

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE - MERENDE, PRODOTTI DA FORNO E SNACK DOLCI, E BEVANDE FREDDI PRESSO LA SEDE DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA LICEO SCIENTIFICO MANFREDO FANTI DI CARPI (MO) Via Peruzzi, 7

CAPITOLATO

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE - MERENDE, PRODOTTI DA FORNO E SNACK DOLCI, E BEVANDE FREDDI PRESSO LA SEDE DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA LICEO SCIENTIFICO MANFREDO FANTI DI CARPI (MO) Via Peruzzi, 7

Alla concessione vengono applicati i Criteri Ambientali Minimi (CAM) relativi ai Servizi di ristoro e distribuzione di acqua di rete a fini potabili adottati con DM 6 novembre 2023, pubblicato in G.U. n. 282 del 2 dicembre 2023 e successivo Decreto del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica 9 aprile 2025 avente ad oggetto Aggiornamento dei «Criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili» di cui al decreto 6 novembre 2023, pubblicato in GU Serie Generale n. 96 del 26-4-2025.

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE - MERENDE, PRODOTTI DA FORNO E SNACK DOLCI, E BEVANDE FREDE PRESSO LA SEDE DELL’ISTITUZIONE SCOLASTICA LICEO SCIENTIFICO MANFREDO FANTI DI CARPI (MO) Via Peruzzi, 7

INDICE

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI	4
ART. 1 – TERMINI E DEFINIZIONI	4
ART. 2 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE	6
ART. 3 – DURATA DEL CONTRATTO	7
ART. 4 – CONTESTO DI RIFERIMENTO E UTENZA	7
ART. 5 – CONCESSIONE IN USO DEI LOCALI	8
ART. 6 – CANONE CONCESSORIO PER L’USO DEI LOCALI E ALTRI ONERI	8
ART. 7 –CONSEGNA DEI LOCALI E AVVIO DELL’ESECUZIONE DEL SERVIZIO	9
TITOLO II – VALORE DEL CONTRATTO	10
ART. 8 – VALORE DEL CONTRATTO	10
ART. 9 – PREZZI	11
ART. 10 – RIEQUILIBRIO ECONOMICO-FINANZIARIO	11
TITOLO III – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO	12
ART. 11 – DISPOSIZIONI GENERALI	12
ART. 12 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO	12
ART. 13 – ALTRI ONERI IN CAPO AL CONCESSIONARIO	13
ART. 13.1 REPORTISTICA	14
ART. 14 – ONERI A CARICO DELL’ISTITUZIONE SCOLASTICA	14
ART. 15 – IL CATALOGO DEI PRODOTTI	14
ART. 15.1 - ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI O.G.M.	20
ART. 15.2 - SISTEMI DI PAGAMENTO	20
ART. 15.3 CONTABILIZZAZIONE DEGLI INCASSI	Errore. Il segnalibro non è definito.
ART. 16 – MODALITA’ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO	21
ART. 17 – CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO	22
ART. 18 – DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO PER IL SERVIZIO 23	
ART. 18.1 – IL RAPPORTO DI LAVORO DEL PERSONALE	23
ART. 18.2 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO RELATIVI AL PERSONALE	24
ART. 18.3 – REQUISITI DEL PERSONALE	25
ART. 18.4 – REQUISITI DEL PERSONALE	Errore. Il segnalibro non è definito.
ART. 18.5 – COMPITI E NORME COMPORTAMENTALI	25
ART. 18.6 – FORMAZIONE DEL PERSONALE	26
TITOLO IV – SERVIZI ACCESSORI	26
ART. 19 – DISPOSIZIONI GENERALI SULLA DESTINAZIONE D’USO DEGLI SPAZI IN CONCESSIONE	27
ART. 19.1 – ALLESTIMENTO DEGLI SPAZI IN CONCESSIONE	27
ART. 19.2 – MATERIALI E ATTREZZATURE	28
ART. 20 – MANUTENZIONI DI COMPETENZA DEL CONCESSIONARIO	29
ART. 20.1 – PICCOLA MANUTENZIONE	29

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE - MERENDE, PRODOTTI DA FORNO E SNACK DOLCI, E BEVANDE FREDEDE PRESSO LA SEDE DELL’ISTITUZIONE SCOLASTICA LICEO SCIENTIFICO MANFREDO FANTI DI CARPI (MO) Via Peruzzi, 7

ART. 21 – MANUTENZIONI DELL’ISTITUZIONE SCOLASTICA o dell’ ENTE PROPRIETARIO.....	29
ART. 22 – DISPOSIZIONI GENERALI PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE.....	29
ART. 23 – RIFIUTI E MATERIALI DI RISULTA	30
TITOLO V – NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO.....	31
ART. 24 – DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI SICUREZZA.....	31
TITOLO VI – MONITORAGGIO DEL CONTRATTO – VIGILANZA SULLA GESTIONE E CONTROLLO DI QUALITÀ.....	32
ART. 25 – DISPOSIZIONI GENERALI.....	32
ART. 25.1 – DOCUMENTAZIONE PER I CONTROLLI DI CONFORMITA’.....	33
TITOLO VII – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E TUTELA DELLA RISERVATEZZA	33
ART. 26 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E TUTELA DELLA RISERVATEZZA	33
TITOLO VIII – PUBBLICITÀ	34
ART. 27 – PUBBLICITÀ.....	34
TITOLO IX – ASPETTI CONTRATTUALI.....	34
ART. 28 – INTERRUZIONE E/O SOSPENSIONE TEMPORANEA DEL SERVIZIO	34
ART. 29 – INADEMPIMENTI E PENALI.....	35
ART. 30 – REVOCA DELLA CONCESSIONE E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO.....	36
ART. 31 – CESSIONE DEI CREDITI	37
ART. 32 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI.....	38
ART. 33 – RECESSO.....	38
ART. 34 – CAUZIONE DEFINITIVA	38
ART. 35 – ASSICURAZIONE	38
ART. 36 – DIVIETI.....	39
TITOLO X – OSSERVANZA NORMATIVA E RESPONSABILITÀ PER DANNI.....	40
ART. 37 – OSSERVANZA NORMATIVA E RESPONSABILITÀ PER DANNI	40
ART. 38 – FORO COMPETENTE.....	40

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, Istituzione scolastica, 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 per l'espletamento del servizio;
- 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) 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;
- f) Capitolato Tecnico o Capitolato: il presente documento;
- g) Catalogo dei Prodotti: l'elenco dei Prodotti che il Concessionario metterà in vendita nell'ambito dell'esecuzione del servizio, contenente l'identificazione per tipologia, marca e prezzo.
- h) 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*»;
- i) Concessione o Servizio: la prestazione di gestione del Servizio di ristorazione da effettuarsi in Carpi, presso la sede del Liceo Scientifico Manfredo Fanti sito in Carpi (MO) via Peruzzi, 7 oggetto di procedura;
- j) 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;
- k) 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;
- l) 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;
- m) 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;
- n) Disciplinare di Gara o Disciplinare: il documento volto a regolamentare gli aspetti di svolgimento della procedura e gli elementi minimi negoziali della Concessione;

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE - MERENDE, PRODOTTI DA FORNO E SNACK DOLCI, E BEVANDE FREDE PRESSO LA SEDE DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA LICEO SCIENTIFICO MANFREDO FANTI DI CARPI (MO) Via Peruzzi, 7

