



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

## LICEO GINNASIO STATALE "GIULIO CESARE"

00198 ROMA – CORSO TRIESTE, 48 – Fax 06/85355339 Tel. 06/8416353  
X DISTRETTO - RMPC12000C – sito: [www.liceogiuliocesare.it](http://www.liceogiuliocesare.it) – email: [rmpe12000c@istruzione.it](mailto:rmpe12000c@istruzione.it)

### CAPITOLATO D'APPALTO PER PUNTI DI RISTORO VOLANTI

#### **Art.1. OGGETTO DEL CONTRATTO**

L'appalto ha per oggetto la creazione di quattro punti di ristoro, individuati dall'Amministrazione, interni all'edificio scolastico, per il catering e la somministrazione di prodotti alimentari (merende e bevande) già preparati e preconfezionati. I prodotti base richiesti sono indicati nell'allegato elenco (all.n.1)

#### **Art.2. CALENDARIO ED ORARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

Il servizio deve essere offerto durante la ricreazione degli studenti e cioè non prima delle h.10,30 e non oltre le ore 11,30, dall'inizio dell'anno scolastico fino al termine delle lezioni.

Permane il diritto da parte del Dirigente Scolastico di individuare dei momenti di chiusura durante tali orari, a tutela dello svolgimento delle attività didattiche.

Al Dirigente Scolastico o a persona delegata spetta altresì il controllo sul rispetto degli orari.

#### **Art.3. LOCALI ED ATTREZZATURE**

La distribuzione e la vendita dei prodotti alimentari si svolgerà su appositi banconi su appositi banconi forniti e predisposti dalla ditta aggiudicatrice in numero di almeno 1 per piano, per una superficie lineare complessiva non inferiore a 6 metri.

#### **Art.4. ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

Oltre a quanto previsto in altri punti del presente capitolato, la Ditta aggiudicataria si impegna a provvedere:

- all'organizzazione, gestione e somministrazione del servizio di 4 punti ristoro volanti, ivi compresa la fornitura di articoli complementari, quali tovaglioli di carta, ecc. con spese totalmente a suo carico;
- a somministrare prodotti che rispettino le grammature minime indicate nella tabella allegata (all.n.1);
- al trattamento sia ordinario che straordinario dovuto al proprio personale, che dovrà essere regolarmente assunto, nonché ai relativi contributi previdenziali ed assistenziali imposti dalla legge;
- a curare la scrupolosa sorveglianza delle norme igieniche nel rispetto del Regolamento N. 852/2004/CE e dei principi del Sistema HACCP da parte di tutto il personale addetto al confezionamento e alla distribuzione dei prodotti;
- alla fornitura del vestiario idoneo per il personale in servizio;
- alla manutenzione e all'eventuale reintegro delle attrezzature e degli arredi presenti nei locali dei punti ristoro;
- alla pulizia degli ambienti, delle attrezzature fisse e mobili, e dei locali.
- al pagamento di imposte e tasse generali e speciali, compresa la tassa smaltimento rifiuti, per quanto di competenza;
- alla contabilizzazione secondo le vigenti disposizioni in materia di incassi e comunque di natura fiscale e tributaria
- a fornire alla scuola, quando richiesto, i dati relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari, ex lege 136/2010 e successive modificazioni, consapevoli che il Contratto di Concessione privo della clausola sulla tracciabilità dei flussi finanziari è punito per Legge con la nullità assoluta del Contratto.

#### **Art.5. ASSICURAZIONE**

Il gestore è tenuto a stipulare, entro il 31/10/2011, un'assicurazione RC con un massimale non inferiore a € 500.000,00 contro i danni che derivassero all'Istituto e/o a terzi in conseguenza dell'espletamento del servizio.

#### **Art.6. DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO**

Non è consentita, sotto pena di rescissione del contratto, la cessione e qualsiasi altra forma di subappalto totale o parziale del servizio.

#### **Art.7. DURATA DELL'APPALTO**

Il contratto avrà validità giorno 01/11/2011 al giorno 31/10/2014 ( 3 anni ).

Alla fine di tale periodo, il contratto decadrà di diritto, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora e non sarà tacitamente rinnovabile.

