

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL «SERVIZIO DI RISTORAZIONE, MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI, UBICATI PRESSO LA SEDE DELL'ISTITUTO SUPERIORE IVAN PIANA» dal 1/06/2026 al 31/05/2031

ALLEGATO 2 AL DISCIPLINARE DI GARA

CAPITOLATO

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL «SERVIZIO DI RISTORAZIONE, MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI, UBICATI PRESSO LA SEDE DELL'ISTITUTO SUPERIORE IVAN PIANA» dal 1/06/2026 al 31/05/2031

CIG: [...]

INDICE

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI	4
ART. 1 – TERMINI E DEFINIZIONI	4
ART. 2 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE	6
ART. 3 – DURATA DEL CONTRATTO	7
ART. 4 – CONTESTO DI RIFERIMENTO E UTENZA	7
ART. 5 – CONCESSIONE IN USO DEI LOCALI	8
ART. 6 – CANONE CONCESSIONARIO PER L’USO DEI LOCALI E ALTRI ONERI	8
ART. 7 – CONSEGNA DEI LOCALI E AVVIO DELL’ESECUZIONE DEL SERVIZIO	9
TITOLO II – VALORE DEL CONTRATTO	10
ART. 8 – VALORE DEL CONTRATTO	10
ART. 9 – PREZZI	10
ART. 10 – RIEQUILIBRIO ECONOMICO-FINANZIARIO	11
ART. 11 – DISPOSIZIONI GENERALI	11
ART. 12 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO	11
ART. 13 – ALTRI ONERI IN CAPO AL CONCESSIONARIO	13
ART. 14 – ONERI A CARICO DELL’ISTITUZIONE SCOLASTICA	14
ART. 15 – IL CATALOGO DEI PRODOTTI	14
ART. 16 – MODALITA’ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO	20
ART. 16.1 Distributori di acqua calda e bevande calde	21
ART. 16.2 Consumi energetici e gas refrigeranti	22
ART. 16.3 Manutenzione delle apparecchiature e riduzione dei consumi energetici	22
ART. 16.4 Comunicazione	23
ART. 17 – CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO	24
ART. 18 – DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO PER IL SERVIZIO	25
ART. 18.1 – IL RAPPORTO DI LAVORO DEL PERSONALE	25
ART. 18.2 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO RELATIVI AL PERSONALE	25
ART. 18.3 – FIGURE PROFESSIONALI	27
ART. 18.4 – REQUISITI DEL PERSONALE	27
ART. 18.5 – COMPITI E NORME COMPORTAMENTALI	27
TITOLO IV – SERVIZI ACCESSORI	28
ART. 19 – DISPOSIZIONI GENERALI SULLA DESTINAZIONE D’USO DEGLI SPAZI E ALLESTIMENTO DEI LOCALI IN CONCESSIONE	28
ART. 19.1 – FORNITURA E INSTALLAZIONE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI	28
ART. 19.2 – CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE, FREDDE ED ALIMENTI PRECONFEZIONATI	29
ART. 19.3 – NORME PER IMPIANTI, ALLACCIAMENTI ELETTRICI E COLLEGAMENTI IDRAULICI	30
ART. 20 – MANUTENZIONI DI COMPETENZA DEL CONCESSIONARIO	30
ART. 20.1 – MANUTENZIONE ORDINARIA	31