- o) 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, contenente l'identificazione per tipologia, marca e prezzo. Tale Elenco dovrà essere prodotto, entro n. **15** 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.
- p) 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.);
- q) Inventario: l'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso all'Affidatario, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna;
- r) Listino prezzi a base di gara: l'elenco degli alimenti e bevande da offrire nell'ambito del Servizio con i prezzi riportati per ciascun alimento e bevanda, posto a base di gara, allegato *sub* 11 al Disciplinare di Gara;
- s) Listino prezzi vendita: l'elenco degli alimenti e bevande offerti nell'ambito del Servizio di refezione 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 al servizio;
- t) Materie Prime: alimenti primari (ad esempio: verdure, affettati, ecc.) utilizzati per la preparazione dei prodotti;
- u) 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;
- v) 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;
- w) Orario del servizio: le ore dedicate esclusivamente all'attività di vendita dei prodotti;
- x) 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;
- y) Prezzi Unitari sui prodotti: importi relativi ai singoli prodotti offerti nell'ambito del Servizio e secondo le grammature minime indicate a seguire, da intendersi quale base di gara oggetto di ribasso in sede di Offerta Economica del Concorrente;
- z) Prodotti in vendita: alimenti, bevande e altri generi di conforto, che verranno distribuiti all'utenza nell'ambito del Servizio;
- aa) Punto Ristoro: le aree dei locali ubicati presso la sede la sede del Liceo Scientifico "M.Fanti", utilizzati per l'erogazione del Servizio;
- bb) 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;
- cc) Valore della Concessione: il valore della Concessione del Servizio di ristorazione, 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;

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE - MERENDE, PRODOTTI DA FORNO E SNACK DOLCI, E BEVANDE FREDE PRESSO LA SEDE DELL’ISTITUZIONE SCOLASTICA LICEO SCIENTIFICO MANFREDO FANTI DI CARPI (MO) Via Peruzzi, 7

ART. 2 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La Concessione ha per oggetto l’affidamento dei «*Servizi di refezione mediante la somministrazione di prodotti da forno e snack dolci, e bevande fredde durante n. 2 intervalli presso la sede del Liceo Scientifico Statale “Manfredo Fanti” sito in Carpi (MO) Via Peruzzi, 7* 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 refezione interno dell’Istituzione Scolastica presso la sede del Liceo scientifico statale “Manfredo Fanti” di Carpi, nei locali specificatamente messi a disposizione dal Dirigente Scolastico, consistente nell’approvvigionamento, e somministrazione di alimenti freschi e bevande, garantendo la predisposizione e affissione del listino prezzi di prodotti offerti;
- **Servizi Accessori:** i servizi connessi all’esecuzione del Servizio di refezione complessivamente inteso, quali:
 - l’allestimento delle attrezzature necessarie per l’espletamento del Servizio proposto
 - la pulizia dei locali, degli arredi, delle attrezzature e degli strumenti necessari per l’espletamento del Servizio;
 - la manutenzione ordinaria e straordinaria degli spazi 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 individuati dal Dirigente Scolastico ubicati al 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.

Il Concessionario si impegna a gestire il servizio rispettando tutte le prescrizioni specifiche previste dalla normativa vigente, attenendosi agli standard qualitativi minimi stabiliti nel capitolato e dando piena attuazione a quanto proposto in sede di offerta.

Il servizio dovrà essere erogato nel rispetto delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al DM 6 novembre 2023 relativo a “Criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili” (G.U. 282 del 2 dicembre 2023), come modificati dal DM 9 aprile 2025 (G.U. 96 del 26-4-2025).

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE - MERENDE, PRODOTTI DA FORNO E SNACK DOLCI, E BEVANDE FREDEDE PRESSO LA SEDE DELL’ISTITUZIONE SCOLASTICA LICEO SCIENTIFICO MANFREDO FANTI DI CARPI (MO) Via Peruzzi, 7

ART. 3 – DURATA DEL CONTRATTO

Il Servizio oggetto di affidamento avrà una durata di **36 mesi (3 anni), naturali e consecutivi, decorrenti dalla Data di Attivazione del Servizio**. È ammissibile una proroga tecnica per espletare una nuova procedura di gara.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere prorogata ai sensi dell’art. 120, comma 11, del Codice, in casi eccezionali nei quali risultino oggettivi e insuperabili ritardi nella conclusione della procedura di affidamento del contratto, per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura, nei casi in cui l’interruzione della prestazione dedotta nella gara determinerebbe un grave danno all’interesse pubblico che è destinata a soddisfare. In tale ipotesi il contraente originario è tenuto all’esecuzione delle prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

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.

Alla scadenza del contratto il concessionario, previo accordo con l’Istituzione Scolastica, dovrà provvedere a propria cura e spese al ritiro di tutta la strumentazione posta in essere per l’erogazione del servizio.

Il concessionario si impegna altresì a garantire le prestazioni anche oltre la naturale scadenza contrattuale per il tempo necessario alle operazioni di subentro del nuovo aggiudicatario garantendo la massima collaborazione.

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 è attualmente in corso. L’operatore uscente è in ogni caso destinato a cessare la propria attività al momento dell’avvio della nuova Concessione;
- il numero presuntivo dei soggetti presenti a vario titolo nell’Istituto ammonta a circa 2470 unità, di cui a titolo esemplificativo: studenti (circa 2200), personale dell’Istituto (circa 270 tra docenti e ATA) e soggetti autorizzati che operano o si trovano all’interno dell’Istituto medesimo (15). Tali numeri sono stati stimati sulla base dei seguenti dati rilevati con riferimento agli ultimi due anni scolastici:

SEDE	ANNUALITA’	PERSONALE	ALUNNI	ALTRI SOGGETTI
LICEO M. FANTI sito in Carpi (MO) via Peruzzi, 7	Anno scolastico 2024-2025	228	2131	15
	Anno scolastico 2025-2026	270	2200	15

- il personale e gli alunni dell’Istituto sono presenti presso le relative sedi prevalentemente dalle ore 08:00 alle ore 14:00 dal lunedì al 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.

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE - MERENDE, PRODOTTI DA FORNO E SNACK DOLCI, E BEVANDE FREDE PRESSO LA SEDE DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA LICEO SCIENTIFICO MANFREDO FANTI DI CARPI (MO) Via Peruzzi, 7

ART. 5 – CONCESSIONE IN USO DEI LOCALI

Per l'espletamento del Servizio, l'Istituzione Scolastica concede in gestione al Concessionario i locali e gli spazi, individuati dal Dirigente Scolastico.

La Concessione in uso dei locali è contenuta nel Contratto di Concessione del Servizio.

Tale Concessione ha carattere accessorio trovando la sua causa nel Servizio di gestione di refezione 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.

L'Istituto non sosterrà alcun costo e il gestore remunererà la propria attività d'impresa attraverso il prezzo pagato dall'utenza.

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 canone da corrispondere al Liceo Manfredo Fanti di Carpi, per la Concessione in uso dei locali funzionali all'espletamento del Servizio, fissato in Euro 8.000,00 iva esente, è comprensivo delle spese per le utenze e soggetto a rialzo in sede di gara.

Il Concessionario per la gestione del servizio in oggetto si impegna a versare un canone annuale così come offerto in sede di gara.

La stima dell'ammontare del Canone Concessorio per l'uso dei locali è stata determinata tenendo conto della dimensione degli spazi adibiti al Servizio di refezione.

Il Canone è comprensivo dei costi relativi alla custodia dei locali (servizi di pulizia e vigilanza) e delle spese relative alle utenze (fruizione di energia elettrica, riscaldamento, gas, acqua)"

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

Il contributo è da intendersi non soggetto a IVA poiché l'Ente appaltante non opera nell'esercizio di impresa ai sensi dell'art. 4 del DPR 633/1972.

Il suddetto Canone sarà corrisposto, attraverso bonifico bancario che il Concessionario verserà sul c/c bancario intestato all'Istituzione scolastica all'istituzione scolastica LICEO SCIENTIFICO MANFREDO FANTI presso BANCO GRUPPO BPM – IBAN IT02G0503423300000000016984.

