

ALLEGATO 2 AL DISCIPLINARE DI GARA

CAPITOLATO

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL «SERVIZIO DI RISTORAZIONE, MEDIANTE BAR UBICATI PRESSO LA SEDE IS Selmi Viale Leonardo da Vinci 300»

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI

ART. 1 – TERMINI E DEFINIZIONI

Nell'ambito del presente Capitolato Tecnico si intende per:

- a) Affidatario, Aggiudicatario o Concessionario: il soggetto cui, in caso di aggiudicazione, sarà affidato il contratto in relazione al servizio in oggetto, all'esito dell'avviata selezione ad evidenza pubblica;
- b) Amministrazione Concedente, Stazione Appaltante, Istituzione Scolastica, Istituto o Scuola: il soggetto pubblico che affida il Contratto all'Operatore Economico individuato mediante la presente procedura;
- c) Arredi: il complesso dei beni mobili necessari all'allestimento del Bar;
- d) Attrezzatura da cucina o Attrezzature, Macchine da cucina o Macchine, Apparecchiature: strumenti tecnologici ed elettrici utilizzati per l'organizzazione e lo svolgimento del servizio (ad esempio elettrodomestici ecc.);
- e) Bar: la struttura, individuata nella porzione di fabbricato dell'Istituzione Scolastica (come evidenziato nella planimetria allegata *sub* 10 al Disciplinare di Gara) sita in viale Leonardo da Vinci 300, che eroga un servizio di ristorazione mediante la somministrazione di bevande e alimenti;
- f) Canone Concessorio o Canone: l'importo (periodico) che il Concessionario dovrà corrispondere, per l'utilizzo degli spazi pubblici destinati alla gestione del servizio da intendersi quale base di gara, oggetto di rialzo in sede di offerta economica del concorrente;
- g) Capitolato Tecnico o Capitolato: il presente documento;
- h) Catalogo Bar: l'elenco degli alimenti e bevande da erogare nell'ambito del servizio Bar indicati all'art. 15.1 del presente Capitolato;
- i) Catalogo dei Prodotti: l'elenco dei Prodotti che il Concessionario metterà in distribuzione nell'ambito dell'esecuzione del servizio, contenente l'identificazione per tipologia, marca e prezzo. Tale Catalogo dovrà essere prodotto, entro n. 7 giorni dall'aggiudicazione e prima della stipula del Contratto, sarà soggetto ad approvazione da parte dell'Amministrazione Concedente e potrà essere oggetto di modifica su richiesta dall'Amministrazione Concedente;
- j) Codice: il Decreto Legislativo 31 marzo 2023 n. 36, recante «*Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici*»;
- k) Concessione o Servizio: la prestazione di gestione del Servizio di ristorazione da effettuarsi mediante Bar ubicato in **Viale Leonardo da Vinci 300** presso la sede principale oggetto di procedura;
- l) Concessione in uso dei locali: compendio di obblighi reciprocamente assunti dalle parti in merito alla messa a disposizione dei locali funzionali all'espletamento del Servizio;
- m) Contratto di Concessione del Servizio o Contratto: il documento negoziale che riassume e compendia gli obblighi reciprocamente assunti dalle parti, quale conseguenza dell'eventuale affidamento nella procedura in oggetto;
- n) Data di Attivazione del Servizio: la data indicata dall'Istituzione Scolastica al Concessionario quale momento a partire dal quale il Concessionario dovrà dare esecuzione al Servizio, con conseguente inizio della decorrenza del periodo di durata contrattuale;

- o) Direttore dell'Esecuzione del Contratto: l'esponente dell'Amministrazione Concedente del quale il responsabile unico del procedimento si avvale in sede di direzione dell'esecuzione del Contratto e di controllo dei livelli di qualità delle prestazioni. Al Direttore dell'Esecuzione competono il coordinamento, la direzione e il controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del Contratto stipulato dall'Amministrazione Concedente, nonché il compito di assicurare la regolare esecuzione da parte del Concessionario, in conformità ai documenti contrattuali. Il Direttore dell'Esecuzione controlla l'esecuzione del Contratto congiuntamente al Responsabile Unico del Procedimento;
- p) Disciplinare di Gara o Disciplinare: il documento volto ad integrare il Bando di Gara e a regolamentare gli aspetti di svolgimento della procedura e gli elementi minimi negoziali della Concessione;
- q) Elenco delle materie prime o Elenco prodotti: l'elenco dei prodotti e/o materie prime che il Concessionario metterà in distribuzione nell'ambito dell'esecuzione del Servizio Bar, contenente l'identificazione per tipologia, marca e prezzo. Tale Elenco dovrà essere prodotto, entro n. 7 giorni dall'aggiudicazione e prima della stipula del Contratto, sarà soggetto ad approvazione da parte dell'Amministrazione Concedente e potrà essere oggetto di modifica su richiesta dall'Amministrazione Concedente;
- r) Impianti Tecnologici o Impianti: il complesso degli Impianti Tecnologici necessari per lo svolgimento dell'attività (ad esempio: impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento alimentato a corrente elettrica, impianto idrico-sanitario ecc.);
- s) Inventario: l'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso all'Affidatario, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna;
- t) Listino prezzi Bar a base di gara: l'elenco degli alimenti e bevande da offrire nell'ambito del Servizio Bar con i prezzi riportati per ciascun alimento e bevanda, posto a base di gara;
- u) Listino prezzi Bar: l'elenco degli alimenti e bevande offerti nell'ambito del Servizio Bar con i prezzi riportati per ciascun alimento e bevanda, quale risultante a seguito dell'offerta presentata in Gara dall'Operatore Economico e che sarà esposto nei locali adibiti a Bar;
- v) Materie Prime: alimenti primari (ad esempio: verdure, affettati, ecc.) utilizzati per la preparazione dei prodotti Bar;
- w) Offerente, Concorrente, Operatore Economico o Operatore: l'Operatore Economico, il raggruppamento di Operatori Economici, il consorzio o comunque l'Operatore monosoggettivo o plurisoggettivo che concorre alla procedura, e che presenta la propria offerta in vista dell'aggiudicazione della Concessione;
- x) Offerta: complessivamente inteso, l'insieme delle dichiarazioni e dei documenti, di carattere amministrativo, tecnico (da qui in poi "Offerta Tecnica") ed economico (da qui in poi "Offerta Economica"), che l'Operatore Economico sottopone alle valutazioni degli organi di procedura ai fini dell'aggiudicazione;
- y) Orario di servizio: le ore dedicate esclusivamente all'attività di gestione del Bar;
- z) Prezzi: gli importi che dovranno essere corrisposti dagli utenti per il Servizio svolto dal gestore, quantificati in base alla tipologia e quantità di prodotto, quali risultanti dall'Offerta Economica presentata in Gara dall'Aggiudicatario;

- aa) Prezzi Unitari sui prodotti Bar: importi relativi ai singoli prodotti offerti nell'ambito del Servizio Bar e secondo le grammature minime indicate a seguire, da intendersi quale base di gara oggetto di ribasso in sede di Offerta Economica del Concorrente;
- bb) Prodotti Bar: alimenti, bevande e altri generi di conforto, che verranno distribuiti all'utenza nell'ambito del Servizio Bar;
- cc) Punto Ristoro: le aree dei locali ubicati presso la sede di **Viale Leonardo da Vinci 300** utilizzati per l'erogazione del Servizio;
- dd) Servizi accessori: i servizi connessi e strumentali all'esecuzione del Servizio complessivamente inteso, di seguito dettagliatamente individuati. L'esecuzione di tali servizi è a carico del Concessionario;
- ee) Servizio Bar: la gestione economico-funzionale del Bar interno dell'Istituto, sito presso la sede di **Viale Leonardo da Vinci 300**
- ff) Strumenti da cucina o Strumenti: utensili necessari alla realizzazione dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti e delle derrate ivi compreso la tegameria (ad esempio: pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura) e l'utensileria (ad esempio: posate, mestoli, teglie);
- gg) Valore della Concessione: il valore della Concessione del Servizio di ristorazione mediante Bar, costituito dal fatturato totale del Concessionario generato per tutta la durata del Contratto, al netto dell'IVA, stimato dall'Istituzione Scolastica quale corrispettivo della gestione del Servizio, ai sensi dell'art. 179 del Codice;
- hh) Verbale di presa in consegna: l'atto con il quale l'Istituzione Scolastica concede in uso all'Affidatario gli spazi e quant'altro ivi presente, nel rispetto della normativa vigente ed integrato dall'inventario.

ART. 2 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La Concessione ha per oggetto l'affidamento dei «*Servizi di ristorazione, mediante Bar ubicati presso la sede di Viale Leonardo da Vinci 300*» secondo le modalità e le condizioni di seguito previste.

Il Servizio andrà a beneficio di soggetti presenti a vario titolo presso l'Istituto, come dettagliatamente descritto nell'art. 4 del presente Capitolato.

L'oggetto del Servizio sarà articolato come segue:

- Servizio principale**: la gestione economico-funzionale del Servizio di ristorazione mediante Bar, consistente nell'approvvigionamento, preparazione e somministrazione di bevande ed alimenti, garantendo la predisposizione e l'affissione del Listino prezzi Bar, nei locali indicati nella planimetria allegata al Disciplinare di Gara;
- Servizi Accessori**: i servizi connessi all'esecuzione del Servizio Bar complessivamente inteso, quali:
 - l'allestimento dei locali adibiti al Servizio Bar, con Arredi, ove mancanti, Apparecchiature e Attrezzature, necessarie per l'espletamento del Servizio proposto,
 - la raccolta e smaltimento dei rifiuti derivanti dall'erogazione del Servizio;
 - la manutenzione ordinaria degli spazi Bar, degli Impianti e degli Arredi, nonché delle Attrezzature, degli Strumenti e di ogni altra attività funzionale alla conduzione e gestione delle attività.

Per l'espletamento del Servizio e contestualmente al suo affidamento, l'Istituzione Scolastica concede all'Aggiudicatario l'uso dei locali ubicati al livello piano terra dell'edificio, dietro il pagamento di un Canone periodico, come dettagliatamente indicati negli artt. 5 e ss. del presente Capitolato.

La Concessione in uso dei locali funzionali all'espletamento del Servizio in oggetto è strettamente collegata alla durata e alle condizioni del Servizio di cui al presente Capitolato Tecnico.

La gestione del Servizio, da realizzarsi a cura del Concessionario ed a proprio rischio mediante personale ed organizzazione propri, comprende l'organizzazione e lo svolgimento di attività nel rispetto della vigente normativa e del presente Capitolato. Tali attività dovranno essere svolte dal personale del Concessionario per tutta la durata del Contratto.

La controprestazione a favore del Concessionario consisterà nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il Servizio, per cui il corrispettivo per l'erogazione dei prodotti sarà versato direttamente dagli utenti.

ART. 3 – DURATA DEL CONTRATTO

Il Servizio oggetto di affidamento avrà una durata di **5 anni è ammissibile una proroga tecnica per espletare una nuova procedura di gara**

I contratti e gli impegni sottoscritti dalle parti vincoleranno l'Affidatario dal momento della loro formazione o sottoscrizione, mentre impegneranno l'Istituzione Scolastica soltanto dopo il controllo da parte degli organi competenti in raccordo alle vigenti disposizioni di legge.

ART. 4 – CONTESTO DI RIFERIMENTO E UTENZA

Di seguito si riportano alcune indicazioni sul contesto di riferimento nell'ambito del quale si inserisce il Servizio che si intende approntare:

- il Servizio Bar è attualmente in corso. L'operatore uscente è in ogni caso destinato a cessare la propria attività al momento dell'avvio della nuova Concessione;
- Nell'istituto non sono attualmente presenti distributori di bevande alimenti che potranno essere installati in seguito a discrezione dell'amministrazione.
- il numero presuntivo dei soggetti presenti a vario titolo nell'Istituto ammonta a circa **1900 unità, di cui 1700 studenti e circa 200 unità di personale scolastico** Tali numeri sono stati stimati sulla base dei seguenti dati rilevati con riferimento agli ultimi due anni scolastici:

SEDE	ANNUALITA'	PERSONALE	ALUNNI	ALTRI SOGGETTI
IS Selmi	Anno scolastico 24/25	220	1750	50
	Anno scolastico 23/24	220	1770	50

- il personale e gli alunni dell'Istituto sono presenti presso le relative sedi prevalentemente **dalle ore 7.30 alle ore 14.00 (dal lunedì al venerdì), nonché dalle ore 7.30 alle ore 13.30 (il sabato).**

I suddetti dati numerici sono puramente indicativi e l'Istituto non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero di alunni, dei docenti e personale scolastico. Pertanto, il Concessionario non potrà pretendere alcun corrispettivo né richiedere modifiche al Contratto per eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

ART. 5 – CONCESSIONE IN USO DEI LOCALI

Per l'espletamento del Servizio, l'Istituzione Scolastica concede in gestione al Concessionario i locali e spazi, meglio identificati nella planimetria, allegato al Disciplinare di Gara.

Tali locali sono dotati degli Impianti necessari per lo specifico utilizzo ma Il Concessionario dovrà eseguire, a proprie spese, i lavori necessari per l'adeguamento dei locali concessi in uso alla funzionalità del Servizio e installare gli Impianti necessari (meccanici, elettrici, idrici ecc.) al suo espletamento.

Tale Concessione ha carattere accessorio trovando la sua causa nel Servizio di gestione del Bar interno all'Istituzione Scolastica, oggetto della presente procedura; pertanto, la sua durata sarà subordinata ed inscindibilmente connessa alla durata ed alle vicende della Concessione del Servizio.

Le Parti si daranno reciprocamente atto che con la sottoscrizione del Contratto per il Servizio in oggetto che con la Concessione in uso dei locali, indipendentemente dall'eventuale trattamento tributario ai fini delle imposte indirette, non intendono costituire un rapporto di locazione regolato dalle norme contenute nella L. n. 392/1978 e s.m.i..

Resta a carico dell'Affidatario ogni conseguenza derivante dall'inadempimento agli obblighi derivanti dalla Concessione dei locali.

ART. 6 – CANONE CONCESSORIO PER L'USO DEI LOCALI E ALTRI ONERI

Il Concessionario dovrà corrispondere a IS Selmi, per la Concessione in uso dei locali funzionali all'espletamento del Servizio, un Canone stimato su base annua pari ad **€ 15.000 iva esente** eventualmente aggiornato in base alla proposta.

La stima dell'ammontare del Canone Concessorio per l'uso dei locali è stata determinata tenendo conto della dimensione del locale adibito al Servizio Bar.

Il Canone è comprensivo dei costi relativi alla custodia dei locali (servizi di pulizia e vigilanza) ma non delle spese relative alle utenze che saranno intestate al gestore (fruizione di energia elettrica, riscaldamento, gas, acqua).

Restano a totale carico del Concessionario ogni altro ulteriore onere o tassa.