ART. 20.2 – MANUTENZIONE STRAORDINARIA	31
ART. 20.3 – PICCOLA MANUTENZIONE	32
ART. 21 – MANUTENZIONI DI COMPETENZA DELL’ISTITUZIONE SCOLASTICA.....	32
ART. 22 – DISPOSIZIONI GENERALI PULIZIA E IGIENE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI	32
ART. 23 – RIFIUTI E MATERIALI DI RISULTA	33
TITOLO V – NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO	33
ART. 24 – DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI SICUREZZA	33
TITOLO VI – DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI	34
ART. 25 – DOCUMENTAZIONE PER I CONTROLLI DI CONFORMITÀ.....	34
TITOLO VII – MONITORAGGIO DEL CONTRATTO – VIGILANZA SULLA GESTIONE E CONTROLLO DI QUALITÀ	35
ART. 26 – DISPOSIZIONI GENERALI.....	35
ART. 27 – CUSTOMER SATISFACTION	36
TITOLO VIII – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E TUTELA DELLA RISERVATEZZA.....	36
ART. 28 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E TUTELA DELLA RISERVATEZZA.....	36
TITOLO IX – PUBBLICITÀ	37
ART. 29 – PUBBLICITÀ.....	37
TITOLO X – ASPETTI CONTRATTUALI	37
ART. 30 – INTERRUZIONE E/O SOSPENSIONE TEMPORANEA DEL SERVIZIO.....	37
ART. 31 – INADEMPIMENTI E PENALI.....	38
ART. 32 – REVOCA DELLA CONCESSIONE E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO	39
ART. 33 – CESSIONE DEI CREDITI	41
ART. 34 – TRACCIABILITA’ DEI FLUSSI FINANZIARI	41
ART. 35 – RECESSO.....	41
ART. 36 – CAUZIONE DEFINITIVA	41
ART. 37 – ASSICURAZIONI.....	41
ART. 38 – DIVIETI	42
TITOLO XI – OSSERVANZA NORMATIVA E RESPONSABILITA’ PER DANNI	43
ART. 39 – OSSERVANZA NORMATIVA E RESPONSABILITA’ PER DANNI.....	43
ART. 40 – FORO COMPETENTE	43

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI

ART. 1 – TERMINI E DEFINIZIONI

Nell'ambito del presente Capitolato Tecnico si intende per:

- a) Affidatario, Aggiudicatario o Concessionario: il soggetto cui, in caso di aggiudicazione, sarà affidato il contratto in relazione al servizio in oggetto, all'esito dell'avviata selezione ad evidenza pubblica;
- b) Amministrazione Concedente, Stazione Appaltante, Istituzione Scolastica, Istituto o Scuola: il soggetto pubblico che affida il contratto all'Operatore Economico individuato mediante la presente procedura;
- c) Applicazione mobile o App: una applicazione software dedicata ai dispositivi di tipo mobile, quali smartphone o tablet;
- d) Canone Concessorio o Canone: l'importo (periodico) che il concessionario dovrà corrispondere, per l'utilizzo degli spazi pubblici destinati alla gestione del servizio da intendersi quale base di gara, oggetto di rialzo in sede di offerta economica del concorrente;
- e) Capitolato Tecnico o Capitolato: il presente;
- f) Catalogo Distributori Automatici: l'elenco degli alimenti e bevande da erogare nell'ambito del servizio di distribuzione automatica indicati all'art. 15 del presente Capitolato;
- g) Catalogo Aggiuntivo Distributori Automatici: l'elenco dei prodotti (alimenti e bevande) eventualmente offerti, in via integrativa o migliorativa, rispetto a quanto previsto nel Catalogo Distributori Automatici contenuto nell'art. 15 del presente Capitolato e nel listino prezzi distributori automatici a base di gara, senza alcuna indicazione dei prezzi e specificando, esclusivamente, la tipologia di prodotto offerto e la categoria merceologica di appartenenza (prodotti biologici, prodotti *gluten free* e/o prodotti per vegani/vegetariani);
- h) Chiavetta o Carta Magnetica: strumenti elettronici che consentono all'utente che ne sia in possesso il pagamento dei prodotti oggetti del servizio di distribuzione automatica, a tariffe agevolate;
- i) Codice: il Decreto Legislativo 31 marzo 2023 n. 36, recante «*Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici*»;
- j) Concessione o Servizio: la prestazione di gestione del Servizio di ristorazione da effettuarsi mediante distributori automatici ubicati in Lovere (BG) via XX settembre 4, presso la sede dell'ISTITUTO SUPERIORE IVAN PIANA, oggetto di procedura;
- k) Concessione in uso dei locali: la prestazione di gestione del servizio di somministrazione di bevande calde, fredde ed alimenti preconfezionati, da effettuarsi mediante distributori automatici, ubicato in Lovere (BG) via XX settembre 4, presso la sede dell'ISTITUTO SUPERIORE IVAN PIANA;
- l) Contratto di Concessione del servizio o Contratto: il documento negoziale che riassume e compendia gli obblighi reciprocamente assunti dalle parti, quale conseguenza dell'eventuale affidamento nella procedura in oggetto;
- m) Data di Attivazione del Servizio: la data indicata dall'Istituzione Scolastica all'Affidatario quale momento a partire dal quale l'Affidatario dovrà dare esecuzione al Servizio, con conseguente inizio della decorrenza del periodo di durata contrattuale;

