



**Ministero dell'Istruzione del Merito**  
**UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO**  
**ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE "Guglielmo Marconi"**



**TECNICO SETTORE TECNOLOGICO: Elettronica ed Elettrotecnica, Meccanica e Meccatronica,**  
**Informatica e Telecomunicazioni - RMTF11201Q**  
**LICEO SCIENTIFICO opzione Scienze Applicate**  
**LICEO SCIENTIFICO sezione ad indirizzo Sportivo - RMPS11201N**

Distretto n. 29 - C.F. 91069300589 – RMIS112007  
Via C. Corradetti, 2-tel.06/121124375 fax-0766/22708 - 00053-CIVITAVECCHIA

## **CAPITOLATO TECNICO**

**PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO  
DI PUNTO RISTORO BAR E N. 2 DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI  
BEVANDE CALDE/FREDDE E SNACK, INTERNI ALL'ISTITUTO  
"G. MARCONI" VIA CORRADETTI, 2 – CIVITAVECCHIA (RM)**

### **ART. 1 – Oggetto della concessione**

La Concessione ha per oggetto l'affidamento del servizio di gestione del "Punto ristoro – BAR" e l'installazione e la gestione di n. 2 Distributori automatici di bevande calde/fredde/snack, 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. 3 del presente Capitolato.

Per l'espletamento del Servizio e contestualmente al suo affidamento, l'Istituzione Scolastica concede all'Aggiudicatario l'uso dei seguenti locali:

- Per il punto ristoro area di circa mq 30 ubicata all'esterno dell'edificio scolastico, dietro il pagamento di un Canone periodico, come dettagliatamente indicato negli artt. 4 -5 e ss. del presente Capitolato.
- Per i distributori area di circa mq 2 ubicata al piano terra dell'edificio scolastico dietro il pagamento di un Canone periodico, come dettagliatamente indicato negli artt. 4-5 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 locale Bar oggetto di concessione, è situato all'esterno e i Distributori automatici all'interno al piano terra dell'edificio scolastico, sono attualmente allestiti con attrezzature, arredi e macchinari di proprietà dell'attuale gestore. Pertanto, le ditte partecipanti dovranno valutarne l'eventuale smantellamento e sostituzione con le proprie o, nel caso venissero ritenute compatibili con la propria offerta e idonee

all'uso, riscattarle dalla ditta proprietaria delle stesse. Ulteriori specifiche connesse alla gestione dei locali assegnati al punto di ristoro sono precisate nel presente Capitolato tecnico.

#### **ART. 2 – Durata del contratto**

Il Servizio oggetto di affidamento avrà una durata di anni 5 decorrenti dalla data di attivazione del servizio.

Eventuale OPZIONE DI PROROGA facoltativa.

#### **ART. 3 – 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 numero presuntivo dei soggetti presenti a vario titolo nell'Istituto ammonta a circa 1150 unità, di cui studenti circa 1000, personale docente ed ATA circa 150 e soggetti autorizzati che operano o si trovano all'interno dell'Istituto medesimo.
- il personale e gli studenti dell'Istituto sono presenti presso le relative sedi prevalentemente dalle ore 08.00 alle ore 14.00 più eventuali rientri pomeridiani.
- il periodo minimo annuo per cui si richiede il servizio è di 42 settimane, dal 12/09/2024 al 20/07/2025 e comprende il periodo di apertura scolastica - Esami di Stato ed Esami di recupero dei debiti (ultima settimana di Agosto con studenti).

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

#### **ART. 4 - Concessione in uso dei locali**

Per l'espletamento del servizio, l'Istituzione Scolastica concede in gestione al Concessionario l'uso dei locali siti all'esterno della sede legale dell'I.I.S. "G. Marconi" Via Corradetti, 2 Civitavecchia.

Tale Concessione ha carattere accessorio trovando la sua causa nel Servizio di gestione del Bar e di 2 distributori automatici, interni all'Istituzione Scolastica, oggetto della presente procedura; pertanto, la sua durata sarà subordinata ed inscindibilmente connessa alla durata ed alle vicende della Concessione del Servizio.

Le Parti si daranno reciprocamente atto che dalla sottoscrizione del contratto per il Servizio in oggetto discende la Concessione in uso dei locali, e che indipendentemente dall'eventuale trattamento tributario ai fini delle imposte indirette, non intendono costituire un rapporto di locazione regolato dalle norme contenute nella L. 27 luglio 1978, n. 392 e s.m.i.

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

#### **ART. 5 – Canone concessorio per l'uso dei locali e altri oneri**

Il Concessionario dovrà corrispondere alla Città metropolitana di Roma Capitale per la concessione in uso dei locali funzionali all'espletamento del servizio, un Canone stimato su base annua (stabilito secondo quanto previsto da apposito Regolamento approvato con Deliberazione del Consiglio metropolitano n. 70 dell'11.12.2023).

La stima dell'ammontare del Canone concessorio, calcolato in base al sopra richiamato Regolamento, è pari ad € 3.475,00 per il punto ristoro e ad € 900,00 per i distributori automatici.

#### **ART. 6 – Consegn 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'O.E. al fine dell'allestimento degli ambienti a cui seguirà la stesura del Verbale di presa in Consegna della struttura.

Eventuali lavori di manutenzione ordinaria e straordinaria saranno a carico del gestore ed eventuali interventi relativi agli impianti elettrici ed idraulici dovranno essere autorizzati dal competente Ufficio Tecnico della CMRC e certificati da idonee dichiarazioni di conformità alla normativa vigente.

L'Istituzione Scolastica autorizza il Concessionario ad attivare il servizio, indicando la data di attivazione del servizio, a partire dalla quale il Concessionario dovrà provvedere a dare esecuzione alla gestione del Bar e dei distributori automatici.

In ogni caso, sarà onere del Concessionario garantire l'effettivo **avvio del Servizio entro e non oltre 30 giorni dall'aggiudicazione**, salvo motivata causa di forza maggiore.

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

Il Concessionario dovrà impegnarsi a riconsegnare, alla scadenza contrattuale, i locali messi a disposizione dell'Istituto, in perfetto stato di pulizia, di conservazione e manutenzione, salvo il normale loro deterioramento d'uso, vuoti e sgomberi da Arredi, Macchine, Attrezzature e Strumenti da Cucina, senza necessità di ulteriori atti e/o diffide da parte dell'Istituzione Scolastica. In caso ciò non avvenga, entro 10 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 RUP e il Concessionario.

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

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

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

Il Concessionario, alla scadenza contrattuale, non avrà titolo ad esigere alcun indennizzo o buonuscita. Qualunque miglioria (che comunque deve essere opportunamente autorizzata dall'Istituzione Scolastica) apportata ai locali durante il corso della Concessione resta a beneficio della Scuola, senza che il Concessionario possa pretendere indennizzo alcuno.