Il suddetto Canone sarà corrisposto, attraverso bonifico bancario che il Concessionario verserà sul c/c bancario intestato IS Selmi presso **BPM– IBAN IT76Y050341290000000035264**

Il Canone Concessorio dovrà essere corrisposto in 2 rate semestrali anticipate, ciascuna da pagarsi entro il primo del mese di riferimento. Il Concessionario si obbliga a pagare per intero il Canone stabilito senza mai poterlo scomputare o diminuire, per qualunque contestazione o richiesta intenda promuovere nei confronti della Stazione Appaltante. Il pagamento non potrà essere ritardato per qualsiasi motivo. In caso di ritardato pagamento, anche di una sola rata, superiore a 30 giorni rispetto alle singole scadenze, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di risolvere immediatamente l'affidamento, con conseguente diritto al risarcimento del danno, oltre a farsi corrispondere su tutte le somme dovute e alla singola scadenza, senza necessità di costituzione in mora, oltre agli interessi legali in vigore alla data di scadenza del pagamento. Il Canone sarà soggetto al regime fiscale vigente all'atto dell'aggiudicazione.

ART. 7 – CONSEGNA DEI LOCALI E AVVIO DELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Successivamente alla stipula del Contratto di Concessione del Servizio, l'Istituzione Scolastica procederà alla consegna dei locali all'Affidatario al fine dell'allestimento degli ambienti a cui seguirà la stesura del Verbale di presa in Consegna della struttura.

Entro il termine massimo di 21 giorni naturali e consecutivi dalla data del Verbale di Consegna dei locali, il Concessionario si impegna ad eseguire e completare, a sue esclusive spese, gli eventuali adeguamenti necessari dei locali all'espletamento del Servizio e ad installare gli Arredi e le Attrezzature, conformemente a quanto indicato in sede di gara e alle richieste dell'Amministrazione Concedente.

Entro il termine massimo di 21 giorni naturali e consecutivi dal completamento dei lavori di installazione di cui al precedente periodo, il Concessionario dovrà assicurare l'avvio del Servizio.

Ultimata l'installazione degli Arredi, la Stazione Appaltante verificherà l'adeguatezza dei locali allestiti dal Concessionario rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato Tecnico e dalla normativa vigente in materia di sicurezza e a livello di impiantistica.

L'avvio della fase della gestione della Concessione avverrà all'esito positivo della suddetta fase di verifica preliminare.

Entro quindici giorni lavorativi dalla conclusione di tale verifica, il Concessionario dovrà presentare apposita S.C.I.A. (Segnalazione Certificata D'Inizio Attività) al S.U.A.P. (Sportello Unico per le Attività Produttive) del Comune di riferimento, secondo le modalità stabilite dalla normativa vigente, dandone comunicazione all'Istituzione Scolastica.

L'Istituzione Scolastica autorizza il Concessionario ad attivare il Servizio, indicando la Data di Attivazione del Servizio, a partire dalla quale il Concessionario dovrà provvedere a dare esecuzione alla gestione del Bar.

In ogni caso, sarà onere del Concessionario garantire l'effettivo avvio del Servizio entro e non oltre 120 giorni dalla stipula del Contratto.

È fatto obbligo al Concessionario di procedere, in contraddittorio con il Direttore dell'Esecuzione del Contratto, alla redazione del Verbale di inizio attività durante il quale verrà presa completa ed esatta visione dello stato del punto ristoro di cui trattasi e di tutto ciò che è oggetto del Servizio.

Il Concessionario dovrà impegnarsi a riconsegnare, alla scadenza contrattuale, i locali messi a disposizione dell'Istituto, in perfetto stato di pulizia, di conservazione e manutenzione, salvo il normale loro deterioramento d'uso, vuoti e sgomberi da Arredi, Macchine, Attrezzature e Strumenti da Cucina, senza necessità di ulteriori atti e/o diffide da parte dell'Istituzione Scolastica. In caso ciò non avvenga, entro 15 giorni dalla scadenza contrattuale, l'Istituto provvederà direttamente allo sgombero dei locali con addebito delle relative spese di deposito dei beni ivi presenti a carico del Concessionario.

A tal proposito verrà redatto un Verbale di riconsegna dei locali, in contraddittorio tra il Direttore dell'esecuzione del Contratto e il Concessionario.

Qualora le Attrezzature o gli Arredi siano diventati parte non asportabile, le stesse rimarranno nella disponibilità dell'Istituto allo scadere della Concessione, qualora la rimozione delle predette attrezzature possa provocare danni ai beni ivi presenti, l'Istituto non riconoscerà al Concessionario alcun compenso.

Eventuali danni riscontrati alla struttura e/o Impianti, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, saranno oggetto di valutazione economica; le spese per il ripristino saranno addebitate interamente al Concessionario, attraverso l'incameramento, totale o parziale, della garanzia fideiussoria prestata, fatto salvo il diritto dell'Istituzione Scolastica al risarcimento degli eventuali maggiori danni riscontrati.

Lo svincolo della garanzia fideiussoria (deposito cauzionale) sarà effettuato dopo gli adempimenti finalizzati ad accertare la consistenza e lo stato di manutenzione della struttura e degli impianti di proprietà dell'Istituto.

Il Concessionario, alla scadenza contrattuale, non avrà titolo ad esigere alcun indennizzo o buonuscita.

Qualunque miglioria (che comunque deve essere opportunamente autorizzata dall'Istituzione Scolastica) apportata ai locali durante il corso della Concessione resta a beneficio della Scuola, senza che il Concessionario possa pretendere indennizzo alcuno.

TITOLO II – VALORE DEL CONTRATTO

ART. 8 – VALORE DEL CONTRATTO

Il Contratto ha ad oggetto la gestione funzionale ed economica del Servizio Bar, con assunzione in capo al Concessionario del rischio operativo legato alla gestione del Servizio.

Il Valore della Concessione è costituito dal fatturato totale del Concessionario generato per tutta la durata del Contratto, al netto dell'IVA.

Il Valore presunto della concessione è stato stimato, ai sensi dell'art. 179 del Codice, in € **620.000,00(seicentoventimila euro)** al netto dell'IVA, per l'intera durata della Concessione, secondo quanto meglio specificato nel Piano Economico Finanziario di massima, allegato *sub 8* al Disciplinare di Gara.

Tale valore è stato determinato sulla base di *del prodotto tra il valore numerico dell'utenza media giornaliera del servizio, il prezzo medio del prodotto offerto al Bar, il numero di giorni lavorativi annui e il numero di anni di durata della Concessione*

L'Amministrazione, valutate le caratteristiche e le modalità di esecuzione della Concessione in oggetto, ha stimato pari a € 0 i costi per oneri relativi alla sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze.

Tale stima ha carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo la Stazione Appaltante e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il Concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio d'impresa inerente alla gestione del Servizio.

ART. 9 – PREZZI

Dopo l'aggiudicazione e prima della stipula del Contratto, previo accordo con la Stazione Appaltante nell'Elenco delle Materie Prime, il Concessionario si impegna a praticare, per i Prodotti ricompresi nel Catalogo Bar, i Prezzi Unitari derivanti dall'applicazione della **percentuale di ribasso** proposta dal Concorrente in sede di gara e contenute nell'Offerta Economica, ai quali si dovrà applicare l'IVA e a concordare con l'Amministrazione il prezzo dei prodotti ulteriori eventualmente offerti, in sede di gara.

La somministrazione di eventuali altri Prodotti Bar non inseriti nei suddetti Cataloghi ed il loro prezzo dovranno essere preventivamente autorizzati dalla stazione appaltante.

Anche l'utilizzo di Materie Prime non inserite nel suddetto Elenco dovrà essere approvato dalla Stazione Appaltante.

Il Concessionario dovrà tenere una copia del Catalogo Bar, contenenti i Prodotti minimi di cui al successivo art. 15 del presente Capitolato, presso i locali destinati rispettivamente al Servizio Bar ed esporre al pubblico un Listino dei prezzi Bar praticati per lo svolgimento del Servizio.

È ammessa la revisione annuale dei prezzi dei prodotti a partire dal secondo anno del Contratto, a richiesta del Concessionario e sulla base degli aumenti degli indici ISTAT dei prezzi dei beni di consumo. Gli eventuali aggiornamenti dovranno essere sottoposti all'Istituzione Scolastica ed applicati solo dopo averne ricevuto l'autorizzazione scritta. Aumenti applicati senza autorizzazione saranno motivo di risoluzione del presente contratto.

ART. 10 – RIEQUILIBRIO ECONOMICO-FINANZIARIO

Qualora si verificano fatti non imputabili al Concessionario, che incidono sull'equilibrio del Piano Economico e Finanziario, è possibile la revisione dello stesso al fine di rideterminare le condizioni di equilibrio sempreché non venga compromessa la permanenza indefettibile dei rischi in capo all'Affidatario (ad esempio: rischio di contrazione della domanda di mercato e specifica, rischio di indisponibilità ecc.).

TITOLO III – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO BAR

ART. 11 – DISPOSIZIONI GENERALI

Le funzioni, i servizi e le prestazioni tutte devono essere organizzate e rese in modo puntuale e diligente nel pieno rispetto di qualità complessiva e dei parametri specifici presenti nell'ambito della documentazione di Gara e della normativa vigente.

Tutti gli oneri economici non esplicitamente esclusi nel presente Capitolato sono interamente a carico del Concessionario.

ART. 12 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario dovrà eseguire il Servizio nel rispetto di quanto previsto dal presente Capitolato e dagli altri atti di gara, dalla propria Offerta, e dalla normativa vigente.

Il Concessionario provvede al funzionamento del Servizio Bar, impegnandosi:

- a garantire, sin dal primo giorno di attivazione, l'erogazione completa del Servizio, nonché ogni altro Servizio annesso, direttamente, con diligenza professionale e decoro, così come richiesto nel presente Capitolato ed integrato in sede di Offerta;
- ad assicurare un'adeguata disponibilità, varietà e qualità dei generi offerti, non inferiore a quelli indicati nell'Elenco delle Materie Prime;
- non utilizzare prodotti OGM, pena l'applicazione di una penale come disciplinato dall'art. 31 del presente Capitolato;
- ad assicurare un'adeguata qualità dei generi offerti
- alla conservazione degli alimenti nel rispetto delle disposizioni di legge vigenti, osservando il divieto assoluto di riutilizzo delle eventuali eccedenze alimentari cotte, già poste in distribuzione il giorno precedente, pena l'applicazione della penale di cui all'art. 31 del presente Capitolato;
- allo smaltimento delle eccedenze alimentari;
- osservare, nell'erogazione del Servizio, le disposizioni, ove applicabili, finalizzate a ridurre gli sprechi dei prodotti alimentari, contenute nella L. n. 166/2016 e nelle "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti", adottate dal Ministero della Salute il 16 aprile 2018;
- all'acquisto, al trasporto e all'immagazzinamento delle bevande e dei generi alimentari (con l'impegno a non accantonare eccessive derrate in quantità superiore al normale fabbisogno) per il Servizio di ristorazione mediante Bar, nonché dei prodotti necessari alla pulizia e igiene;
- a predisporre ed esporre in modo che sia ben visibile al pubblico il Listino prezzi dei prodotti offerti con il Servizio Bar, in modo conforme al Catalogo dei prodotti concordato con l'Amministrazione Concedente;

- a curare l'organizzazione, la direzione e il coordinamento del personale operante all'interno del Bar per lo svolgimento del Servizio con gestione diretta dei locali alle condizioni pattuite, adibendovi a tale scopo il personale ed i mezzi propri nel prosieguo indicati, eventualmente integrati al fine di garantire la qualità del Servizio richiesta, tenendo conto delle esigenze che la Stazione Appaltante evidenzierà;
- a garantire i rifornimenti dei generi necessari agli esercizi nelle fasce orarie che gli verranno comunicate dalla Stazione Appaltante in modo da non creare disagio all'utenza;
- a garantire, negli orari di maggior affluenza, nello specifico dalle 7.30 alle 14.30 un personale in numero adeguato all'utenza, nel Bar, in modo da garantire tempi minimi di attesa, secondo le modalità organizzative proposte nell'Offerta Tecnica;
- a gestire gli spazi all'interno del Punto Ristoro in modo da garantire l'accessibilità e la fruizione del Servizio a tutte le tipologie di utenza, anche con disabilità, in conformità alla normativa vigente;

e a eseguire tutte **le attività accessorie e strumentali** all'esercizio del Servizio Bar, impegnandosi:

- ad arredare e attrezzare convenientemente i locali, conformemente a quanto indicato in sede di gara e concordato successivamente con l'Amministrazione Concedente, fornendoli di quanto necessario alla continua, funzionale ed accurata conduzione del Servizio, secondo gli *standard* qualitativi previsti. Il Concessionario è obbligato a dotarsi di Arredi ed Attrezzature conformi alla vigente normativa in materia di pubblici esercizi, sicurezza ed igiene e sanità, ed è obbligato ad osservare le prescrizioni della Stazione Appaltante. La Stazione Appaltante non si costituisce né può essere ritenuta in alcun modo depositaria di tutto quanto detenuto nei locali dell'esercizio, rimanendone la custodia e la detenzione a totale carico, rischio e pericolo del Concessionario;
- a svolgere opere di adeguamento dei locali all'esecuzione del Servizio e gestire l'installazione dei contatori e apparecchiature per acqua, elettricità, gas, riscaldamento relativi alle nuove utenze;
- a provvedere giornalmente, con proprio personale, all'igiene dei locali concessi in uso (pavimenti, infissi, vetri, ecc.), mantenendo al loro interno uno stato di decoro commisurato a quello esistente nella struttura scolastica in modo da non nuocere all'immagine dell'Istituzione Scolastica;
- ad effettuare, a proprie spese, la manutenzione ordinaria dei locali, interni all'Istituzione Scolastica, adibiti allo svolgimento del Servizio, compresi gli impianti tecnologici eventualmente messi a disposizione dalla Scuola;
- ad effettuare, a proprie spese, la manutenzione ordinaria e straordinaria degli Impianti Tecnologici eventualmente installati (ad esempio: impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento a corrente elettrica, impianto idrico-sanitario, ecc.) e degli strumenti utilizzati per lo svolgimento del Servizio (ad esempio: elettrodomestici ecc.) in modo da mantenerle in perfetta efficienza di lavoro, provvedendo, a proprie spese, alla riparazione e/o sostituzione delle parti o delle apparecchiature danneggiate o fuori uso, secondo il programma di manutenzione consigliato dal costruttore;
- a mettere a disposizione, per tutta la durata del Contratto, la stoviglieria per il consumo dei Prodotti (ad esempio: piatti, bicchieri, posate);
- ad adottare ed osservare tutte le misure sanitarie di igiene e sicurezza riferibili a persone e cose coinvolte nella conduzione del Servizio, come previste dalle vigenti disposizioni, nonché tutte le cautele imposte da norme di comune prudenza;

- ad effettuare, a proprie spese, la disinfestazione e la derattizzazione ordinarie dei locali in Concessione.