- n) Direttore dell’Esecuzione del contratto: l’esponente dell’Amministrazione Concedente del quale il responsabile unico del procedimento si avvale in sede di direzione dell’esecuzione del Contratto e di controllo dei livelli di qualità delle prestazioni. Al Direttore dell’Esecuzione competono il coordinamento, la direzione e il controllo tecnico-contabile dell’esecuzione del Contratto stipulato dall’Amministrazione Concedente, nonché il compito di assicurare la regolare esecuzione da parte del Concessionario, in conformità ai documenti contrattuali. Il Direttore dell’Esecuzione controlla l’esecuzione del Contratto congiuntamente al Responsabile Unico del Procedimento;
- o) Disciplinare di gara o Disciplinare: il documento volto ad integrare il Bando di Gara e a regolamentare gli aspetti di svolgimento della procedura e gli elementi minimi negoziali della Concessione;
- p) Distributori Automatici o Distributori: le apparecchiature automatiche utilizzate per la somministrazione di prodotti alimentari e bevande, come di seguito definiti, da installare presso la sede dell’ISTITUTO SUPERIORE IVAN PIANA. Tali Distributori si distinguono in: Distributore di bevande calde, Distributore di bevande fredde e alimenti preconfezionati;
- q) Elenco dei Prodotti: l’Elenco dei Prodotti che il Concessionario metterà in distribuzione nell’ambito dell’esecuzione del servizio, contenente l’identificazione per tipologia, marca e prezzo. Tale Elenco dovrà essere prodotto, entro n. 15 giorni dall’aggiudicazione e prima della stipula del Contratto, sarà soggetto ad approvazione da parte dell’Amministrazione Concedente e potrà essere oggetto di modifica su richiesta dall’Amministrazione Concedente. Tale Elenco sarà comprensivo dei prodotti corrispondenti a quelli contenuti nel Catalogo Distributori Automatici e a quelli ulteriori eventualmente offerti con il Catalogo Aggiuntivo Distributori Automatici;
- r) Impianti Tecnologici o Impianti: il complesso degli Impianti necessari per lo svolgimento dell’attività (ad esempio: impianto elettrico, impianto idrico-sanitario ecc.);
- s) Inventario: l’elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso all’Affidatario, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna;
- t) Listino Distributori Automatici a base di gara: l’Elenco dei Prodotti da offrire nell’ambito del Servizio, con i prezzi riportati per ciascun prodotto, posto a base di gara, allegato *sub* 11 al Disciplinare di gara;
- u) Listino prezzi Distributori Automatici: l’elenco dei prodotti offerti nell’ambito del Servizio di Distribuzione Automatica con i prezzi riportati per ciascun prodotto, quale risultante a seguito dell’offerta presentata in gara dall’Operatore Economico e che sarà esposto nel Punto di ristoro e/o all’interno dei Distributori Automatici;
- v) Offerente, Concorrente, Operatore Economico o Operatore: l’Operatore Economico, il raggruppamento di Operatori Economici, il consorzio o comunque l’Operatore monosoggettivo o plurisoggettivo che concorre alla procedura, e che presenta la propria offerta in vista dell’aggiudicazione della Concessione;
- w) Offerta: complessivamente inteso, l’insieme delle dichiarazioni e dei documenti, di carattere amministrativo, tecnico (da qui in poi “Offerta Tecnica”) ed economico (da qui in poi “Offerta Economica”), che l’Operatore Economico sottopone alle valutazioni degli organi di procedura ai fini dell’aggiudicazione;
- x) Prezzi: gli importi che dovranno essere corrisposti dagli utenti per l’acquisto dei prodotti erogati dai Distributori Automatici, quantificati in base alla tipologia e quantità di prodotto, quali risultanti dall’Offerta Economica presentata in gara dall’Aggiudicatario;