Il Canone Concessorio dovrà essere corrisposto in 2 rate semestrali anticipate:

1° anno - entro 30 gg dal verbale di collaudo e successivamente il 31 luglio

2° anno e successivi 31 gennaio e 31 luglio

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 dell'Istituzione scolastica. Il pagamento non potrà essere ritardato per qualsiasi motivo. In caso di ritardato pagamento, anche di una sola rata, superiore a 60

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE - MERENDE, PRODOTTI DA FORNO E SNACK DOLCI, E BEVANDE FREDE PRESSO LA SEDE DELL’ISTITUZIONE SCOLASTICA LICEO SCIENTIFICO MANFREDO FANTI DI CARPI (MO) Via Peruzzi, 7

giorni rispetto alle singole scadenze, l’Istituzione scolastica si riserva la facoltà di risolvere immediatamente l’affidamento, con conseguente diritto al risarcimento del danno, oltre a farsi corrispondere sulla somma dovuta, 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 15 giorni naturali e consecutivi dalla data del Verbale di consegna dei locali, il Concessionario si impegna ad attivare il Servizio, indicando la Data di Attivazione del Servizio, a partire dalla quale il Concessionario dovrà provvedere a dare esecuzione al servizio di refezione conformemente alle indicazioni ricevute dall’Amministrazione Concedente ed eventualmente ad eseguire a proprie spese, gli adeguamenti necessari per l’espletamento del Servizio negli spazi pubblici in uso, conformemente a quanto indicato in sede di gara e alle richieste dell’Amministrazione Concedente.

Ultimata la predisposizione di arredi e attrezzature necessarie per l’espletamento del servizio, la Istituzione scolastica 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 15 (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 al servizio di refezione.

In ogni caso, sarà onere del Concessionario garantire l’effettivo avvio del Servizio entro e non oltre 30 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, gli spazi 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, Attrezzature, 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.

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE - MERENDE, PRODOTTI DA FORNO E SNACK DOLCI, E BEVANDE FREDE PRESSO LA SEDE DELL’ISTITUZIONE SCOLASTICA LICEO SCIENTIFICO MANFREDO FANTI DI CARPI (MO) Via Peruzzi, 7

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 di refezione, 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.

Ai sensi dell’articolo 179 del D. Lgs. n. 36/2023, il valore della concessione viene definito in € 520.882,25 (euro [cinquecentoventiottocentoottantadue/25) al netto di IVA, ed è stato determinato in base ai dati degli incassi (fatturato totale del concessionario generato per tutta la durata del contratto), così come illustrato nel Piano Economico Finanziario. Nel valore stimato occorre considerare anche il valore delle forniture e dei servizi messi a disposizione del concedente per l'esecuzione.

Tale valore è calcolato sulla base di una spesa media giornaliera di Euro 1,14 iva esclusa da parte di un’utenza media stimata di n. 1540 fruitori (il numero degli alunni (2200) ridotto del 30%), moltiplicato per un numero dei giorni di fruibilità del servizio (pari a 205) e moltiplicato per il numero di anni di durata del contratto (pari a 3).

L’Amministrazione, valutate le caratteristiche e le modalità di esecuzione della Concessione in oggetto, ha stimato pari a **0,00 (euro zero/00)** 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 Istituzione scolastica 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.

In ordine al costo del lavoro, ai sensi di quanto previsto dall’art. 41 c. 14 del D.Lgs. 36/2023, il costo medio del lavoro viene determinato annualmente dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, sulla base dei valori stabiliti dalla contrattazione collettiva nazionale del CCNL settore Alimentari – Artigianato o altri equivalenti. Si tiene conto della natura giuridica delle imprese, delle normative previdenziali e assistenziali, nonché delle caratteristiche settoriali e territoriali.

Non è consentita, sotto pena di risoluzione del contratto, la cessione o qualsiasi altra forma di subcontratto totale o parziale del servizio.

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE - MERENDE, PRODOTTI DA FORNO E SNACK DOLCI, E BEVANDE FREDE PRESSO LA SEDE DELL’ISTITUZIONE SCOLASTICA LICEO SCIENTIFICO MANFREDO FANTI DI CARPI (MO) Via Peruzzi, 7

ART. 9 – PREZZI

All’avvio dell’esecuzione del contratto, il Concessionario è tenuto a fornire la lista dei prodotti e relative schede tecniche, nonché dei prezzi applicati per l’utenza (IVA inclusa). Sui prezzi di cui alla predetta lista il Concessionario si impegna ad applicare i prezzi ribassati proposti in sede di gara e contenuta nell’offerta economica.

La somministrazione di eventuali altri prodotti non inseriti nei suddetti Cataloghi ed il loro prezzo dovranno essere preventivamente autorizzati dalla Commissione di controllo e valutazione.

Il Concessionario sarà tenuto ad esporre al pubblico in corrispondenza di ciascun prodotto e in modo ben visibile all’utenza, il prezzo della bevanda offerto nello svolgimento del Servizio, corrispondente a quello indicato nel Listino vistato dalla Commissione di controllo e valutazione.

I prezzi di vendita dei prodotti, erogati dalle apparecchiature di distribuzione automatica, offerti in sede di gara, non possono subire variazioni per almeno 12 (dodici) mesi dalla data del verbale di installazione del servizio in oggetto. Oltre tale periodo, il Concessionario ha la facoltà di avanzare formale richiesta di adeguamento dei prezzi, ai sensi dell’articolo 60 del Codice dei contratti pubblici.

L’Amministrazione si riserva il diritto di controllare, in qualsiasi momento, i prezzi applicati dal Concessionario.

E’ 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.

Ai fini della revisione dei prezzi, il Concessionario dovrà presentare al RUP e al DEC, quanto segue:

- istanza di revisione dei prezzi dei prodotti presenti a listino;
- un elenco dei prodotti con i nuovi prezzi proposti;
- una relazione atta ad indicare le motivazioni e gli elementi giustificativi degli aumenti richiesti, corredata di documenti comprovanti l’effettiva variazione dei prezzi.

In caso di ricalcolo dei singoli prezzi, si applica l’arrotondamento per difetto ai 5 centesimi di euro.

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.).

L’aumento dei prezzi dei prodotti comporterà l’incremento, con pari percentuale, dell’importo forfettario annuale dovuto all’Amministrazione quale rimborso spese per consumo di acqua ed energia elettrica.

Si rinvia a quanto riportato all’art. 192 del Codice.

TITOLO III – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

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 servizio sarà svolto dal gestore e/o dal personale alle sue dipendenze, munito di cartellino di riconoscimento.

Il Concessionario si impegna a riportare sulla confezione dei prodotti venduti gli ingredienti utilizzati, evidenziando in particolar modo la presenza di sostanze allergeniche. In alternativa all’indicazione degli ingredienti sulle confezioni, il gestore dovrà indicare in un luogo ben visibile vicino al banco di vendita, una tabella con l’elencazione degli ingredienti e del relativo prezzo di vendita.

Il Concessionario provvede al funzionamento del **Servizio di refezione**, 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 nel Catalogo dei prodotti;
- non utilizzare prodotti OGM, pena l’applicazione di una penale come disciplinato dall’art. 31 del presente Capitolato;
- ad assicurare un’adeguata disponibilità, varietà e qualità dei generi offerti, con particolare riferimento alle bevande fredde ed ai prodotti di gastronomia (ad esempio: panini farciti, pizzette, snack), tenendo in adeguata considerazione le esigenze degli utenti;
- 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. 29 del presente Capitolato;
- 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, nonché dei prodotti necessari alla pulizia e igiene degli spazi utilizzati;

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE - MERENDE, PRODOTTI DA FORNO E SNACK DOLCI, E BEVANDE FREDE PRESSO LA SEDE DELL’ISTITUZIONE SCOLASTICA LICEO SCIENTIFICO MANFREDO FANTI DI CARPI (MO) Via Peruzzi, 7

- a predisporre ed esporre in modo che sia ben visibile al pubblico il Listino prezzi dei prodotti offerti con il Servizio di refezione, in modo conforme al Catalogo dei prodotti concordato con l’Amministrazione Concedente;
- a curare l’organizzazione, la direzione e il coordinamento del personale operante durante lo svolgimento del Servizio con gestione diretta 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 Istituzione scolastica evidenzierà;
- a garantire i rifornimenti dei generi necessari agli esercizi nelle fasce orarie che gli verranno comunicate dalla Istituzione scolastica in modo da non creare disagio all’utenza;
- a gestire gli spazi 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 ad eseguire tutte **le attività accessorie e strumentali** all’esercizio del Servizio di refezione, impegnandosi:
- ad attrezzare convenientemente gli spazi 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 Istituzione scolastica. La Istituzione scolastica non si costituisce né può essere ritenuta in alcun modo depositaria di tutto quanto detenuto negli spazi adibiti all’esercizio, rimanendone la custodia e la detenzione a totale carico, rischio e pericolo del Concessionario;
- a provvedere giornalmente, con proprio personale, all’igiene degli spazi concessi in uso (pavimenti e arredi) mantenendo uno stato di decoro commisurato a quello esistente nella struttura scolastica in modo da non nuocere all’immagine dell’Istituzione Scolastica;
- 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;