ART. 13 – ALTRI ONERI IN CAPO AL CONCESSIONARIO E OBBLIGHI DI REPORTISTICA

Il Concessionario dovrà, inoltre, impegnarsi:

- a rispondere direttamente dei danni alle persone e/o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del Servizio, restando a suo esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa nei confronti della Stazione Appaltante, e salvi gli interventi a favore del Concessionario da parte di imprese assicuratrici. Il Concessionario sarà, inoltre, il solo responsabile nei confronti dei propri fornitori e del personale impiegato o comunque con esso in rapporto ai fini dell'erogazione del Servizio. In particolare, il Concessionario risponderà direttamente ed integralmente dei danni che dovessero essere causati per dolo, negligenza e/o imperizia degli addetti al Servizio;
- a segnalare tempestivamente, per iscritto all'Istituzione Scolastica l'esigenza di eventuali interventi di sua competenza;
- ad adottare un codice di comportamento per i propri addetti al Servizio, che dovrà essere sottoposto ed approvato dalla Stazione Appaltante contestualmente alla sottoscrizione del Contratto;
- a provvedere al pagamento del Canone Concessorio, secondo le modalità indicate nel precedente art. 6 del presente Capitolato;
- a sostenere le spese di stipula e registrazione del Contratto relativo al Servizio oggetto del presente Capitolato, comprensive degli oneri anche relativi alle eventuali imposte e bolli per atti inerenti al Servizio e la loro contabilizzazione;
- a sostenere le spese di assicurazione derivanti da leggi o contratti collettivi, nonché il pagamento dei contributi posti, di norma, a carico dei datori di lavoro;
- a provvedere al pagamento delle imposte e delle tasse di qualsiasi tipo, derivanti dalla gestione dei Servizi oggetto dell'affidamento (ad esempio: tassa sui rifiuti, ecc.);
- a sostenere direttamente le spese relative ai consumi idrici, elettrici e telefonici;
- a garantire lo smaltimento delle sostanze aeriformi mediante l'installazione di apposito impianto certificato dal progettista e/o dall'installatore in merito all'allontanamento dei prodotti della combustione, di gas e odori sgradevoli;
- a collaudare gli impianti elettrici a seguito dell'installazione delle nuove attrezzature facendo ricorso a un tecnico specializzato iscritto all'albo;
- agli adempimenti amministrativi e autorizzatori (ad esempio: S.C.I.A.) necessari per lo svolgimento dell'attività oggetto del Servizio, sostenendone gli oneri;
- a provvedere al pagamento delle multe e ammende eventualmente irrogate dall'autorità competente per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia;
- all'adozione di tutti i provvedimenti e di tutte le cautele necessarie per garantire la sicurezza e l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette al Servizio, degli utenti e dei terzi, nonché per

evitare danni ai beni pubblici e privati e per l'adeguamento alla normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;

- a provvedere all'acquisto, manutenzione e lavaggio delle divise di Servizio e degli indumenti di lavoro del personale;
- ad assicurare lo svolgimento del monitoraggio del Servizio, presentando all'Istituzione Scolastica: con cadenza trimestrale, unitamente alla fattura, una "Relazione sull'andamento del Servizio", contenente, a titolo esemplificativo, informazioni relative alla gestione, all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ad eventuali proposte relative al perseguimento degli obiettivi di qualità del Servizio e ad eventuali altre problematiche connesse con il Servizio stesso; una "Relazione di verifica dell'attività svolta e dei risultati conseguiti", al termine di ogni anno scolastico, entro il 31 luglio;
- a tenere apposito registro nominativo degli operatori impiegati nel Servizio, su cui indicare giornalmente le relative presenze/assenze unitamente all'orario di Servizio prestato, nonché le variazioni intervenute nell'organico per sostituzioni di qualsiasi natura, con indicazione dei nominativi degli operatori sostituiti e di quelli assunti in sostituzione; tale registro deve essere collocato all'ingresso della struttura.

ART. 14 – ONERI A CARICO DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA

L'Istituzione Scolastica provvederà a:

- svolgere quanto di propria competenza per garantire la disponibilità dei locali idonei, anche fornendo la documentazione necessaria tra cui la planimetria allegata al Disciplinare di Gara
- mettere a disposizione gli impianti necessari per lo svolgimento del Servizio in oggetto, il cui stato dovrà essere verificato in sede di eventuale sopralluogo;
- consentire l'accesso del personale addetto per lo svolgimento del Servizio;
- effettuare, a proprie spese, la manutenzione straordinaria dei beni immobili.

ART. 15 – IL CATALOGO DEI PRODOTTI

Il Concessionario si obbliga ad assicurare un'adeguata disponibilità, e qualità dei generi offerti, con particolare riferimento alle bevande calde e fredde ed ai prodotti di gastronomia (ad esempio: panini farciti, toast, pizzette, cornetti), tenendo in adeguata considerazione le esigenze degli utenti vegetariani, celiaci ecc.

Il Concessionario deve garantire presso il Bar la somministrazione e la vendita al banco, di prodotti di qualità (ad esempio: di marchi di primaria notorietà nazionale), come risultanti dal presente Capitolato.

È vietata la vendita presso il Bar di altri tipi di preparazioni gastronomiche calde o fredde, non risultanti nell'Elenco prodotti presenti nel catalogo prodotti dal successivo art 15.1, pena l'applicazione della penale di cui all'art. 31 del presente Capitolato. Il Servizio Bar deve essere improntato al rispetto dei seguenti principi a garanzia della qualità, con riferimento particolare agli aspetti nutrizionali:

- impiego prevalente di ingredienti freschi, non confezionati e non surgelati (l'impiego di prodotti surgelati deve essere chiaramente evidenziato nell'elenco degli ingredienti);
- impiego di prodotti biologici, totalmente esenti da organismi geneticamente modificati o loro derivati, in aderenza alle leggi in materia e grassi idrogenati;
- moderato consumo di sale e di grassi da condimento, limitando l'uso di salse, maionese, ecc. e senza impiego di condimenti e insaporitori contenenti acido glutammico e i suoi sali.

Il Concessionario dovrà dare indicazione, in maniera chiara e completa, degli ingredienti utilizzati nella preparazione dei prodotti somministrati, qualora non già indicati sulla confezione.

Il Concessionario è obbligato ad utilizzare bicchieri, posate e piatti multiuso, oppure monouso. Nel caso di prodotti monouso, questi devono essere 100% biodegradabili e compostabili in conformità della norma EN13432 (a fine uso possono essere smaltiti nel rifiuto organico), pena l'applicazione della penale di cui all'art. 31 del presente Capitolato.

Per quanto riguarda le dosi da impiegare per i generi di caffetteria e la miscela delle bevande, esse dovranno corrispondere alle disposizioni vigenti in materia ed al Catalogo.

È fatto assoluto divieto al Concessionario di somministrare qualunque tipo di bevanda alcolica o superalcolica e la vendita di tabacchi o prodotti contenenti tabacco.

L'approvvigionamento dei generi alimentari somministrati presso il Bar, nonché la loro idonea conservazione presso i locali adibiti a magazzino oppure nelle apposite celle frigorifere, è responsabilità del Concessionario. È fatto assoluto divieto di tenere in magazzino o nelle celle frigorifere prodotti scaduti, ammolorati o contenuti in confezioni rovinata, pena l'applicazione della penale di cui all'art. 31 del presente Capitolato.

Il Concessionario risponderà personalmente dell'eventuale vendita di generi avariati scaduti, ecc. e potenzialmente dannosi e solleva pienamente la Stazione Appaltante da qualsiasi responsabilità per danni o malattie provocati da alimenti distribuiti e non opportunamente trattati.

La vendita e la somministrazione di generi alimentari avariati, o contenenti sostanze nocive, o comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità, e di cibi/prodotti scaduti, darà luogo alla risoluzione immediata del contratto, oltre alle eventuali applicazioni delle sanzioni di legge.

Il Concessionario dovrà privilegiare, nella preparazione dei cibi, derrate di categoria "extra" o di prima categoria, provenienti da ditte di primaria importanza e affidabilità nel settore agro-alimentare, preferibilmente dalla "filiera corta" e di stagione per alimenti di origine vegetale, in special modo i prodotti biologici, DOP, IGP e STG.

Tutti i prodotti e gli alimenti da somministrare dovranno essere preparati, confezionati, etichettati, conservati somministrati ecc. nel rispetto della normativa vigente, nazionale e comunitaria, in materia di Igiene dei prodotti alimentari-HACCP, con particolare riferimento al D.Lgs. 193/2007, recante "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore" e alle specifiche tecniche di cui ai Criteri Ambientali Minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili, approvati con DM 6 novembre 2023, in G.U. n. 282 del 2 dicembre 2023, come modificati con il Decreto Correttivo del 17 maggio 2024 del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica, avente ad oggetto «*Modifiche al decreto 6 novembre 2023, recante «gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili»*», pubblicato in GU Serie Generale n. 131 del 6 giugno 2024.

Con riferimento alle specifiche tecniche relative ai CAM, l'Operatore Economico risultato primo in graduatoria, dopo la proposta di aggiudicazione e prima della stipula del Contratto, sarà tenuto a presentare all'Amministrazione Concedente le certificazioni richieste relative ai prodotti utilizzati per l'esecuzione del Servizio.

ART. 15.1 – IL CATALOGO DEI PRODOTTI BAR

Il Concessionario si impegna a fornire i prodotti previsti nel sottostante Catalogo Bar di massima ed a rispettare i quantitativi minimi (intesi a porzione), ove indicati.

Per quanto riguarda le dosi da impiegare per i generi di caffetteria e la miscela delle bevande, esse dovranno corrispondere alle disposizioni vigenti in materia.

TIPO PRODOTTO	PRODOTTO	PESO CAPACITA' MINIMI/GRAMMATURA	MARCA	PREZZ O
colazioni bevande calde e pasticceria	Brioche fresche			1.20
	Brioche fresche vegane			1.20
	Paste			1.20
	Caffè espresso o caffè macchiato (gr.7 miscela di prima qualità)	gr.7		1.20
	Caffè d'orzo	gr.7		1.20
	Caffè decaffeinato	gr.7		1.30
	Cappuccino (latte fresco e caffè espresso)			1.50
	Latte macchiato			1.50
	Cioccolata calda			1.50
	Latte fresco	cc 200		1.10
	Camomilla calda			1.20
	Thè caldo			1.20
	Tisane e infusi vari di prima qualità			1.20
bevande fredde	Acqua Minerale	lt.1/2		0.70
	Bibita bottiglietta /lattina	cc. 33		1.70
	Succhi di frutta Brick misti	cc 200		1.60
prodotti da forno freschi	Panino imbottito gr. 80 di pane, gr. 40 di salame o mortadella	pane gr.80+ripieno gr.40		1.80
	Panino imbottito gr.80 di pane, gr. 30 prosciutto crudo	pane gr.80+ripieno gr.30		1.80
	Panino imbottito gr. 60 di pane, gr. 40 prosciutto cotto senza polifosfati	pane gr.80+ripieno gr.40		1.80
	Pane ripieno. 2 ingredienti (salume e formaggio)	pane gr.80+ripieno gr.40		2.20
	Panino con cotoletta gr. 80 di pane gr 40 di cotoletta	gr. 80 + ripieno gr 40		2.80
	Gnocco al forno vuoto	gr.80		0.90
	Gnocco fritto vuoto	gr.80		0.90
	Stria vuota	gr.80		0.90
	Stria imbottita gr. 80 , gr. 40 di salame o mortadella	gr.80 + gr.40		2.20
	Stria imbottita gr.80 gr. 30 prosciutto crudo	gr. 80 + gr.40		2.20
	Stria imbottita gr. 60 gr. 40 prosciutto cotto senza polifosfati	gr. 80 + gr.40		2.20
	Piadina farcita (2 ingredienti: salume+formaggio)	piadina+gr.25+gr.25		2.70
	Erbazzone	gr. 100		2.00
	Tramezzini (tonno+uova sode)			2.70
	Focaccia vuota	gr 80		0.90
Sfilatino gr. 100 con prosciutto cotto (40 gr.) + fontina gr. 20	pane gr.100+gr.40+gr.20		2.70	

	Sfilatino gr. 100 con prosciutto crudo 40 gr + fontina gr. 20	pane gr.100+gr.40+gr.20		2.70
	Sfilatino gr. 100 con salame o mortadella (40 gr) + fontina gr. 20	pane gr.100+gr.40+gr.20		2.70
	Trancio pizza farcita	gr. 150		1.60
	Trancio pizza margherita	gr. 150		1.60
	Toast (cotto 25g - formaggio 20g)	gr.25+gr.20		2.20
piatti	Insalata caprese (con 250g pomodori e 125g mozzarella fresca) + 60g pane-verdura biologica			3.00
	Insalata mista (100g insalata 1 pomodoro 80g tonno 60g formaggi) + 60g pane-verdura biologica			4.50
	Piatto di affettato a scelta (100 gr.) + 60 gr. Pane			6.50
	Primi piatti pronti (pasta fredda o insalata di riso)			6.50
	Secondi piatti pronti (roast-beef/vitello tonnato)			7.00
varie	Frutta fresca di stagione (mela - banane - pere - arance)	al pezzo ca. 100 grammi		1.00
	Spumante di frutta fresca	bicchiere cc. 150		2.70
	Macedonia frutta fresca			2.70
	Yogurt vari	gr.125		1.20

I prodotti venduti devono essere di prima qualità e sempre freschi. Non possono essere somministrati panini, piadine, focacce, pizze, tramezzini e brioches confezionate.

I prodotti indicati in tabella rappresentano l'elenco minimo esemplificativo di prodotti che l'impresa dovrà garantire e considerare per la presentazione dell'Offerta Tecnica. In aggiunta a quanto sopra, dovranno essere disponibili al Bar anche tutti gli ulteriori Prodotti indicati nell'Offerta Tecnica presentata in sede di gara.

Le bevande calde devono essere servite in tazze di ceramica o in bicchieri di vetro.

Durante il Servizio dovranno essere sempre disponibili prodotti per particolari esigenze alimentari. In particolare, dovrà essere disponibile almeno una tipologia di latte vegetale e prodotti da forno e snack che rispondano a particolari esigenze alimentari, secondo quanto dettagliato nell'Offerta Tecnica presentata in sede di gara.

I prodotti somministrati dal Bar dovranno, inoltre, rispondere alle condizioni prescritte dalla legge e dalle Autorità competenti.

A favore di iniziative di sostenibilità ambientale, tra le bevande distribuite dovranno essere presenti almeno n. 2 bevande prodotte con materie prime italiane di qualità.

Il Concessionario si impegna a fornire almeno **n. 3 prodotti confezionati salati per celiaci** ed **almeno n. 3 prodotti confezionati dolci per celiaci**, delle marche primarie ed una adeguata varietà

I prodotti come sotto riportati dovranno, in particolare, essere in possesso delle seguenti caratteristiche:

a) Bevande fredde

L'acqua minerale in vendita è imballata in formati di capacità non inferiore ai 50 cl. e proveniente, per quanto possibile, da una sorgente naturale della Regione ove si trova il luogo di vendita o comunque non più lontana di 300 km.

Per le altre bevande (ad esempio, i nettari di frutta, tè freddo, bibite), almeno un prodotto è privo di edulcoranti aggiunti, uno ha contenuto massimo di zuccheri aggiunti pari a 2,5 gr./100 ml.

Bevande calde

Dal primo di gennaio 2025 tutti i granulati solubili, incluse le preparazioni per le bevande a base di tè e a base di cacao, hanno un contenuto massimo di zuccheri di 6 grammi per 100 ml. di prodotto (o altro edulcorante con equivalente potere dolcificante per 100 ml).

b) Frutta e ortaggi

Se presenti frutta ovvero ortaggi, questi sono freschi, di stagione e di IV Gamma, provengono da coltivazioni italiane o di nazioni europee, sono biologici per almeno il 30%, nell'ambito di ciascun quadrimestre. Tale percentuale può essere soddisfatta anche facendo riferimento al periodo di somministrazione (pertanto, ad esempio, somministrando frutta ed eventuali ortaggi biologici ciclicamente per un mese su quattro, o per 4,5 settimane su 18 etc.).