#### **ART. 7 – Valore del contratto**

Il Contratto ha ad oggetto la gestione funzionale ed economica del Servizio Bar e di n. 2 distributori automatici caldi/freddi/snack, con assunzione in capo al Concessionario del rischio operativo legato alla gestione del Servizio.

Ai sensi dell'art. 174 del D.Lgs. n. 36/2023, il valore presunto del contratto, stimato dall'Amministrazione, quale corrispettivo dei servizi oggetto della concessione, per l'intera durata della stessa, è stimato in € 460.637,10 importo della concessione relativo alla durata certa (5 anni) e 6 mesi di proroga tecnica calcolato tenendo conto del fatturato conseguito dal gestore uscente, come da esso dichiarato.

#### **ART. 8 – Prezzi**

Dopo l'aggiudicazione e prima della stipula del contratto, previo accordo con l'Amministrazione sull'Elenco delle materie prime, il Concessionario si impegna a praticare, per i prodotti ricompresi nel Catalogo Bar, Catalogo Distributore Caldo/Freddo/Snack, i prezzi unitari derivanti dall'applicazione del prezzo proposto dal concorrente in sede di gara e contenuto nell'offerta economica e a concordare con l'Amministrazione il prezzo dei prodotti ulteriori eventualmente offerti, in sede di gara, con i Cataloghi

Aggiuntivi.

La somministrazione di eventuali altri prodotti presso il bar o i distributori non inseriti nei suddetti Cataloghi ed il loro prezzo dovranno essere preventivamente autorizzati dal RuP.

Anche l'utilizzo di materie prime non inserite nel suddetto Elenco, approvato dalla Stazione Appaltante, dovrà essere previamente autorizzato dal RUP.

Il Concessionario dovrà tenere una copia del Catalogo Bar, Catalogo Distributore Caldo/Freddo/Snack, contenenti i Prodotti minimi di cui al successivo art. 17 del presente Capitolato, presso i locali destinati rispettivamente al Servizio Bar ed all'area Distributori Automatici ed esporre al pubblico un Listino dei prezzi Bar, Listini prezzi distributori automatici, praticati per lo svolgimento del servizio.

È ammessa la revisione annuale dei prezzi, in conformità all'art. 60 del D.Lgs. 36/2023, a partire dal secondo anno del contratto, a richiesta del Concessionario e sulla base degli aumenti degli indici ISTAT dei prezzi dei beni di consumo. Gli eventuali aggiornamenti dovranno essere sottoposti all'Istituzione Scolastica ed applicati solo dopo averne ricevuto l'autorizzazione scritta. Aumenti applicati senza autorizzazione saranno motivo di risoluzione del presente contratto.

#### **ART. 09 – 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. 10 – Caratteristiche del servizio Bar ed 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 (in particolare dai CAM “Ristoro e distributori automatici” adottati con D.M. 06.11.2023 del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica e Decreto Correttivo del 17.05.2024).

Il Concessionario provvede al funzionamento del **Servizio Bar**, impegnandosi:

- a garantire, sin dal primo giorno di attivazione, l'erogazione completa del Servizio, nonché ogni altro servizio annesso, direttamente, con diligenza professionale e decoro, così come richiesto nel presente Capitolato ed integrato in sede di offerta;
- ad assicurare un'adeguata disponibilità, varietà e qualità dei generi offerti, non inferiore a quelli indicati nel Catalogo Bar;
- non utilizzare prodotti OGM, pena l'applicazione di una penale come disciplinato dall'art.25 del presente Capitolato;
- ad assicurare un'adeguata disponibilità, varietà e qualità dei generi offerti, con particolare riferimento alle bevande calde e fredde ed ai prodotti di gastronomia (ad esempio: panini farciti, toast, pizzette, cornetti), tenendo in adeguata considerazione le esigenze degli utenti;
- 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. 25 del presente Capitolato;
- allo smaltimento delle eccedenze alimentari, con le modalità specificate nell'offerta tecnica presentata dall'impresa in relazione al “Progetto relativo al recupero e destinazione del cibo non somministrato”;
- osservare, nell'erogazione del Servizio, le disposizioni finalizzate a ridurre gli sprechi dei prodotti alimentari, contenute nella Legge 19 agosto 2016 n. 166 e nelle “Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti”, adottate dal Ministero della Salute il 16 aprile 2018; all'acquisto, al trasporto e all'immagazzinamento delle bevande e dei generi alimentari (con l'impegno a non accantonare eccessive derrate in quantità

- superiore al normale fabbisogno) per il Servizio di ristorazione mediante Bar, nonché dei prodotti necessari alla pulizia e igiene della struttura di cui al Titolo IV del presente Capitolato Tecnico;
- all'utilizzo di sacchi (buste) riutilizzabili in carta ovvero con contenuto di materiale riciclato pari almeno al 50% in peso e sacchi (buste) riutilizzabili in plastica tradizionale o in plastica biodegradabile e compostabile conformi alle caratteristiche definite rispettivamente dall'articolo 226-bis, comma 1 del D.Lgs. 152/2006 e dall'articolo 226-ter, comma 2 del D.Lgs. 152/2006;
  - a predisporre ed esporre in modo che sia ben visibile al pubblico il listino prezzi dei prodotti offerti con il Servizio Bar, in modo conforme al Catalogo dei prodotti concordato con l'Amministrazione Concedente;
  - a curare l'organizzazione, la direzione e il coordinamento del personale operante all'interno del Bar per lo svolgimento del Servizio con gestione diretta dei locali alle condizioni pattuite, adibendovi a tale scopo il personale ed i mezzi propri nel prosieguo indicati, eventualmente integrati al fine di garantire la qualità del Servizio richiesta, tenendo conto delle esigenze che la Stazione Appaltante evidenzierà;
  - a garantire i rifornimenti dei generi necessari agli esercizi nelle fasce orarie che gli verranno comunicate dalla Stazione Appaltante in modo da non creare disagio all'utenza;
  - a garantire, negli orari di maggior affluenza, nello specifico dalle ore 8.00 alle ore 08.10 e dalle ore 10.00 alle ore 11.00, un personale in numero adeguato all'utenza, nel Bar, in modo da garantire tempi minimi di attesa, secondo le modalità organizzative proposte nell'offerta tecnica;
  - a gestire gli spazi all'interno del Punto Ristoro in modo da garantire l'accessibilità e la fruizione del Servizio a tutte le tipologie di utenza, anche con disabilità, in conformità alla normativa vigente.