ART. 13 – ALTRI ONERI IN CAPO AL CONCESSIONARIO

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 Istituzione scolastica, 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 Istituzione scolastica contestualmente alla sottoscrizione del Contratto;
- a provvedere al pagamento del Canone Concessorio, secondo le modalità indicate nel precedente art. 6 del presente Capitolato;

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE - MERENDE, PRODOTTI DA FORNO E SNACK DOLCI, E BEVANDE FREDE PRESSO LA SEDE DELL’ISTITUZIONE SCOLASTICA LICEO SCIENTIFICO MANFREDO FANTI DI CARPI (MO) Via Peruzzi, 7

- 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 del Servizio oggetto dell’affidamento;
- 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;

ART. 13.1 REPORTISTICA

Ai fini del monitoraggio del servizio, il Concessionario dovrà trasmettere all’Amministrazione, su base annuale, un report in formato elettronico contenente almeno le seguenti informazioni:

a. incasso annuale per tipologia di prodotto

d. incasso totale annuale report statistici e relazioni sulla tipologia dei disservizi segnalati, con l’indicazione delle soluzioni correttive adottate per il miglioramento del servizio.

Il resoconto dovrà essere inviato al Dirigente Scolastico entro il 30/05 di ciascun esercizio.

ART. 14 – ONERI A CARICO DELL’ISTITUZIONE SCOLASTICA

L’Istituzione Scolastica provvederà a:

- svolgere quanto di propria competenza per garantire la disponibilità degli spazi idonei, anche fornendo la documentazione necessaria tra cui la planimetria allegata al Disciplinare di Gara;
- consentire l’accesso del personale addetto per lo svolgimento del Servizio;
- effettuare, a proprie spese, la manutenzione ordinaria dei beni immobili.

ART. 15 – IL CATALOGO DEI PRODOTTI

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

Il Concessionario deve garantire la vendita di prodotti di qualità (ad esempio: di marchi di primaria notorietà nazionale), come risultanti dal presente Capitolato.

È vietata la vendita di altri tipi di preparazioni gastronomiche calde o fredde, non risultanti nell’Elenco prodotti approvato dalla Istituzione scolastica, pena l’applicazione della penale di cui all’art. 29 del presente Capitolato. Il Servizio di refezione deve essere improntato al rispetto dei seguenti principi a garanzia della qualità, con riferimento particolare agli aspetti nutrizionali:

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE - MERENDE, PRODOTTI DA FORNO E SNACK DOLCI, E BEVANDE FREDE PRESSO LA SEDE DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA LICEO SCIENTIFICO MANFREDO FANTI DI CARPI (MO) Via Peruzzi, 7

- 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

Al fine di ridurre l'uso della plastica monouso, limitando l'incidenza del Servizio sull'ambiente, anche in conformità alla normativa vigente, il Concessionario è obbligato ad utilizzare, bottiglie di acqua naturale e frizzante, di capienza 0,5 litri PET e RPet (PET riciclato), pena l'applicazione della penale di cui all'art. 29 del presente Capitolato.

È fatto assoluto divieto al Concessionario di vendere qualunque tipo di bevanda alcolica o superalcolica, tabacchi o prodotti contenenti tabacco.

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

La vendita 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 dovranno essere preparati, confezionati, 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 al punto C relativo ai “Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica” di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020, pubblicato sulla G.U. del 4 aprile 2020, n. 90 (Criteri Ambientali Minimi per la ristorazione collettiva e derrate alimentari), disponibile sul sito <http://www.minambiente.it>, per quanto compatibile.

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.

Il Concessionario del Servizio è tenuto alla prestazione di una relazione contenente le scelte adottate e le verifiche di conformità per ogni specifica tecnica oggetto di applicazione dei Criteri ambientali minimi.

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

Potranno essere inseriti prodotti ulteriori purché con caratteristiche qualitative e quantitative coerenti con le indicazioni dei prodotti sopra citati e solo se autorizzati da Dirigente Scolastico.

I prezzi dei prodotti da applicarsi agli utenti non dovranno essere superiori a quanto riportato nella seguente tabella:

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE - MERENDE, PRODOTTI DA FORNO E SNACK DOLCI, E BEVANDE FREDE PRESSO LA SEDE DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA LICEO SCIENTIFICO MANFREDO FANTI DI CARPI (MO) Via Peruzzi, 7

Listino prezzi		Grammature minime	Prezzo massimo in euro
BIBITE FREDE			
B1	Bottiglia in PET acqua minerale naturale	50 cl.	0,80
B2	Bottiglia in PET acqua minerale frizzante	50 cl.	0,80
B3	Succhi di frutta in brick ad es. Yoga, Santal, Valfrutta (di qualsiasi tipologia o gusto particolare) (minimo il 70% di frutta, senza zuccheri aggiunti, coloranti e conservanti)	200 ml	1,20
B4	The freddo (limone, pesca, verde) ad es. San Benedetto, Nestea, Twinings (bottiglie da 500 ml)	50 cl	1,50
GASTRONOMIA			
B5	Panini assortiti (salame, mortadella, prosciutto cotto)	80-100 gr 40-50 gr farcitura	2,00
B6	Panini assortiti gold (prosciutto crudo-bresaola etc)	80-100 gr 40-50 gr farcitura	2,00
B7	Pizza margherita	150 gr	1,50
B8	Pizza farcita	150 gr	1,80
B9	Gnocco al forno vuoto	100 gr	1,00
B10	Gnocco farcito (salame, mortadella, cotto)	100 gr 40-50 gr farcitura	2,00
B11	Stria modenese bassa	100 gr	1,00
SNACK DOLCI E SALATI			
B12	Croccanti salati gr. 40/50 quali: ad es. Croccantelle, schiacciatine (vari gusti), tarallini	40-50 gr	1,00
B13	Crackers (vari gusti), in confezioni singole	25 gr	1,00
B14	Biscotti farciti da 6 pezzi quali ad es.: Oreo, Ringo e Wafer Locker	40/50 gr	1,10
B15	Croissant vari gusti	40/50 gr	1,00

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE - MERENDE, PRODOTTI DA FORNO E SNACK DOLCI, E BEVANDE FREDEDE PRESSO LA SEDE DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA LICEO SCIENTIFICO MANFREDO FANTI DI CARPI (MO) Via Peruzzi, 7

Listino prezzi		Grammature minime	Prezzo massimo in euro
B16	Barrette energetiche	24 gr	1,00
B17	Frutta secca in confezioni monoporzioni	25 gr	1,10
FRUTTA FRESCA			
B18	Frutta fresca di stagione	1 pezzo BANANA MELA	1,00

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

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.

Il prezzo indicato rappresenta il tetto massimo da considerare in fase di offerta.

Particolare attenzione dovrà essere posta per tutelare la salute dei consumatori con intolleranze o allergie alimentari.

Il Concessionario si impegna a fornire prodotti confezionati salati/dolci per celiaci e per intolleranti al lattosio, delle marche primarie ed una adeguata varietà - eventuali migliorie nell'ambito dell'offerta tecnica.

Il concessionario deve garantire la somministrazione e la vendita dei seguenti prodotti alimentari, nel rispetto della disciplina dettata dai CAM "Affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili".

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

a) Imballaggi in plastica

Le bottiglie e le vaschette in plastica utilizzate per i prodotti offerti devono contenere almeno il 25% di materiale riciclato.