#### **Art.8. PERSONALE**

La società aggiudicataria impegnerà personale regolarmente iscritto a libro paga in base alle esigenze di servizio, garantendo comunque sempre la continuità e la regolarità dell'esercizio stesso. Di detto personale verrà fornito elenco dettagliato.

Il personale, durante l'orario di servizio, dovrà indossare indumenti di lavoro come prescritto dalle vigenti norme in materia di igiene, e un tesserino di riconoscimento ben visibile.

Per i lavori di pulizia dovrà indossare indumenti distinti da quelli usati per la distribuzione e/o preparazione dei prodotti.

Il Dirigente Scolastico - supportato dalla Commissione di controllo - si riserva, in ogni caso, di esprimere un giudizio di idoneità sul personale stesso, relativo ai comportamenti e/o al numero qualora si rivelasse insufficiente per una normale conduzione dei servizi appaltati.

#### **Art.9. ASPETTI IGIENICO-SANITARI, NORME DI SICUREZZA, PULIZIA ED IGIENE**

Dovranno essere osservate le norme fondamentali relative agli aspetti igienico-sanitari (legge n.238/1962, D.P.R. n.327/80 e succ. modifiche e regolamenti locali d'igiene). In particolare la produzione, il confezionamento, il trasporto e la somministrazione degli alimenti devono avvenire secondo le norme previste e la Ditta deve possedere l'autorizzazione sanitaria rilasciata dal Sindaco attraverso la ASL di competenza.

Il cibo deve essere preparato in locali aventi requisiti richiesti dalle norme di legge e nei regolamenti locali di igiene, anche tenendo conto dell'Ordinanza del Ministero della Sanità del 26/05/95.

I punti di ristoro volanti saranno posizionati in modo da garantire il facile deflusso degli acquirenti, dovranno essere lontani da fonti inquinanti, essere areati, illuminati e termoregolati; si ricorda inoltre che in nessun caso è ammesso l'utilizzo di fiamme libere, scaldavivande e fornelli a gas o elettrici.

I veicoli adibiti al trasporto delle merende devono essere sempre puliti e in grado di proteggere gli alimenti dalla sporcizia esterna e dai possibili danni causati dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali.

Non possono essere trasportati in modo promiscuo diverse sostanze alimentari, o alimenti e merci diverse, a meno di imballarle in modo da evitare ogni possibile contatto e contaminazione.; in ogni caso ciascun singolo prodotto alimentare deve essere confezionato con apposita carta per alimenti e sigillato senza l'uso di grappe metalliche.

La pulizia degli ambienti, delle attrezzature fisse e mobili e delle stoviglie è a carico del gestore: la pulizia dovrà avvenire non appena terminata la somministrazione degli alimenti, eliminando avanzi di cibo, carte di imballo e ogni altra sostanza connessa alla vendita.

#### **Art.10. QUALITA' E QUANTITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, di marche conosciute a livello nazionale e dovranno essere somministrati nelle quantità previste.

E' fatto divieto di somministrare Organismi Geneticamente Modificati ( OGM ); formaggi e salumi non devono contenere polifosfati aggiunti.

In ogni caso è fatto obbligo di indicare la composizione degli alimenti esponendola in apposita tabella nei luoghi di distribuzione.

#### **Art.11. DISTRIBUZIONE**

Gli alimenti dovranno essere contenuti in appositi involucri biologicamente degradabili e gli addetti alla distribuzione, durante tale attività, non dovranno manipolare il denaro.

#### **Art.12. PREZZI DI VENDITA**

Il prezzo deve essere riferito a ogni singolo prodotto e non potrà subire aumenti fino al 31/10/2011; gli eventuali aumenti successivi non potranno essere superiori al tasso di inflazione (indice ISTAT) e comunque dovranno essere concordati con la Dirigenza.

I prezzi di vendita di ogni articolo, comprensivi di IVA, dovranno essere esposti in una tabella firmata dal Dirigente Scolastico.

#### **Art.13. DIRITTO DI CONTROLLO**

Il Dirigente Scolastico – supportato dalla Commissione di controllo - potrà predisporre, in qualsiasi momento, senza preavviso, a propria discrezione e giudizio e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla gestione alle prescrizioni contrattuali.

#### **Art.14. CONTESTAZIONI**

Il Consiglio d'Istituto farà pervenire alla Ditta aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

La Ditta, entro dieci ( 10 ) giorni dalla notifica, potrà fornire le controdeduzioni del caso.