La frutta tropicale è biologica ovvero proveniente da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una multistakeholder iniziative quali il *Fairtrade Labelling Organizations* (FLO-cert), il *World Fair Trade Organization* (WFTO) o equivalenti.

La frutta imballata dovrà essere priva di zuccheri aggiunti (es. frutta essiccata e denocciolata, macedonie di frutta etc.).

La frutta secca dovrà provenire da coltivazioni italiane o da coltivazioni di nazioni europee.

Le macedonie di frutta, le preparazioni di ortaggi e, in conformità alle prescrizioni HACCP, la frutta e gli ortaggi quando possono essere consumati anche senza previa mondataura, sono imballati in PET riciclato per almeno il 30% ovvero R-PET.

c) Insalate

Se presenti insalate, queste sono realizzate con prodotti orticoli ovvero cereali ed almeno una linea prevede ingredienti biologici ovvero cereali integrali.

d) Panini e prodotti da forno artigianali

Se presenti panini, questi sono freschi e realizzati con pane privo di grassi e di conservanti.

Il pane e, se presenti, altri prodotti da forno quali pane, focacce, pizzette e similari, sono realizzati con le seguenti farine o una combinazione di esse: farine di grano 0, 1, 2 e integrali di grano duro, cereali misti, farro, segale.

Almeno una linea di prodotti su tre è costituita da panini biologici o con i principali ingredienti biologici (ad esempio la farina).

e) Prodotti esotici

Se presenti prodotti esotici (ad esempio, cacao, cioccolato, ananas, banane, zucchero di canna grezzo), questi sono biologici ovvero provenienti da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il *Fairtrade Labelling Organizations*, il *World Fair Trade Organization* o equivalenti oppure sono in possesso di una certificazione riconosciuta dalla Commissione Europea che ne garantisca la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della Direttiva (UE) n. 2018/2001¹, riferita ai prodotti alimentari o, nel caso della cioccolato,

di una certificazione che garantisca la tracciabilità dei prodotti secondo lo standard internazionale ISO 34101 sul cacao sostenibile.

f) Merende (snack) a base di latte e latticini

Se presenti formaggi ovvero latticini, è messa a disposizione almeno una linea di prodotti biologici o a marchio di qualità DOP o “di montagna” in conformità al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014.

g) Merende (snack) salate

I grassi utilizzati per tali prodotti, se presenti possono essere olio extravergine di oliva o di girasole.

Almeno una linea di prodotti su tre è a basso o bassissimo contenuto di sodio (0,12 g o 0,04 g di sodio, per 100 g o 100 ml o un valore equivalente di sale), avendo riguardo ai limiti previsti dal Regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.

Almeno una linea di prodotti su tre è a basso contenuto di grassi o senza grassi, avendo riguardo ai limiti previsti dal Regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.

h) Merende (snack) dolci

Nella gamma di prodotti dolci, almeno una linea di prodotti su tre è biologica.

La gamma di prodotti dolci include anche una linea di prodotto a ridotto contenuto di zuccheri, vale a dire meno di 5 grammi di zucchero su 100 grammi di prodotto (ai sensi del Regolamento 1924/2006) e una linea di prodotto a ridotto contenuto di grassi, vale a dire meno di 3 grammi di grassi ogni 100 grammi di prodotto. Tali caratteristiche sono ben visibili sulla confezione.

I grassi consentiti sono olio extravergine di oliva o olio di girasole o burro.

Le tavolette di cioccolato, se presenti, hanno una concentrazione di cacao almeno pari al 50%. Il cacao è biologico ovvero proveniente da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una iniziativa multistakeholder iniziative quali il *Fairtrade Labelling Organizations* (FLO-cert), il *World Fair Trade Organization* (WFTO).

i) Uova

Le uova utilizzate all'interno delle pietanze, sono biologiche, di categoria 1 o di categoria 2.

L'offerente, nella relazione CAM, riporta i dati relativi alla categoria delle uova utilizzate nei prodotti forniti.

j) Prodotti privi di glutine e prodotti privi di lattosio

Sono messi a disposizione prodotti privi di glutine e prodotti privi di lattosio.

Le informazioni sono segnalate con apposita etichetta/marchio distintivo.

L'offerente, nella relazione CAM, riporta e descrive la documentazione utile alla verifica di conformità al criterio.

ART. 16 – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il Servizio dovrà essere svolto nel rispetto dei Criteri Ambientali Minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili (approvato con DM 6 novembre 2023, in G.U. n.

282 del 2 dicembre 2023, in vigore dal 1° aprile 2024, come modificati con il Decreto Correttivo del 17 maggio 2024 del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica, avente ad oggetto «*Modifiche al decreto 6 novembre 2023, recante «gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili»*», pubblicato in GU Serie Generale n. 131 del 6 giugno 2024).

I panini sono, di regola, preparati al momento, secondo le indicazioni dell'utenza, che può scegliere gli ingredienti con cui imbottire il panino.

Ogni giorno deve essere presente un piatto **unico vegetariano** che includa proteine vegetali.

Per il consumo dei pasti nel punto ristoro, è offerta anche acqua di rete, fatto salvo il caso in cui le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua non siano conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31.

Se l'acqua fosse microfiltrata, le apparecchiature sono gestite in conformità del Decreto del Ministero della Salute 7 febbraio 2012, n. 25 e del Regolamento (CE) n. 852/2004; il rispetto del requisito è verificato in situ e su base documentale, attraverso la documentazione pertinente, che deve essere prontamente trasmessa su apposita richiesta.

Il Concessionario entro un mese dall'inizio delle attività deve redigere e applicare, presso il Bar il **piano di autocontrollo**, conformemente a quanto previsto dal D.Lgs. n. 193/2007 e del Regolamento CE n. 852/2004, concernente l'igiene dei prodotti alimentari e Regolamento CE n. 178/2002 concernente la Sicurezza dei prodotti alimentari.

Con riferimento all'Igiene, nello svolgimento del Servizio, il Concessionario dovrà operare in conformità con i manuali nazionali e/o comunitari di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP e verificare costantemente che la preparazione dei prodotti preparati e somministrati sia conforme alla predetta normativa.

Nello specifico, dovranno essere soddisfatti i requisiti indicati nel capitolo V dell'allegato II del Regolamento CE 852/2004, per la pulitura, disinfezione delle apparecchiature e attrezzature che vengono a contatto degli alimenti.

Il Concessionario, a richiesta della Stazione Appaltante, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore, tra cui la rintracciabilità dei prodotti alimentari ai sensi del Regolamento CE n. 178/2002.

Il Concessionario sarà tenuto ad adeguarsi ad eventuali novità normative in materia di igiene di prodotti alimentari e sarà ritenuto responsabile per eventuali avvelenamenti o altre infermità causate agli utenti del Servizio per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie che regolano la conservazione, la preparazione, la manipolazione e la somministrazione dei cibi e delle bevande.

Il Concessionario durante l'erogazione del Servizio si impegnerà a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

Il Concessionario si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione e/o la non somministrazione di prodotti e alimenti per i quali, per qualsiasi motivo, non ritenga opportuna la somministrazione, nonché di chiedere alle autorità sanitarie competenti, senza che il Concessionario possa fare alcuna opposizione, l'effettuazione di controlli sulla qualità degli alimenti somministrati, sull'osservanza delle norme igieniche e sanitarie e, in genere, su tutto ciò che riterrà necessario per verificare il corretto funzionamento del Servizio.

In caso di contestazione sull'igiene e la qualità degli alimenti e delle bevande, varrà il giudizio inappellabile fornito, secondo le competenze merceologiche, igieniche e scientifiche, dalle autorità sanitarie o dai laboratori di analisi o, per quanto riguarda gli aspetti attinenti alla pulizia e all'igiene ambientale, dal Servizio tecnico dell'Amministrazione.

Gli inadempimenti e le violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali in tema d'igiene e sicurezza degli alimenti, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del Servizio, saranno contestati formalmente attraverso rapporti di non conformità; il Concessionario dovrà provvedere a porre fine agli inadempimenti e alle violazioni di cui ai predetti rapporti tempestivamente, nell'arco massimo di 8 ore dalla richiesta, pena l'applicazione delle penali previste dall'art. 31 del presente Capitolato Tecnico e fatto salvo il diritto di rimborso delle spese sostenute dall'Amministrazione per l'effettuazione delle analisi e il risarcimento per eventuali altri danni. In caso di reiterati inadempimenti e violazioni, anche non gravi, l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere di diritto il Contratto, come previsto dal Titolo X del presente Capitolato Tecnico.

La somministrazione di generi alimentari avariati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità e di cibi e prodotti scaduti, darà luogo alla risoluzione immediata del Contratto, oltre alle eventuali applicazioni delle sanzioni di legge.

Il Concessionario deve garantire che non sarà effettuata qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni gastronomiche di eccedenze di produzione o di avanzi.

Al fine di ridurre gli sprechi dei prodotti alimentari, il Concessionario dovrà conformarsi nell'esecuzione del Servizio, alle disposizioni vigenti, ove applicabili, contenute nella L. n. 166/2016 e nelle *"Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti"* del Ministero della Salute, approvate in Conferenza Unificata il 19 aprile 2018.

ART. 16.1 Prevenzione degli sprechi alimentari

Ai prodotti prossimi alla scadenza e al cibo invenduto è applicato uno sconto e/o si attivano collaborazioni con realtà dedicate (ad esempio nell'ambito dell'iniziativa *"to good to go"*) Per prevenire gli sprechi alimentari, laddove negli esercizi sono preparati anche dei pasti, sono consentite le mezze porzioni e sono messi a disposizione dell'utenza, *family* o *doggy bag* e, a pagamento, anche riutilizzabili per il recupero degli avanzi. Sono accettati altresì, allo stesso scopo, contenitori per l'asporto riutilizzabili di proprietà dell'utenza, fatto salvo inidonee condizioni di igiene o inidoneità dei contenitori stessi.

ART. 16.2 Sacchi (buste)

Il concessionario utilizza esclusivamente:

- sacchi riutilizzabili in carta ovvero con contenuto di materiale riciclato pari almeno al 50% in peso;
- sacchi riutilizzabili in plastica tradizionale o in plastica biodegradabile e compostabile conformi alle caratteristiche definite rispettivamente dall'articolo 226-bis, comma 1 del d.lgs. 152/2006 e dall'articolo 226-ter, comma 2 del d.lgs. 152/2006.

ART 16.3 Prevenzione e gestione dei rifiuti

Per il consumo dei pasti (ivi inclusi i panini), acqua e bevande sono utilizzate stoviglie, bicchieri, tazzine, tazze e posate riutilizzabili, compostabili, riciclabili fatta salva diversa indicazione normativa.

Per la vendita di prodotti freschi, panini, bevande e dei cibi cotti, è possibile l'uso di contenitori riutilizzabili di proprietà dell'utente, che potranno essere rifiutati dal commerciante se sporchi o non idonei.

Non sono presenti confezioni monodose per i condimenti e per lo zucchero, fatta salva diversa indicazione normativa.

Una o più tipologie di bevande offerte al banco sono alla spina.

Le bottiglie e le vaschette in PET utilizzate per i prodotti offerti, contengono almeno il 30% di PET riciclato pena l'applicazione della penale di cui all'art. 31 del presente Capitolato. L'offerente fornisce la certificazione di prodotto idonea ad attestare l'utilizzo di materiale riciclato per la produzione delle stesse bottiglie e vaschette in PET (es. Plastica seconda vita, ReMade in Italy).

Qualora utilizzati, i bicchieri monouso sono 100% biodegradabili e compostabili in conformità della norma EN13432 e palette monouso biodegradabili (a fine uso possono essere smaltiti nel rifiuto organico), pena l'applicazione della penale di cui all'art. 31 del presente Capitolato

Nel locale del punto ristoro sono presenti contenitori per la raccolta dei rifiuti prodotti per consentire il conferimento delle diverse frazioni coerentemente con il sistema di raccolta stabilito a livello territoriale. Su tali contenitori vi sono chiare indicazioni per consentire il conferimento corretto delle diverse frazioni di rifiuti.

ART. 16.4 Pulizie dei locali e delle altre superfici dure, lavaggio delle stoviglie e dei contenitori riutilizzabili

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie sono usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o altre etichette ambientali equivalenti o, nel caso di pulizia straordinaria delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei Criteri Ambientali Minimi per i detersivi per le pulizie periodiche e straordinarie, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Il concessionario si impegna ad inoltrare o a mostrare la documentazione probatoria su richiesta del direttore dell'esecuzione del contratto, tra cui i rapporti di prova previsti nel CAM dei detersivi per le pulizie periodiche e straordinarie, oltre che le fatture e/o i documenti di trasporto.

ART. 16.5 Efficienza energetica

Nel caso in cui sia necessario acquistare nuove attrezzature e prodotti connessi all'uso di energia, inclusi, ad esempio, i corpi illuminanti, che ricadono nell'ambito di applicazione del Regolamento (UE) n. 1369/2017, dotati pertanto di etichettatura energetica, gli stessi devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.

I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei Regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'ecodesign, non possono inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 9 (4 a decorrere dal 1° gennaio 2025) e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati.

Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche:

- sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete;
- "doppia parete";
- possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

Il concessionario comunica al Direttore dell'esecuzione del contratto l'acquisto effettuato e ad invia le schede tecniche o altra documentazione tecnica dalle quali si evincano l'identificazione dell'attrezzatura (numero di

serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta, nonché le ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali previste dal criterio.

ART. 16.6 Riduttori del flusso idrico

Il concessionario installa, ove non già presenti, dei riduttori del flusso idrico, anche nei servizi igienici di pertinenza.

ART. 16.7 Arredi per punti ristoro

Nel caso in cui fosse previsto l'allestimento di locali interni destinati al consumo dei pasti, o nel caso di sostituzione di arredi in corso di esecuzione del contratto, questi sono arredi preparati per il riutilizzo o sono prodotti usati o ricondizionati. In tal caso è necessario fornire evidenza della conformità alle norme tecniche concernenti le caratteristiche prestazionali e la sicurezza. Nel caso di acquisto di arredi nuovi, di prima immissione in commercio, i prodotti devono essere conformi alle specifiche tecniche dei Criteri Ambientali Minimi per le forniture di arredi per interni vigenti, adottati con Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Sicurezza energetica del 23 giugno 2022, pubblicato nella G.U. 8 agosto 2022, n. 184, Serie Generale rispettando le verifiche di conformità ivi previsti.

L'offerente, nella relazione CAM, riporta e descrive la documentazione utile alla verifica di conformità al criterio.

Nel caso di utilizzo di arredi ricondizionati da preparazione per il riutilizzo o riuso, è descritto il tipo di recupero effettuato sugli arredi, il tipo di operazioni e di trattamenti eseguiti per ricondizionarli, la loro provenienza, ciò sia nel caso di arredi usati, sia nel caso di arredi dismessi collocati nei centri di preparazione per il riutilizzo. Nel caso in cui siano disponibili prodotti ricondizionati, le certificazioni sul rispetto delle norme tecniche concernenti le caratteristiche prestazionali e la sicurezza sono fornite su specifica previsione del capitolato di gara o su richiesta del direttore dell'esecuzione del contratto.