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

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

- ad adottare ed osservare nello svolgimento del Servizio tutte le misure sanitarie di igiene e sicurezza riferibili a persone e cose nella conduzione del servizio previste dalle vigenti disposizioni, nonché tutte le cautele imposte da norme di comune prudenza; in particolare, per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie ad usare detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o altre etichette ambientali equivalenti o, nel caso di pulizia straordinaria delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei Criteri Ambientali Minimi per i detergenti per le pulizie periodiche e straordinarie, muniti dei mezzi di prova ivi previsti;
- ad effettuare, a proprie spese, la disinfestazione e la derattizzazione ordinarie dei locali in Concessione;
- ad indicare nel menù o in altro genere di segnaletica (cartellini, cartellonistica o lavagna) le informazioni sulla presenza dei prodotti biologici, anche all'interno delle pietanze offerte;
- a promuovere con apposita cartellonistica o con altri idonei mezzi il consumo di prodotti biologici e da commercio equo e solidale, della frutta, degli ortaggi e, se del caso, delle centrifughe e delle spremute;
- ad apporre chiare istruzioni per garantire il corretto conferimento delle diverse frazioni nei contenitori di destinazione nei contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti presso i locali del punto ristoro.

#### **ART. 11 – Modalità di esecuzione del servizio Bar**

Il Concessionario entro un mese dall'inizio delle attività deve redigere e applicare, presso il Bar il **piano di autocontrollo**, conformemente a quanto previsto dal D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193 e del Regolamento CE n. 852/2004, concernente l'igiene dei prodotti alimentari e Regolamento CE n. 178/2002 concernente la Sicurezza dei prodotti alimentari.

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

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

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

Il Concessionario sarà tenuto ad adeguarsi ad eventuali novità normative in materia di igiene di prodotti alimentari e sarà ritenuto responsabile per eventuali avvelenamenti o altre infermità causate agli utenti del Servizio per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie che regolano la conservazione delle derrate alimentari, la preparazione, la manipolazione e la somministrazione dei cibi e delle bevande. Il Concessionario durante l'erogazione del Servizio si impegnerà a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, Ad esempio: le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

Il RuP si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione e/o la non somministrazione di prodotti, alimenti per i quali, per qualsiasi motivo, non ritenga opportuna la somministrazione nonché di chiedere alle autorità sanitarie competenti, 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 l'igiene ambientale, dal Servizio tecnico dell'Amministrazione.

Gli inadempimenti e le violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali in tema d'igiene e sicurezza degli alimenti, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del Servizio, saranno contestati formalmente attraverso rapporti di non conformità; il Concessionario dovrà provvedervi in merito tempestivamente, nell'arco massimo di 3 giorni dalla richiesta, pena l'applicazione delle penali previste dall'art. 25 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'Istituto 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 con validità oltre la data di scadenza, darà luogo alla risoluzione immediata del contratto, oltre alle eventuali applicazioni delle sanzioni di legge.

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

Al fine di ridurre gli sprechi dei prodotti alimentari, il Concessionario dovrà conformarsi nell'esecuzione del Servizio, alle disposizioni vigenti, ove applicabili, contenute nella Legge 19 agosto 2016 n. 166 e nelle *“Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti”* del Ministero della Salute approvate il 16 aprile 2018.

#### **ART. 12 – Caratteristiche distributori e oneri a carico della impresa concessionaria per i distributori**

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 (in particolare dai CAM “Ristoro e distributori automatici” adottati con D.M. 06.11.2023 del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica e Decreto Correttivo del 17.05.2024).

I distributori che erogano caffè e bevande calde solubili, sono, ove tecnicamente possibile, direttamente allacciati alla rete idrica e dotati di sistemi di trattamento dell'acqua in accordo con quanto previsto dal citato Decreto del Ministero della Salute 7 febbraio 2012, n. 25. Le caldaie di riscaldamento dell'acqua devono essere in acciaio inox o in altri materiali che garantiscano la conformità al Regolamento (CE) N. 1935/2004 del 27 ottobre 2004.

I nuovi distributori di prodotti solidi refrigerati appartengono alla classe di efficienza energetica migliore disponibile sul mercato o nelle due immediatamente inferiori, valutata secondo il Regolamento Delegato (UE) 2019/2018 della Commissione dell'11 marzo 2019, che integra il Regolamento (UE) 2017/1369 del Parlamento europeo e del Consiglio, per quanto riguarda l'etichettatura energetica degli apparecchi di refrigerazione con funzione di vendita diretta.

Per i distributori di bevande calde e fredde, l'efficienza energetica è valutata secondo il Protocollo Industriale EVA-EMP 3.1b, fino all'entrata in vigore dei Regolamenti delegati Comunitari o di altri analoghi Standard tecnici disciplinanti metodiche per rilevare i consumi energetici di tale categoria di macchine.

I nuovi distributori con funzione refrigerante contengono gas refrigeranti con potenziale di GWP inferiore o uguale a 9 (4 a decorrere dal primo gennaio 2026) e, ove reperibili sul mercato di riferimento, tali gas refrigeranti sono gas naturali, quali anidride carbonica (CO<sub>2</sub>), ammoniaca (NH<sub>3</sub>) e idrocarburi (HC).

#### **I. La quantità e la tipologia dei distributori è la seguente e non sono ammessi distributori con caratteristiche diverse da quelle indicate:**

- a. numero 1 distributori automatici bevande calde
- b. numero 1 distributori automatici bevande fredde/acqua e snack

## **II. I distributori installati devono:**

- a) essere collocati negli spazi indicati dalla scuola; eventuali spostamenti per lavori di manutenzione o per qualsiasi esigenza della scuola sono a carico esclusivo del concessionario;
- b) essere di facile pulizia e disinfezione, sia all'interno sia all'esterno o tali da garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti;
- c) avere le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari di materiale idoneamente riconosciuto e certificato ai sensi di legge per uso alimentare, resistente alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione;
- d) la struttura dei distributori deve essere tale da impedire contaminazioni esterne da insetti;
- e) avere le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle bevande e dei cibi;
- f) essere conformi ai requisiti e nel rispetto dei dettati delle norme in materia di sicurezza alimentare e dell'applicazione del piano di autocontrollo con metodo HACCP, appositamente predisposto;
- g) avere incorporata una adeguata attrezzatura che garantisca la conservazione degli alimenti e bevande a temperature controllate nel rispetto dei limiti di legge;
- h) avere la bocca esterna di erogazione non esposta alla possibilità di essere sporcata o contaminata da agenti esterni;
- i) consentire la regolazione dello zucchero per le bevande calde;
- j) essere dotati di gettoniere atte a ricevere tutti i tipi di moneta nazionale (fino a cinque centesimi - € 0,05) e a dare il resto;
- k) per il personale dipendente le macchine devono essere in grado di erogare i prodotti anche con sistemi alternativi (es. tessere, chiavi elettroniche ricaricabili dall'utente, ecc) senza alcun tipo di costo aggiuntivo;
- l) segnalare chiaramente l'eventuale assenza di moneta per il resto;
- m) segnalare chiaramente l'eventuale indisponibilità del prodotto;
- n) esporre in modo visibile all'utenza i prezzi di vendita dei prodotti erogati che dovranno essere uguali per tipologia di prodotto in tutti i distributori installati;
- o) riportare una targhetta indelebile o con altro mezzo idoneo il nominativo e la ragione sociale della società aggiudicataria del servizio ed il recapito telefonico dell'assistenza.

