

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
LICEO SCIENTIFICO STATALE

FRANCESCO D'ASSISI

00172 ROMA - Viale della Primavera, 207 - ☎ 06 121122745 - FAX 06 2415987

00171 ROMA - Via Castore Durante, 11 ☎ 06 121122765 - FAX 06 24416806

✉ rmps10000a@istruzione.it - <http://www.liceofrancescodassisi.gov.it/>

codice fiscale 80205370580 Cod. mecc. RMPS10000A

Distretto XV

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE

Prot. 2910/C14

Del 17/11/2015

Bando di gara per affidamento servizio posti di ristoro volanti per la vendita al dettaglio di generi commestibili nei locali della scuola

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

RITENUTO di dover procedere, al fine di assicurare un servizio affidabile, sicuro ed alle migliori condizioni di mercato, alla stipula del contratto di fornitura di generi commestibili mediante punti di ristoro volanti nei locali del Liceo Scientifico "Francesco d'Assisi"

VISTO il Decreto Interministeriale 1 febbraio 2001, n. 44, Regolamento concernente le "Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche" in particolare il Titolo IV Attività Negoziale art. 31-34;

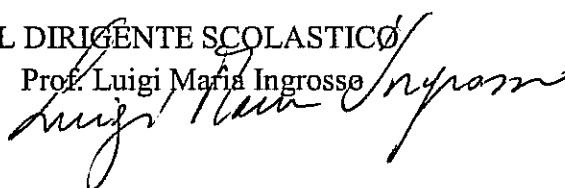
DETERMINA

- 1) di richiedere idonea offerta per la fornitura di generi commestibili mediante punti di ristoro volanti nei locali del Liceo Scientifico "Francesco d'Assisi" di Roma sede centrale di Viale della Primavera, 207 - 00172 Roma e sede succursale Via Castore Durante, 11 - 00171 Roma;
- 2) di stabilire i requisiti delle offerte e i criteri di valutazione utili all'aggiudicazione e specificati nel bando di gara in allegato;
- 3) che le offerte debbano pervenire in busta chiusa all'Istituto **entro e non oltre le ore 12:00 del giorno 27 novembre 2015** firmate dal legale rappresentante;
- 4) la Scuola si riserva il diritto di scegliere la ditta che, a suo insindacabile giudizio, verrà ritenuta più idonea a seguito della comparazione delle offerte presentate sulla base della richiesta di offerta, del capitolato, della valutazione dell'affidabilità della ditta, della congruità delle offerte e del contributo alla scuola per favorire le attività istituzionali. **Verranno escluse dalla gara le offerte difformi dal capitolato contenuto nella richiesta di offerta;**
- 5) che l'esame delle offerte sia effettuato dalla Commissione per le Gare, all'uopo istituita dal Dirigente Scolastico con la consulenza del Consiglio d'Istituto, mentre l'aggiudicazione della gara sia deliberata dal Consiglio d'Istituto;
- 6) di stabilire che la disciplina contrattuale sia contenuta nel Bando di gara e nel Capitolato in allegato.



IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Luigi Maria Ingrosso



**BANDO DI GARA A PROCEDURA RISTRETTA ACCELERATA (ARTT. 55 / 70
COMMA 11 DEL D.LVO 163/2006) PER SERVIZIO DI RISTORO VOLANTE PER LA
VENDITA AL DETTAGLIO DI GENERI COMMESTIBILI NEI LOCALI DELLA
SCUOLA - CIG ZAC17247FF**

Alle ditte:

PANDA CATERING
pandacateringsrl@legalmail.it

FANTASY CATERING S.A.S.
fantasycateringsas@legalmail.it

EVENTIME GROUP SRL
eventimegroup@legalmail.it

PANDA BENEDETTO SRL
pandabenedettosrl@legalmail.it

DITTA GUGLIELMI ORNELLA
ornellaguglielmi@registerpec.it

Si comunica che è indetta una gara per la gestione di posti di ristoro volante, all'interno di questo istituto nei locali posti al piano terra nella sede di Viale della Primavera, 207 e nei locali posti al piano terra nella sede di Via Castore Durante, 11. Il presente avviso e il relativo capitolato sono pubblicati sul sito web dell'Istituto.

La durata del servizio è di anni 1 (uno) dal giorno 01/01/2016 al giorno 31/12/2016, a meno che non intervenga disdetta scritta da una delle parti.

Le Ditte che intendono presentare offerta hanno l'**obbligo di sopralluogo** per ispezionare i locali allo scopo di formulare una proposta congrua agli spazi dell'istituto.