ART. 16.8 Comunicazione

Sono attuate iniziative di comunicazione per diffondere le informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari e la scelta di prodotti biologici e provenienti dal commercio equo e solidale, nonché per assicurare una corretta gestione dei rifiuti e per prevenire gli sprechi alimentari. In particolare:

- le informazioni sulla presenza dei prodotti biologici, anche all'interno delle pietanze offerte, sono indicate nel menù o in altro genere di segnaletica (cartellini, cartellonistica o lavagna);
- il consumo di prodotti biologici e da commercio equo e solidale, della frutta, degli ortaggi e, se del caso, delle centrifughe e delle spremute, è promosso con apposita cartellonistica o con altri idonei mezzi;
- nei contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti presso i locali del punto ristoro, sono apposte chiare istruzioni per garantire il corretto conferimento delle diverse frazioni nei contenitori di destinazione;
- la conformità ai CAM del servizio di ristoro e le misure per la prevenzione degli sprechi alimentari poste in essere, è divulgata in apposita cartellonistica o con altre idonee forme e strumenti di comunicazione.

I contenuti, le modalità e la tipologia di comunicazione sono condivisi e concordati con direttore dell'esecuzione del contratto.

ART. 17 – CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il Servizio deve essere garantito dal lunedì al sabato, con esclusione dei giorni festivi, secondo l'orario così stabilito:

- **da lunedì al venerdì: 7.30 /14.30**
- **sabato: 7.30/13.30**
- **Deve essere garantito durante gli open day e i ricevimenti genitori**
- **Deve essere garantito per 5 serate/pomeriggio per ogni anno in occasione di eventi organizzati dall'istituto**

Il Servizio verrà svolto nei giorni stabiliti in conformità con il calendario scolastico.

Il Concessionario e la Scuola, entro il mese di settembre di ogni anno scolastico, concorderanno il calendario di funzionamento del Servizio, contenente oltre alla data di inizio e fine delle attività per l'anno successivo, l'indicazione di eventuali chiusure disposte in occasione di festività.

Il Concessionario dovrà impegnarsi a chiudere, al termine di ogni giorno lavorativo, i locali concessi in uso. Nei locali adibiti alla preparazione del cibo e in quelli destinati a dispensa/magazzino non sarà consentito l'accesso al personale estraneo alla società del Concessionario, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e del controllo/valutazione del Servizio dell'Istituzione Scolastica.

L'Istituto si riserva la facoltà di accesso in qualunque momento ai locali affidati in Concessione per effettuare le verifiche sullo stato d'uso e di mantenimento dei locali medesimi, nonché sulle Attrezzature ed i materiali ed alimenti in esso custoditi o per ogni altra esigenza di Servizio. Sarà quindi obbligo del Concessionario consentire in ogni momento l'accesso ai locali da parte del personale autorizzato dall'Istituzione Scolastica.

L'erogazione del Servizio deve avvenire salvaguardando le esigenze dell'Istituto, senza recare intralci, disturbi o interruzioni alle attività in corso e dovrà essere organizzato in modo da assicurare tempi di attesa minimi (soprattutto nelle fasce di massima urgenza), anche grazie ad un Servizio di cassa adeguato al numero degli utenti. Per ogni consumazione effettuata dovrà essere rilasciato apposito scontrino di cassa in conformità alla normativa fiscale vigente.

ART. 18 – DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO PER IL SERVIZIO

Il Concessionario è tenuto ad impiegare personale qualificato ed idoneo a svolgere i servizi sotto il profilo deontologico, professionale e sanitario, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri, nel rispetto delle leggi e regolamenti vigenti in materia o che interverranno nel periodo di esecuzione del Contratto, per quanto applicabili, inclusi quelli in materia di igiene e sanità, in materia retributiva, contributiva e previdenziale, nonché di tutela della salute e per la sicurezza dei lavoratori, di ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori (ad eccezione del personale addetto alle pulizie per le quali il Concessionario potrà ricorrere a ditte specializzate).

ART. 18.1 – IL RAPPORTO DI LAVORO DEL PERSONALE

Il Concessionario deve garantire, come meglio dettagliato nel Contratto relativo alla presente Concessione, l'applicazione, per tutto il personale costituente l'organico, della disciplina relativa al rapporto di lavoro dipendente (a tempo indeterminato e/o determinato, con la prevista definizione dell'orario di lavoro giornaliero e settimanale in relazione al funzionamento del Servizio), regolamentato dai C.C.N.L. applicabili.

È altresì obbligo del Concessionario, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, a prescindere da qualsiasi regolamento interno (delibere, statuti, ecc.) applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, occupati nel Servizio oggetto della Concessione, le condizioni contrattuali normative e retributive non inferiori a quelle previste dai vigenti, anche se scaduti, C.C.N.L. ed eventuali accordi integrativi di comparto o aziendali, nonché le condizioni che dovessero risultare da ogni altro Contratto o Accordo successivamente stipulato, applicabili alla categoria e nella località in cui dovranno svolgersi le prestazioni, nonché dovrà assolvere tutti i conseguenti oneri, compresi quelli previdenziali, assicurativi e sociali.

Il Concessionario dovrà essere in regola con il pagamento degli stipendi e dei versamenti dei contributi in favore del proprio personale e dovrà fornire, su richiesta della Stazione Appaltante, prima dell'inizio del Servizio ed ogni qualvolta sia richiesto nel corso di vigenza del Contratto, la relativa documentazione giustificativa attestante l'avvenuto adempimento a tali obblighi.

Il Servizio alle dipendenze del Concessionario o per il Concessionario non potrà costituire, in alcun caso ed in alcuna forma, per il personale da questi impiegato, titolo o qualsivoglia riconoscimento di rapporto con la Stazione Appaltante.

Il Concessionario dovrà produrre o detenere *in loco* la documentazione idonea a dimostrare la regolarità dei rapporti di lavoro intercorrenti con i lavoratori stessi. La stessa documentazione dovrà essere presentata ogniqualvolta si modificano nell'organico impiegato.

L'Amministrazione Concedente si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti i controlli che riterrà opportuni anche per il tramite dell'Ispettorato del Lavoro e ogni altra autorità pubblica di controllo al fine di accertare la regolarità del Concessionario.

Per motivi di sicurezza, il Concessionario dovrà adottare sistemi efficaci di rilevazioni delle presenze del proprio personale, dal quale l'Amministrazione Concedente potrà evincere l'orario di ingresso e di uscita.

Il Concessionario sarà responsabile della scelta, della distribuzione dei compiti e dell'organizzazione del proprio personale. L'organico impiegato per l'espletamento del Servizio dovrà essere, per tutta la durata del Contratto, quello dichiarato all'inizio del Servizio, fatte salve le eventuali integrazioni. Le sostituzioni del personale assente per ferie, malattie, permessi o altro, motivo, dovranno avvenire contestualmente all'evento che ha comportato l'assenza. Qualsiasi variazione nominativa del personale impiegato, rispetto a quanto comunicato all'avvio del Servizio, dovrà essere comunicato ed approvato dalla Stazione Appaltante entro e non oltre 15 giorni dall'avvenuta modifica.

ART. 18.2 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO RELATIVI AL PERSONALE

Prima dell'attivazione del Servizio, il Concessionario predispone e trasmette all'Istituzione Scolastica:

- l'elenco nominativo del personale che sarà impiegato nel Servizio, compresi i soci lavoratori se trattasi di società cooperativa, con l'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento, la qualifica e il livello professionale, i numeri di posizione INPS e INAIL, allegando i *curricula* aggiornati dei suddetti operatori, nonché le ore mensili di lavoro e il Contratto di lavoro applicato;
- l'elenco del personale che sarà utilizzato per le sostituzioni, riportante le stesse indicazioni di cui sopra.

L'elenco del personale, con la relativa documentazione, dovrà essere aggiornato con i nuovi inserimenti/cessazioni di personale, anche per sostituzione temporanea di altro personale per diversi motivi

(infortunio, ferie, malattia ecc.), entro il giorno 15 del mese successivo a quello in cui le variazioni si sono verificate.

Il Concessionario individua e comunica all'Istituzione Scolastica, prima dell'attivazione del Servizio, anche il nominativo di uno o più responsabili (titolare e sostituti) del Servizio di gestione Bar, individuati tra il proprio personale, incaricati di dirigere, coordinare e controllare tutte le attività connesse al Servizio e ai quali la Stazione Appaltante, per il tramite del Direttore dell'esecuzione del Contratto, potrà fare riferimento.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione del referente/i nel caso in cui gli stessi dovessero risultare inadeguati o inadeguati per il Servizio, senza che il Concessionario possa sollevare obiezione alcuna.

Il referente/i dovrà/anno assicurare la loro presenza in loco nell'arco dell'orario di apertura dei locali nonché la propria reperibilità telefonica e pronto intervento durante l'orario di servizio.

Tutte le comunicazioni formali saranno effettuate al referente titolare e si intenderanno come validamente rivolte ed eseguite, ai sensi e per gli effetti di legge, direttamente al Concessionario stesso. Qualora sarà dichiarato e sottoscritto dal referente, sarà considerato dalla Stazione Appaltante dichiarato e sottoscritto in nome e per conto del Concessionario.

In caso di impedimento o assenza del/i referente/i, il Concessionario dovrà darne tempestiva notizia alla Stazione Appaltante, indicando contestualmente il nominativo del sostituto.

La stabilità del personale deve essere garantita per tutto l'anno scolastico (salvo casi di forza maggiore debitamente e formalmente documentati) e la tempestiva sostituzione degli operatori assenti (per malattia, maternità, ferie o quant'altro contrattualmente previsto) con altri con gli stessi requisiti, in modo da garantire il regolare espletamento del Servizio.

L'allontanamento dal Servizio di personale per trasferimento o per cessazione dal lavoro dovrà essere comunicato al Direttore dell'Esecuzione del Contratto entro 30 giorni.

Il Concessionario dovrà esibire ad ogni richiesta della Stazione Appaltante, in originale o copia autentica, il libro matricola, il libro paga e il registro infortuni previsti dalle vigenti norme e copie delle ricevute dei versamenti mensili contributivi e associativi prescritti dalle vigenti disposizioni di legge relative ai dipendenti.

Il Concessionario dovrà prendere atto e risolvere tutte le comunicazioni e contestazioni che gli venissero formulate.

Il Concessionario deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro idonei all'esecuzione delle rispettive prestazioni, come prescritto dalla normativa vigente, da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti dovranno essere esteticamente curati e in condizioni igieniche sempre perfette. Essi dovranno inoltre riportare in maniera ben visibile il nome del Concessionario e dovranno essere distinti sulla base delle mansioni svolte.

In caso di sciopero del personale Concessionario o di altra evenienza che per qualsiasi motivo possa influire sul normale espletamento del Servizio, il Concessionario dovrà darne notizia all'Istituto con ogni possibile tempestività.

È fatto obbligo al Concessionario, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi a quanto previsto dalla normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori", di cui al D.Lgs. 81/2008.

La Stazione Appaltante sulla base delle risultanze del grado di soddisfazione dell'utenza o su richiesta della Commissione di controllo e valutazione sul Servizio di gestione di cui trattasi, potrà segnalare al Concessionario l'inidoneità allo svolgimento del Servizio da parte del personale addetto o l'eventuale comportamento di grave negligenza o oltraggioso o indecoroso dello stesso nei confronti dell'utenza, chiedendone l'immediata sostituzione, senza che ciò possa costituire motivo di variazione dei prezzi contrattuali e/o ulteriori oneri o risarcimenti di sorta, rispetto a quelli pattuiti in sede di gara.

ART. 18.3 – FIGURE PROFESSIONALI

Il Concessionario dovrà disporre di idonee e adeguate risorse umane così come indicate nel C.C.N.L. di riferimento ed omologhi, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Stazione Appaltante.

Le figure professionali minime richieste sono:

- n. 1 Barista;
- n. 2 Banconista;

In applicazione dell'art. 57 del D.Lgs. 36/2023, recante "*Clauseole sociali del bando di gara e degli avvisi e criteri di sostenibilità energetica e ambientale*", il Concessionario dovrà assicurarne almeno i livelli occupazionali attuali, procedendo all'assunzione in via prioritaria del personale già in forza nell'eventuale impresa cessante, a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa del Concessionario e con le esigenze tecnico-organizzative previste per l'esecuzione del Servizio. Il personale dell'impresa che attualmente presta analogo Servizio presso l'attuale sede in viale Leonardo da Vinci 300 ha il seguente inquadramento:

FIGURA PROFESSIONALE	NUMERO	LIVELLO DI INQUADRAMENTO
Barista	1	3 livello 1713*9 mesi=15417€
Banconista (24 ore a settimana)	2	5 livello 985.26*8 mesi= 7882€

ART. 18.4 – REQUISITI DEL PERSONALE

Il personale che sia a diretto contatto con gli alimenti deve essere in possesso del libretto d'idoneità sanitaria di cui all'art. 37 del D.P.R. n. 327/1980 "Regolamento di esecuzione della L. n. 283/1962 e s.m.i. o normative nazionali e comunitarie in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita di sostanze alimentari e delle bevande" ed attenersi alle prescrizioni di cui agli altri articoli del Titolo III "Igiene e sanità del personale addetto alla produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari e alle operazioni di trasporto" del citato del D.P.R. n. 327/1980.

ART. 18.5 – COMPITI E NORME COMPORTAMENTALI

Il personale addetto al Servizio Bar dovrà uniformarsi a tutte le norme di carattere generale e speciale disposte dalla Stazione Appaltante. In particolare, il personale dipendente del Concessionario dovrà:

- provvedere al regolare approvvigionamento, preparazione e somministrazione di alimenti e bevande in conformità alla normativa vigente sull'igiene, sicurezza e qualità dei prodotti alimentari;

- osservare scrupolosamente, onde evitare rischi di inquinamento e possibili tossinfezioni alimentari, tutte le procedure igieniche previste dal sistema di autocontrollo HACCP di cui al D.Lgs. n. 193/2007, al Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e al Regolamento CE n. 178/2002 sulla sicurezza dei prodotti alimentari;
- osservare, ove applicabili, le prescrizioni contenute nelle *“Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti”* del Ministero della Salute, approvate in Conferenza Unificata il 19 aprile 2018, e nelle *“Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica”* del Ministero della Salute, approvate in Conferenza Stato-Regioni il 29 aprile 2010 e pubblicate in G.U. n. 134 dell'11 giugno 2010;
- essere sottoposto, a cura e spese dell’Affidatario, sia all’atto dell’assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche e alle misure di prevenzione richieste dalla normativa vigente;
- presentare, al rientro in Servizio, in caso di assenza dal lavoro per malattia per più di 15 giorni consecutivi, una dichiarazione medica attestante di non essere affetto da patologie infettive trasmissibili;
- osservare le disposizioni che regolano l’accesso, la permanenza e l’uscita dalla sede dell’Istituzione Scolastica;
- adeguarsi alle disposizioni impartite dal referente dell’Istituzione Scolastica e al rispetto delle norme di cui al D.Lgs. n. 81/2008;
- comunicare immediatamente al referente dell’Istituzione Scolastica qualunque evento accidentale (ad esempio: danni non intenzionali) che dovesse accadere nell’espletamento del Servizio;
- tenere un comportamento professionalmente adeguato e qualificato e improntato, in ogni occasione, alla massima educazione e correttezza;
- assicurare la riservatezza delle informazioni, dei documenti e degli atti amministrativi dei quali venga a conoscenza durante l’esecuzione della prestazione;
- provvedere alla riconsegna delle cose, indipendentemente dal valore e dallo stato, che dovesse rinvenire nel corso dell’espletamento dei Servizi.

