



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

I.I.S. "PAOLO BAFFI"

Via L. Bezzi, 51/53 - 00054 FIUMICINO (RM) ☎ 06/65024526 -06/6583345 fax 06/6582869
Corsi: Igea - Programmatori (Mercurio) – Linguistico Aziendale (Erica) – Sirio – Prof.le : Econ. Az.le - Turist. - Alberghiero
✉ rmis03100q@istruzione.it - www.iispaolobaffi.it C. F. 96205320581- C. M. RMIS03100Q

CAPITOLATO D'ONERI E CONDIZIONI GENERALI CONTRATTUALI

Art. 1 Oggetto e tipologia del contratto

Il presente capitolato disciplina la concessione, mediante contratto di comodato, dei locali presso la sede dell'Istituto di Via Lorenzo Bezzi, 51-53 Fiumicino all'uopo individuati, finalizzata all'installazione di un punto di ristoro fisso nonché l'installazione di distributori automatici sia per bevande che per alimenti. Il servizio sia del bar che dei distributori automatici viene assegnato in esclusiva all'interno della sede (compreso quindi plesso annesso).

Il contratto di concessione verrà stipulato sotto forma di comodato così come disciplinato dal codice civile art. 1803.

Il servizio verrà somministrato dal comodatario con le modalità ed alle condizioni disciplinate dal presente bando.

Al termine del contratto di comodato il comodatario ha l'onere di restituire i locali liberi da arredi e/o attrezzature senza necessità di ulteriori atti e/o oneri da parte dell'Istituto.

Il contratto è valido ed operante per tutta la sua durata anche nel caso in cui mutasse l'Istituzione allocata nello stabile e/o il rappresentante legale della stessa.

Art. 2 – Apertura

h. 07.45 - 15.00 presso la sede di Via Lorenzo Bezzi, 51-53 Fiumicino, con fornitura, durante l'intervallo di ricreazione, nonché durante tutte le giornate di apertura per (Collegio Docenti, ricevimento genitori, convegni, eventi corsi ecc.) da concordare con l'Amministrazione scolastica.

Precisare il numero di persone presenti per l'erogazione del servizio quotidiano ed il numero di addetti presenti nel periodo di maggiore afflusso.

FREGENE
Succ.le Viale di Porto, 205
☎ 06/6678696 fax 06/6678975
Corsi: Igea - Progr. (Mercurio) –
Ling. Az. (Erica)



Certificazione ISO 9001:2008 nr. 7247

FIUMICINO
Succ.le Via G.Giorgis, 125
☎ 06/6522414 fax 06/65029611
Corso Prof.le: Ec. Aziendale - Turistico

Art. 3 - Periodo di chiusura

- 30 giorni da concordare rispetto al calendario scolastico.
- Festività religiose e civili

Art. 4 - Norme igieniche

Osservare scrupolosamente le norme di legge nel servizio, nella manipolazione negli alimenti, nell'abbigliamento e nell'igiene personale.

La pulizia dei locali bar e dispensa, delle attrezzature fisse e mobili e delle stoviglie è a carico del gestore. Non è consentito l'uso di prodotti nebulizzanti e, ove sono disponibili, sono da preferire prodotti eco-compatibili.

Il gestore predisporrà un numero adeguato di contenitori per rifiuti all'interno del bar, garantendo la pulizia degli stessi. Si impegna altresì a provvedere al completo smaltimento dei rifiuti derivanti dallo svolgimento dell'attività.

Art. 5 – Disposizioni in materia di sicurezza

Il Comodatario garantisce che l'allestimento, le apparecchiature e tutti i materiali forniti sono conformi alle leggi vigenti, con particolare riferimento a quelle della sicurezza delle attrezzature, quelle relative alla tutela dell'ambiente e alla sicurezza dei posti di lavoro.

Art. 6 - Vincoli

Il gestore è tenuto a garantire comunque il servizio di ristoro per tutta la durata della concessione. Pertanto, al fine di assicurare la continuità del servizio stesso il gestore dovrà in caso di:

1. malattia o grave impedimento comprovato: indicare il suo temporaneo sostituto eventualmente stipulando, in caso di assenza prolungata, non superiore a 120 giorni nell'arco di validità del contratto, apposito atto di gestione con soggetto idoneo che abbia i requisiti richiesti dal presente capitolato. Il comodatario rimane sempre e comunque unico responsabile nei confronti dell'Istituto anche in caso di inadempienza per i fatti o cause di costui.

