



MINISTERO dell'ISTRUZIONE e del MERITO
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
CENTRO SERVIZI AMMINISTRATIVI – UFFICIO VI AMBITO TERRITORIALE DI ROMA
LICEO CLASSICO E LINGUISTICO STATALE
ARISTOFANE

Via Monte Resegone, 3 - 00139 Roma
☎ 06121125005 ✉ RMPC200004@istruzione.it
Cod. Scuola RMPC200004 – C.F. 80228210581
Distretto XII - 3° Municipio – Ambito Territoriale IX
RMPC200004@pec.istruzione.it - U.R.L. www.liceoaristofane.edu.it

CAPITOLATO TECNICO

PER L'AFFIDAMENTO DEI LAVORI (COMPRESIVI DELL' IMPIANTISTICA), ALLESTIMENTO E GESTIONE DI UN PUNTO BAR RISTORO E DI N. 7 DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE/FREDDE E SNACK ALL'INTERNO DEL LICEO ARISTOFANE - SEDE CENTRALE VIA MONTE RESEGONE, SEDE VIA DELLE ISOLE CURZOLANE E SEDE VIA MONTE MASSICO

ART. 1 – Oggetto della concessione

La Concessione ha per oggetto "lavori (comprensivi dell'impiantistica), allestimento e gestione del servizio di un punto bar ristoro" sito nella sede di via MONTE RESEGONE e di n. 7 distributori automatici così suddivisi:

- a. per la sede centrale in via Monte Resegone n. 1 distributore di bevande calde e n.1 distributore di bevande fredde e vivande preconfezionate
- b. per la sede di via delle Isole Curzolane n. 2 distributori di bevande calde e n.3 distributori di bevande fredde e vivande preconfezionate
- c. nessuno per la sede di Via Monte Massico, ove sarà ubicato il punto di ristoro

secondo le modalità e le condizioni di seguito previste.

Le due sedi di via Monte Resegone e di via Monte Massico costituiscono, di fatto, un unico corpo pertanto il punto di ristoro rifornirebbe entrambe le sedi mentre la sede di Via delle Isole Curzolane dista 10 minuti a piedi e potrebbe essere soddisfatta con un servizio volante.

Il Servizio andrà a beneficio di soggetti presenti a vario titolo presso l'Istituto, come dettagliatamente descritto successivamente.

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.

I locali oggetto di concessione, situati all'interno dell'edificio scolastico sono attualmente privi di attrezzature, arredi, macchinari e di impianti dedicati.

Nessun onere sarà a carico dell'Istituto, in quanto il corrispettivo del servizio è costituito esclusivamente dai prezzi

pagati all'Impresa concessionaria dai singoli utenti che fruiscono del servizio stesso.

Art. 2 – Durata della concessione

Il Servizio oggetto di affidamento avrà una durata di anni 7 decorrenti dalla data di attivazione del servizio.

Art. 3 - Valore della concessione

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 € 980.000,00 importo della concessione relativo alla durata certa (7 anni), calcolato attraverso una stima del fatturato conseguito dal gestore uscente per il servizio dei distributori automatici negli ultimi tre anni (IVA esclusa) e aggiungendo il fatturato (IVA esclusa) del servizio Bar-caffetteria stimato sulla base di quello di altro Liceo in Roma assimilabile per caratteristiche di utenza ma riproporzionato rispetto al maggiore numero di alunni del Liceo Aristofane.

Art. 4 – Prezzi

Dopo l'aggiudicazione e prima della stipula del contratto, il Concessionario si impegna a praticare, per i Prodotti ricompresi nel LISTINO distributori automatici, i Prezzi Unitari derivanti dall'applicazione del prezzo proposto dal concorrente in sede di gara e contenuto nell'offerta economica.

La somministrazione di eventuali altri Prodotti non inseriti nei suddetti Listini ed il loro prezzo dovranno essere preventivamente autorizzati dal Rup.

Il Concessionario dovrà tenere una copia dei LISTINI ben visibili.