ART. 18.6 – FORMAZIONE DEL PERSONALE

L’Affidatario è tenuto anche ad assicurare la formazione/aggiornamento specifico previsto dalla normativa vigente di tutto il personale impiegato nel Servizio.

In particolare, deve:

- garantire anche la formazione del personale relativamente a quanto disposto in materia di sicurezza dal D.Lgs. n. 81/2008, con particolare riferimento ai rischi relativi alla specifica attività lavorativa svolta, al primo soccorso e al primo intervento emergenze antincendio;
- garantire la formazione in materia di sicurezza igienico-sanitaria nel settore della ristorazione - HACCP (Regolamento CE n. 852/2004) con particolare riferimento a: Igiene alimentare legata alla manipolazione degli alimenti, applicazione principi HACCP e misure di controllo, rischi identificati e punti critici, formazione specifica e appropriata sull’applicazione dei principi base del sistema ai cicli produttivi (HACCP).

Il Concessionario dovrà, inoltre, garantire e documentare, ogni fine anno, su richiesta della Stazione Appaltante, che venga regolarmente effettuata la formazione, l’addestramento e l’aggiornamento degli addetti ai servizi sia in materia di salute ed igiene alimentare sia in materia di sicurezza ed igiene ambientale.

TITOLO IV – SERVIZI ACCESSORI

ART. 19 – DISPOSIZIONI GENERALI SULLA DESTINAZIONE D'USO DEGLI SPAZI E ALLESTIMENTO DEI LOCALI IN CONCESSIONE

Il Concessionario non potrà adibire o utilizzare gli spazi messi a disposizione dell'Istituzione Scolastica per attività diverse da quelle previste dal presente Capitolato Tecnico.

Il Concessionario si obbliga a non mutare mai, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali affidati e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi, né ad apportare modifiche agli impianti e alla struttura edilizia, senza prima aver acquisito per iscritto la preventiva autorizzazione dall'Istituzione Scolastica, pena la risoluzione del Contratto.

L'inosservanza delle condizioni stabilite nel presente articolo determinerà la risoluzione del Contratto stesso ai sensi dell'art. 1456 del codice civile e l'Istituzione Scolastica potrà richiedere l'immediata restituzione dei locali, oltre al risarcimento del danno.

Le spese per l'allestimento dei locali destinati all'esercizio del Servizio Bar sono a totale carico del Concessionario, così pure le opere eventualmente necessarie e tutti gli oneri ad essi connessi.

ART. 19.1 – FORNITURA E INSTALLAZIONE DI ARREDI

Sono a carico del Concessionario gli oneri relativi alla fornitura e all'installazione degli Arredi idonei e necessari all'espletamento del Servizio.

Gli Arredi e le Attrezzature fornite dal Concessionario dovranno coincidere con quanto offerto in sede di gara, e dovranno essere in ogni caso idonei allo svolgimento delle attività oggetto del Servizio Bar.

L'arredamento e l'allestimento dei locali destinati all'esercizio del Servizio Bar dovranno essere ultimati entro il termine stabilito dall'art. 7 del presente Capitolato. Il Concessionario potrà dare avvio al Servizio previa verifica positiva da parte della Stazione Appaltante della rispondenza della fornitura e dell'installazione in conformità a quanto stabilito dal presente Capitolato.

Gli Arredi e gli eventuali Impianti a loro afferenti dovranno essere conformi ai criteri di sicurezza più severi, adatti, per caratteristiche morfologiche e di decoro, ai locali nel rispetto della specifica destinazione d'uso e delle attività lavorative svolte.

I locali del Bar dovranno essere arredati con:

- almeno 4 tavolini per consentire l'appoggio e almeno 8 sgabelli

Si precisa che tutti i beni forniti e installati dal Concessionario resteranno di proprietà dello stesso; pertanto, alla scadenza naturale della Concessione, così come in ogni ipotesi di cessazione anticipata della stessa, il Concessionario avrà diritto di riprendere detti beni. In particolare, il Concessionario dovrà provvedere, entro e non oltre 15 giorni dalla scadenza fissata, alla disinstallazione e allo sgombero dei suddetti beni, senza alcun onere aggiuntivo per l'Istituto.

Gli Arredi, gli elementi e i materiali costituenti le forniture dovranno essere realizzati in conformità alla legislazione vigente in materia di igiene, sicurezza e prevenzione incendi, nonché delle norme tecniche specifiche.

Il Concessionario, ove applicabili, deve rispettare i CAM "Fornitura e servizio di noleggio di Arredi per interni" come previsto dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare nel punto 3.2 del D.M. 11 gennaio 2017 pubblicato in G.U. n. 23 del 28 gennaio 2017.

ART. 19.2 – ATTREZZATURE

Il Concessionario dovrà provvedere all'allestimento del Punto ristoro con le Attrezzature necessarie per l'erogazione del Servizio, nei tempi e nei modi indicati nell'art. 19.1 del presente Capitolato.

In particolare, il Concessionario dovrà fornire, con spese e oneri a proprio carico, tutti gli oggetti ed utensili da cucine e da tavola, recipienti, contenitori, macchinari per la trasformazione degli alimenti, materiali da imballaggio ecc. destinati a venire a contatto con gli alimenti, devono essere di ottima qualità e consistenza, prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione e, in condizioni d'impiego normale o prevedibile, non trasferiscano agli alimenti componenti in quantità tale da:

- costituire un pericolo per la salute umana;
- comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari;
- comportare un deterioramento delle caratteristiche organolettiche.

Le Attrezzature fornite dovranno essere realizzate in conformità alla legislazione vigente in materia di igiene, sicurezza e prevenzione incendi, nonché delle norme tecniche specifiche.

L'Aggiudicatario dovrà operare in conformità di quanto previsto dal paragrafo 3.1.6 dei Criteri Ambientali Minimi per gli affidamenti relativi ai [servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili](#), approvati con D.M. 6 novembre 2023, in G.U. n. 282 del 2 dicembre 2023, come modificati con il [Decreto Correttivo del 17 maggio 2024](#) del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica, avente ad oggetto «*Modifiche al decreto 6 novembre 2023, recante «gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili»*», pubblicato in GU Serie Generale n. 131 del 6 giugno 2024.

ART. 20 – MANUTENZIONI DI COMPETENZA DEL CONCESSIONARIO

Sono a totale carico del Concessionario tutte le opere di manutenzione ordinaria e straordinaria atte ad assicurare il perfetto funzionamento delle Attrezzature, degli Arredi forniti, nonché eventuali riparazioni ed i ripristini conseguenti ad eventuali danni agli immobili e relative pertinenze dell'Amministrazione contraente causati dall'installazione e dal funzionamento dei medesimi.

Ogni intervento, pianificato in base a quanto previsto dai relativi libretti di uso e manutenzione, nonché attraverso controlli periodici e scaturenti da una preventiva verifica e da un controllo anche visivo dell'efficienza e funzionalità di quanto preso in consegna, deve essere annotato in un apposito Registro delle Manutenzioni, corredato dal piano delle manutenzioni redatto preventivamente dal Concessionario.

È altresì a carico del Concessionario la piccola manutenzione dei locali e degli Impianti esistenti.

Restano, inoltre, a carico del Concessionario tutti gli interventi di ripristino dei beni consegnati e danneggiati dall'utenza o da terzi o comunque dovuti al cattivo uso degli stessi.

Per ciascun intervento manutentivo annotato in detto Registro delle manutenzioni dovrà essere presente tutta la necessaria documentazione tecnica (e la relativa fattura) attestante l'intervento eseguito.

ART. 20.1 – MANUTENZIONE ORDINARIA

A partire dalla data di installazione di Arredi, Attrezzature (elettrodomestici ecc.), compresi gli Strumenti (posate, piatti, bicchieri ecc.) utilizzati per lo svolgimento del Servizio Bar, e per tutta la durata della Concessione, il Concessionario dovrà mantenere i medesimi in perfetto stato di funzionamento, provvedendo ad erogare, a propria cura, apposita assistenza tecnica e ponendo in essere ogni attività necessaria per garantire il corretto funzionamento degli stessi e la risoluzione di eventuali malfunzionamenti per tutto il periodo di durata del Contratto.

Ogni onere e spesa collegati al Servizio di assistenza e manutenzione delle apparecchiature installate sono a totale carico e sotto l'esclusiva e piena responsabilità del Concessionario.

ART. 20.2 – MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Nel caso di guasti e malfunzionamenti relativi ad Attrezzature, Arredi, il Concessionario dovrà garantire gli interventi di assistenza e manutenzione che si rendano necessari e comunque richiesti dall'Istituto, provvedendo, a proprie spese, alla riparazione e/o sostituzione delle parti o delle apparecchiature danneggiate o fuori uso, secondo il programma di manutenzione consigliato dal costruttore.

Il Concessionario dovrà eseguire gli interventi di assistenza presso le sedi indicate dall'Istituto, al fine di eliminare qualsiasi malfunzionamento e a ripristinare la piena e perfetta operatività e funzionalità del Servizio, entro il termine massimo di 8 ore solari afferenti a giorni feriali decorrenti dalla segnalazione del malfunzionamento da parte dell'Istituto, pena l'applicazione della penale di cui all'art. 31 del Capitolato.

Qualora l'entità degli interventi da eseguire non consenta di ripristinare la piena e perfetta operatività e funzionalità del Servizio entro il predetto termine massimo stabilito, l'Affidatario dovrà provvedere alla sostituzione dell'arredo o attrezzatura danneggiata con altro arredo o attrezzatura aventi caratteristiche tecniche equivalenti o superiori a quello in stato di fermo, senza alcun onere aggiuntivo per l'Istituto, entro il termine massimo di 48 (quarantotto) ore solari afferenti a giorni feriali, decorrenti dal primo intervento effettuato a seguito della segnalazione del malfunzionamento, pena l'applicazione di una penale.

Si precisa che le opere di manutenzione straordinaria e qualsiasi innovazione o modifica devono essere preventivamente autorizzate per iscritto dalla Stazione Appaltante, previo adempimento delle formalità amministrative dovute per legge a carico del Concessionario, che provvederà a verificarne anche la corretta esecuzione.

Il Concessionario dovrà produrre istanza all'Istituzione Scolastica indicando le motivazioni delle opere che intende effettuare ed allegando apposito progetto esecutivo, al fine di permettere all'Istituzione Scolastica di esaminare lo stesso entro un congruo termine, comunque non inferiore ad un mese. L'Istituto potrà non rilasciare l'autorizzazione per motivi di interesse ed opportunità; potrà altresì disporre modifiche che ritenga necessarie ed opportune, alle quali il Concessionario dovrà adeguarsi.

Gli interventi manutentivi da effettuarsi a carico dell'Istituzione Scolastica dovranno essergli tempestivamente comunicati a cura del Concessionario.

ART. 20.3 – PICCOLA MANUTENZIONE

Il Concessionario è tenuto ad assicurare il buon uso, la conservazione e la piccola manutenzione (comprese la tinteggiatura delle pareti e le piccole riparazioni di rivestimenti in tessuto spalmato e/o cartongesso) dei locali e degli impianti tecnologici eventualmente messi a disposizione dalla Scuola (ad esempio: impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento a corrente elettrica, impianto idrico-sanitario, ecc.).

È a carico del Concessionario l'onere di segnalare immediatamente ogni guasto, anomalia o difetto di funzionamento dei locali o degli impianti, nonché l'onere di evitarne in via cautelativa l'uso, ove sussistano o possono ragionevolmente temersi rischi apprezzabili per persone o cose, previa approvazione dell'Istituto.

ART. 21 – MANUTENZIONI DI COMPETENZA DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA o dell' ENTE PROPRIETARIO

Al fine di garantire la completa efficienza ed il perfetto stato d'uso dell'immobile, restano a carico dell'ente proprietario le manutenzioni straordinarie dei locali concessi in uso al Concessionario (vale a dire le opere di ristrutturazione ecc.).

ART. 22 – DISPOSIZIONI GENERALI PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE

Il Concessionario effettuerà le pulizie giornaliere e periodiche dei locali, delle Attrezzature, dei mobili, degli Arredi, ecc., nonché quelle da effettuarsi in occasione di eventi imprevedibili (ad esempio: lavori di imbiancatura o muratura, raccolta acque per allagamenti).

Il Concessionario si impegna ad effettuare tutti i trattamenti di pulizia, tenendo conto della sostenibilità ambientale e sociale del Servizio, con strumentazione e prodotti di consumo a proprio carico, con la diligenza necessaria ad assicurare il decoro dovuto al tipo di Servizio specifico e comunque a regola d'arte per il raggiungimento dei seguenti fini:

- salvaguardare lo stato igienico-sanitario dell'ambiente;
- mantenere integro l'aspetto estetico ambientale dei locali;
- salvaguardare le superfici sottoposte alle pulizie.

Il Concessionario, ove applicabili, deve rispettare i CAM di cui al D.M. 29 gennaio 2021¹ con il quale il Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare ha approvato le prescrizioni, a tutela dell'ambiente, concernenti il «*servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario*» e «*i prodotti detergenti*».

ART. 22.1 – PULIZIA DEGLI IMPIANTI, DELLE MACCHINE, DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE

Il Concessionario sarà tenuto a garantire la pulizia periodica dei locali destinati al Servizio Bar.

In particolare, la pulizia avrà ad oggetto:

- scopatura e sanificazione pavimenti;
- pulizia e igienizzazione piani di lavoro;
- detersione e rinnovo sacchi cestini e pattumiere;
- pulizia delle Attrezzature e degli Arredi;
- lavaggio accurato di vasellame, pentole, attrezzi da cucina e stoviglie dopo ogni utilizzo;
- raccolta di tutto il materiale da rifiuto, sua collocazione negli spazi individuati per la raccolta differenziata o per il conferimento al normale servizio.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite nel caso in cui sia ancora in corso la preparazione e la somministrazione dei pasti e dovranno essere svolte in conformità al Regolamento CE 852/2004.

Al termine delle operazioni di preparazione dei pasti, le macchine, gli Impianti, gli Arredi e le Attrezzature presenti presso la cucina devono essere accuratamente deterse e disinfettate.

È assolutamente vietato detenere, nella zona di preparazione e distribuzione dei prodotti alimentari, detersivi, scope, strofinacci, o altri analoghi materiali destinati alla pulizia.

Le tempistiche di svolgimento delle attività di pulizia e le concrete modalità di esecuzione delle medesime saranno previste nel relativo Piano di igiene e pulizia elaborato da ciascun operatore in sede di Offerta Tecnica.

La mancata osservanza delle tempistiche indicate nel proprio Piano di igiene e pulizia da parte del Concessionario, comporterà l'applicazione di una penale.

¹ Il D.M. 29 gennaio 2021 è rinvenibile al seguente link https://gpp.mite.gov.it/sites/default/files/2022-05/cam_sanificazione.pdf.

ART. 22.2 – CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI DETERGENTI E SANIFICANTI

Il Concessionario deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni.