Il Concessionario fornisce la certificazione di prodotto idonea ad attestare l'utilizzo di materiale riciclato (ad esempio plastica seconda vita, Re Made in Italy).

b) Bevande fredde

L'acqua minerale in vendita deve essere imballata in formati di capacità non inferiore ai 50 cl..

Per le altre bevande, ad esempio, i nettari di frutta, tè freddo, bibite, almeno un prodotto deve essere privo di edulcoranti aggiunti, almeno un prodotto deve avere contenuto massimo di zuccheri aggiunti pari a 2,5 gr./100 ml e almeno un prodotto deve essere biologico, quindi per un totale di almeno tre prodotti offerti.

Due o più di tali specifiche (privo di edulcoranti aggiunti, contenuto massimo di zuccheri aggiunti pari a 2,5 gr./100 ml e biologico), possono essere considerate cumulativamente in un unico prodotto tra quelli offerti.

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE - MERENDE, PRODOTTI DA FORNO E SNACK DOLCI, E BEVANDE FREDEDE PRESSO LA SEDE DELL’ISTITUZIONE SCOLASTICA LICEO SCIENTIFICO MANFREDO FANTI DI CARPI (MO) Via Peruzzi, 7

Per quanto riguarda i prodotti biologici, se questi sono a base di frutta tropicale, in alternativa all’essere biologico, il prodotto può provenire 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).

c) **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.

Nelle macchine distributrici automatiche refrigerate è messa a disposizione anche frutta imballata priva di zuccheri aggiunti (es. frutta essiccata e denocciolata, macedonie di frutta etc.) e frutta secca proveniente 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 mondatura, sono imballati in PET riciclato per almeno il 30% ovvero R-PET.

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 tramezzini, focacce, pizzette e similari, devono essere realizzati con le seguenti farine o una combinazione di esse: farine di grano di tipo 0, 1, 2 e integrali, o farine di grano duro, cereali misti, farro, segale.

Almeno un prodotto su tre deve essere biologico o con i principali ingredienti biologici (ad esempio la farina).

e) **Prodotti esotici**

Se presenti prodotti esotici (ad esempio, cacao, cioccolata, 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 cioccolata, 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**

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE - MERENDE, PRODOTTI DA FORNO E SNACK DOLCI, E BEVANDE FREDE PRESSO LA SEDE DELL’ISTITUZIONE SCOLASTICA LICEO SCIENTIFICO MANFREDO FANTI DI CARPI (MO) Via Peruzzi, 7

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

Le merende o snack salati, se presenti, possono contenere, tra i grassi utilizzati, olio extravergine di oliva, olio di girasole, olio di vinacciolo. Sono ammessi altri oli e grassi vegetali, inclusi i loro derivati, se in possesso di certificazioni di sostenibilità quali: ISCC plus (International Sustainability and Carbon Certification), DTP 112 di CSQA, tavola rotonda sull’olio di palma sostenibile (RSPO), gruppo per l’innovazione nel settore dell’olio di palma (POIG), tavola rotonda per la soia responsabile (RTRS), protocollo di garanzia di sostenibilità della soia (SSAP), pro-terra nonché condimenti spalmabili a base di tali oli e grassi certificati.

Almeno un prodotto su tre deve essere biologico.

Almeno un prodotto su tre deve essere a basso (0,12 g di sodio per 100 g) o bassissimo (0,04 g di sodio per 100 g) contenuto di sodio con riferimento ai limiti previsti dal regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.

Almeno un prodotto su tre deve essere a basso contenuto di grassi o senza grassi, con riferimento ai limiti previsti dal regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.

Due o più di tali specifiche (biologico, a basso o bassissimo contenuto di sodio e a basso contenuto di grassi o senza grassi) possono essere considerate cumulativamente in un unico prodotto tra quelli offerti.

h) Merende (snack) dolci

a) Prodotti da forno: almeno un prodotto su tre deve essere biologico; almeno un prodotto deve essere a ridotto contenuto di zuccheri, ossia meno di 5 grammi di zucchero su 100 grammi di prodotto, ai sensi del regolamento n. 1924/2006; almeno un prodotto deve essere a ridotto contenuto di grassi, vale a dire meno di 3 grammi di grassi ogni 100 grammi di prodotto.

Due o più di tali specifiche (biologico, a basso o bassissimo contenuto di sodio e a basso contenuto di grassi o senza grassi) possono essere considerate cumulativamente in un unico prodotto tra quelli offerti.

I grassi consentiti sono burro, burro di cacao, olio extravergine di oliva, olio di girasole, olio di vinacciolo. Sono ammessi altri oli e grassi vegetali, inclusi i loro derivati, se in possesso di certificazioni di sostenibilità quali: ISCC plus (International Sustainability and Carbon Certification), DTP 112 di CSQA, tavola rotonda sull’olio di palma sostenibile (RSPO), gruppo per l’innovazione nel settore dell’olio di palma (POIG), tavola rotonda per la soia responsabile (RTRS), protocollo di garanzia di sostenibilità della soia (SSAP), pro-terra nonché condimenti spalmabili a base di tali oli e grassi certificati.

b) Tavolette di cioccolato: Le tavolette di cioccolato, se presenti, devono avere una concentrazione di cacao almeno pari al 50%. Il cacao deve essere biologico oppure 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

Per ridurre gli impatti ambientali dovuti al sistema di allevamento delle galline, sarebbe auspicabile

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE - MERENDE, PRODOTTI DA FORNO E SNACK DOLCI, E BEVANDE FREDEDE PRESSO LA SEDE DELL’ISTITUZIONE SCOLASTICA LICEO SCIENTIFICO MANFREDO FANTI DI CARPI (MO) Via Peruzzi, 7

approvvigionarsi solo di prodotti con uova biologiche o da allevamento all’aperto (categoria 1) e solo secondariamente da allevamento a terra in capannoni (categoria 2).

Le uova, sia quelle pastorizzate liquide che quelle con guscio, utilizzate all’interno delle pietanze, nei panini e altri prodotti da forno, escluse le merende/ snack, devono avere un codice di allevamento tra i seguenti:

«0 - Allevamento biologico» oppure «1 - Allevamento di galline all’aperto», oppure «2 - Allevamento a terra».

Sono escluse le uova con codice di allevamento «3 - Allevamento nelle gabbie».

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.

L’offerente, nell’offerta tecnica, dichiara le tipologie di prodotti privi di glutine e privi di lattosio che si impegna a erogare – *eventuali migliorie nell’ambito dell’offerta tecnica.*

Le informazioni sono segnalate con apposita etichetta/marchio distintivo oppure consultabili sul sito internet dell’impresa di gestione del distributore automatico con indicazione sulla macchina di QR- code o indirizzo Internet, per facilitare la corretta selezione degli alimenti più appropriati per l’utenza.

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

In caso di non rispetto delle caratteristiche minime e qualità dei prodotti erogati o di assenza o carenza delle informazioni sui prodotti (etichettatura) o di mancata segnalazioni delle sostanze che provocano allergia o intolleranza o di qualsiasi altra non conformità dei prodotti alle normative nazionali e comunitarie in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, oltre alla irrogazione, salvo che il fatto costituisca reato, delle sanzioni previste dal D.lgs. 231/2017 (“Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento UE n. 1169/2011”) da parte delle Autorità competenti, sarà applicata anche la penale di cui all’art. 31 del presente Capitolato.

ART. 15.1 - ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI O.G.M.

I prodotti e gli alimenti erogati dovranno essere totalmente esenti da organismi geneticamente modificati o loro derivati, in aderenza alle leggi in materia di O.G.M. (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.) e grassi idrogenati. A richiesta del RUP il Concessionario dovrà esibire in qualsiasi momento la certificazione di provenienza dei prodotti.

ART. 15.2 - CONTABILIZZAZIONE DEGLI INCASSI

Il Concessionario ha l’obbligo di contabilizzare, secondo le vigenti disposizioni in materia, tutti gli incassi.

