

ALLEGATO 3

## CAPITOLATO

**A pena di esclusione il capitolato deve essere firmato e timbrato in OGNI pagina dal rappresentante legale della ditta**

Art.1 – OGGETTO DELLA GARA. Il servizio distribuzione automatico avrà per oggetto la fornitura di: bevande calde, bevande fredde e snack dolci e salati e spremute di arance agli studenti e al personale dell'Istituto Pascal (sede e succursale) di ROMA .

Art. 2 — RESPONSABILITA' DELL'ISTITUTO. La concessione oggetto della gara non può determinare l'assunzione di oneri a qualsiasi titolo da parte dell'Istituto Scolastico anche per ciò che attiene eventuali furti o danneggiamenti che dovessero verificarsi all'interno dei locali scolastici, a meno che tali furti siano dipesi da grave negligenza ovvero dolo direttamente imputabile all'istituto.

Art. 3 — TIPOLOGIA DELL'UTENZA. Possono usufruire del servizio gli studenti del Pascal, il personale in servizio nell'Istituto e dell'Istituto ed ogni altra persona la cui presenza a scuola sia autorizzata dal Dirigente.

Art. 4 - INIZIO DEL SERVIZIO E DURATA DEL CONTRATTO. Il contratto avrà inizio dalla firma del contratto e avente validità di tre anni salvo fatti eccezionali (soppressione dell'Istituto, accorpamento, ecc.). In questo caso nulla è dovuto dall'Istituto al gestore in termini di penale per rescissione anticipata.

La scadenza del contratto è automatica, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora con esclusione di tacito rinnovo . Il Dirigente Scolastico, su delibera del Consiglio di Istituto, può, per giustificato motivo, rescindere in qualunque momento il contratto, con preavviso di almeno 30 giorni.

Art. 5 — EROGAZIONE DEL SERVIZIO. Il servizio dovrà essere garantito dal lunedì al sabato (fatta salva delibera di apertura della scuola su 5 giorni , che, comunque, non cambia le condizioni contrattuali)

Art 6 — ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE. Oltre a quanto previsto dal presente capitolato, la Ditta si impegna a provvedere:

1. all' organizzazione, gestione, distribuzione dei prodotti previsti;
2. al trattamento economico sia ordinario che straordinario dovuto al personale, che dovrà essere regolarmente assunto con regolare versamento dei contributi previdenziali e assistenziali;
3. a curare la scrupolosa sorveglianza delle norme igieniche, all'insaccatura e trasporto dei rifiuti negli appositi contenitori (raccolta differenziata);
4. alla pulizia, oltre che delle aree adibite a posto di ristoro, anche delle aree adiacenti;
5. al pagamento di tutte le spese relative al servizio richiesto, delle imposte e delle tasse generali e speciali per quanto di competenza;
6. all'assicurazione per danni a cose e persone in conseguenza all'espletamento del servizio;
7. a notificare a questo Istituto copia dei contratti relativi alle utenze attivate, ovvero le autorizzazioni dell'Ente Proprietario per l'utilizzo delle utenze dell'istituto e le eventuali modalità di contabilizzazione dei consumi.

Timbro

Firma

8. a provvedere a proprie spese a regolare manutenzione dei distributori

#### Art 7 — ALTRI OBBLIGHI

- Il gestore è tenuto a stipulare, se non già in possesso, immediatamente dopo la stesura del contratto, un'assicurazione RCT con un massimale pari almeno a € 1.550.000, compresa la responsabilità dello smercio.
- Il gestore è tenuto a 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.
- Il gestore è tenuto a contabilizzare secondo le vigenti disposizioni in materia di incassi e comunque di natura fiscale e tributaria .
- Il gestore è vincolato alla propria offerta per n.60 giorni dalla scadenza fissata per la presentazione
- Il gestore è vincolato a mantenere i prezzi dei singoli prodotti per la durata del contratto, fatti salvi aumenti dell'IVA stabiliti a livello governativo.

Art. 8 — DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO. Non è consentita, sotto pena di immediata rescissione del contratto, la cessione o qualsiasi forma di sub contratto totale o parziale del servizio.

Art. 9 — INTERRUZIONE DEL SERVIZIO. Le interruzioni del servizio, per causa di forza maggiore, non danno luogo a responsabilità per entrambe le parti, se comunicate tempestivamente alla controparte.