- y) Prezzi Unitari sui prodotti dei Distributori Automatici: importi relativi ai singoli prodotti offerti nei Distributori Automatici e secondo le grammature minime indicate a seguire, da intendersi quale base di gara oggetto di ribasso in sede di offerta economica del concorrente;
- z) Prodotti Alimentari o Prodotti: bevande calde, fredde, alimenti preconfezionati, che verranno erogati all’utenza mediante i suddetti Distributori Automatici, nell’ambito del Servizio oggetto della presente procedura di gara;
- aa) Punto Ristoro: le aree dei locali ubicati presso la sede dell’ISTITUTO SUPERIORE IVAN PIANA occupata da uno o più Distributori Automatici utilizzati per l’erogazione del Servizio;
- bb) Servizi accessori: i servizi connessi e strumentali all’esecuzione del Servizio complessivamente inteso, di seguito dettagliatamente individuati. L’esecuzione di tali servizi è a carico del Concessionario;
- cc) Servizio di Distribuzione Automatica: il Servizio di Distribuzione di bevande calde, fredde ed alimenti preconfezionati mediante apposite apparecchiature automatiche collocate presso la sede dell’Istituto Superiore Ivan Piana;
- dd) Valore della Concessione: il valore della Concessione del Servizio di ristorazione mediante Distributori Automatici, costituito dal fatturato totale del Concessionario generato per tutta la durata del Contratto, al netto dell’IVA, stimato dall’Istituzione Scolastica quale corrispettivo della gestione del Servizio, ai sensi dell’art. 179 del Codice;
- ee) Verbale di presa in consegna: l’atto con il quale l’Istituzione Scolastica concede in uso all’Affidatario gli spazi e quant’altro ivi presente, nel rispetto della normativa vigente ed integrato dall’inventario.

ART. 2 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La Concessione ha per oggetto l’affidamento dei «*Servizi di ristorazione, mediante Distributori Automatici, ubicati presso la sede dell’Istituto Superiore Ivan Piana*» secondo le modalità e le condizioni di seguito previste.

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

L’oggetto del Servizio sarà articolato come segue:

- **Servizio principale**: la gestione della distribuzione di bevande calde, fredde e alimenti preconfezionati, garantendo l’indicazione, in modo chiaro e visibile al pubblico, dei prezzi inerenti ai singoli prodotti, da effettuarsi mediante:
 - n. 12 Distributori Automatici, da installare presso la sede dell’Istituto Superiore Ivan Piana, nei locali specificatamente indicati nella planimetria, allegato *sub* 10 al Disciplinare di Gara, di cui:
 - n. 4 Distributori di bevande calde;
 - n. 8 Distributori di bevande fredde ed alimenti preconfezionati;
- **Servizi Accessori**: i servizi connessi all’esecuzione del Servizio complessivamente inteso, quali:
 - consegna, installazione, messa in esercizio, disinstallazione e ritiro dei Distributori Automatici presso la sede di via XX settembre 4, Lovere (BG), compresi gli interventi necessari a garantire gli allacci alla rete idrica ed elettrica;
 - lavori funzionali allo svolgimento del Servizio, come descritti nel Capitolato;

- la pulizia interna ed esterna dei Distributori utilizzati per l’espletamento del Servizio proposto;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle apparecchiature automatiche, degli Impianti e ogni altra attività funzionale alla conduzione e gestione delle attività.