A tal riguardo i distributori automatici devono avere un sistema di contabilizzazione, secondo le vigenti disposizioni in materia di tutti gli incassi ai sensi dell’art. 2 del D.lgs. 127/2015 e come meglio dettagliato nel provvedimento (prot. n. 102807/2016) del Direttore dell’Agenzia delle Entrate del 30/6/2016, ed essere censiti on line presso l’Agenzia dell’Entrate ai fini della trasmissione telematica dei corrispettivi giornalieri.

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE - MERENDE, PRODOTTI DA FORNO E SNACK DOLCI, E BEVANDE FREDDI PRESSO LA SEDE DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA LICEO SCIENTIFICO MANFREDO FANTI DI CARPI (MO) Via Peruzzi, 7

ART. 16 – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il Servizio dovrà essere svolto nel rispetto dei Criteri Ambientali di base (CAM) 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).

Tutti i Prodotti dovranno essere distribuiti nel rispetto della normativa vigente, nazionale e comunitaria, in materia di “Igiene dei prodotti alimentari” - HACCP, con particolare riferimento al D.Lgs. n. 193/2007 “Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore”.

Il Concessionario entro un mese dall'inizio delle attività deve redigere e applicare, presso i punti di distribuzione 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 Istituzione scolastica, 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 igiene, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

L'Amministrazione 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

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE - MERENDE, PRODOTTI DA FORNO E SNACK DOLCI, E BEVANDE FREDE PRESSO LA SEDE DELL’ISTITUZIONE SCOLASTICA LICEO SCIENTIFICO MANFREDO FANTI DI CARPI (MO) Via Peruzzi, 7

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 **5 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.

In caso di rischio di sprechi e tenendo conto del trend di consumo che emerge dal monitoraggio dei dati di vendita, i prodotti, sulla base di un progetto da condividere con il direttore dell'esecuzione del contratto, sono donati entro la scadenza della “*Shelf-life*” ossia il “termine minimo di conservazione del prodotto” ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della Legge 19 agosto 2016, n. 166 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari ed è gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo, ottimizzando la logistica con le soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni, organizzazioni, banchi alimentari presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, etc.

Il concessionario dovrà dimostrare al responsabile dell'esecuzione del contratto le modalità di gestione dell'inventario attraverso accordi con organizzazioni non lucrative di utilità sociale, presentando, a cadenza annuale, un rapporto elaborato anche sulla base delle informazioni ricevute dall'organizzazione non lucrativa di utilità sociale scelta per la donazione.

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.

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 sabato durante i due intervalli dalle lezioni della durata di 10 minuti ciascuno:
 - o 1° intervallo alle 09:55
 - o 2° intervallo alle 11:55

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.

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.

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE - MERENDE, PRODOTTI DA FORNO E SNACK DOLCI, E BEVANDE FREDEDE PRESSO LA SEDE DELL’ISTITUZIONE SCOLASTICA LICEO SCIENTIFICO MANFREDO FANTI DI CARPI (MO) Via Peruzzi, 7

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).

La partecipazione alla gara è riservata ai soggetti in possesso dell’iscrizione alla Camera di Commercio nel settore competente per territorio quale Impresa di somministrazione di alimenti e bevande e/o somministrazione di alimenti e bevande itinerante.

ART. 18.1 – IL RAPPORTO DI LAVORO DEL PERSONALE

Il Concessionario garantisce l’applicazione nei confronti del personale impiegato, del contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni, stipulato dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e quello il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l’attività oggetto della concessione svolta dall’impresa anche in maniera prevalente.

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 Istituzione scolastica, 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 Istituzione scolastica.

Il Concessionario dovrà produrre 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

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE - MERENDE, PRODOTTI DA FORNO E SNACK DOLCI, E BEVANDE FREDE PRESSO LA SEDE DELL’ISTITUZIONE SCOLASTICA LICEO SCIENTIFICO MANFREDO FANTI DI CARPI (MO) Via Peruzzi, 7

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 dall’Istituzione scolastica entro e non oltre [5] 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, individuati tra il proprio personale, incaricati di dirigere, coordinare e controllare tutte le attività connesse al Servizio e ai quali la Istituzione scolastica, per il tramite del Direttore dell’Esecuzione del Contratto, potrà fare riferimento.

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

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 Istituzione scolastica 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 Istituzione scolastica, 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 [5] giorni.

Il Concessionario dovrà esibire ad ogni richiesta della Istituzione scolastica, 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.

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE - MERENDE, PRODOTTI DA FORNO E SNACK DOLCI, E BEVANDE FREDE PRESSO LA SEDE DELL’ISTITUZIONE SCOLASTICA LICEO SCIENTIFICO MANFREDO FANTI DI CARPI (MO) Via Peruzzi, 7

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

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. n. 81/2008.

La Istituzione scolastica 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 – REQUISITI DEL PERSONALE

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 Istituzione scolastica.

Il personale del Concessionario incaricato all’espletamento del Servizio dovrà:

- essere munito, ove necessario, di adeguati strumenti di protezione ai sensi del D.Lgs 81/2008 e s.m.i., ed essere debitamente formato e sensibilizzato sui temi della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- essere qualificato ed esperto nello svolgimento delle mansioni cui è abilitato, e mantenere un comportamento decoroso e corretto nei riguardi del personale dell’Amministrazione e degli utenti;
- essere in regola con le disposizioni igienico-sanitarie vigenti.
- 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. 18.4 – COMPITI E NORME COMPORTAMENTALI

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

- provvedere al regolare approvvigionamento e vendita 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

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE - MERENDE, PRODOTTI DA FORNO E SNACK DOLCI, E BEVANDE FREDEDE PRESSO LA SEDE DELL’ISTITUZIONE SCOLASTICA LICEO SCIENTIFICO MANFREDO FANTI DI CARPI (MO) Via Peruzzi, 7

(CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e al Regolamento CE n. 178/2002 sulla sicurezza dei prodotti alimentari;

- 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. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i.;
- comunicare immediatamente al referente dell’Istituzione Scolastica qualunque evento accidentale (ad esempio: danni non intenzionali) che dovesse accadere nell’espletamento del Servizio;
- osservare, ove applicabili, le prescrizioni finalizzate a ridurre gli sprechi dei prodotti alimentari contenute nella Legge 19 agosto 2016 n. 166 ed in ogni altra disposizione vigente;
- 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;
- assicurare che il personale sia sempre provvisto di cartellino di identificazione, durante il servizio, riportante la ragione sociale del Concessionario con il proprio nominativo ed una foto del dipendente;
- 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).

TITOLO IV – SERVIZI ACCESSORI

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE - MERENDE, PRODOTTI DA FORNO E SNACK DOLCI, E BEVANDE FREDE PRESSO LA SEDE DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA LICEO SCIENTIFICO MANFREDO FANTI DI CARPI (MO) Via Peruzzi, 7

ART. 19 – DISPOSIZIONI GENERALI SULLA DESTINAZIONE D'USO DEGLI SPAZI 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.

Il Concessionario è inoltre obbligato:

- a tenere gli spazi concessi in stato decoroso di perfetta pulizia e funzionale alle esigenze della Scuola
- a non occupare altri spazi;
- considerato che prende visione ed accetta il documento di valutazione dei rischi dell'Istituto, il concessionario si impegna ad adottare tutte le misure necessarie a fronteggiare i rischi derivanti da eventuali interferenze tra le attività, nel pieno rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza nei posti di lavoro;
- a garantire il rispetto delle norme di legge in particolare quelle igieniche, sanitarie e di sicurezza;
- a provvedere alla propria raccolta differenziata, intendendosi in ciò compresi anche il trasporto ed allontanamento dei rifiuti, di carte, di vetro, di alluminio, di materiale plastico e di qualsiasi altro materiale organico, secondo le modalità stabilite dal Comune.

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 sono a totale carico del Concessionario, così pure le opere eventualmente necessarie e tutti gli oneri ad essi connessi.

ART. 19.1 – ALLESTIMENTO DEGLI SPAZI IN CONCESSIONE

I punti previsti per la distribuzione delle merende sono due:

1. Piano terra dell'edificio - ATRIO 3
2. Piano terra dell'edificio – Corridoio ingresso PALESTRA A

E' previsto l'utilizzo di carrelli mobili per maggiore praticità di spostamento in caso di esigenze organizzative.