Art. 10 — QUANTITA' E CARATTERISTICHE TECNICHE DISTRIBUTORI. La quantità e le caratteristiche tecniche delle macchine, poste nei luoghi stabiliti, devono essere quelle di seguito riassunte e non sono ammessi distributori con caratteristiche diverse da quelle indicate :

#### **BREMBIO**

Pal A - Piano terra: 1 macchinetta bevande calde - 1 macchinetta bevande fredde e alimenti + 1 macchinetta spremuta arance

Pal A - Primo Piano - 1 macchinetta bevande calde - 1 macchinetta bevande fredde e alimenti

Pal B: Piano terra - 1 macchinetta bevande calde - 1 macchinetta bevande fredde e alimenti

#### **ROBILANT**

Primo piano - ala Presidenza: 1 macchinetta bevande calde , bevande fredde e alimenti

1 macchinetta spremuta arance (quest'ultima può essere collocata anche in altra posizione, sempre nell'area succitata)

Pianerottolo scale primo piano: 1 macchinetta bevande calde - 2 macchinette bevande fredde e alimenti

Ogni distributore funzionante con sistema automatico deve essere in grado di erogare i prodotti con l'inserimento di monete con la restituzione del resto ed eventuale possibilità di utilizzo del pagamento in prepagato (chiavetta).

La macchine erogatrici di bevande calde devono prevedere la possibilità di regolare la quantità di zucchero da erogare.

Le macchine devono essere conformi, per caratteristiche tecniche e igieniche, alle normative vigenti in materia.

Dovranno essere garantite le seguenti caratteristiche minime per la conservazione degli alimenti:

- Conservazione a da 0° a + 4 C degli alimenti/ bevande fredde
- Conservazione a da 0° a + 6°C per alimenti solidi preconfezionati in snack dolci e salati

I prezzi dovranno essere esposti o comunque leggibili da display

#### Art.11- QUALITA' E CARATTERISTICHE PRODOTTI

Tutti i prodotti devono essere di prima qualità e di marche note a livello nazionale.

I prodotti gluten-free devono essere tra quelli compresi negli elenchi dell'Associazione Italiana Celiachia

I prodotti devono essere rigorosamente monodose, con scadenza evidenziata.

Le quantità e le grammature dovranno essere quelle indicate nella colonna quantità della tabella offerta economica

Art. 12 — MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO. Il servizio sarà aggiudicato, previo esame delle offerte, al concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa. I punteggi saranno attribuiti come descritto al successivo art. 23.

Art. 13 — DIRITTO DI CONTROLLO. Il Dirigente Scolastico, anche su suggerimento del Consiglio d'istituto, potrà disporre 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 — TIPOLOGIA DEI CONTROLLI. A titolo puramente esemplificativo, si indicano come oggetto di controllo:

- modalità di conservazione
- controllo della data di scadenza dei prodotti
- modalità di sgombero dei rifiuti
- stato igienico dei distributori
- stato igienico degli addetti
- controllo della qualità prescritta
- controllo del comportamento verso gli utenti

I risultati dei controllo, se necessario, saranno comunicati alla ditta aggiudicatrice, la quale, in caso di contestazioni e/o omissioni, dovrà provvedere al pieno ripristino delle regole, pena la risoluzione del contratto.

Art. 15 — CONTRIBUTO DA VERSARE A FAVORE DELL'ISTITUTO. Il gestore verserà all'Istituto un contributo annuo, a sostegno delle iniziative a carattere istituzionale e per l'ampliamento dell'offerta formativa, di euro 5000,00 (cinquemila/00). Su tale contributo saranno ammesse offerte in aumento. Il contributo deve essere versato all'inizio dell'anno scolastico (1 settembre) e non oltre il 15 settembre, in

un'unica soluzione. In caso di offerta contenente rialzo del contributo , lo stesso deve corrispondere a quanto indicato nell'offerta stessa.

Art. 16 - OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI. Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, il gestore ha l'obbligo di osservare tutte le disposizioni derivanti dalle norme in vigore o che possano venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze e specialmente quelle riguardanti l'igiene o comunque aventi attinenza con il servizio in oggetto del contratto). Il gestore dovrà sostenere gli oneri di spesa richiesti dall' Ente Proprietario Amministrazione Provinciale di ROMA, ora Città Metropolitana. Il gestore dovrà attenersi alle <Linee di indirizzo per la distribuzione automatica di prodotti alimentari>.

Art. 17 — REFERENTI DELL'ISTITUTO E DEL CONCESSIONARIO. Referente dell'Istituto è il Prof. Paolo Iubatti – Ufficio Tecnico (tel 06-33613690 centralino dell'Istituto). Il concessionario comunicherà il nominativo e i recapiti (tel. fax e e-mail) del referente incaricato di gestire il rapporto con l'Istituto.