L'Aggiudicatario dovrà operare in conformità di quanto previsto dal paragrafo 3.1.5 dei Criteri Ambientali Minimi per gli affidamenti relativi ai [servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili](#), approvati con D.M. 6 novembre 2023, in G.U. n. 282 del 2 dicembre 2023, come modificati con il [Decreto Correttivo del 17 maggio 2024](#) del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica, avente ad oggetto «*Modifiche al decreto 6 novembre 2023, recante «gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili»*», pubblicato in GU Serie Generale n. 131 del 6 giugno 2024, nel caso in cui sia previsto anche il servizio di «*Pulizie dei locali e delle altre superfici dure, lavaggio delle stoviglie e dei contenitori riutilizzabili*».

ART. 22.3 – PRODOTTI AUSILIARI: CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI IN CARTA TESSUTO

In conformità a quanto previsto dal paragrafo C, lett. a, punto 6 «Tovaglie, tovaglioli» dei Criteri Ambientali di base (CAM) per i Servizi di ristorazione collettiva approvati con il D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, le tovaglie non devono essere monouso; pertanto, le stesse possono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta *Oeko-tex* standard 100 o «*Global Organic Textile Standard*» o equivalenti.

I tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica *Ecolabel* UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio *Programme for Endorsement of Forest Certification schemes* (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

ART. 23 – RIFIUTI E MATERIALI DI RISULTA

Il Concessionario conformemente agli oneri assunti con la presente Concessione ha l'obbligo di garantire la gestione dei rifiuti nel rispetto della normativa vigente in particolare in materia di raccolta differenziata e dunque in conformità al D.Lgs. n. 152/2006 «Norme in materia ambientale», come modificato dal D.Lgs. n. 4/2008 e ai Criteri Ambientali Minimi per gli affidamenti relativi ai [servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili](#), approvati con D.M. 6 novembre 2023, in G.U. n. 282 del 2 dicembre 2023, come modificati con il [Decreto Correttivo del 17 maggio 2024](#) del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica, avente ad oggetto «*Modifiche al decreto 6 novembre 2023, recante «gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili»*», pubblicato in GU Serie Generale n. 131 del 6 giugno 2024.

TITOLO V – NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

ART. 24 – DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI SICUREZZA

Il Concessionario deve provvedere, a propria cura e spese e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti per garantire, in ossequio al D.Lgs. n. 81/2008, la completa sicurezza durante l'esecuzione del Servizio e per evitare incidenti e/o danni, di qualsiasi natura, a persone o cose, assumendo a proprio carico tutte le opere provvisorie, esonerando sin d'ora la Stazione Appaltante da qualsiasi responsabilità.

Il Concessionario deve, inoltre, garantire l'osservanza delle norme relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, di sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente punto, determineranno, senza alcuna formalità, la risoluzione del Contratto.

Il Concessionario sarà direttamente responsabile per infortuni o danni arrecati, nell'esecuzione degli obblighi assunti con il Contratto, sia al personale posto alle sue dipendenze, ai suoi fornitori o collaboratori in genere che per lo svolgimento del proprio lavoro si trovano nella sede sia a persone e/o cose dell'Amministrazione o a terzi, per fatto proprio o dei suoi dipendenti e collaboratori.

Il Concessionario si impegna a manlevare e tenere indenne la Stazione Appaltante da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle disposizioni normative vigenti in materia di salute, sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

Il Concessionario sarà tenuto:

- a) all'osservanza delle disposizioni del D.Lgs. n. 81/2008 e in particolare a quanto disposto dall'art. 15 ("Misure generali di tutela"), dall'art. 28 ("Oggetto della valutazione dei rischi") e dall'art. 77 ("Obblighi del datore di lavoro"); per quanto riguarda la valutazione dei rischi, il Concessionario dovrà compiere una congrua valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute degli operatori, dei dipendenti dell'Amministrazione Concedente e degli utenti presenti nella sede (alunni e genitori, ecc.), entro la Data di Attivazione del Servizio (eventualmente integrabile entro tre mesi dall'avvio del Servizio), e redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute (DVR) di cui all'art. 28, c. 2, lett. a), del D.Lgs. n. 81/2008, definendo le misure di prevenzione e di protezione e i dispositivi di protezione individuale, nonché il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento, nel tempo, di adeguati livelli di sicurezza;
- b) a comunicare, al momento della stipula del Contratto, il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione, ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs. n. 81/2008;
- c) al rispetto degli obblighi di cui al D.Lgs. n. 81/2008, fornendo tutta la documentazione necessaria alla valutazione dei rischi di interferenza ed in particolare sui rischi che il proprio personale potrà determinare a carico del personale dell'Amministrazione e/o di altri soggetti presenti nelle aree di servizio. Tali informazioni saranno utilizzate ai fini della valutazione congiunta del rischio, da realizzare ai sensi della normativa vigente;
- d) a predisporre e far affiggere, a propria cura e spese, presso gli spazi di svolgimento dei servizi, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali del Bar, secondo quanto previsto dalle normative vigenti;
- e) all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed infortunistiche, previdenziali ed assistenziali nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperative, avendo cura di osservare le norme di prevenzione vigenti e di adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

TITOLO VI – DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI

ART. 25 – DOCUMENTAZIONE PER I CONTROLLI DI CONFORMITÀ

Il Concessionario è tenuto a predisporre e conservare presso la struttura tutta la documentazione richiesta dal presente Capitolato e dalla normativa in materia, nonché a metterla a disposizione degli incaricati ai controlli di conformità da parte dell'Istituzione Scolastica.

In particolare, presso i locali del Bar, il Concessionario è tenuto, tra gli altri, a mantenere copia dei seguenti documenti:

- piano gestionale del Servizio Bar (Capitolato Tecnico ed Offerta Tecnica);
- verbale di consegna;
- elenco del personale, copia dei relativi *curricula*, certificati necessari per lo svolgimento dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande;
- programma di turnazione del personale;
- registro presenze del personale in servizio (posto all'ingresso);
- piano della formazione per il personale;
- piano di autocontrollo in conformità al Regolamento CE n. 852/2004 ed evidenze dell'applicazione della tracciabilità dei prodotti alimentari ai sensi del Regolamento CE n. 178/2002;
- documentazione e Piani previsti dal D.Lgs. n. 81/2008 (DVR, Piano di emergenza, ecc.);
- schede Tecniche e di sicurezza dei prodotti detergenti e disinfettanti;
- piano di igiene e pulizie;
- registro delle manutenzioni.

TITOLO VII – MONITORAGGIO DEL CONTRATTO – VIGILANZA SULLA GESTIONE E CONTROLLO DI QUALITÀ

ART. 26 – DISPOSIZIONI GENERALI

Fatti salvi i controlli igienico-sanitari e nutrizionali esercitati nei modi previsti dalla vigente normativa dagli enti preposti, la Stazione Appaltante, attraverso apposito organismo di controllo (*Commissione di controllo e valutazione nominata dal Dirigente Scolastico*) nominato, potrà, in qualsiasi momento, effettuare controlli, in contraddittorio tra le parti, sulla qualità dei servizi e dei beni di consumo offerti, sul funzionamento dell'esercizio nonché su tutte le modalità di espletamento delle attività di ristoro senza che il Concessionario abbia ad impedirli.

La Commissione avrà inoltre la facoltà di procedere in ogni momento a ispezioni verifiche tecniche ed igieniche, sia con riguardo ai cibi ed alle bevande somministrate che alla cura e alle pulizie dei locali e delle attrezzature.

A tal fine il Concessionario riconosce il diritto di accesso e di verifica in qualunque momento ai dipendenti dell'Istituzione Scolastica a ciò preposti od a persone appositamente incaricate in tutti i locali e le aree dell'esercizio oltre che il diritto di verificare presso la clientela la qualità del Servizio svolto.

Le ispezioni riguarderanno: controlli igienico sanitari sul personale addetto, sui libretti sanitari, nonché controlli a campione su tutti i prodotti posti in vendita nonché sui piani di lavoro utilizzati.

I controlli riguarderanno:

1. Controlli a vista del Servizio dei quali si fornisce di seguito un elenco a titolo esemplificativo e non esaustivo:
 - modalità e tempi di conservazione degli alimenti;
 - modalità di lavorazione e distribuzione degli alimenti;
 - qualità delle singole porzioni;

- presentazione degli alimenti;
 - etichettatura di alimenti e prodotti detergenti;
 - modalità di impegno dei sanificanti;
 - caratteristiche dei sanificanti;
 - modalità e tempi di sgombero dei rifiuti;
 - verifica del corretto uso degli impianti;
 - stato igienico degli Impianti, Attrezzature e locali;
 - interventi di manutenzione a carico del gestore;
 - stato igienico sanitario del personale addetto;
 - organizzazione del personale e organigramma;
 - professionalità, cortesi, abbigliamento degli addetti;
 - tempi di attesa;
 - ordine e pulizia dei locali.
2. Controlli delle procedure adottate ai sensi delle vigenti normative sull'igiene dei prodotti alimentari: detti controlli riguarderanno la congruità delle procedure quotidianamente realizzate rispetto al piano HACCP di cui il Concessionario è tenuto a fornirne copia, prima dell'avvio del Servizio, al Direttore dell'esecuzione del Contratto ed al manuale specificamente adottato sulla base delle normative vigenti.

Le risultanze delle ispezioni da parte della Commissione di Controllo e Valutazione e i riscontri di gradimento dell'utenza costituiranno elementi di ausilio alle attività del Direttore dell'Esecuzione del Contratto e serviranno a formulare raccomandazioni volte a migliorare il Servizio fornito e/o ad attuare azioni correttive la cui mancata attuazione potrebbe comportare la risoluzione del Contratto in conformità all'art. 32 del presente Capitolato.

ART. 27 – CUSTOMER SATISFACTION

Il Concessionario predisporre ed attua un sistema di monitoraggio e di misurazione sulla soddisfazione degli utenti del Servizio. Tale sistema verrà impiegato per individuare opportuni processi di miglioramento continuo (azioni correttive e preventive) finalizzati a migliorare la qualità del Servizio.

A tal fine il Concessionario, in accordo con l'Istituzione Scolastica, deve predisporre un apposito modulo che costituirà lo strumento di misurazione della soddisfazione degli utenti nei confronti dei servizi prestati. Tali rilevazioni devono essere strutturate per la misurazione della qualità percepita del Servizio reso almeno in ordine ai seguenti livelli:

- a) qualità del Servizio di ristorazione (ad esempio: alimenti, ecc.);
- b) qualità professionale (ad esempio: risorse umane dedicate al Servizio);
- c) qualità della pulizia, igiene e sicurezza del Bar e delle Attrezzature utilizzate.

I risultati di dette rilevazioni devono essere condivisi con la Scuola.

L'Istituzione Scolastica, sulla base delle risultanze delle rilevazioni del grado di soddisfazione dell'utenza, per quel che concerne il controllo sul Servizio Bar, potrà segnalare al Concessionario l'inidoneità allo svolgimento del Servizio da parte del personale addetto o l'eventuale comportamento di grave negligenza o oltraggioso o indecoroso dello stesso nei confronti dell'utenza, chiedendone l'immediata sostituzione, senza che ciò possa costituire motivo di variazione dei prezzi contrattuali e/o ulteriori oneri o risarcimenti di sorta, rispetto a quelli pattuiti in sede di gara.

TITOLO VIII – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E TUTELA DELLA RISERVATEZZA

ART. 28 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E TUTELA DELLA RISERVATEZZA

I dati personali di tutti i soggetti coinvolti nella presente procedura e nell'erogazione del Servizio saranno trattati nel rispetto del D.Lgs. n. 196/2003 come modificato dal D.Lgs. 101/2018 e del Regolamento UE 679/2016.

Il soggetto interessato richiedente potrà esercitare in ogni momento i suoi diritti nei confronti del titolare del trattamento identificabile nell'Istituzione Scolastica.

Tali dati potranno essere utilizzati esclusivamente per finalità strettamente connesse all'esecuzione della presente Concessione.

TITOLO IX – PUBBLICITÀ

ART. 29 – PUBBLICITÀ

Il Concessionario si impegna a non esibire negli spazi di erogazione del Servizio, oggetto della presente procedura di aggiudicazione, nomi, marchi e segni distintivi.

Negli spazi oggetto della Concessione il Concessionario non potrà, altresì, concedere a terzi spazi a uso pubblicitario.

TITOLO X – ASPETTI CONTRATTUALI

ART. 30 – INTERRUZIONE E/O SOSPENSIONE TEMPORANEA DEL SERVIZIO

Il Concessionario dovrà garantire la continuità del Servizio.

Le interruzioni parziali del Servizio per guasti o per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna, se comunicate tempestivamente all'Istituzione Scolastica.

Saranno consentite interruzioni temporanee nell'esecuzione del Servizio nei seguenti casi:

- **scioperi del personale del Concessionario:** in caso di sciopero del personale, agitazioni sindacali, ecc. che rendano impossibile la regolare effettuazione del Servizio, il Concessionario dovrà darne notizia agli utenti e all'Istituto con un anticipo di almeno 5 giorni o, comunque, non appena egli ne abbia conoscenza; in tal caso, saranno concordate le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati, al fine di garantire le prestazioni minime per il regolare svolgimento del Servizio;
- **in caso di guasto di apparecchiature o attrezzature:** dovranno, comunque, essere garantite le prestazioni minime per il regolare svolgimento delle attività. Anche in questo caso, potranno essere concordate, tra il Concessionario e l'Istituto, in via straordinaria, le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati;
- **interruzione totale del Servizio per cause di forza maggiore:** le interruzioni totali del Servizio per causa di forza maggiore o per qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Concessionario, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato (ad esempio: la mancanza di acqua o energia elettrica e/o per qualsiasi emergenza tecnica e organizzativa), non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

In ogni caso il Concessionario non potrà sospendere il Servizio eccependo irregolarità di controprestazioni.

In caso di lavori indifferibili di manutenzione straordinaria agli impianti o ai locali dati in Concessione, l'Istituzione Scolastica comunicherà, con congruo anticipo, il piano dei lavori programmati ed i relativi periodi

di esecuzione degli stessi e Il Concessionario non potrà richiedere compensi integrativi, indennizzi e/o risarcimenti.

Salvo quanto previsto in questo articolo, l'interruzione o sospensione del Servizio per decisione unilaterale del Concessionario costituisce inadempimento contrattuale che comporterà la risoluzione del Contratto. In tal caso l'Istituto procederà all'incameramento della cauzione definitiva, fatta comunque salva la facoltà di procedere nei confronti del Concessionario per tutti gli oneri conseguenti e derivanti dalla risoluzione contrattuale, compresi i maggiori oneri contrattuali eventualmente sostenuti dall'Istituzione Scolastica e conseguenti a quelli derivanti dal nuovo rapporto contrattuale.

ART. 31 – INADEMPIENTI E PENALI

In caso di inadempimento nell'esecuzione delle obbligazioni contrattuali o il compimento da parte del Concessionario di azioni e/o atti che abbiano compromesso o che siano tali da compromettere il Servizio o nuocere alla convenienza del luogo, l'Istituzione Scolastica, fatto salvo il risarcimento del maggior danno, avrà la facoltà di applicare delle penali adeguate all'importanza e alla gravità dell'infrazione, non esclusa la revoca della Concessione.