## **III. La ditta dovrà:**

- a) fornire entro i primi due mesi di ogni anno i dati relativi alle erogazioni di ciascun distributore aggiornati al 31 dicembre dell'anno precedente oltre all'aggiornamento sull'ubicazione delle singole apparecchiature;
- b) ripristinare il funzionamento dei distributori automatici entro e non oltre le ore lavorative dalla segnalazione del guasto stesso come specificato nell'offerta tecnica; nel caso il guasto non consentisse la riparazione nei termini predetti, il concessionario ha l'obbligo di sostituire l'apparecchiatura medesima, entro i successivi 4 giorni lavorativi, con altra apparecchiatura di caratteristiche uguali o superiori, a proprie cure e spese;
- c) garantire il rifornimento dei prodotti e di ogni materiale dedicato, con cadenza necessaria ad assicurare l'uso continuativo con almeno un passaggio settimanale;
- d) mantenere le apparecchiature in costante conformità alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia di igiene e sicurezza, garantendo l'effettuazione di almeno un intervento settimanale di pulizia e igienizzazione salvo diverse esigenze verificate nel corso dell'operatività e provvedendo a proprie spese alla riparazione e/o sostituzione delle parti o delle apparecchiature danneggiate o fuori uso;
- e) collocare, in prossimità dell'area di ristoro, idonei contenitori tenuti in perfette condizioni igieniche per la raccolta dei rifiuti derivanti dall'utilizzo dei prodotti erogati dagli stessi. La ditta dovrà provvedere secondo le necessità alla pulizia degli apparecchi, degli spazi antistanti gli stessi e all'asporto dei rifiuti generati dai distributori;
- f) al termine del contratto, o in presenza di qualunque causa di risoluzione anticipata dello stesso,

asportare a propria cura e spese le proprie attrezzature e provvedere dove necessario ai ripristini entro e non oltre 20 giorni dalla data della comunicazione scritta dell'Azienda;

- g) fornire al Direttore dei Servizi Generali ed Amministrativi dell'Istituto l'elenco delle ditte autorizzate alla consegna delle merci; l'Istituto concedente è sollevato da qualsiasi responsabilità nei confronti dei fornitori per eventuali controversie che dovessero sorgere per motivi inerenti alla gestione e da qualsiasi responsabilità relativamente alla tenuta dei registri e all'applicazione dell'imposta, che sarà a carico esclusivamente della Impresa concessionaria.

Per ogni apparecchiatura dovrà essere resa disponibile e depositata presso l'Istituto, per eventuali fini ispettivi, la documentazione che attesti l'avvenuto controllo dell'integrità dei prodotti inseriti e degli interventi di pulizia, igienizzazione e rifornimento effettuati, nonché la conformità degli apparecchi e del loro collegamento alla rete elettrica alla normativa vigente; è obbligatorio consegnare prima dell'avvio dell'attività le schede tecniche di ogni macchinario.

### **ART. 13 – Caratteristiche dei prodotti dei distributori**

Le bevande ed i generi di conforto somministrati devono:

- a) Essere di prima qualità, con alimenti totalmente esenti da O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati) e di marche di primaria importanza riportanti sulla confezione di ciascun prodotto ogni indicazione richiesta dalle vigenti normative.
- b) Essere prodotti in stabilimenti e laboratori provvisti di autorizzazione sanitaria in Italia.
- c) I prodotti freschi devono essere di origine locale.
- d) Pane, pizze, cornetti e lieviti devono essere freschi di panificio.
- e) La quantità, la qualità e il prezzo dei prodotti dovranno essere comunque quelli indicati nell'offerta economica.
- f) Corrispondere per caratteristiche e requisiti alle rispettive denominazioni legali, ove previsto, o merceologiche che li caratterizzano e con le quali sono poste in vendita.

La ditta aggiudicataria è tenuta ad accertarsi che le bevande ed i generi di conforto posti in vendita con i distributori corrispondano ai requisiti igienico sanitari previsti dalla normativa vigente ed abbiano le caratteristiche merceologiche proprie del prodotto.

Qualora in corso di fornitura alcuni prodotti fossero reputati non idonei o di qualità non gradita, dovranno essere sostituiti, senza variazione di prezzi né condizioni, con altri di tipologia simile.

### **ART. 14 – Calendario di erogazione del servizio**

Il **Servizio Bar** deve essere garantito dal lunedì al sabato, con esclusione dei giorni festivi, secondo l'orario così stabilito: dal lunedì al venerdì dalle ore 08.00 alle ore 14.00 più eventuali pomeriggi per rientri pomeridiani. Il Servizio verrà svolto nei giorni stabiliti in conformità con il calendario scolastico. (Indicare il n. 42 di settimane e se si richiede ulteriori periodi di apertura).

La Impresa concessionaria garantisce il funzionamento dei **distributori automatici** tutti i giorni dal lunedì al sabato dalle 8.00 alle 19.00 e si adeguerà comunque all'orario scolastico, agli scrutini, nonché a eventuali e particolari impegni extracurricolari dell'Istituto (open days, eventi etc). Il periodo di chiusura sarà limitato ai periodi e alle festività che prescrivono la chiusura totale della scuola.

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

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

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

Concessionario consentire in ogni momento l'accesso ai locali da parte del personale autorizzato dall'Istituzione Scolastica.

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

#### **ART. 15 – Altri oneri in capo al concessionario e obblighi di reportistica**

Il Concessionario dovrà, inoltre, impegnarsi:

- a rispondere direttamente dei danni alle persone e/o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del Servizio, restando a suo esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa nei confronti della Stazione Appaltante e salvi gli interventi a favore del Concessionario da parte di imprese assicuratrici. Il Concessionario sarà, inoltre, il solo responsabile nei confronti dei propri fornitori e del personale impiegato o comunque con esso in rapporto ai fini dell'erogazione del Servizio. In particolare il Concessionario risponderà direttamente ed integralmente dei danni che dovessero essere causati per dolo, negligenza e/o imperizia degli addetti al Servizio;
- a segnalare tempestivamente, per iscritto all'Istituzione Scolastica l'esigenza di eventuali interventi di sua competenza;
- ad adottare un codice di comportamento per i propri addetti al Servizio che dovrà essere sottoposto ed approvato dalla Stazione Appaltante contestualmente alla sottoscrizione del Contratto;
- a provvedere al pagamento del Canone Concessorio, secondo le modalità indicate nel presente Capitolato;
- a sostenere le spese di stipula e registrazione del Contratto relativo al Servizio oggetto del presente Capitolato, comprensive degli oneri anche relativi alle eventuali imposte e bolli per atti inerenti al Servizio e la loro contabilizzazione;
- a sostenere le spese di assicurazione derivanti da leggi o contratti collettivi, nonché il pagamento dei contributi posti, di norma, a carico dei datori di lavoro;
- a provvedere al pagamento delle imposte e delle tasse di qualsiasi tipo, derivanti dalla gestione dei servizi oggetto dell'affidamento (Ad esempio: tassa sui rifiuti, ecc.);
- a garantire lo smaltimento delle sostanze aeriformi mediante l'installazione di apposito impianto certificato dal progettista e/o dall'installatore in merito all'allontanamento dei prodotti della combustione, di gas e odori sgradevoli;
- agli adempimenti amministrativi e autorizzatori (ad esempio: S.C.I.A.) necessari per lo svolgimento dell'attività oggetto del Servizio, sostenendone gli oneri;
- a provvedere al pagamento delle multe e ammende eventualmente irrogate dall'autorità competente per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia;
- all'adozione di tutti i provvedimenti e di tutte le cautele necessarie per garantire la sicurezza e l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette al Servizio, degli utenti e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati e per l'adeguamento alla normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
- a provvedere all'acquisto, manutenzione e lavaggio delle divise di servizio e degli indumenti di lavoro del personale;
- ad assicurare lo svolgimento del monitoraggio del Servizio, presentando all'Istituzione Scolastica: con cadenza semestrale una "Relazione sull'andamento del servizio" contenente a titolo esemplificativo, informazioni relative alla gestione, all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ad eventuali proposte relative al perseguimento degli obiettivi di qualità del Servizio e ad eventuali altre problematiche

connesse con il Servizio stesso; una “Relazione di verifica dell’attività svolta e dei risultati conseguiti”, al termine di ogni anno scolastico, entro il 31 luglio;

- a tenere apposito registro nominativo degli operatori impiegati nel Servizio su cui indicare giornalmente le relative presenze/assenze unitamente all’orario di servizio prestato, nonché le variazioni intervenute nell’organico per sostituzioni di qualsiasi natura, con indicazione dei nominativi degli operatori sostituiti e di quelli assunti in sostituzione; tale registro deve essere collocato all’ingresso della struttura.

#### **ART. 16 – Oneri a carico dell’istituzione scolastica**

L’Istituzione Scolastica provvederà a:

- svolgere quanto di propria competenza per garantire la disponibilità dei locali idonei;
- mettere a disposizione gli impianti necessari per lo svolgimento del Servizio in oggetto, il cui stato dovrà essere verificato in sede di eventuale sopralluogo;
- consentire l’accesso del personale addetto per lo svolgimento del Servizio.

#### **ART. 17 – Catalogo dei prodotti**

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

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

È possibile la vendita presso il Bar di altri tipi di preparazioni gastronomiche calde o fredde, non risultanti nell’Elenco prodotti, purché venga concordato il costo e approvati dall’Istituto, pena l’applicazione della penale di cui all’art. 25 del presente Capitolato. Il Servizio Bar deve essere improntato al rispetto dei seguenti principi a garanzia della qualità con riferimento particolare agli aspetti nutrizionali:

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

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

Il Concessionario è obbligato ad utilizzare bicchieri, posate e piatti multiuso, oppure monouso. Nel caso di prodotti monouso, questi devono essere 100% biodegradabili e compostabili in conformità della norma EN13432 (a fine uso possono essere smaltiti nel rifiuto organico), pena l’applicazione della penale di cui all’art. 25 del presente Capitolato.

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

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

L’approvvigionamento dei generi alimentari somministrati presso il Bar nonché la loro idonea conservazione presso i locali adibiti a magazzino oppure nelle apposite celle frigorifere è responsabilità del Concessionario. È fatto assoluto divieto di tenere in magazzino o nelle celle frigorifere prodotti scaduti, ammolorati o contenuti in confezioni rovinate, pena l’applicazione della penale di cui all’art. 25 del presente Capitolato.

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

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

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

Tutti i prodotti e gli alimenti da somministrare dovranno essere preparati, confezionati, etichettati, conservati somministrati ecc. nel rispetto della normativa vigente nazionale e comunitaria in materia di Igiene dei prodotti alimentari-HACCP, in particolare il D.Lgs. 193/2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore" e delle specifiche tecniche, ove applicabili, di cui al punto 5.3.1. relative alla "Produzione degli alimenti e delle bevande" del D.M. Ambiente del 25 luglio 2011 (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.

#### ART. 17.1 – Catalogo dei prodotti bar

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

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

#### LISTINO PREZZI PUNTO RISTORO

Descrizione prodotto	Peso minimo garantito	Coefficiente ponderale	Prezzo di vendita unitario a base d'asta
Caffè espresso	6 gr.	200	€ 0,90
Cappuccino/Caffè-latte	18 cl	200	€ 1,20
Caffè decaffeinato	gr standard	50	€ 1,10
Latte caldo al bicchiere	20 cl	100	€ 0,80
Tè caldo	18 cl	50	€ 1,00
Orzo/ginseng tazza grande	18 cl	100	€ 1,10
Cappuccino, caffè- latte, bicchiere di latte senza lattosio	18cl	80	€ 1,30
Cappuccino, caffè- latte, bicchiere di latte con latte di soia	18cl	80	€ 1,40
Cornetto (lievito fresco) ripieno	60 gr	150	€ 1,00
Cornetto (lievito fresco) vuoto	60 gr	300	€ 1,00
Cornetto vegano	60 gr	150	€ 1,00
Altri lieviti e Paste secche	100gr	50	€ 1,00
Fetta ciambellone / crostata	100gr	200	€ 1,50
Acqua minerale naturale/frizzante in bottiglia Pet	50 cl	400	€ 0,70
Acqua minerale naturale/frizzante in bottiglia Pet	150cl	200	€ 1,00

Succo di frutta in bottiglia 200 ml	200 ml	80	€	1,30
Bibita in bottiglia pet con tappo a vite (no coca cola)	50 cl	20	€	1,50
Tè alla pesca / limone in lattina	33 cl	20	€	1,50
Bibita in lattina (diversi tipi: chinotto, aranciata)	33 cl	20	€	1,50
Spremuta di arancia (fresca)	25cl	300	€	2,00
Estratti e centrifughe di frutta e verdura fresche	25cl	300	€	3,00
Frullati frutta freschi	25cl	300	€	2,50
Pizza bianca 100 gr	100 gr	300	€	1,00
Pizza rossa 100 gr	100gr	300	€	1,20
Pizza bianca 100 gr farcita con prosciutto crudo	40 gr	400	€	1,80
Pizza bianca 100 con mozzarella e pomodoro	40 gr + 40 gr	300	€	2,00
Panino 70 grammi con prosciutto crudo	40gr	500	€	1,80
Piadina con formaggio e verdure	40gr + 40gr	300	€	2,20
Tramazzini ripieni	gr standard	150	€	1,70
<b>Pane per celiaci</b> (min 80gr) farcito con salumi e formaggio ***	40 gr + 40 gr	150	€	2,40
Insalate ortaggi crudi con 60gr pane	120 gr	300	€	3,00

- (1) I panini (fette di pane, sfilatino o rosetta) dovranno essere freschi di forno, di peso compreso fra gli 70 ed i 0 g, ed avere un ripieno di almeno 40 g.
- (2) La pizza dovrà essere fresca di forno ed avere un peso compreso tra i 100 e i 120 g; se farcita dovrà avere un ripieno di almeno 40 g.