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. 5 - 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. 6 – 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 1444 unità, di cui studenti circa 1284, personale docente ed ATA circa 160 e soggetti autorizzati che operano o si trovano all'interno dell'Istituto medesimo.
- il personale e gli studenti della sede centrale sita in via Monte Resegone sono presenti dalle ore 08.00 alle ore 18:00
- il personale e gli studenti dell'Istituto sito in via Monte Massico e via Delle Isole Curzolane sono presenti dalle ore 08.00 alle ore 15:00

Le due sedi di via Monte Resegone e di via Monte Massico costituiscono, di fatto, un unico corpo pertanto il punto di ristoro rifornirebbe entrambe le sedi mentre la sede di Via delle Isole Curzolane dista 10 minuti a piedi e potrebbe essere soddisfatta con un servizio volante.

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. 7 - Concessione in uso dei locali

Per l'espletamento del Servizio, l'Istituzione Scolastica concede in gestione al Concessionario i locali siti all'interno della sede di Via Monte Massico con tre accessi di cui uno verso l'interno della struttura scolastica, uno verso il giardino esterno ed uno verso un ampio locale esterno semicoperto.

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

Le Parti si daranno reciprocamente atto che con la sottoscrizione del contratto per il Servizio in oggetto e 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.27 luglio 1978, n. 392 e s.m.i..

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

I distributori automatici devono essere localizzati negli appositi punti indicati dall'Istituto che si riserva il diritto di modificarne la posizione per qualsiasi esigenza interna.

Art. 8 – 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 annuo è pari ad € 5.700,00 così suddiviso: € 3.600,00 (escluse utenze) per il punto ristoro-bar e € 2.100,00 (comprensivo di utenze) per i n. 7 distributori automatici.

Art. 9 – Consegna dei locali e avvio dell'esecuzione del servizio

Successivamente all'aggiudicazione, 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.

Sarà onere del Concessionario garantire la realizzazione degli impianti e 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 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. 10 – 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 (CO₂), ammoniaca (NH₃) e idrocarburi (HC).

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

- numero 3 distributori automatici bevande calde
- numero 4 distributori automatici bevande fredde/acqua e snack.

2. I distributori installati devono:

a- essere nuovi,

b-essere collocati negli spazi indicati dalla scuola; eventuali spostamenti per lavori di manutenzione o per qualsiasi esigenza della scuola sono a carico esclusivo del concessionari,

c-essere di facile pulizia e disinfezione, sia all'interno sia all'esterno o tali da garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti,

d-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,

e-la struttura dei distributori deve essere tale da impedire contaminazioni esterne da insetti,

f-avere le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle bevande e dei cibi,

g-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,
h-avere incorporata una adeguata attrezzatura che garantisca la conservazione degli alimenti e bevande a temperature controllate nel rispetto dei limiti di legge,
i- avere la bocca esterna di erogazione non esposta alla possibilità di essere sporcata o contaminata da agenti esterni
l-consentire la regolazione dello zucchero per le bevande calde,
m-essere dotati di gettoniere atte a ricevere tutti i tipi di moneta nazionale (fino a cinque centesimi - € 0,05) e a dare il resto,
n-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,
o-segnalare chiaramente l'eventuale assenza di moneta per il resto p-segnalare chiaramente l'eventuale indisponibilità del prodotto,
q-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,
r-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.

3. 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. 11 – Caratteristiche PUNTO RISTORO e oneri a carico della impresa concessionaria per il PUNTO RISTORO

Obblighi a carico del concessionario

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

Il Concessionario provvede al funzionamento del Servizio Bar, impegnandosi:

- a porre in essere tutti i lavori necessari (comprensivi dell'impiantistica) di adeguamento del locale interno destinato al PUNTO RISTORO che siano funzionali allo svolgimento del servizio;
- al rilascio delle necessarie autorizzazioni funzionali allo svolgimento del servizio;
- a fornire attrezzature e macchinari per il locale adibito a PUNTO RISTORO;
- all'allestimento del locale INTERNO e dello SPAZIO ESTERNO;
- 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 utilizzare prodotti OGM, pena l'applicazione di una penale come disciplinato dall'art.23 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. 23 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";
- 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 08.30 e dalle ore 10.00 alle ore 12.30, un personale in numero adeguato all'utenza, nel Bar, in modo da garantire tempi minimi di attesa, secondo le modalità organizzative proposte nell'offerta tecnica;
- a gestire gli spazi all'interno del Punto Ristoro in modo da garantire l'accessibilità e la fruizione del Servizio a tutte le tipologie di utenza, anche con disabilità, in conformità alla normativa vigente.