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 dell’Affidatario per tutta la durata del Contratto.

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

ART. 3 – DURATA DEL CONTRATTO

Il Servizio oggetto di affidamento avrà una durata di **60 mesi, naturali e consecutivi, decorrenti dalla Data di Attivazione del Servizio**

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

ART. 4 – CONTESTO DI RIFERIMENTO E UTENZA

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

- il numero presuntivo dei soggetti presenti a vario titolo nell’Istituto ammonta a circa 830 unità, di cui a titolo esemplificativo: studenti (circa 715, personale dell’Istituto (circa 115 tra docenti e ATA). Tali numeri sono stati stimati sulla base dei seguenti dati rilevati con riferimento agli ultimi due anni scolastici:

SEDE	ANNUALITA'	PERSONALE	ALUNNI	ALTRI SOGGETTI
IS IVAN PIANA via XX settembre 4 - Lovere	Anno scolastico 2023-24	114	724	
	Anno scolastico 2024-25	115	713	

- il personale e gli alunni dell’Istituto sono presenti presso le relative sedi prevalentemente dalle ore 7.50 alle ore 17.30, salvi eventuali corsi pomeridiani (dal lunedì al venerdì), nonché dalle ore 7.50 alle ore 14.30 (il sabato);
- i suddetti dati numerici sono puramente indicativi e l’Istituto non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero di 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. 5 – CONCESSIONE IN USO DEI LOCALI

Per l’espletamento del Servizio, l’Istituzione Scolastica concede in gestione al Concessionario i locali e spazi, meglio identificati nella planimetria, allegato *sub* 10 al Disciplinare di Gara.

Tali locali sono dotati degli impianti necessari per lo specifico utilizzo e il Concessionario dovrà esclusivamente provvedere all’allaccio delle relative utenze per lo svolgimento del Servizio.

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

Tale Concessione ha carattere accessorio trovando la sua causa nel Servizio di gestione dei Distributori Automatici, 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 Concessione in uso dei locali, indipendentemente dall’eventuale trattamento tributario ai fini delle imposte indirette, non intendono costituire un rapporto di locazione regolato dalle norme contenute nella L. n. 392/1978 e s.m.i.

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

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

Il Concessionario dovrà corrispondere all’Istituto un Canone stimato su base annua pari ad **€ 10.794,40 al netto di IVA e imposte**. Tale quota è determinata nel seguente modo:

- € 5.876,40 importo annuale per l’uso dei locali determinato tenendo conto della dimensione degli spazi adibiti per l’allestimento dei Distributori Automatici, applicando al numero dei distributori da installare, pari a 12, la quota annuale di € 489,70 + IVA per cad. distributore – così come determinata dalla Provincia di Bergamo con provvedimento n. 3084 del 23/12/2013
- € 4.918,00 importo annuale per i costi relativi alla custodia dei locali (servizi di pulizia, smaltimento rifiuti e vigilanza) comprensivo delle spese relative alle utenze (fruizione di energia elettrica e acqua).

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

La stima dell’ammontare del Canone Concessorio per l’uso dei locali è stata determinata tenendo conto della dimensione degli spazi adibiti per l’allestimento dei Distributori Automatici.

Il suddetto Canone sarà corrisposto annualmente, attraverso bonifico bancario che il Concessionario verserà sul c/c bancario intestato all’Istituto Superiore Ivan Piana di Lovere.