I prodotti venduti devono essere di prima qualità.

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

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

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

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

#### ART. 17.2 – Catalogo dei prodotti distributori automatici

Descrizione prodotto	Peso minimo garantito	Coefficiente ponderale	Prezzo base d'asta
----------------------	-----------------------	------------------------	--------------------

Caffè Standard in grani e prodotti combinati	7 gr	200	€ 0,70
Caffè Premium prima qualità in grani e prodotti combinati	7 gr	200	€ 0,70
Caffè decaffeinato e prodotti combinati	7 gr	100	€ 0,70
Cappuccino	7 gr caffè 5 gr latte	200	€ 0,70
Ginseng e prodotti combinati	7 gr	100	€ 0,80
Orzo e prodotti combinati	7 gr	100	€ 0,80
Cioccolato	7 gr	100	€ 0,70
Altre bevande calde	7 gr	100	€ 0,70
frutta secca in bustina	30 gr	200	€ 0,90
barrette ai cereali	30 gr	200	€ 0,90
barrette energetiche	30 gr	200	€ 1,10
snack al cioccolato	45 gr	100	€ 1,10
kinder buono	45 gr	100	€ 1,30
snack fascia ferrero	45 gr	100	€ 1,20
snack salati extra	45 gr	100	€ 0,80
snack top salati	45 gr	100	€ 1,00
snack salato maxi	45 gr	100	€ 1,15
fonzies	45 gr	100	€ 1,00
tuc saiwa	45 gr	100	€ 1,50
cracker	30 gr	200	€ 0,80
snack salati monoporzione	45 gr	100	€ 0,80
snack dolci monoporzione	45 gr	100	€ 0,80
Acqua minerale naturale e frizzante	0,50 L	200	€ 0,60
Bibite in lattina da 33 cl	33 cl	100	€ 0,80
Succhi frutta, the e drink – pack	200 ml	100	€ 1,00

#### **ART. 18 – Disposizioni di carattere generale relative al personale impiegato per il servizio**

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

#### **ART. 18.1 – Il rapporto di lavoro del personale**

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

Il CCNL applicabile è PUBBLICI ESERCIZI, RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE

## E TURISMO.

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

Il Concessionario dovrà essere in regola con il pagamento degli stipendi e dei versamenti dei contributi in favore del proprio personale e dovrà fornire, su richiesta dell'Istituto, 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 l'Istituto.

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

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

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

Il Concessionario sarà responsabile della scelta, della distribuzione dei compiti e dell'organizzazione del proprio personale. L'organico impiegato per l'espletamento del Servizio dovrà essere, per tutta la durata del contratto, quello dichiarato all'inizio del Servizio, fatte salve le eventuali integrazioni. Le sostituzioni del personale assente per ferie, malattie, permessi o altro motivo, dovranno avvenire contestualmente all'evento che ha comportato l'assenza. Qualsiasi variazione nominativa del personale impiegato, rispetto a quanto comunicato all'avvio del Servizio, dovrà essere comunicato ed approvato dalla Stazione Appaltante entro e non oltre 5 giorni dall'avvenuta modifica.

### **ART. 18.2 – Requisiti del Personale**

Il Concessionario si obbliga ad impiegare nell'erogazione dei servizi di cui trattasi solamente personale in possesso di specifico titolo di accesso alla professione.

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. 26 marzo 1980, n. 327 "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. 26 marzo 1980, n. 327.

### **ART. 18.3 – Compiti e norme comportamentali**

Il personale addetto alla Gestione del Bar dovrà uniformarsi a tutte le norme di carattere generale e speciale disposte dall'Istituto. In particolare, il personale dipendente del Concessionario dovrà:

- provvedere al regolare approvvigionamento, preparazione e somministrazione di alimenti e bevande in conformità alla normativa vigente sull'igiene, sicurezza e qualità dei prodotti alimentari;
- osservare scrupolosamente, onde evitare rischi di inquinamento e possibili tossinfezioni alimentari, tutte le procedure igieniche previste dal sistema di autocontrollo HACCP di cui al

D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193, al Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e al Regolamento CE n. 178/2002 sulla sicurezza dei prodotti alimentari;

- osservare, ove applicabili, le prescrizioni contenute nelle “*Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti*” del Ministero della Salute approvate il 16 aprile 2018 e nelle “*Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica*” del Ministero della Salute, approvate il 28.10.2021;
- essere sottoposto, a cura e spese dell'OEA, 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 ss.mm.ii.;
- comunicare immediatamente al referente dell'Istituzione Scolastica qualunque evento accidentale (Ad esempio: danni non intenzionali) che dovesse accadere nell'espletamento del Servizio;
- tenere un comportamento professionalmente adeguato e qualificato e improntato, in ogni occasione, alla massima educazione e correttezza;
- assicurare la riservatezza delle informazioni, dei documenti e degli atti amministrativi dei quali venga a conoscenza durante l'esecuzione della prestazione;
- provvedere alla riconsegna delle cose, indipendentemente dal valore e dallo stato, che dovesse rinvenire nel corso dell'espletamento dei servizi.

#### **ART. 18.4 – Clausola Sociale**

Al fine di salvaguardare le esigenze sociali di conservazione del posto di lavoro e qualora ciò sia compatibile con la propria organizzazione di impresa l'aggiudicatario, ai sensi dell'art. 57, comma 1, del D.Lgs. 36/2023, si obbliga nell'esecuzione del contratto, ad assorbire nel proprio organico con carattere di continuità, a condizioni normative, retributive e di tutela del rapporto di lavoro non peggiorative rispetto a quelle preesistenti senza periodo di prova e ad utilizzare prioritariamente qualora disponibile, il personale che risulta direttamente impiegato dall'appaltatore uscente nell'erogazione del servizio oggetto di appalto.