Non sarà ammesso alcun rinnovo tacito di questo contratto come previsto dalla L. 62/2005, art. 23 e non è previsto l'inoltro di alcuna disdetta da parte di questa amministrazione, in quanto il contratto s'intende automaticamente risolto alla scadenza naturale di anni 1 (uno).

Tutti gli oneri e responsabilità di installazione e gestione dei punti di ristoro sono a carico della ditta aggiudicataria.

La gestione dei servizi potrà essere soggetta a controlli periodici da parte del Dirigente Scolastico, del coordinatore amministrativo o di una eventuale Commissione nominata dal Consiglio d'Istituto.

La Scuola si riserva il diritto di scegliere la ditta che a suo insindacabile giudizio verrà ritenuta più idonea a seguito della comparazione delle offerte presentate sulla base dei criteri più avanti indicati

Verranno escluse dalla gara le offerte difformi dal capitolato contenuto nel bando di gara.

PRESCRIZIONI PER LE DITTE CONCORRENTI

A. MODALITA' E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA - ESCLUSIONI

La domanda, redatta secondo l'allegato modulo, e la restante documentazione richiesta, devono pervenire a:

Liceo Scientifico "Francesco d'Assisi", Viale della Primavera, 207 – 00172 Roma,
entro e non oltre **le ore 12:00 del giorno 27 novembre 2015** a mezzo:

- raccomandata A/R, da far pervenire entro la data di cui sopra (non farà fede il timbro postale);
- consegna a mano presso l'Ufficio Protocollo, in busta chiusa (con riscontro di consegna).

Liceo Scientifico "Francesco d'Assisi" non assume alcuna responsabilità per la dispersione di comunicazione dipendente da inesattezze nell'indicazione del recapito da parte del concorrente oppure da mancata o tardiva comunicazione di cambiamento dell'indirizzo indicato nella domanda, né per eventuali disguidi postali o comunque imputabili a fatti terzi, a caso fortuito o di forza maggiore.

Non saranno prese in considerazione le domande inviate via fax.

Saranno escluse dalla valutazione le domande:

- pervenute oltre i termini;
- pervenute con modalità diverse da quelle previste dal presente bando;
- sprovviste della firma in originale dell'esperto e del rappresentante legale dell'ente gestore;
- sprovviste del curriculum vitae;
- sprovviste degli allegati previsti dal presente bando;
- presentate da soggetti diversi da quelli previsti dal bando.

EL PRESCRIZIONI PER LE BUSTE CONTENENTI L'OFFERTA

La busta esterna dovrà riportare solo l'indirizzo con la dizione "APPALTO PUNTO RISTORO VOLANTE", e contenere 3 BUSTE come di seguito specificato .

PRIMA BUSTA: chiusa denominata "**BUSTA 1**" recante la dicitura "**DOCUMENTI DI AMMISSIONE**" che dovrà contenere

1. l'**allegato A**;

1. il **DURC** (Documento Unico di Regolarità Contributiva), che attesti l'assolvimento, da parte dell'impresa, degli obblighi legislativi e contrattuali nei confronti di INPS, INAIL e Cassa Edile; per le imprese individuali è sufficiente autocertificazione;

1. la **dichiarazione sostitutiva** ai sensi dell'art. 15 della L. 183/2011 che attesti:

- l'iscrizione alla Camera di Commercio, non anteriore a tre mesi, per lo svolgimento dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande;
- l'assenza di carichi penali pendenti del/i titolare/i o del/i legale/i rappresentante/i per le imprese individuali (ex casellario giudiziario) e di tutti i Soci se trattasi di società in nome collettivo (SNC); del rappresentante legale e dei soci accomandatari se trattasi di società in accomandita semplice (SAS); del rappresentante legale e degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza per tutti gli altri tipi di società
- il possesso dei requisiti di ordine generale previsti dal D.lgs. n.163 del 12.04.2006 (Codice dei contratti pubblici), art.38, e in particolare l'inesistenza delle cause di esclusione di cui al citato art. 38 lettere a) b) c) d) e) f) g) h) i) l) m) del D.Lgs.163/2006, espressamente riferite all'impresa e a tutti i legali rappresentanti, che la Ditta non si trova in stato di fallimento o di amministrazione controllata e che, negli ultimi cinque anni, non sono state avviate procedure di fallimento o di concordato preventivo;
- il possesso della licenza d'esercizio;

4. le **seguenti ulteriori dichiarazioni**:

- di essere a conoscenza di quanto disposto dal D.Lgs. n.81 del 09.04.2008 (Testo unico salute e sicurezza)
- di aver ottemperato agli obblighi di cui all'art.4 del D.Lgs. 155/97 come aggiornato dal D.Lgs 193/2007, concernente l'igiene dei prodotti alimentari e i controlli in materia di sicurezza alimentare (Documento di autocontrollo HACCP);
- che la Ditta non appartiene a dipendenti della scuola o loro parenti o affini;
- di assumere gli obblighi previsti dalla normativa antimafia, ai sensi della Legge 136/2010 e successive modificazioni, relativamente alla tracciabilità dei flussi finanziari;
- di impegnarsi a collaborare con la Scuola al fine di agevolare l'esecuzione dei servizi sulla base del programma contrattuale, con particolare riferimento al ritiro dei rifiuti relativi al servizio stesso;
- di impegnarsi a collaborare con il RSPP interno per la stesura e predisposizione del Documento Unico Valutazione Rischi da Interferenze (DUVRI);

- di impegnarsi a costituire una polizza assicurativa di responsabilità civile, per furti, danneggiamenti e incendi e a fornire alla Scuola prova di possedere dette polizze;
- di mantenere invariati i prezzi di cui all'offerta economica (busta 3) per l'intero periodo di validità del contratto;
- di attestare per i prodotti freschi che la confezione è quotidiana come pure il ritiro dell'invenduto;
- di impegnarsi a non far mancare la fornitura dei prodotti oggetto del presente bando durante i periodi di svolgimento dell'attività didattica;
- ad esporre pubblicamente il listino prezzi;
- di adeguarsi alle disposizioni dettate dalla Città Metropolitana di Roma Capitale, proprietaria dei locali scolastici;

1. Dovrà inoltre contenere:

- fotocopia carta d'identità del sottoscrittore debitamente firmata;
- attestato rilasciato dalla scuola di presa visione dei locali dove sarà svolto il servizio stesso;
- modello di documento valutazione rischi (DUVRI).

L'assenza della certificazione richiesta, comporterà la mancata sottoscrizione del relativo contratto, e entro la data della stipula dello stesso non venisse prodotta.

SECONDA BUSTA: chiusa denominata "**BUSTA 2**" recante la dicitura "**OFFERTA TECNICA**", che dovrà contenere gli elementi aggiuntivi di valutazione sul piano tecnico, ad esclusione dei banconi per la distribuzione volante del cibo, forniti dalla scuola. Gli elementi tecnici aggiuntivi richiesti sono i seguenti:

- i mezzi di pagamento che intende utilizzare per la vendita dei prodotti a pacchetto (ticket a blocchetti, eventuali carte ricaricabili, ecc.);
- aderenza alla tipologia dei prodotti richiesti nel capitolato con dettagliato riferimento alle caratteristiche merceologiche e commerciali degli stessi;
- referenze di eventuali altre scuole in cui è stato organizzato il medesimo servizio;
- il possesso di certificazione di qualità (ISO).

La suddetta relazione tecnica deve essere sottoscritta in ogni pagina dal legale rappresentante

TERZA BUSTA chiusa denominata "**BUSTA 3**" recante la dicitura "**OFFERTA ECONOMICA**".

Questa dovrà contenere:

A. L'offerta economica redatta sul modulo predisposto dall'amministrazione (**allegato B**), compilato integralmente e sottoscritto dal titolare/legale rappresentante, con specifica indicazione dei prezzi offerti per i singoli prodotti.

In tale busta non dovranno essere inseriti altri documenti.

I prezzi dell'offerta dovranno essere quelli finali del consumatore per acquisti a moneta (comprensivi di IVA e ogni altro onere).

A PENA DI ESCLUSIONE dovrà essere utilizzato il "Modulo di formulazione Offerta" (allegato B) trascritto su carta intestata dell'offerente o con timbro di intestazione e sottoscritto dal legale rappresentante della Ditta. Tale modulo dell'offerta economica, a pena di esclusione, non deve essere modificato. Potranno essere allegate eventuali note esplicative sulle caratteristiche dell'offerta, qualora non presenti già nell'offerta tecnica.

B. l'offerta del contributo annuo forfetario da elargire a favore del bilancio d'istituto e da destinarsi all'ampliamento dell'offerta formativa (Legge Bersani 40/07).

L'offerta e la documentazione presentata a corredo rimarranno in possesso dell'Amministrazione.