Il Canone Concessorio dovrà essere corrisposto in un’unica rata da pagarsi entro il primo del mese di riferimento. Il Concessionario si obbliga a pagare per intero il Canone stabilito senza mai poterlo scomputare o diminuire, per qualunque contestazione o richiesta intenda promuovere nei confronti della Stazione Appaltante. Il pagamento non potrà essere ritardato per qualsiasi motivo. In caso di ritardato pagamento, anche di una sola rata, superiore a 5 giorni rispetto alle singole scadenze, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di risolvere immediatamente l’affidamento, con conseguente diritto al risarcimento del danno, oltre a farsi corrispondere su tutte le somme dovute e alla singola scadenza, senza necessità di costituzione in mora, oltre agli interessi legali in vigore alla data di scadenza del pagamento. Il Canone sarà soggetto al regime fiscale vigente all’atto dell’aggiudicazione.

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

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

Entro il termine massimo di 5 giorni naturali e consecutivi dalla data del Verbale di consegna dei locali, il Concessionario si impegna a consegnare ed installare i Distributori Automatici conformemente alle indicazioni ricevute dall’Amministrazione Concedente ed eventualmente ad eseguire a proprie spese, gli adeguamenti necessari per l’espletamento del Servizio negli spazi pubblici in uso, conformemente a quanto indicato in sede di gara e alle richieste dell’Amministrazione Concedente.

Entro il termine massimo di 2 giorni naturali e consecutivi dal completamento dei lavori di installazione di cui al comma precedente il gestore dovrà assicurare l’avvio del Servizio.

Ultimata l’installazione dei Distributori Automatici e la loro messa in esercizio, la Stazione Appaltante verificherà l’adeguatezza dei locali allestiti dal Concessionario rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato Tecnico e dalla normativa vigente in materia di sicurezza e a livello di impiantistica.

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

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

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

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

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

Il Concessionario dovrà impegnarsi a riconsegnare, alla scadenza contrattuale, i locali messi a disposizione dell’Istituto, in perfetto stato di pulizia, di conservazione e manutenzione, salvo il normale loro deterioramento d’uso, vuoti e sgomberi dai Distributori Automatici e quant’altro sia stato installato per l’esercizio del Servizio, senza necessità di ulteriori atti e/o diffide da parte dell’Istituzione Scolastica. In caso ciò non avvenga, entro 5 giorni dalla scadenza contrattuale, l’Istituto provvederà direttamente allo sgombero dei locali con addebito delle relative spese di deposito dei beni ivi presenti a carico del Concessionario.

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

Qualora gli Impianti installati siano diventati parte non asportabile, le stesse rimarranno nella disponibilità dell’Istituto allo scadere della Concessione, qualora la rimozione degli stessi possa provocare danni ai beni ivi presenti, l’Istituto non riconoscerà al Concessionario alcun compenso.

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

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

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

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

TITOLO II – VALORE DEL CONTRATTO

ART. 8 – VALORE DEL CONTRATTO

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

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

Il Valore presunto del Contratto è stato stimato, ai sensi dell'art. 179 del Codice, in **€ 304.920,00 (euro trecentoquattromilavovecentoventi/00)**, al netto dell'Iva, per l'intera durata della Concessione, secondo quanto meglio specificato nel Piano Economico Finanziario di massima, allegato *sub* 8 al Disciplinare di gara. Il contratto è prorogabile di 6 mesi + 6 mesi dalla data di scadenza fino a nuova assegnazione, fino ad un totale di **€ 365.904,00 (euro trecentosessantacinquemilanovecentoquattro/00)**, da parametrarsi in base all'effettiva durata del periodo di proroga.

Tale valore è stato determinato sulla base del prodotto tra il valore numerico dell'utenza media giornaliera (60% degli 840 utenti presenti in Istituto per una media di 1 erogazione al giorno per utilizzatore) del servizio, il prezzo medio (€ 0,55) di un prodotto offerto, il numero di giorni (220) in cui l'Istituto Scolastico risulta aperto, per numero di anni di concessione.

L'Amministrazione, valutate le caratteristiche e le modalità di esecuzione della Concessione in oggetto, ha stimato pari a **€ 1.000,00 (euro mille/00)**, i costi per oneri relativi alla sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze.