Per il servizio bar, i lavoratori che svolgono il servizio sono n. 2, con livello di inquadramento V° part time ad un costo annuo complessivo annuo pari ad € 26.565,84.

Per il personale addetto alla gestione e manutenzione dei distributori si è considerato un intervento di 1 ora settimanale utile sia al caricamento che alla manutenzione dei due distributori un operatore inquadrato al 6 livello.

#### **ART. 19 – Manutenzioni di competenza dell'istituzione scolastica**

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

#### **ART. 20 – 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. 3 aprile 2006, n.152 “Norme in materia ambientale”, come modificato dal D.Lgs. 16 gennaio 2008, n. 4 e ai CAM “Ristoro e distributori automatici” adottati con D.M. 06.11.2023 del Ministero dell’ambiente e della sicurezza energetica e Decreto Correttivo del 17.05.2024.

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dalla cucina e dai locali di consumo dei pasti, 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.

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.

In conformità a quanto previsto dai CAM, l’aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall’Amministrazione Comunale sul cui territorio il servizio insiste.

In conformità al punto 3.1.3 “Prevenzione e gestione dei rifiuti” dei CAM “Ristoro e distributori automatici” adottati con D.M. 06.11.2023 del Ministero dell’ambiente e della sicurezza energetica e Decreto Correttivo del 17.05.2024, la ditta aggiudicataria dovrà utilizzare per il consumo dei pasti, acqua e bevande stoviglie, bicchieri, tazzine, tazze e posate riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.), fatta salva diversa indicazione normativa. Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

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. 25 del presente Capitolato Tecnico. Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili ai servizi di Bar, 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’OEA, 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.

#### **ART. 21 – 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. 9 aprile 2008, n. 81, la completa sicurezza durante l’esecuzione del Servizio e per evitare incidenti e/o danni, di qualsiasi natura, a persone o cose, assumendo a proprio carico tutte le opere provvisorie, esonerando sin d’ora la Stazione Appaltante da qualsiasi responsabilità.

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

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

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

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

Il Concessionario sarà tenuto:

- a) all'osservanza delle disposizioni del D.Lgs. 9 aprile 2008, n.81 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. 9 aprile 2008, n. 81, 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. 9 aprile 2008, n. 81;
- c) al rispetto degli obblighi di cui al D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, fornendo tutta la documentazione necessaria alla valutazione dei rischi di interferenza ed in particolare sui rischi che il proprio personale potrà determinare a carico del personale dell'Amministrazione e/o di altri soggetti presenti nelle aree di servizio. Tali informazioni saranno utilizzate ai fini della valutazione congiunta del rischio, da realizzare ai sensi della normativa vigente;
- d) a predisporre e far affiggere, a propria cura e spese, presso gli spazi di svolgimento dei servizi, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali del Bar, secondo quanto previsto dalle normative vigenti;
- e) all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed infortunistiche, previdenziali ed assistenziali nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperative, avendo cura di osservare le norme di prevenzione vigenti e di adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

#### **ART. 22 – Disposizioni generali**

Fatti salvi i controlli igienico-sanitari e nutrizionali esercitati nei modi previsti dalla vigente normativa dagli enti preposti, la Stazione Appaltante 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.

#### **ART. 23 – 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. 30 giugno 2003, n. 196 come modificato dal D.Lgs. 101/2018 e del Regolamento UE 679/2016.

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

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

#### **ART. 24 – Interruzione e/o sospensione temporanea del servizio**

Il Concessionario dovrà garantire la continuità del Servizio.

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

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

- **scioperi del personale del Concessionario** in caso di sciopero del personale, agitazioni sindacali,

ecc. che rendano impossibile la regolare effettuazione del Servizio, il Concessionario dovrà darne notizia agli utenti e all'Istituto con un anticipo di almeno 5 giorni o, comunque, non appena egli ne abbia conoscenza; in tal caso, saranno concordate le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati, al fine di garantire le prestazioni minime per il regolare svolgimento del Servizio;

- **in caso di guasto di apparecchiature o attrezzature:** dovranno, comunque, essere garantite le prestazioni minime per il regolare svolgimento delle attività. Anche in questo caso, potranno essere concordate, tra il Concessionario e l'Istituto, in via straordinaria, le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati;
- **interruzione totale del Servizio per cause di forza maggiore:** le interruzioni totali del Servizio per causa di forza maggiore o per qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Concessionario, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato (Ad esempio: la mancanza di acqua o energia elettrica e/o per qualsiasi emergenza tecnica e organizzativa), non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

In ogni caso il Concessionario non potrà sospendere il Servizio eccedendo 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. Il Canone Concessorio dovuto potrà essere decurtato in proporzione al periodo d'interruzione, previa autorizzazione da parte dell'Ente Territoriale Competente.

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

#### **ART. 25 – 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)
A	In caso di ritardo nell'effettiva attivazione del Servizio rispetto al termine di 120 giorni dalla stipula del Contratto, derivante da fatto imputabile a dolo o colpa dell'OEA (Art. 6 del presente Capitolato)	<b>Euro 100,00</b> per ogni giorno lavorativo di ritardo
B	Mancato rispetto dei termini per l'istallazione degli Arredi nei locali concessi in uso (Art. 6 del presente Capitolato)	Euro 100,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo
C	Mancata corrispondenza degli Arredi installati con quanto offerto in sede di gara e con ogni altre prescrizione del presente Capitolato (Art. 6 del presente Capitolato)	<b>Euro 200,00</b> per ogni violazione accertata

D	Somministrazione di prodotti OGM (Art. 12 del presente Capitolato)	<b>Euro 200,00</b> per ogni violazione accertata
E	Mancata conservazione degli alimenti nel rispetto delle disposizione di legge vigenti, osservando il divieto assoluto di riutilizzo delle eventuali eccedenze alimentari cotte, già poste in distribuzione il giorno precedente (Art. 12 del presente Capitolato)	<b>Euro 200,00</b> per ogni violazione accertata
F	Somministrazione di prodotti alimentari non presenti nel Catalogo dei prodotti alimentari e in violazione dei divieti prescritti dall'art. 17 del presente Capitolato e dalla normativa vigente	<b>Euro 200,00</b> per ogni violazione accertata
G	Bottiglie di acqua naturale e di acqua frizzante 100% riciclabili come da Capitolato tecnico (Art. 17 del presente Capitolato)	<b>Euro 200,00</b> per ogni violazione accertata
<b>In particolare, in presenza delle violazioni e/o inadempienze di seguito descritte, l'Amministrazione applicherà le seguenti penali: Inadempienza</b>		<b>Importo penale (in euro)</b>
H	Bicchieri, posate e piatti come da Capitolato tecnico (Art. 17 del presente Capitolato)	<b>Euro 100,00</b> per ogni violazione accertata
I	Presenza di prodotti con validità oltre la data di scadenza entro la quale il prodotto deve essere consumato (Art. 17 del presente Capitolato)	<b>Euro 200,00</b> per ogni violazione accertata
L	Variazione di personale non eseguita nel rispetto degli impegni di cui all'art.18 e seguenti del presente Capitolato	<b>Euro 200,00</b> per ogni violazione accertata
M	Mancato rispetto delle tempistiche per lo svolgimento degli interventi di pulizia, sanificazione e disinfezione nel proprio Piano di sanificazione presentato in sede di offerta	<b>Euro 200,00</b> per ogni violazione accertata
N	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. 15 e seguenti del presente Capitolato)	<b>Euro 200,00</b> per ogni violazione accertata
O	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. 20 del presente Capitolato)	<b>Euro 200,00</b> per ogni violazione accertata