Non è consentito appropriarsi di spazi diversi da quelli assegnati, salvo diverso accordo con la Scuola. Non è consentito segnalare la presenza del bar con insegne, luci, ecc.

Art. 7 – Vigilanza

L'Istituto potrà effettuare in qualsiasi momento verifiche e controlli sulla qualità degli alimenti e sul rispetto di quanto previsto dal contratto. Qualsiasi inadempienza in merito costituirà motivo di risoluzione immediata del contratto.

Art. 8 – Contratto

Per effetto della concessione, oltre le norme che la regolano, e quelle che potranno essere introdotte con successive modificazioni e/o integrazioni, il Gestore si impegna a rispettare le seguenti condizioni (da dichiararsi da parte ciascun concorrente nella domanda, a pena di esclusione):

FREGENE
Succ.le Viale di Porto, 205
☎ 06/6678696 fax 06/6678975
Corsi: Igea - Progr. (Mercurio) –
Ling. Az. (Erica)



FIUMICINO
Succ.le Via G.Giorgis, 125
☎ 06/6522414 fax 06/65029611
Corso Prof.le: Ec. Aziendale - Turistico

- a) ad erogare il servizio solo a favore degli studenti, del corpo docente e del personale A.T.A. presenti nell'Istituto e altre persone accreditate;
- b) a richiedere a propria cura e spese le prescritte autorizzazioni amministrative e sanitarie per l'attivazione del posto di ristoro e per il personale addetto, pena la revoca della concessione;
- c) ad installare a proprie spese tutti i servizi e utenze (luce, acqua, gas, tassa rifiuti ecc.);
- d) ad effettuare tutti quei lavori di muratura, di pittura, di falegnameria, di idraulica ed altri necessari per il funzionamento ed il decoro dell'ambiente in cui dovranno operare, secondo quanto richiesto dalla Ripartizione Tecnica della Provincia;
- e) ad esporre il listino dei prezzi praticati, apponendovi la data;
- f) a mantenere almeno per un anno il listino prezzi concordato e a sottoporre al Consiglio d'Istituto eventuali aumenti per l'anno successivo;
- g) a non erogare nuovi generi senza averne concordato con le Autorità dell'Istituto il prezzo di vendita;
- h) a somministrare alimenti di qualità; se accertamenti da parte dell'Autorità sanitaria competente dovessero riscontrare anomalie, la concessione si intenderà tacitamente revocata;
- i) a lasciare libero da persone o cose il bene concesso entro due mesi dalla ricezione della comunicazione dell'Amministrazione Provinciale riacquistando il bene stesso l'attività originaria, senza peraltro aver diritto ad alcuna indennità;
- j) a non opporsi alle ispezioni amministrative e/o tecniche che l'Assessorato al Patrimonio e Demanio potrà effettuare in qualunque momento, avvalendosi di funzionari all'uopo incaricati per la verifica, nel rispetto delle condizioni previste nella concessione;
- k) a non alienare o concedere sotto qualsiasi forma l'esercizio dei diritti e potestà derivatigli dalla concessione, pena la revoca immediata della stessa;
- l) a rilasciare il bene oggetto della concessione alla scadenza prevista non potendo la stessa essere tacitamente rinnovata;
- m) a tenere i locali in ottimo stato igienico-sanitario nonché a collocare al di fuori degli stessi appositi ed idonei contenitori per la raccolta dei rifiuti ed assicurare la nettezza dei luoghi circostanti il posto di ristoro;
- n) ad accettare espressamente che le inadempienze di cui ai punti b), e), g), h), e j) comunque accertate sono causa di revoca della concessione senza comportare l'esborso di indennizzi di nessun genere da parte dell'Amministrazione;
- o) corrispondere il canone nella misura richiesta all'Amministrazione "Provinciale" di Roma essendo a conoscenza che il canone previsto inizialmente per la concessione sarà aggiornato con effetto dal 1° gennaio di ogni anno ai sensi dell'art. 2 del presente regolamento;
- p) ad accendere presso Compagnie di Assicurazioni abilitate apposita polizza sia per i rischi derivanti dall'esercizio dell'attività sia per danni a terzi con massimali congrui;
- q) a rispettare la normativa vigente in materia fiscale;
- r) a rispettare la normativa vigente in materia di sicurezza sul posto di lavoro.

Art. 9 - Durata

La concessione avrà la durata di nove anni a partire dal giorno di perfezionamento del contratto. Alla data di scadenza del contratto il servizio si intenderà cessato senza necessità di formale disdetta da parte dell'Istituto.