C. PROCEDURA DELLA GARA

Decorsi i termini per la presentazione delle offerte, la Commissione per le Gare, presieduta dal Dirigente Scolastico, procederà all'apertura pubblica dei plichi e delle buste in essi contenuti **il giorno 30 novembre 2015 alle ore 9,30.**

Si aprirà per prima la BUSTA 1 e, SOLO se essa contiene quanto richiesto, si procederà all'apertura della BUSTA 2 e della BUSTA 3. Il contenuto di ogni busta sarà siglato e registrato per essere valutato successivamente.

Successivamente la Commissione in seduta riservata procederà, a suo insindacabile giudizio, all'esame delle offerte e all'attribuzione dei punteggi ai fini della graduatoria provvisoria da presentare al Consiglio d'Istituto.

L'aggiudicazione definitiva della gara sarà effettuata dal **Consiglio d'Istituto**. In ottemperanza dell'art. 69 del Regolamento di Contabilità Generale dello Stato, l'aggiudicazione della fornitura avviene anche in presenza di un solo preventivo. Ai sensi dell'art. 81 del D.lgs. 12/04/2006 n. 163 il Consiglio d'Istituto si riserva **il diritto di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea** in relazione all'oggetto del contratto.

Successivamente alla ratifica, l'esito della gara verrà pubblicato sul sito dell'istituto e notificato al vincitore sia a mezzo di comunicazione telefonica sia in forma scritta. La stipulazione del contratto sarà subordinata al positivo esito dei controlli effettuati sulle autocertificazioni rese in sede di gara.

D. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'offerta più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.lgs. 163/2006, sarà individuata, mediante l'applicazione dei seguenti criteri:

| | |
|--|-----------------|
| <u>PUNTO N.1</u> Saranno attribuiti 35 punti alla Ditta che risulterà avere la media aritmetica più bassa dei prezzi offerti. Alle altre ditte sarà attribuito il punteggio applicando la seguente formula: $(\text{punteggio}) \times = \frac{35 \times \text{media più bassa}}{\text{Media offerta}}$ (si precisa che i 35 punti attribuibili all'offerta saranno calcolati sulla media aritmetica di tutti i prodotti richiesti dall'istituto così come richiesti dall'allegato B. I prodotti aggiunti dai partecipanti non concorreranno a determinarne la media) | fino a punti 35 |
| <u>PUNTO N.2</u> Affidabilità della Ditta, desumibile dalle esperienze pregresse: verranno valutati gli anni di esperienza documentata nel campo della ristorazione collettiva con particolare riguardo ad attività svolte in ambiente scolastico e le certificazioni ISO | fino a punti 30 |
| <u>PUNTO N.3</u> Offerta economica, consistente in eventuale contributo annuo forfetario da elargire a favore del bilancio d'istituto e da destinarsi all'ampliamento dell'offerta formativa (Legge Bersani 40/07). La Ditta che avrà presentato l'offerta di contributo più alta si aggiudicherà i 30 punti. Alle altre Ditte sarà attribuito il punteggio applicando la seguente formula $(\text{punteggio}) \times = \frac{30 \times \text{contributo offerto}}{\text{Contributo offerto più alto}}$ | fino a punti 30 |
| <u>PUNTO N. 4</u> Eventuale servizio aggiuntivo migliorativo dell'offerta | Fino a punti 5 |

E. OBBLIGHI DA PARTE DEL VINCITORE DELLA GARA

Il vincitore della gara dovrà assumere anche i seguenti obblighi:

1. 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
2. stipulare polizza assicurativa, con compagnia di rilevanza nazionale, per un massimale non inferiore a € 500.000,00 per i danni che dovessero derivare al Liceo e/o a terzi, cose e persone in relazione all'espletamento dell'attività di cui alla convenzione;
3. costituire una polizza fideiussoria di €. 1.500,00 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;
4. versare alla scuola l'eventuale contributo offerto per ogni anno scolastico **nel mese di maggio 2016**;

- 5 contabilizzare secondo le vigenti disposizioni in materia di incassi e comunque di natura fiscale e tributaria ;
- 6 fornire prodotti di prima qualità e in ogni caso di marche conosciute a livello nazionale:
- 7 esercitare personalmente o con dipendenti regolarmente assunti l'attività appaltata.

I. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art.13 del D.lgs.vo 196/03, (Codice privacy), i dati personali forniti dai concorrenti saranno raccolti presso l'Istituzione Scolastica per le finalità di gestione della selezione e potranno essere trattati anche in forma automatizzata, e comunque in ottemperanza alle norme vigenti. Il concorrente dovrà autorizzare l'Istituzione Scolastica al trattamento dei dati personali. Il titolare del trattamento dei dati è il DSGA Sig.ra Marinella Ianniello.