Sono a carico del Concessionario gli oneri relativi all'acquisto e collocazione di arredi e attrezzature necessari all'espletamento del Servizio all'interno dei locali messi a disposizione dall'Istituzione scolastica per il periodo contrattuale.

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.

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 .

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE - MERENDE, PRODOTTI DA FORNO E SNACK DOLCI, E BEVANDE FREDE PRESSO LA SEDE DELL’ISTITUZIONE SCOLASTICA LICEO SCIENTIFICO MANFREDO FANTI DI CARPI (MO) Via Peruzzi, 7

L’allestimento del punto di ristoro mediante attrezzature e arredi necessari all’espletamento del servizio dovrà essere ultimato nei tempi e nei modi indicati nell’art. 7 del presente Capitolato. Il Concessionario potrà dare avvio al Servizio previa verifica positiva da parte dell’Istituzione scolastica della rispondenza della fornitura e dell’installazione 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.

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 al ritiro delle suddette attrezzature. In particolare, il Concessionario dovrà provvedere, entro e non oltre 5 giorni dalla scadenza fissata, alla disinstallazione e allo sgombero dei locali, senza alcun onere aggiuntivo per l’Istituto.

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 – MATERIALI E 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.

Il Concessionario dovrà fornire, con spese e oneri a proprio carico, tutti gli oggetti, recipienti, contenitori, 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 DM 6 novembre 2023, pubblicato in G.U. n. 282 del 2 dicembre 2023 e successivo Decreto del Ministero dell’ambiente e della sicurezza energetica 9 aprile 2025 avente ad oggetto Aggiornamento dei «Criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili» di cui al decreto 6 novembre 2023, pubblicato in GU Serie Generale n. 96 del 26-4-2025.

In particolare è fatto obbligo al concessionario di garantire una postazione di vendita da collocarsi all’interno degli spazi messi a disposizione dall’Istituto e non eccedente i limiti dell’area all’uopo indicata in allegato, avente almeno le seguenti caratteristiche:

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE - MERENDE, PRODOTTI DA FORNO E SNACK DOLCI, E BEVANDE FREDE PRESSO LA SEDE DELL’ISTITUZIONE SCOLASTICA LICEO SCIENTIFICO MANFREDO FANTI DI CARPI (MO) Via Peruzzi, 7

ART. 19.3 COMUNICAZIONE

Devono essere attuate iniziative di comunicazione 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 dei panini offerti, sono indicate nel menù o in altro genere di segnaletica (cartellini, cartellonistica o lavagna); nei contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti presso i locali del punto di distribuzione dei panini, sono apposte chiare istruzioni per garantire il corretto conferimento delle diverse frazioni nei contenitori di destinazione, se gestiti dal concessionario.

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, 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.

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.

ART. 20.1 – 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 eventualmente messi a disposizione dalla Scuola.

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 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’Istituzione Scolastica 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 degli spazi e o dei locali, delle Attrezzature, , 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;

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE - MERENDE, PRODOTTI DA FORNO E SNACK DOLCI, E BEVANDE FREDE PRESSO LA SEDE DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA LICEO SCIENTIFICO MANFREDO FANTI DI CARPI (MO) Via Peruzzi, 7

- salvaguardare le superfici sottoposte alle pulizie.

In particolare, la pulizia avrà ad oggetto tutte le componenti delle attrezzature e arredi e la sanificazione di tutte le superfici interessate nel rispetto delle prescrizioni di settore.

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

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 – eventuale miglioria 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 della penale prevista dall'art. 29 del presente Capitolato.

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

Il Concessionario, ove applicabili, deve rispettare i CAM di cui al D.M. 29 gennaio 2021 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 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 successivo Decreto del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica 9 aprile 2025 avente ad oggetto Aggiornamento dei «Criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili» di cui al decreto 6 novembre 2023, pubblicato in GU Serie Generale n. 96 del 26-4-2025, 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. 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 del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica 9 aprile 2025 avente ad oggetto Aggiornamento dei «Criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili» di cui al decreto 6 novembre 2023, pubblicato in GU Serie Generale n. 96 del 26-4-2025.

Eventuali rifiuti solidi e materiali di risulta devono essere raccolti, a cura e spese del Concessionario, negli appositi sacchetti e convogliati in giornata presso gli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

Nessun sacchetto contenente rifiuti dovrà mai essere depositato, neanche temporaneamente, negli spazi adibiti al Servizio.

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE - MERENDE, PRODOTTI DA FORNO E SNACK DOLCI, E BEVANDE FREDE PRESSO LA SEDE DELL’ISTITUZIONE SCOLASTICA LICEO SCIENTIFICO MANFREDO FANTI DI CARPI (MO) Via Peruzzi, 7

Sarà tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Il mancato rispetto delle prescrizioni in materia di raccolta e gestione dei rifiuti comporterà l’applicazione della penale indicata nell’art. 31 del presente Capitolato Tecnico. Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili ai servizi di refezione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico del Concessionario.

Eventuali rifiuti speciali provenienti dal Servizio dovranno essere raccolti e smaltiti, a cura e spese dell’Affidatario, nei modi previsti dalla normativa vigente nazionale ed europea.

Le spese per il Servizio di trasporto e smaltimento saranno a totale carico del Concessionario, per cui l’Istituzione Scolastica sarà completamente sollevata da detti obblighi.

Qualunque onere relativo alla gestione ed organizzazione dei rifiuti anteriormente al loro conferimento nei cassonetti (ad esempio: sacchetti, contenitori interni, ecc.) sarà a carico del Concessionario.

L’aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall’amministrazione comunale.

Il Concessionario deve installare a propria cura e spese un adeguato numero di recipienti porta rifiuti idonei per la raccolta differenziata. I contenitori devono essere di diverso colore ed evidenziare e specificare chiaramente le tipologie di rifiuti contenuti (ad esempio: plastica, lattine, rifiuti solidi urbani).

I contenitori devono, altresì, essere dotati di coperchio a ritorno automatico, puntualmente vuotati e mantenuti in perfette condizioni igieniche a cura del Concessionario medesimo.

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 Istituzione scolastica 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.

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE - MERENDE, PRODOTTI DA FORNO E SNACK DOLCI, E BEVANDE FREDEDE PRESSO LA SEDE DELL’ISTITUZIONE SCOLASTICA LICEO SCIENTIFICO MANFREDO FANTI DI CARPI (MO) Via Peruzzi, 7

Il Concessionario si impegna a manlevare e tenere indenne la Istituzione scolastica 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 degli spazi adibiti al Servizio di Distribuzione Automatica, 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 – MONITORAGGIO DEL CONTRATTO – VIGILANZA SULLA GESTIONE E CONTROLLO DI QUALITÀ

ART. 25 – DISPOSIZIONI GENERALI

Fatti salvi i controlli igienico-sanitari e nutrizionali esercitati nei modi previsti dalla vigente normativa dagli enti preposti, l’Istituzione Scolastica, attraverso apposito organismo di controllo (*Commissione di controllo e valutazione*) nominato dal Dirigente Scolastico, 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.

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE - MERENDE, PRODOTTI DA FORNO E SNACK DOLCI, E BEVANDE FREDE PRESSO LA SEDE DELL’ISTITUZIONE SCOLASTICA LICEO SCIENTIFICO MANFREDO FANTI DI CARPI (MO) Via Peruzzi, 7

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 nelle 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.

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 Dirigente Scolastico 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. 25.1 – DOCUMENTAZIONE PER I CONTROLLI DI CONFORMITA’

Il Concessionario è tenuto a predisporre e conservare 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, il Concessionario è tenuto, tra gli altri, a mantenere copia dei seguenti documenti:

- piano gestionale del Servizio (Capitolato Tecnico ed Offerta Tecnica);
- verbale di consegna;
- elenco del personale, copia dei relativi *curricula*;
- 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.);
- piano di gestione delle pulizie ;
- registro delle manutenzioni.
- schede Tecniche e di sicurezza dei prodotti detergenti e disinfettanti;

TITOLO VII – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E TUTELA DELLA RISERVATEZZA

ART. 26 – 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.