Il valore costo del personale, secondo il CCNL Commercio, terziario, distribuzione e servizi H011 è quantificato in **€ 63.583,50** per la durata della concessione. In caso di proroga il costo del personale può arrivare fino a un massimo di **€ 76.123,50** da parametrarsi in base all'effettiva durata del periodo di proroga.

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

ART. 9 – PREZZI

Dopo l’aggiudicazione e prima della stipula del Contratto, l’Affidatario concorderà con la Stazione Appaltante l’Elenco dei Prodotti, impegnandosi a praticare per i generi alimentari ivi contenuti: i prezzi unitari derivanti dall’applicazione della percentuale unica di ribasso proposta dal concorrente in sede di gara e contenuta nell’offerta economica, ai quali si dovrà applicare l’IVA, per i Prodotti corrispondenti a quelli ricompresi nel Catalogo Distributori Automatici; il prezzo concordato con l’Amministrazione, per gli ulteriori prodotti eventualmente offerti con il Catalogo Aggiuntivo Distributori Automatici.

Il Concessionario dovrà applicare tariffe agevolate agli utenti in possesso di Chiavetta, Carta Magnetica e Applicazioni mobile per il pagamento dei Prodotti oggetti del Servizio di Distribuzione Automatica, derivanti dall’applicazione dell’**ulteriore percentuale unica di ribasso** da applicare ai prezzi unitari derivanti dall’applicazione della percentuale unica di ribasso, proposta dal concorrente in sede di gara e contenuta nell’offerta economica, ai quali si dovrà applicare l’IVA.

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

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

Dovrà inoltre essere inserita un’indicazione separata per i prodotti per celiaci (ad esempio: inserendo una targa con “*gluten free*”).

La Stazione Appaltante procede al monitoraggio e alla rilevazione dei prezzi del Contratto e, anche in assenza di istanza di parte, alla conseguente revisione dei medesimi, qualora la variazione dell’indice - di cui all’art. 9-bis dello Schema di Contratto - superi, in aumento o in diminuzione, la soglia del 5% (cinque per cento) dell’importo del Contratto. I prezzi sono aggiornati nella misura dell’80% (ottanta per cento) del valore eccedente del 5% (cinque per cento) in riferimento alle prestazioni da eseguire dopo l’attivazione della clausola di revisione.

ART. 10 – RIEQUILIBRIO ECONOMICO-FINANZIARIO

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

TITOLO III – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE AUTOMATICA

ART. 11 – DISPOSIZIONI GENERALI

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

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

ART. 12 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

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

Il Concessionario provvede al funzionamento del **Servizio di Distribuzione Automatica**, 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, con particolare riferimento alle bevande calde, fredde ed agli alimenti preconfezionati;
- a provvedere al rifornimento regolare dei Distributori Automatici, con una frequenza giornaliera, tra il lunedì ed il sabato, tenendo in adeguata considerazione le esigenze degli utenti, pena l'applicazione di una penale;
- ad osservare, nell'erogazione del Servizio, le disposizioni, ove applicabili, finalizzate a ridurre gli sprechi dei prodotti alimentari, contenute nella L. n. 166/2016;
- 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 Distribuzione Automatica, nonché dei prodotti necessari alla pulizia e igiene della struttura di cui al Titolo IV del presente Capitolato Tecnico;
- a predisporre le targhette con i prezzi riferiti ai singoli Prodotti in modo conforme al Catalogo dei prodotti e al relativo Listino prezzi concordato con l'amministrazione Concedente e le targhette riguardanti i prodotti per celiaci;
- a curare l'organizzazione, la direzione e il coordinamento del personale operante per lo svolgimento del Servizio, 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;

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

- ad Installare n. 12 Distributori Automatici nei locali dell'Istituzione Scolastica, conformemente a quanto indicato in sede di gara e concordato successivamente con l'Amministrazione Concedente, fornendo quanto necessario alla continua, funzionale ed accurata conduzione del Servizio secondo gli standard qualitativi previsti. Il Concessionario è obbligato a dotarsi di quanto necessario per lo svolgimento del Servizio conformemente 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 provvedere, con proprio personale e a proprie spese all'igiene interna ed esterna dei Distributori Automatici e degli spazi in uso, mantenendo un 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 e straordinaria dei Distributori Automatici 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;

- ad effettuare, a proprie spese, la manutenzione ordinaria e straordinaria degli Impianti Tecnologici eventualmente installati per lo svolgimento del Servizio (ad esempio: impianto elettrico, impianto idrico-sanitario, ecc.);
- 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 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.