C. PUBBLICAZIONE DEL BANDO

Il presente bando è pubblicato in data odierna all'Albo di questa Istituzione Scolastica e sul sito web.

E. DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non previsto nel presente bando di selezione, valgono, le disposizioni previste alle leggi vigenti in materia e dalle norme del codice civile.

Per ulteriori chiarimenti gli interessati potranno contattare l'Ufficio di Segreteria al n. 06/121122752 (Sig.ra Patrizia Cerroni).

I. CAPITOLATO D'APPALTO PER PUNTI DI RISTORO VOLANTI

Art.1. OGGETTO DEL CONTRATTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento servizio posti di ristoro volanti per la vendita al dettaglio di generi commestibili nei locali della scuola. I prodotti base richiesti sono indicati nell'allegato elenco (all.B).

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.10,15 e non oltre le ore 11,15, dal lunedì fino al sabato.

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

Art.3. LOCALI ED ATTREZZATURE

La distribuzione e la vendita dei prodotti alimentari si svolgerà nei locali messi a disposizione dalla scuola.

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 due 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.B);
- 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 31/12/2015 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 01/01/2016 al giorno 31/12/2016 (anni uno).

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.

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 con la stessa protezione usata per il cibo.

Art.12. PREZZI DI VENDITA

Il prezzo deve essere riferito a ogni singolo prodotto e non potrà subire aumenti. 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.

Art.16. SPESE, IMPOSTE E TASSE

la Ditta fornitrice elargirà un eventuale contributo annuale, 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 €. 1.500,00 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 DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Luigi Maria Ingrosso

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Luigi Maria Ingrosso', written over the printed name.

**Al Dirigente Scolastico
del Liceo Liceo Scientifico
"Francesco d'Assisi"
Viale della Primavera, 207
00172 – ROMA**

OGGETTO: Istanza di partecipazione per l'affidamento del servizio ristoro volanti per la vendita al dettaglio di generi commestibili nei locali della scuola.

L/LA SOTTOSCRITTO/A _____
nato/a a _____ prov. _____ il giorno _____ e
residente in _____ prov. _____ CAP _____ al seguente
indirizzo _____ n° civico _____
Codice Fiscale _____, tel. _____, in qualità
di rappresentante della Ditta _____, con sede in _____,
C.A.P. _____, indirizzo: _____
n° civico _____ Partita IVA _____
tel. _____ fax _____,

**CON LA PRESENTE ISTANZA
CHIEDE**

di essere ammesso alla trattativa per l'affidamento del servizio ristoro.

All'uopo dichiara:

- di aver letto la richiesta di offerta relativa alla presente procedura, con esplicito riferimento alle cause di esclusione;
- di accettare tutte le condizioni previste nel capitolato di cui alla richiesta di offerta;
- di autorizzare, ai sensi della legge 196/2003, il trattamento dei dati personali per i fini connessi all'espletamento delle procedure di gara
- di essere in grado di iniziare l'attività entro 15 giorni dalla data di affidamento del servizio;
- di impegnarsi:
 - a) a prendere visione dei locali e dei luoghi interessati all'affidamento;
 - b) a fornire il servizio continuativamente esclusi i periodi di interruzione dell'attività didattica, salvo esplicita richiesta della scuola a condizioni da concordare;
 - c) a provvedere al ritiro dei rifiuti derivanti dal servizio e allo smaltimento dei rifiuti derivanti dall'attività.

Data _____, li _____

Timbro e Firma

MODULO DI FORMULAZIONE OFFERTA

| DESCRIZIONE | PESO (della sola farcitura) | MARCA | PREZZO |
|---------------------------------|---------------------------------------|--------------|---------------|
| Brioche fresca (cornetto) vuota | 60 gr | | |
| Ianino fresco con: | 70 gr | | |
| ▪ prosciutto cotto | 45 gr | | |
| ▪ prosciutto crudo | 45 gr | | |
| ▪ salame | 40 gr | | |
| ▪ prosciutto cotto e formaggio | 45 gr | | |
| ▪ mortadella | 45 gr | | |
| ▪ cotoletta | 60 gr | | |
| Fizza rossa al trancio | 150 gr | | |
| Fizza margherita al trancio | 150 gr | | |
| Fizza bianca semplice | 100 gr | | |
| Fizza bianca farcita con | 100 gr | | |
| ▪ prosciutto cotto e formaggio | 50 gr | | |
| ▪ prosciutto crudo e formaggio | 50 gr | | |
| ▪ mortadella | 50 gr | | |
| ▪ spinaci e formaggio | 50 gr | | |

Data _____, li _____

Timbro e Firma