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

- ad arredare e attrezzare convenientemente i locali, fornendoli di quanto necessario alla continua, funzionale ed accurata conduzione del Servizio secondo gli standard qualitativi previsti.
- 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 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 gratuitamente 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;
- ad effettuare, a proprie spese, la disinfestazione e la derattizzazione ordinarie dei locali in Concessione.

Art. 12 – 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. 13 – 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. 14 – Caratteristiche dei prodotti BAR e 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 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 e al bar corrispondano ai requisiti igienico sanitari previsti dalla normativa vigente ed abbiano le caratteristiche merceologiche proprie del prodotto.

g- Nel bar dovrà essere affissa tabella riportante la denominazione legale e merceologica del prodotto, gli ingredienti, la eventuale presenza di additivi e coloranti, il nome o ragione sociale dell'impresa produttrice o confezionatrice e relativa sede dello stabilimento di produzione e confezionamento. 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.

h- Nel bar, durante il Servizio dovranno essere sempre disponibili prodotti per particolari esigenze alimentari (es. Intolleranze al Glutine, Intolleranze al Lattosio...). Dovrà essere sempre disponibile almeno una tipologia di latte vegetale e prodotti da forno e snack che rispondano alle particolari esigenze alimentari.

i- Nei distributori dovranno essere sempre disponibili prodotti per particolari esigenze alimentari (es. Intolleranze al Glutine, Intolleranze al Lattosio...).

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

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. 15 – Calendario di erogazione del servizio

La Impresa concessionaria garantisce che il servizio sarà assicurato tutti i giorni dal 1 settembre al 20 luglio, dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 15.00 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 (e non la mera sospensione dell'attività didattica), al periodo estivo (dal termine degli Esami di Stato, indicativamente 20 luglio ca, fino all'ultima settimana di agosto).

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 o per adattamenti del calendario scolastico.

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. 16 – 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. 16.1 – Il rapporto di lavoro del personale

Il Concessionario deve garantire, come meglio dettagliato nel Contratto relativo alla presente Concessione, l'applicazione, per tutto il personale costituente l'organico, della disciplina relativa al rapporto di lavoro dipendente (a tempo indeterminato e/o determinato, con la prevista definizione dell'orario di lavoro giornaliero e settimanale in relazione al funzionamento del Servizio), regolamentato dai C.C.N.L. applicabili. È altresì obbligo del Concessionario, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, a prescindere da qualsiasi regolamento interno (delibere, statuti, ecc.) applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, occupati nel Servizio oggetto della Concessione, le condizioni contrattuali normative e retributive non inferiori a quelle previste dai vigenti, anche se scaduti, C.C.N.L. ed eventuali accordi integrativi di comparto o aziendali, nonché le condizioni che dovessero risultare da ogni altro Contratto o Accordo successivamente stipulato, applicabili alla categoria e nella località in cui dovranno svolgersi le prestazioni, nonché dovrà assolvere tutti i conseguenti oneri, compresi quelli previdenziali, assicurativi e sociali.

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

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

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

L'Istituto scolastico 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'Istituto scolastico 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 dall'Istituto scolastico entro e non oltre 5 giorni dall'avvenuta modifica.

Art. 16.2 – 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 sanitariadi 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. 17 – 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'Ente proprietario dei locali su richiesta dell'Istituzione Scolastica le sole manutenzioni straordinarie dei locali concessi in uso al Concessionario (vale a dire le opere di ristrutturazione ecc.).

Art. 18 – 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 2.2.3 “Raccolta degli imballaggi” 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, 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.