Sono inoltre previste le seguenti penali per il servizio erogato per mezzo dei distributori automatici:

- € 100,00 per ogni prodotto offerto in sede di gara e mancante al controllo;
- € 200,00 per mancata esposizione della lista degli ingredienti di ogni prodotto;
- € 100,00 per tipologia di prodotto non corrispondente all'offerta economica

Le penalità, cumulativamente, non possono superare il 10% dell'importo contrattuale netto (art.126 del D.Lgs 36/2023).

Le penali verranno irrogate, previa apposita contestazione che l'IS comunicherà a mezzo pec all'appaltatore. Quest'ultimo potrà fornire giustificazioni entro e non oltre i successivi 7 giorni.

Acquisite le giustificazioni, il RUP potrà decidere se archiviare il procedimento o irrogare la penale

applicabile per il caso di specie.

L'applicazione della penale non esime l'operatore dall'esecuzione dello specifico inadempimento.

#### **ART. 26 – Risoluzione del contratto**

L'Istituto, fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti, potrà risolvere di diritto il Contratto ai sensi e nelle modalità di cui all'art. 122 del D.Lgs. 36/2023 e nei seguenti casi:

- a) manifesta incapacità nell'esecuzione del Servizio, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;
- b) somministrazione di qualunque tipo di bevanda alcolica o superalcolica e la vendita di tabacchi o prodotti contenenti tabacco;
- c) ritardo nell'avvio del Servizio superiore a 30 giorni rispetto al termine convenuto;
- d) grave inadempienza accertata alle norme di legge riguardanti la prevenzione degli infortuni, la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro;
- e) violazioni delle norme che disciplinano l'emersione del lavoro sommerso di cui all'art. 1-bis della L. 18 ottobre 2001, n. 383 come sostituito dal D.L. 25 settembre 2002, n. 210, convertito in L. 22 novembre 2002, n. 266;
- f) 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;
- g) interruzione parziale o totale del Servizio senza giustificato motivo;
- h) cessione, anche parziale, del contratto;
- i) apertura di una procedura di fallimento, liquidazione, concordato preventivo ed equivalenti a carico del Concessionario;
- j) inosservanza riguardo qualsiasi debito contratto dal Concessionario per l'esercizio dell'attività;
- k) inosservanza degli obblighi dettati dalla L. 13 agosto 2010, n. 136, "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia", in tema di tracciabilità dei flussi finanziari;
- l) qualora l'importo delle penali applicate dovesse superare il 10% del valore economico massimo dell'importo del Contratto;
- m) mancata reintegrazione delle cauzioni eventualmente escusse entro il termine di 10 giorni
- n) lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Istituzione Scolastica;
- o) qualora il Concessionario non sia in grado di provare, in qualsiasi momento, la copertura assicurativa;
- p) mancato rispetto dell'Amministrazione e delle Istituzioni in generale, a totale incondizionato giudizio della Stazione Appaltante;
- q) 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;
- r) dopo n. 3 penali, intervenute nell'arco di 12 mesi, per le quali non siano pervenute o non siano state accolte, da parte della Stazione Appaltante, le giustificazioni dell'OEA;
- s) 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'OEA, fatto salvo il diritto al risarcimento

delle maggiori spese (compreso 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. 27 – Subappalto/cessione del contratto/cessione dei crediti**

È ammesso il subappalto nei limiti di cui all'art. 119 del D.Lgs. 36/2023.

#### **ART. 28 – Tracciabilità dei flussi finanziari**

L'OEA, 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. 29 – Recesso**

Ai sensi dell'art. 123 del D.Lgs. 36/2023, 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.

#### **ART. 30 – 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 del D.Lgs. 36/2023. Il deposito in questione si intende a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni assunte e del risarcimento dei danni derivanti da eventuali inadempienze, fatta, comunque salva la risarcibilità del maggior danno. La cauzione è a copertura anche delle penali.

#### **ART. 31 – Assicurazione**

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

In particolare l'O.E. 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'OEA o comunque in dipendenza diretta o indiretta dall'esecuzione del Servizio. Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia per sinistro non inferiore ad euro 1.000.000 (un milione/00 di euro)

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

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

- rischi di qualsiasi tipo subiti dagli utenti, Ad esempio: intossicazioni alimentari, avvelenamenti ecc., compreso eventi connessi a malori, vertigini, stati di incoscienza che comportino anche invalidità o morte del fruitore del Servizio;
- danni a cose in consegna e/o custodia;

- danni arrecati ai locali, strutture e beni consegnati, anche per fatto dei beneficiari del Servizio;
- danni arrecati a terzi (inclusi l'Istituzione Scolastica e i beneficiari) da dipendenti, da soci, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con il Concessionario - che partecipino all'attività oggetto della Concessione a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale.

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

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

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

imputabile al Concessionario.

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

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

#### **ART. 32 – DIVIETI**

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

Il Concessionario, inoltre, non potrà adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dall'Istituto, nonché i macchinari e le attrezzature, per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato tecnico, non potrà mutare la destinazione d'uso dei locali e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi e/o la posizione degli Impianti e dei macchinari utilizzati, salvo accordi preventivi assunti con la Stazione Appaltante. Sarà vietata la Concessione a terzi, sia privati che Enti od Organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso, anche saltuario, dei locali concessi o di parte di essi. È fatto espressamente divieto al Concessionario di cedere, in tutto o in parte, l'oggetto del contratto. È assolutamente vietata la vendita di libri di testo nonché l'esercizio di qualsiasi tipo di lotteria istantanea. L'inosservanza delle condizioni stabilite nel presente articolo determinerà la risoluzione del contratto stesso ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile e l'Istituto potrà richiedere l'immediata restituzione dei locali oltre che il risarcimento del danno.

#### **ART. 33 – 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 Civitavecchia.

#### **ART. 34 - Norma di rinvio**

Per quanto non sia specificamente contenuto nel presente Capitolato, negli atti di gara, si fa riferimento alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia

**IL RUP – Dirigente Scolastico  
Prof. Nicola Guzzone**