Il Consiglio d'Istituto ne comunicherà l'eventuale mancato accoglimento alla Ditta che, entro i successivi otto ( 8 ) giorni, dovrà uniformarsi alle prescrizioni, pena un'ammenda fino a € 500,00= (euro cinquecento/00)

#### **Art.15. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

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

- abbandono dell'appalto, salvo forza maggiore;

- ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio,
- cessione a terzi in tutto o in parte dei diritti e/o degli obblighi inerenti al presente capitolato;
- contegno abitualmente scorretto verso il pubblico da parte della Ditta o del personale adibito al servizio;
- inosservanza, da parte della Ditta aggiudicataria, di uno o più impegni assunti verso l'Istituto;
- colpevolezza in frode della Ditta aggiudicataria;
- apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta aggiudicataria;
- inosservanza, anche parziale, del presente capitolato, dopo reiterate ammende;
- ogni altra inadempienza ai sensi dell'art. 1453 c.c.

L'applicazione della risoluzione non pregiudica la messa in atto, da parte del committente, di azioni di risarcimento dei danni subiti.

Il contratto si considera risolto anche in caso, nel corso del triennio, l'istituto bandisca gara di appalto per l'istallazione e la gestione di punto ristoro bar interno alla scuola, e tale gara sia vinta da ditta diversa dalla aggiudicataria del presente capitolato.

#### **Art.16. SPESE, IMPOSTE E TASSE**

La Ditta fornitrice elargirà un contributo annuale consumi, di natura forfetaria, a favore del bilancio d'istituto, nella quantità prevista nell'offerta di gara. Tale contributo viene assunto nel programma annuale e destinato all'ampliamento dell'offerta formativa (Legge Bersani 40/07).

La ditta aggiudicataria dovrà costituire una polizza fideiussoria di €. 5.000,00 emessa da un istituto autorizzato a garanzia dell'esecuzione del contratto. La polizza dovrà essere allegata al contratto e questo Liceo potrà rivalersi in caso di inadempienze contrattuali procedendo all'incameramento della polizza.

#### **Art.17. RESPONSABILITA'**

La Ditta aggiudicataria del servizio si impegna a sollevare l'Istituto da qualunque pretesa, azione o molestia che possano derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o colpa nell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa in caso di condanna.

La Ditta aggiudicataria è sempre responsabile, sia verso l'Istituto che verso i terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni che dall'attività del personale o dall'uso dei mezzi impiegati, potessero derivare ai terzi.

#### **Art.18. AUTORIZZAZIONE SANITARIA**

Il personale addetto alla preparazione, produzione, vendita e somministrazione degli alimenti deve essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria rilasciata dal sindaco

#### **Art.19. CLAUSOLE FINALI**

Nel presentare l'offerta l'agenzia proponente dovrà dichiarare di impegnarsi all'osservanza del presente capitolato. Tutte le offerte difformi dal presente capitolato non saranno prese in considerazione.

Il presente capitolato viene affisso all'albo in data 27 settembre 2011

Roma, 27 settembre 2011

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**  
Prof. Micaela Ricciardi

**TABELLA DEI PRODOTTI ALIMENTARI RICHIESTI**

<b>DESCRIZIONE</b>	<b>PESO</b>	<b>MARCA</b>	<b>PREZZO</b>
Acqua minerale (bottiglietta)	50 cl		
Bibite	lattina da cc. 250 bottiglietta da 33 cl		
The pesca/limone in bottiglietta	50 cl		
Succhi di frutta	125 cl		
Yogurt naturale (magro intero)	125 gr		
Yogurt alla frutta	125 gr		
Brioche fresca (cornetto) vuota	60 gr		
Panino con:	70 gr		
▪ prosciutto cotto	40 gr		
▪ prosciutto crudo	40 gr		
▪ salame	40 gr		
▪ prosciutto cotto e formaggio	40 gr		
▪ mortadella	40 gr		
▪ bresaola	40 gr		
▪ lonza	40 gr		
▪ speck	40 gr		
Pizza rossa al trancio	150 gr		
Pizza bianca semplice	100 gr		
Pizza bianca farcita con	100 gr		
▪ prosciutto cotto e formaggio	50 gr		
▪ prosciutto crudo e formaggio	50 gr		