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. 19 – 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 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. 20 – 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. 21 - Tutela dei dati personali

Ai sensi del Regolamento UE 2016/679, si informano i concorrenti che i dati raccolti sono utilizzati esclusivamente per il perfezionamento della presente procedura, per l'attuazione dei rapporti contrattuali con l'aggiudicatario, per gli adempimenti contabili e fiscali.

I dati possono essere trattati sia in forma cartacea sia in forma elettronica nel rispetto dei principi di liceità, correttezza, riservatezza e nel rispetto di tutte le misure di sicurezza prescritte.

I dati personali raccolti possono essere comunicati a Enti o Istituzioni in adempimento di quanto prescritto dalla normativa.

I dati giudiziari sono trattati ai sensi dell'autorizzazione n. 7/2013 recante "Autorizzazione al trattamento dei dati giudiziari da parte di privati, di enti pubblici economici e di soggetti pubblici" del Garante della Protezione dei Dati Personali.

I dati raccolti sono soggetti alle forme di pubblicità prescritte dalle vigenti norme in materia di procedimenti amministrativi e di contratti pubblici.

Il conferimento dei dati ha carattere obbligatorio per la partecipazione alla presente procedura. La mancanza o l'incompletezza dei dati non consente di dar corso alla presente procedura e non consente l'ammissione del concorrente alla stessa.

Il trattamento dei dati personali avverrà in conformità a quanto disposto dal Regolamento UE 2016/679. Si precisa che:

- a. i dati conferiti verranno trattati con o senza l'ausilio di mezzi elettronici dal personale all'uopo incaricato della Città Metropolitana di Roma Capitale e dell'Amministrazione di appartenenza del R.U.P.;
- b. il trattamento dei dati sarà finalizzato all'espletamento della procedura per l'affidamento di appalti nonché per eventuali finalità statistiche;
- c. il titolare del trattamento è la Città metropolitana di Roma Capitale, con sede in Via IV Novembre, 119/A – 00187 Roma;
- d. il responsabile del trattamento è il Direttore del Dipartimento V Appalti e Contratti, con sede in Viale Giorgio Ribotta, 41/43 – 00144 Roma.

Il legale rappresentante dell'impresa concorrente, sottoscrivendo il Modello a corredo dell'offerta allegato agli atti di gara, fornisce altresì il proprio consenso al trattamento dei dati comunicati, limitatamente alle finalità dianzi specificate.

Art. 22 – 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.

Art. 23 – Inadempimenti e penali

Nel caso in cui la Impresa aggiudicataria concessionaria non dovesse rispettare uno o più obblighi di legge e contrattuali, compresi esplicitamente gli impegni presi con l'offerta tecnica ed economica, l'Istituto concedente pretenderà il pagamento di una penale, da € 200,00 a € 2.000,00 da determinarsi in rapporto alla gravità della singola inadempienza o alla recidività.

L'applicazione della penale dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza. L'Impresa concessionaria avrà la possibilità di presentare le proprie controdeduzioni entro 10 (dieci) giorni dalla notifica della contestazione.

Il provvedimento finale sarà assunto dal Dirigente Scolastico, dopo aver sentito il parere del Consiglio d'Istituto.

Le penali verranno versate sul conto corrente intestato all'Istituto concedente entro il termine indicato nell'atto di applicazione delle medesime, comunque non inferiore a giorni 10 (dieci). Resta salva la possibilità per l'Istituto di richiedere il maggior danno.

Nel caso di sospensione del servizio non preventivamente concordata e non dipendente da cause di forza maggiore è applicata una penale di euro 100,00 (cento) per ogni giorno lavorativo (sabato compreso) di sospensione, salvo quanto stabilito nel successivo articolo.