FREGENE
Succ.le Viale di Porto, 205
☎ 06/6678696 fax 06/6678975
Corsi: Igea - Progr. (Mercurio) –
Ling. Az. (Erica)



Certificazione ISO 9001:2008 nr. 7247

FIUMICINO
Succ.le Via G.Giorgis, 125
☎ 06/6522414 fax 06/65029611
Corso Prof.le: Ec. Aziendale - Turistico

Art. 10 - Subappalto

Non è consentito il subappalto del servizio nemmeno in forma parziale.

Art. 11 – Revoca e decadenza

Sarà facoltà dell'Istituto revocare la concessione qualora la Ditta non ottemperi ai seguenti obblighi:

- rispetto delle norme igienico – sanitarie;
- arbitraria sospensione del servizio, salvo cause di forza maggiore tempestivamente comunicate all'Istituto;
- arbitraria variazione della destinazione d'uso dei locali o utilizzo degli stessi per un uso diverso da quello espressamente previsto dal presente capitolato;
- ripetute irregolarità o gravi anomalie nell'esecuzione degli obblighi contrattuali.

La valutazione della gravità delle violazioni di cui sopra verrà effettuata dall'Istituto a suo insindacabile giudizio pertanto lo stesso potrà avvalersi della facoltà di revocare la concessione anche in presenza di una singola violazione da parte del comodatario dei propri obblighi.

Il contratto decade nel caso di messa in liquidazione, stato di fallimento, concordato preventivo, stati di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento.

Art. 12 – Competenza - Controversie

La notificazione di decisioni o le comunicazioni dell'Istituto, da cui decorrono termini per inadempimenti contrattuali, sono effettuate a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno, indirizzata alla controparte nel domicilio legale indicato nel contratto.

E' fatta salva la notificazione a mezzo ufficiale giudiziario, nei casi espressamente previsti dalla legge.

Per le controversie relative al presente contratto la competenza è del Foro di Roma.

Allegato 1

GENERE	PREZZO OFFERTO
CAFFE' ESPRESSO	
CAFFE' ESPRESSO MACCHIATO	
CAFFE' ESPESSO DECAFFEINATO	
CAFFE' D'ORZO	
CAPPUCCINO	
CAPPUCCINO DECAFFEINATO	
LATTE bicchiere cl. 20	
LATTE MACCHIATO	
CIOCCOLATA IN TAZZA	
THE, CAMOMILLA, INFUSI	

FREGENE
Succ.le Viale di Porto, 205
☎ 06/6678696 fax 06/6678975
Corsi: Igea - Progr. (Mercurio) –
Ling. Az. (Erica)



FIUMICINO
Succ.le Via G.Giorgis, 125
☎ 06/6522414 fax 06/65029611
Corso Prof.le: Ec. Aziendale - Turistico

SUCCHI DI FRUTTA	
SPREMUTA D'ARANCIA	
BIBITE n latina da cl. 33	
ACQUA MINERALE (in bottiglia da lt.0,50)	
ACQUA MINERALE (un bicchiere)	
PASTICCERIA FRESCA	
BRIOCHE, CORNETTO E SIMILI	
PANINI IMBOTTITI (gr. 70/100 di pane) con:	
gr. 30 di MORTADELLA	
gr. 40 di FORMAGGIO O PROSCIUTTO COTTO	
gr. 30 di SALAME	
gr. 30 di PROSCIUTTO CRUDO	
gr. 40 di MOZZARELLA FRESCA E POMODORO	
PIZZA AL POMODORO	
PIZZA CON PATATE	
PIZZA MARGHERITA	
FOCACCIA BIANCA	
FOCACCIA FARCITA	
TOAST NORMALE (con fette di pancarré) ripieno con prosciutto cotto e formaggio (20gr + 20gr)	
TOAST DOPPIO (con fette di pancarré) ripieno con prosciutto cotto e formaggio (20gr + 40gr)	
TRAMEZZINO BRESAOLA E RUGHETTA	
TRAMEZZINO TONNO E POMODORO	
ALTRI TRAMEZZINI	
CARAMELLE (pacchetto)	

Fiumicino,23/09/11

F.to IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Roberto Tasciotti

FREGENE
Succ.le Viale di Porto, 205
☎ 06/6678696 fax 06/6678975
Corsi: Igea - Progr. (Mercurio) –
Ling. Az. (Erica)



Certificazione ISO 9001:2008 nr. 7247

FIUMICINO
Succ.le Via G.Giorgis, 125
☎ 06/6522414 fax 06/65029611
Corso Prof.le: Ec. Aziendale - Turistico