Art. 18 — RISOLUZIONE DEL CONTRATTO. L' Istituto può risolvere il contratto nei seguenti casi:

- a) mancata produzione di tutta la documentazione richiesta in fase di aggiudicazione della gara;
- b) verifica della irregolarità delle dichiarazioni presentate in gara;
- c) somministrazione di prodotti scaduti o il cui termine minimo di conservazione sia stato superato e/o prodotti in condizioni igieniche non ottimali dopo due diffide formali dell'Istituto;
- d) applicazione di prezzi superiori a quelli prescritti, dopo due diffide formali;
- e) somministrazione di prodotti diversi da quelli in offerta o di prodotti non autorizzati dall'istituto dopo due diffide formali dell'istituto;
- f) contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte degli addetti al servizio;
- g) mancato versamento del contributo , dopo due diffide formali
- h) mancato pagamento degli oneri all'Ente Proprietario dell'Immobile
- i) insoddisfazione maggiore del 50% dell' utenza fissa (personale e studenti) rilevata tramite eventuali questionari
- i) ogni altro inadempimento rispetto a quanto previsto dal presente capitolato

Art. 19 — ONERI PER RISOLUZIONE CONTRATTO. Qualora, in sede di risoluzione del contratto, nel termine di 20 giorni la “Ditta” non provvedesse alla rimozione dei beni e relativo ripristino dei locali, ogni stigliatura e/o bene e/o arredo si intenderà abbandonato e tutti i costi necessari alla loro rimozione — ivi compresi quelli relativi al ripristino dello stato antecedente l'inizio della concessione — saranno a carico della “Ditta” che sarà tenuta a rimborsarli all'I.T.I.S. “B. Pascal”, entro e non oltre 30 giorni dall'invio della fattura contenente i costi sostenuti dall'Istituto per l'effettuato sgombero e ripristino.

Art. 20 — RESPONSABILITA.' 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' operato del personale o dai mezzi impiegati, potessero derivare all'Istituto o a terzi.

Art. 21 — CONTENUTO DELL' OFFERTA. L'offerta dovrà essere inviata e presentata secondo le modalità presentate nella lettera di invito

Art. 22 — DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE IN SEGUITO ALL' AGGIUDICAZIONE. All'atto dell'aggiudicazione della gara la ditta prescelta dovrà presentare la sotto elencata documentazione:

- documento comprovante l' iscrizione alla sede INAIL competente;
- organigramma della sicurezza;
- nominativo e telefono diretto del Responsabile del servizio di prevenzione e protezione dai rischi;
- estratto documento della sicurezza di cui al D.lgs 81/08 per quanto riguarda l'attività nel nostro Istituto (DUVRI)
- ; • estratto del documento HACCP per quanto riguarda l'attività nel nostro Istituto;
- fotocopia dell' elenco nominativo dei lavoratori che interverranno presso il nostro Istituto;
- gli estremi della Ditta offerente, l'indirizzo i dati fiscali;
- certificato di iscrizione alla Camera di Commercio non anteriore a 3 mesi;
- autorizzazione sanitaria;
- certificato penale e dei carichi pendenti;
- autocertificazione dalla quale risulti che la ditta non si trova in stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione di attività, di concordato preventivo;
- scheda tecnica delle apparecchiature installate rispondenti ai requisiti previsti dall'art. 32 D.P.R. 327/80 e conformi al D.Lgs 81/2008;;
- dichiarazione di responsabilità in merito ai prodotti immessi alla distribuzione che dovranno essere conformi alle norme igienico-sanitarie, non deteriorati, non scaduti.

Per le Società commerciali e cooperative si richiede inoltre che l'autocertificazione della non esistenza di carichi pendenti presso la Procura della Repubblica riguardi il rappresentante legale e tutti i soci, se trattasi di società in nome collettivo (snc); per il rappresentante legale e dei soci accomandatari, se trattasi di società in accomandita semplice (sas); per il rappresentante legale degli amministratori muniti di poteri di rappresentanze per tutti gli altri tipi di società.

Art 23 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE . L'Offerta sarà aggiudicata secondo i criteri esplicitati nella lettera di invito.

Art 24 - ONERI CONTRATTO Le spese e gli oneri fiscali del presente contratto sono a carico della ditta.

Art. 25 - DISCIPLINA RELATIVA AI LOCALI DA ADIBIRE APUNTI DI RISTORO.

Per l'espletamento del servizio verranno messi a disposizione i locali da adibire a quell'uso e le relative pertinenze.

Per la concessione in uso dei locali, la ditta aggiudicataria dovrà fare esclusivo riferimento all'Ufficio della Città Metropolitana di Roma Capitale a ciò preposto (anche per l'attivazione delle utenze occorrenti, sia contrattuali sia tecniche: acqua, fogna, energia elettrica, ecc.) e dovrà corrispondere alla Città Metropolitana di Roma Capitale il canone di concessione.

Timbro

Firma

Si precisa che l'Istituto non sarà responsabile nel caso in cui l'impresa aggiudicataria non possa ricevere in consegna i locali o avviare le attività nei termini previsti a causa della mancata osservanza delle disposizioni vigenti (a mero titolo esemplificativo: divieto dell'Ente proprietario di far uso degli spazi; mancato rispetto della normativa dell'Ente Locale; mancata attivazione delle utenze contrattuali e tecniche; mancata osservanza delle prescrizioni della ASL e dei VV.FF. etc.)  
Al concessionario non è consentita, nemmeno in parte, la concessione a terzi.

Firma