Sono inoltre previste le seguenti penali:

- € 200,00 per ogni prodotto offerto in sede di gara e mancante al controllo;
- € 300,00 per mancata esposizione della lista degli ingredienti di ogni prodotto;
- € 300,00 per tipologia di prodotto non corrispondente all'offerta economica

Art. 24 – Risoluzione del contratto

L'Istituto, fatto salvo quanto previsto all'art. 121 del D.Lgs. 36/23, può risolvere il contratto durante il periodo di sua efficacia, se una o più delle seguenti condizioni sono soddisfatte:

- a) il contratto ha subito una modifica sostanziale che avrebbe richiesto una nuova procedura di appalto ai sensi dell'articolo 120 del D.Lgs. 36/2023;
- b) con riferimento alle modificazioni di cui all'articolo 120, comma 1, lettere b) e c) del D.Lgs. 36/2023, superamento delle soglie di cui al comma 2 del predetto articolo 120 e, con riferimento alle modificazioni di cui all'articolo 120, comma 3, superamento delle soglie di cui al medesimo articolo 120, comma 3, lettere a) e b);
- c) l'aggiudicatario si è trovato, al momento dell'aggiudicazione dell'appalto, in una delle situazioni di cui all'articolo 94, comma 1 del D.Lgs. 36/2023 e avrebbe dovuto pertanto essere escluso dalla procedura di gara;
- d) l'appalto non avrebbe dovuto essere aggiudicato in considerazione di una grave violazione degli obblighi derivanti dai trattati, come riconosciuto dalla Corte di giustizia dell'Unione europea in un procedimento ai sensi dell'articolo 258 del Trattato sul funzionamento dell'Unione europea.

Le stazioni appaltanti risolvono un contratto di appalto qualora nei confronti dell'appaltatore: a) sia intervenuta la decadenza dell'attestazione di qualificazione per aver prodotto falsa documentazione o dichiarazioni mendaci; b) sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, di cui al decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui al Capo II del Titolo IV della Parte V del presente Libro.

In tutti i casi di risoluzione del contratto l'appaltatore ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni relative ai lavori, servizi o forniture regolarmente eseguiti (art. 122, comma 5 del D.Lgs. 36/2023).

Art. 25 – Recesso unilaterale dal contratto

L'Istituto può recedere dal contratto in qualunque momento purché tenga indenne l'appaltatore mediante il pagamento delle prestazioni relative ai servizi eseguiti nonché del valore dei materiali utili esistenti in magazzino nel caso di servizi, oltre al decimo dell'importo dei servizi non eseguiti, calcolato secondo quanto previsto nell'allegato II.14 del D.Lgs. 36/2023.

L'esercizio del diritto di recesso è preceduto da formale comunicazione all'appaltatore del contratto da darsi per iscritto con un preavviso non inferiore a venti giorni, decorsi i quali la stazione appaltante prende in consegna i servizi o le forniture e ne verifica la regolarità (art. 123, comma 2, D.Lgs. 36/2023).

Art. 26 – Assicurazione

L'O.E., ai fini della stipula del Contratto di Concessione, **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'OEA 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 con particolare riferimento ai rischi e/o danni derivanti dalla detenzione, uso e somministrazione dei prodotti erogati dai distributori automatici, nonché per eventuali rischi e/o danni di qualsiasi natura a persone, a cose e/o animali causati dai distributori e/o dal loro e funzionamento,. 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 omorte 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. 27 – 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. E' fatto espressamente divieto al Concessionario di cedere, in tutto o in parte, l'oggetto del contratto. E' assolutamente vietata la vendita di libri di testo nonché l'esercizio di qualsiasi tipo di lotteria istantanea. L'inosservanza delle condizioni stabilite nel presente articolo determinerà la risoluzione del contratto stesso ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile e la Stazione Appaltante potrà richiedere l'immediata restituzione dei locali oltre che il risarcimento del danno.

Art. 28 – Foro competente

La Stazione Appaltante cura l'eventuale fase pre-contenziosa e contenziosa della gara rappresentando la SUA stessa e l'Ente convenzionato anche in giudizio, in ogni stato e grado, tramite l'Avvocatura della Città metropolitana di Roma Capitale. Il Foro competente è quello di Roma.

Art. 29 - 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

La DIRIGENTE SCOLASTICA
Raffaella Giustizieri