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE - MERENDE, PRODOTTI DA FORNO E SNACK DOLCI, E BEVANDE FREDE PRESSO LA SEDE DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA LICEO SCIENTIFICO MANFREDO FANTI DI CARPI (MO) Via Peruzzi, 7

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 VIII – PUBBLICITÀ

ART. 27 – 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 IX – ASPETTI CONTRATTUALI

ART. 28 – 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;
- **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 non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

In tale evenienza il Canone Concessorio dovuto potrà essere decurtato in proporzione al periodo d'interruzione, previa accordo con il Dirigente Scolastico.

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

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE - MERENDE, PRODOTTI DA FORNO E SNACK DOLCI, E BEVANDE FREDE PRESSO LA SEDE DELL’ISTITUZIONE SCOLASTICA LICEO SCIENTIFICO MANFREDO FANTI DI CARPI (MO) Via Peruzzi, 7

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. 29 – INADEMPIMENTI 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 (in euro)
In caso di ritardo nell’effettiva attivazione del Servizio rispetto al termine di 4 giorni dalla stipula del Contratto, derivante da fatto imputabile a dolo o colpa dell’OEA (Art. 7 del presente Capitolato)	[50,00] per ogni giorno lavorativo di ritardo
Somministrazione di prodotti OGM (Art. 12 del presente Capitolato)	[50,00] per ogni violazione accertata
Mancata conservazione degli alimenti nel rispetto delle disposizione di legge vigenti, osservando il divieto assoluto di riutilizzo delle eventuali eccedenze alimentari già poste in distribuzione il giorno precedente (Art. 12 del presente Capitolato)	[100,00] per ogni violazione accertata
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	[50,00] per ogni violazione accertata
Bottiglie di acqua naturale 100% biodegradabili e compostabili, come da Capitolato tecnico (Art. 15 del presente Capitolato)	[50,00] per ogni violazione accertata
Presenza di prodotti con validità oltre la data di scadenza entro la quale il prodotto deve essere consumato (Art. 15 del presente Capitolato)	[100,00] per ogni violazione accertata
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)	[100,00] per ogni violazione accertata
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)	[100,00] per ogni violazione accertata

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE - MERENDE, PRODOTTI DA FORNO E SNACK DOLCI, E BEVANDE FREDE PRESSO LA SEDE DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA LICEO SCIENTIFICO MANFREDO FANTI DI CARPI (MO) Via Peruzzi, 7

Deve considerarsi ritardo anche il caso in cui il Concessionario esegua le prestazioni contrattuali in modo anche solo parzialmente difforme dalle prescrizioni contenute nel contratto, in tali casi l'Istituzione scolastica applicherà la predetta penale sino al momento in cui il contratto inizierà a essere eseguito in modo conforme alle disposizioni contrattuali, fatto salvo in ogni caso il risarcimento del maggior danno.

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

Gli eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle penali di cui ai precedenti commi, verranno contestati al Concessionario dall'Istituto scolastico per iscritto.

Il concessionario dovrà comunicare in ogni caso le proprie deduzioni nel termine massimo di 5 (cinque) giorni dalla stessa contestazione. Qualora dette deduzioni non siano accoglibili a giudizio ovvero non vi sia stata risposta o la stessa non sia giunta nel termine indicato potranno essere applicate al Concessionario le penali come sopra indicate a decorrere dall'inizio dell'inadempimento.

La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso il Concessionario dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale, fatta salva la facoltà di risolvere il contratto nei casi in cui questo è consentito.

ART. 30 – REVOCA DELLA CONCESSIONE E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

La Istituzione scolastica, 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) mancata corresponsione del Canone concessorio annuo entro le scadenze stabilite (Art. 6 del presente Capitolato);
- d) 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;
- e) manifesta incapacità nell'esecuzione del Servizio, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;
- f) somministrazione di qualunque tipo di bevanda alcolica o superalcolica e la vendita di tabacchi o prodotti contenenti tabacco;
- g) ritardo nell'avvio del Servizio superiore a 15 giorni rispetto al termine convenuto;
- h) grave inadempienza accertata alle norme di legge riguardanti la prevenzione degli infortuni, la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro;
- i) 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;

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE - MERENDE, PRODOTTI DA FORNO E SNACK DOLCI, E BEVANDE FREDE PRESSO LA SEDE DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA LICEO SCIENTIFICO MANFREDO FANTI DI CARPI (MO) Via Peruzzi, 7

- j) 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;
- k) interruzione parziale o totale del Servizio senza giustificato motivo;
- l) cessione, anche parziale, del Contratto;
- m) apertura di una procedura di fallimento, liquidazione, concordato preventivo ed equivalenti a carico del Concessionario;
- n) inadempimento al saldo di qualsiasi posizione debitoria contratta dal Concessionario per l'esercizio dell'attività;
- o) 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;
- p) qualora l'importo delle penali applicate dovesse superare il 10% del valore economico massimo dell'importo del Contratto;
- 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 Istituzione scolastica;
- 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 di inadempienza, per le quali non siano pervenute o non siano state accolte, da parte dell'Istituzione scolastica, 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. 31 – CESSIONE DEI CREDITI

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

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE - MERENDE, PRODOTTI DA FORNO E SNACK DOLCI, E BEVANDE FREDE PRESSO LA SEDE DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA LICEO SCIENTIFICO MANFREDO FANTI DI CARPI (MO) Via Peruzzi, 7

ART. 32 – 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. 33 – RECESSO

Ai sensi dell'art. 109 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 90 (novanta) 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. 34 – 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 Concessionario è tenuto a costituire la cauzione definitiva con le modalità di cui all'art. 106 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i.,

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. La cauzione verrà svincolata alla scadenza del contratto a seguito di attestazione dell'Ufficio competente di regolare esecuzione del servizio.

Per quanto non previsto dal presente articolo si rinvia all'art. 117 del D.Lgs. 36/2023.

ART. 35 – 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 adeguata polizza per responsabilità civile (RC), ai sensi dell'art. 103, comma 7, 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.

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.

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE - MERENDE, PRODOTTI DA FORNO E SNACK DOLCI, E BEVANDE FREDE PRESSO LA SEDE DELL’ISTITUZIONE SCOLASTICA LICEO SCIENTIFICO MANFREDO FANTI DI CARPI (MO) Via Peruzzi, 7

Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale “unico” di garanzia per sinistro e per persona non inferiore a euro 10.000.000,00 (euro diecimilioni/00) 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, per eventuale interruzione o mancanza di energia elettrica, per eventuali furti, danni arrecati da terzi ad arredi e attrezzature, per incendi.

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

ART. 36 – DIVIETI

Il Concessionario, inoltre, non potrà adibire o utilizzare gli spazi messi a disposizione dall’Istituto, nonché le attrezzature, per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato tecnico, non potrà mutare la destinazione d’uso dei locali.

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

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

E’ assolutamente vietato l’esercizio di qualsiasi tipo di lotteria istantanea.

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE - MERENDE, PRODOTTI DA FORNO E SNACK DOLCI, E BEVANDE FREDE PRESSO LA SEDE DELL’ISTITUZIONE SCOLASTICA LICEO SCIENTIFICO MANFREDO FANTI DI CARPI (MO) Via Peruzzi, 7

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

TITOLO X – OSSERVANZA NORMATIVA E RESPONSABILITA’ PER DANNI

ART. 37 – 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 Istituzione scolastica per il solo fine della gestione del servizio di refezione nell’osservanza delle disposizioni dell’Istituzione Scolastica stessa. Il Concessionario solleva pienamente la Istituzione scolastica 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 Istituzione scolastica da ogni molestia o azione di qualunque natura che provengano da terzi a causa del presente Contratto.

La Istituzione scolastica 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. 38 – 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.

Il Dirigente Scolastico
ALDA BARBI

*Documento firmato digitalmente ai sensi
del D.Lgs. 82/2005 s.m.i. e norme collegate*