non esclusa la forza maggiore, non saranno pervenute entro il termine indicato. **Farà fede l'ora e la data di arrivo c/o la segreteria dell'Istituto.**

Decorso il termine predetto non sarà ritenuta valida alcun'altra offerta, anche se sostitutiva, aggiuntiva, o alternativa ad offerte precedenti e non si farà luogo a gara di migliororia né sarà consentita, in sede di gara, la presentazione di altra offerta. Le offerte indeterminate, parziali o plurime e/o contenenti condizioni e/o riserve saranno considerate nulle.

L'Istituto, qualora nessuna delle offerte presentate soddisfi le prescrizioni del capitolato o qualora le stesse non risultino convenienti, si riserva di non procedere alla aggiudicazione della gara.

L'Istituto si riserva altresì di sospendere e/o non procedere all'aggiudicazione definitiva in caso di eventuali ricorsi e/o controversie giudiziarie instaurate da parte delle ditte partecipanti escluse, sino alla definizione del/i procedimenti incardinati.

I partecipanti, al verificarsi di una delle ipotesi sopra previste rinunciano a richiedere ogni e qualsiasi danno, indennizzo e/o risarcimento.

Il canone di locazione dell'immobile adibito a posto ristoro sarà determinato dall'Amministrazione Provinciale alla quale dovrà essere corrisposto il relativo affitto.

## **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 25 SETTEMBRE **2010**

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 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:
- o 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;
  - o 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;
  - o 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;
  - o 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);
  - o 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 almeno dieci giorni 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 della domanda di partecipazione, la ditta potrà presentare un piano particolareggiato di esecuzione del servizio in linea con la normativa HACPP.

In caso di società, il possesso dei requisiti di cui alle suindicate 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 i fac-simile allegati. 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 - CONTRIBUTO**

- Dichiarazione, a pena di nullità, di obbligo di versamento di un contributo pari ad € 2.000,00 annui a favore del Liceo scientifico E. Majorana.
- Il contributo di cui al precedente capo dovrà essere contestualmente versato all'atto della sottoscrizione del contratto a mezzo di assegno circolare o bonifico bancario intestati al Liceo Scientifico E. Majorana di Guidonia

#### **5- 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 25 SETTEMBRE 2010 c/o la segreteria dell'istituto.** 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 che sarà messo a disposizione della ditta; a tal fine si prega di prendere un appuntamento con l'Ufficio di Segreteria al numero di tel. 0774379328 dalle ore 8.00 alle 13.00 dal lunedì al venerdì.

A tal fine il Dirigente scolastico ha individuato, quali delegati per l'accesso, la Dott.ssa Gorbi Debora ed il sig Mauro Devenuto

Ai documenti prodotti va allegato, pena l'esclusione, la dichiarazione di avvenuto sopralluogo, controfirmata dal delegato del D.S..

#### **6- AGGIUDICAZIONE**

Le ditte che avranno presentato domanda di partecipazione alla gara dovranno presentare offerta valida secondo le modalità sotto indicate:

- a) l'offerta, dell'importo minimo di cui all'art.15 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. Majorana" di Guidonia. 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. Majorana" di Guidonia. 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, unitamente alla domanda di partecipazione (allegato 2) e dichiarazione di avvenuto sopralluogo, 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 L'AFFIDAMENTO A TERZI DEL SERVIZIO BAR E CAFFETTERIA DA ASSICURARSI PRESSO il LS "E. Majorana" –

**L'aggiudicazione avverrà 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, l'aggiudicazione avverrà mediante sorteggio.

#### **7- 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 personale addetto, in regola con la normativa nazionale regionale provinciale e comunale, dovrà essere di almeno due unità per l'orario di apertura oltre ad una terza unità per la durata della ricreazione.
- il bar ristoro è aperto esclusivamente al personale ed agli studenti della scuola negli orari concordati e determinati dalla dirigenza. In nessun caso può essere ammesso l'accesso 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 s'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. E' fatto obbligo al concessionario di provvedere alla tinteggiatura annuale del locale concesso in

locazione. 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 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. La chiusura estiva dell'attività potrà avvenire esclusivamente nel mese di Agosto ;

- 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 15.00 salvo diverse necessità da parte della scuola**

2. **periodo di sospensione dell'attività didattica ed estivo apertura ore 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 dovrà 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.