In particolare, in presenza delle violazioni e/o inadempienze di seguito descritte, l'Amministrazione applicherà le seguenti penali:

INADEMPIENZA		IMPORTO PENALE (espresso in euro)
A	In caso di ritardo nell'effettiva attivazione del Servizio rispetto al termine di 21 giorni dalla stipula del Contratto, derivante da fatto imputabile a dolo o colpa dell'Affidatario (Art. 7 del presente Capitolato)	10 per ogni giorno lavorativo di ritardo
B	Mancata corresponsione del Canone Concessorio (Art. 6 del presente Capitolato)	10 per ogni giorno lavorativo di ritardo
C	Mancato rispetto dei termini per l'installazione degli Arredi nei locali concessi in uso (Art. 7 del presente Capitolato)	10 per ogni giorno lavorativo di ritardo
D	Mancata corrispondenza degli Arredi installati con quanto offerto in sede di gara e con ogni altre prescrizioni del presente Capitolato (Art. 19.1 del presente Capitolato)	400 per ogni violazione accertata
E	Somministrazione di prodotti OGM (Art. 12 del presente Capitolato)	500 per ogni violazione accertata
F	Mancata conservazione degli alimenti nel rispetto delle disposizioni di legge vigenti, osservando il divieto assoluto di riutilizzo delle eventuali eccedenze alimentari cotte, già poste in distribuzione il giorno precedente (Art. 12 del presente Capitolato)	400 per ogni violazione accertata
G	Somministrazione di prodotti alimentari non presenti nel Catalogo dei prodotti alimentari e in violazione dei divieti prescritti dall'art. 15 del presente Capitolato e dalla normativa vigente	200 per ogni violazione accertata
H	Bottiglie di acqua naturale e/o acqua frizzante non conformi a quanto stabilito dall'Art. 15 del presente Capitolato tecnico	100 per ogni violazione accertata
I	Bicchieri, posate e piatti non conformi a quanto stabilito dall'Art. 15 del presente Capitolato tecnico	100 per ogni violazione accertata

INADEMPIENZA		IMPORTO PENALE (espresso in euro)
L	Presenza di prodotti scaduti (Art. 15 del presente Capitolato)	500 per ogni violazione accertata
M	Variazione di personale non eseguita nel rispetto degli impegni di cui all'art.18.2 del presente Capitolato	300 per ogni violazione accertata
N	Per ogni unità di personale non in possesso dei titoli di studio, esperienze formative e professionali previste dal Contratto (Art.18.4 del presente Capitolato)	200 per ogni violazione accertata
O	Mancato rispetto delle tempistiche per lo svolgimento degli interventi di pulizia, sanificazione e disinfezione che scaturiranno in sede di Offerta indicate nel proprio Piano di igiene e pulizia (Art. 22.1 del presente Capitolato)	500 per ogni violazione accertata
P	Inadempimenti e violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali in tema d'igiene e sicurezza degli alimenti, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del Servizio (Art. 16 del presente Capitolato)	500 per ogni violazione accertata
R	Omissione o mancato rispetto dei termini per gli interventi di manutenzione ordinaria o straordinaria da parte del Concessionario (Art. 20 del presente Capitolato)	500 per ogni giorno lavorativo di ritardo
S	Mancato rispetto della normativa vigente e richiamata nel presente Capitolato relativa alla gestione dei rifiuti ed in particolare a quanto previsto per la raccolta differenziata (Art. 23 del presente Capitolato)	300 per ogni violazione accertata

Le penalità, cumulativamente, non possono superare il 10% dell'importo contrattuale netto.

ART. 32 – REVOCA DELLA CONCESSIONE E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

La Stazione Appaltante, fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti, potrà risolvere di diritto il Contratto, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, previa comunicazione da farsi al Concessionario via PEC, nei seguenti casi:

- a) qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti di ordine generale, d'idoneità professionale, di capacità economica e finanziaria e di capacità tecnica e professionale (artt. 94 e ss. e 100 del Codice), come dichiarati nel Documento di Gara unico europeo (DGUE) di cui all'Allegato n. 3 del Disciplinare di Gara;
- b) qualora il Concessionario non comunichi immediatamente all'Amministrazione, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, ogni variazione rispetto ai requisiti dichiarati e accertati prima della sottoscrizione del Contratto;
- c) sospensione del Servizio, da parte delle autorità competenti, in caso di sopravvenuta mancanza di uno dei requisiti e/o delle condizioni previste dalla normativa vigente;
- d) manifesta incapacità nell'esecuzione del Servizio, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;
- e) somministrazione di qualunque tipo di bevanda alcolica o superalcolica e la vendita di tabacchi o prodotti contenenti tabacco;
- f) ritardo nell'avvio del Servizio superiore a 15 giorni rispetto al termine convenuto;
- g) grave inadempienza accertata alle norme di legge riguardanti la prevenzione degli infortuni, la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro;

- h) violazione delle norme che disciplinano l'emersione del lavoro sommerso di cui all'art. 1 *bis* della L. n. 383/2001 come sostituito dal D.L. n. 210/2002, convertito in L. n. 266/2002;
- i) esecuzione del Servizio con personale non regolarmente assunto o contrattualizzato e irregolarità, di qualsiasi tipo, riguardanti gli obblighi retributivi, contributivi e assicurativi nei confronti del personale;
- j) interruzione parziale o totale del Servizio senza giustificato motivo;
- k) cessione, anche parziale, del Contratto;
- l) apertura di una procedura di fallimento, liquidazione, concordato preventivo ed equivalenti a carico del Concessionario;
- m) inadempimento al saldo di qualsiasi posizione debitoria contratta dal Concessionario per l'esercizio dell'attività;
- n) inosservanza degli obblighi dettati dalla L. n. 136/2010, "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia", in tema di tracciabilità dei flussi finanziari;
- o) qualora l'importo delle penali applicate dovesse superare il 10% del valore economico massimo dell'importo del Contratto;
- p) mancata reintegrazione delle cauzioni eventualmente escusse entro il termine di 10 giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Istituzione Scolastica;
- q) qualora il Concessionario non sia in grado di provare, in qualsiasi momento, la copertura assicurativa;
- r) mancato rispetto dell'Amministrazione e delle Istituzioni in generale, a totale incondizionato giudizio della Stazione Appaltante;
- s) reiterati inadempimenti e violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali, in tema d'igiene degli alimenti e di sicurezza, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del Servizio, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;
- t) dopo n.3 contestazioni formali, intervenute nell'arco di 12 mesi, per le quali non siano pervenute o non siano state accolte, da parte della Stazione Appaltante, le giustificazioni dell'Affidatario;
- u) qualora ogni altra fattispecie d'inadempimento e/o irregolarità faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il Contratto, a totale incondizionato giudizio dell'Istituzione Scolastica.

La risoluzione del Contratto farà sorgere a favore dell'Istituzione Scolastica:

- la facoltà di procedere all'esecuzione in danno del Concessionario, fatto salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno; l'esecuzione in danno non esime il Concessionario dalla responsabilità civile e penale in cui lo stesso possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione;
- il diritto di affidare a terzi il Servizio, in danno dell'Affidatario, fatto salvo il diritto al risarcimento delle maggiori spese (comprese eventuali differenze del canone di locazione e oneri per indizione nuova procedura di selezione) che l'Istituto dovesse sostenere per il rimanente periodo contrattuale, nel caso in cui non riuscisse ad assegnare il Servizio utilizzando la graduatoria scaturita dalla procedura di Gara e fosse obbligata ad esperire una nuova procedura.

Il Concessionario, nel caso in cui si trovi, per circostanze a lui non imputabili, nell'impossibilità assoluta di erogare il Servizio, dovrà inviare all'Amministrazione, tempestivamente al manifestarsi dell'evento, giusta comunicazione, affinché quest'ultima possa adottare le opportune misure.

Per quanto non espressamente previsto nel presente articolo si applicano le disposizioni di cui all'art. 176 del Codice.

ART. 33 – CESSIONE DEI CREDITI

La cessione dei crediti è disciplinata dall'art. 120, comma 12, del Codice.

ART. 34 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'Affidatario, in sede di stipula del Contratto, dovrà indicare un conto corrente dedicato, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche, ai sensi dell'art. 3 della L. 136/2010 e s.m.i., specificando le generalità ed il codice fiscale dei soggetti abilitati ad operare sullo stesso. Inoltre, dovrà dichiarare di assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti nella predetta legge. La violazione del presente obbligo determinerà la risoluzione di diritto del Contratto.

ART. 35 – RECESSO

Ai sensi dell'art. 190 del Codice, fermo restando quanto previsto dagli artt. 88, comma 4 *ter*, e 92, comma 4, del D.Lgs. 159/2011, l'Istituzione Scolastica potrà recedere dal Contratto, in tutto o in parte, in qualunque momento. Il Concessionario non potrà pretendere dall'Istituto alcun indennizzo per le spese sostenute per i servizi espletati.

L'Istituzione Scolastica potrà, pertanto, recedere dal presente Contratto in ogni momento, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 del codice civile, dandone comunicazione al Concessionario mediante raccomandata con ricevuta di ritorno, con preavviso di almeno 30 giorni solari rispetto agli effetti del recesso, decorsi i quali il Concessionario sarà tenuto alla riconsegna dei locali nello stato in cui si trovavo prima della stipula del Contratto.

ART. 36 – CAUZIONE DEFINITIVA

La stipula del Contratto è subordinata alla presentazione del deposito cauzionale definitivo nella misura del 10% (dieci per cento) del valore complessivo della Concessione, a norma dell'art. 117, comma 1, del Codice.

Il deposito in questione si intende a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni assunte e del risarcimento dei danni derivanti da eventuali inadempienze, fatta, comunque salva la risarcibilità del maggior danno. La cauzione è a copertura anche delle penali.

ART. 37 – ASSICURAZIONE

L'Affidatario, ai fini della stipula del Contratto di Concessione relativo alla gestione del Servizio di Ristorazione inerente al Bar, **pena la decadenza dall'aggiudicazione**, è obbligato a presentare idonea polizza per responsabilità civile (RC), ai sensi dell'art. 117, comma 10, del Codice per le garanzie di seguito indicate e a mantenerla in vigore per tutta la durata del Contratto.

In particolare, l'Affidatario dovrà presentare **una Responsabilità Civile verso Terzi (RCT)** per danni, di qualsiasi natura, diretti e indiretti arrecati a persone, cose o animali da atti eseguiti o ordinati da dipendenti e/o collaboratori dell'Affidatario o comunque in dipendenza diretta o indiretta dall'esecuzione del Servizio. Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia per sinistro non inferiore a € 3000000000(**euro tremilioni 00**) e € 3000000000 (**eur tremilioni /00**) per persona e non potrà prevedere esclusioni che limitino la copertura delle responsabilità sopra descritte.

Detta polizza, pena la revoca dell'aggiudicazione, dovrà essere consegnata prima della stipula del Contratto e dovrà avere una validità non inferiore alla durata del Servizio.

A titolo non limitativo, la polizza dovrà prevedere le seguenti coperture assicurative:

- rischi di qualsiasi tipo subiti dagli utenti, ad esempio: intossicazioni alimentari, avvelenamenti ecc., compreso eventi connessi a malori, vertigini, stati di incoscienza che comportino anche invalidità o morte del fruitore del Servizio;
- danni a cose in consegna e/o custodia;
- danni arrecati ai locali, strutture e beni consegnati, anche per fatto dei beneficiari del Servizio;
- danni arrecati a terzi (inclusi l'Istituzione Scolastica e i beneficiari) da dipendenti, da soci, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con il Concessionario - che partecipino all'attività oggetto della Concessione a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale.

Si precisa che la/e polizza/e assicurativa/e dovrà/nno essere stipulata/e con Compagnia/e di Assicurazione, autorizzata/e, ai sensi delle leggi vigenti, all'esercizio dei rami oggetto della/e copertura/e richiesta/e.

Il documento prodotto deve essere in lingua italiana ovvero, qualora sia prodotto in lingua diversa dall'italiano, il documento deve essere accompagnato da traduzione.

La polizza dovrà valere anche per le richieste di risarcimento pervenute all'Istituzione Scolastica per fatto imputabile al Concessionario.

In ogni caso si precisa e si conviene che sono ad esclusivo carico del Concessionario gli eventuali rischi, scoperti, maggiori danni eccedenti i massimali assicurati o franchigie che dovessero esistere e non risultare coperti dalla polizza e che l'Istituzione Scolastica è esonerata da ogni responsabilità per danni a terzi, provocati dall'uso delle Macchine e/o degli Impianti, per eventuale interruzione o mancanza di energia elettrica, per eventuali furti, manomissioni, danni e guasti arrecati da terzi alle Macchine e agli Impianti, per incendi.

Le quietanze riguardanti le annualità successive dovranno essere trasmesse all'Istituzione Scolastica alle relative scadenze.

ART. 38 – DIVIETI

È vietato installare, nei locali in Concessione, videogiochi, videopoker o altre apparecchiature analoghe.

Il Concessionario, inoltre, non potrà adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dall'Istituto, nonché i macchinari e le attrezzature, per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato tecnico, non potrà mutare la destinazione d'uso dei locali e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi e/o la posizione degli Impianti e dei macchinari utilizzati, salvo accordi preventivi assunti con la Stazione Appaltante.

Sarà vietata la Concessione a terzi, sia privati che Enti od Organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso, anche saltuario, dei locali concessi o di parte di essi.

È fatto espressamente divieto al Concessionario di cedere, in tutto o in parte, l'oggetto del Contratto.

È assolutamente vietata la vendita di libri di testo nonché l'esercizio di qualsiasi tipo di lotteria istantanea.

L'inosservanza delle condizioni stabilite nel presente articolo determinerà la risoluzione del Contratto stesso ai sensi dell'art. 1456 del codice civile e la Stazione Appaltante potrà richiedere l'immediata restituzione dei locali oltre che il risarcimento del danno.

TITOLO XI – OSSERVANZA NORMATIVA E RESPONSABILITA' PER DANNI

ART. 39 – OSSERVANZA NORMATIVA E RESPONSABILITA' PER DANNI

Il Concessionario si obbliga ad osservare tutte le leggi ed i regolamenti disciplinanti l'esercizio di attività commerciali e le disposizioni dell'Istituzione Scolastica, nonché ogni disposizione in vigore per la sicurezza, l'igiene degli alimenti, la prevenzione per danni, infortuni, incendi, e quant'altro attiene l'attività derivante dall'affidamento e terrà indenne l'Istituzione Scolastica da ogni dannosa conseguenza a persone e/o a cose dell'Istituto o di terzi che sia causata per fatto proprio o del personale dipendente.

Il Concessionario ed il personale dipendente hanno accesso nei locali della Stazione Appaltante per il solo fine della gestione del Bar nell'osservanza delle disposizioni dell'Istituzione Scolastica stessa. Il Concessionario solleva pienamente la Stazione Appaltante da ogni responsabilità per danni ed infortuni che, nell'avvalersi delle facoltà consentite dal presente affidamento, possano derivare ai suoi somministratori e dipendenti, come pure solleva la Stazione Appaltante da ogni molestia o azione di qualunque natura che provengano da terzi a causa del presente Contratto.

La Stazione Appaltante non sarà tenuta a risarcire al Concessionario alcun danno a persone o cose di proprietà di quest'ultimo in conseguenza di azioni di terzi o dovute a incendio e altri eventi, non imputabili alla stessa. A tal fine il Concessionario provvederà a stipulare apposita assicurazione per danni come previsto dall'art. 37 del presente Capitolato Tecnico.

ART. 40 – FORO COMPETENTE

Per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza della Concessione e del relativo Contratto sarà competente, in via esclusiva, il **Foro di Modena**