In ogni caso il concessionario dovrà sottoscrivere polizza assicurativa per il rischio dei danni a cose /o a persone con massimale di almeno TRE milioni di Euro

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

### **7 – DOTAZIONE BAR**

**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 e le apparecchiature in ogni modo necessarie al funzionamento del posto di ristoro, dovranno essere forniti a propria cura e spese, dalla ditta aggiudicataria senza alcun onere per l'istituzione scolastica.**

**Rimane a carico del Concessionario l'installazione dell'impianto di aereazione per l'eliminazione definitiva degli odori e dell'impianto di climatizzazione, come previsto dalla normativa in materia.**

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**

La sottoscrizione del contratto definitivo avverrà non prima del decorso di 60 giorni dalla comunicazione di avvenuta aggiudicazione, previa convocazione da parte di questa Amministrazione. Entro i successivi trenta giorni dalla predetta sottoscrizione, il posto di ristoro dovrà essere operativo e funzionante. In caso di mancata sottoscrizione e/o ritardo, l'Amministrazione si riserva la facoltà di dichiararla decaduta dal diritto di effettuare la fornitura nonché di confiscare il deposito cauzionale provvisorio, con salvezza di richiedere eventuali ulteriori danni.

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 intestato al Liceo Scientifico Statale E. Majorana - Guidonia. Non saranno ammessi esoneri dal prestare cauzioni a garanzia del contratto.

**La durata del Contratto è determinata in anni 2 (due) 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 sede sita in via Roma civico 298 comune di Guidonia Montecelio (RM) .

La popolazione scolastica nell'a.s. 2009/2010 equivale a 956 alunni, 96 docenti, 26 ata.

## **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

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

---

**SCHEMA DI PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA**

**Denominazione: LICEO SCIENTIFICO STATALE Ettore Majorana**

**Legale Rappresentante: DIRIGENTE SCOLASTICO**

**Codice Fiscale n94052880583**

**Attuale popolazione scolastica Docenti 96; Ata 26; Alunni 956.**

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 LAVORO
ART. 9	COMPORAMENTO DEL PERSONALE DIPENDENTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA
ART. 10	DIREZIONE DEL SERVIZIO
ART. 11	NORME IN MATERIA DI SICUREZZA
ART. 12	SOPRALLUOGO
ART. 13	CANONE DI LOCAZIONE E CONTRIBUTO
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

N. 2 modello di partecipazione

## ART. 1- OGGETTO DEL CONTRATTO

Il presente capitolato disciplina l'affidamento della concessione per la gestione del posto di ristoro bar all'interno del Liceo Scientifico Statale Ettore Majorana di Guidonia 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, SECONDI E CONTORNI SURGELATI** e/o preconfezionati.

## 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 14.00 (salvo diversi accordi con il Dirigente). Inoltre si dovrà garantire l'apertura anche durante i periodi di interruzione dell'attività didattica ad eccezione del mese di Agosto.

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 **2 anni** dalla data di affidamento del servizio con possibilità di proroga biennale o quadriennale se richiesta dall'Istituzione. Il contratto si intende concluso alla **scadenza naturale del biennio** 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 e/o provinciale 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, anche per eventuali minorenni con contratto di apprendistato, 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.

Sono in ogni caso richieste la presenza di n due dipendenti per l'intero orario di apertura oltre ad un terzo dipendente per l'ora precedente e successiva alla

ricreazione.

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 delegato del Dirigente Scolastico da allegare all'offerta).

N.B. Tutte le attrezzature presenti nel locale adibito a posto di ristoro sono di proprietà privata del precedente gestore e pertanto non costituiscono oggetto di fornitura che è limitata ai soli locali.

#### ART. 13 CANONE

Il canone di locazione dell'immobile adibito a posto di ristoro sarà determinato dall'amministrazione provinciale alla quale dovrà essere versato il corrispettivo.

#### ART.14 - REVISIONE DEL 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 le ore 12,00 del 25 SETTEMBRE 2010. 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 valutazione delle offerte e la relativa scelta della ditta, verrà effettuata da apposita commissione tecnica nominata dal Dirigente Scolastico che provvederà ad esaminare le offerte pervenute, previo esame della regolarità dei requisiti richiesti, secondo i seguenti parametri:

- a) miglior rapporto qualità prezzo      punti max 50
- b) esperienza nel settore                      punti max 50

relativamente alla dichiarazione e/o documentazione all'esperienza maturata si precisa che la stessa sarà considerata in qualunque modo acquisita ( individuale e/o associata)

#### ART. 17 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

A conclusione della procedura di scelta 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 e/o autorizzazioni prescritte per l'esercizio del bar nell'ambito del Comune di Guidonia. 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, entro i successivi venti giorni, 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 da parte del D.S. previa comunicazione con preavviso massimo di trenta giorni.

#### **ART. 26 - CONTROVERSIE**

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

#### **ART. 27 - NORME FINALI**

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

## ALLEGATO N.1

OFFERTA – CONTRATTO	OFFERTA
BEVANDE	
Caffè espresso grammi 7 polvere	
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 (specificare marca)	
Succhi di frutta in bottiglietta (specificare marca)	
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 gr 80	
Pizza rossa gr 80	
Pizza bianca grammi	
Bianca farcita (da specificare)	
PIATTI CALDI (primi, secondi, contorni)	
Surgelati	
Preconfezionati	