ART. 13 – ALTRI ONERI IN CAPO AL CONCESSIONARIO

Il Concessionario dovrà, inoltre, impegnarsi:

- a rispondere direttamente dei danni alle persone e/o alle cose comunque provocati nell’esecuzione del Servizio, restando a suo esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa nei confronti della Stazione Appaltante e salvi gli interventi a favore del Concessionario da parte di imprese assicuratrici. Il Concessionario sarà, inoltre, il solo responsabile nei confronti dei propri fornitori e del personale impiegato o comunque con esso in rapporto ai fini dell’erogazione del Servizio. In particolare, il Concessionario risponderà direttamente ed integralmente dei danni che dovessero essere causati per dolo, negligenza e/o imperizia degli addetti al Servizio;
- a segnalare tempestivamente, per iscritto all’Istituzione Scolastica l’esigenza di eventuali interventi di sua competenza;
- ad adottare un codice di comportamento per i propri addetti al Servizio che dovrà essere sottoposto ed approvato dalla Stazione Appaltante contestualmente alla sottoscrizione del Contratto;
- a provvedere al pagamento del Canone Concessorio secondo le modalità indicate nel precedente art. 6 del presente Capitolato;
- a sostenere le spese di stipula e registrazione del Contratto relativo al Servizio oggetto del presente Capitolato, comprensive degli oneri anche relativi alle eventuali imposte e bolli per atti inerenti al Servizio e la loro contabilizzazione;
- a sostenere le spese di assicurazione derivanti da leggi o contratti collettivi, nonché il pagamento dei contributi posti, di norma, a carico dei datori di lavoro;
- a provvedere al pagamento delle imposte e delle tasse di qualsiasi tipo, derivanti dalla gestione del Servizio oggetto dell’affidamento;
- agli adempimenti amministrativi e autorizzatori (ad esempio: S.C.I.A.) necessari per lo svolgimento dell’attività oggetto del Servizio, sostenendone gli oneri;
- a provvedere al pagamento delle multe e ammende eventualmente irrogate dall’autorità competente per l’inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia;

- all’adozione di tutti i provvedimenti e di tutte le cautele necessarie per garantire la sicurezza e l’incolumità dei dipendenti e delle persone addette al Servizio, degli utenti e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati e per l’adeguamento alla normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
- ad assicurare lo svolgimento del monitoraggio del Servizio, presentando all’Istituzione Scolastica: con cadenza trimestrale, unitamente alla fattura, una “Relazione sull’andamento del servizio” contenente a titolo esemplificativo, informazioni relative alla gestione, all’organigramma e all’organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ad eventuali proposte relative al perseguimento degli obiettivi di qualità del Servizio e ad eventuali altre problematiche connesse con il Servizio stesso; una “Relazione di verifica dell’attività svolta e dei risultati conseguiti”, al termine di ogni anno scolastico, entro il 31 luglio;
- a tenere apposito registro nominativo degli operatori impiegati nel Servizio su cui indicare le relative presenze/assenze unitamente all’orario di Servizio prestato, nonché le variazioni intervenute nell’organico per sostituzioni di qualsiasi natura, con indicazione dei nominativi degli operatori sostituiti e di quelli assunti in sostituzione; tale registro deve essere collocato all’ingresso della struttura.

ART. 14 – ONERI A CARICO DELL’ISTITUZIONE SCOLASTICA

L’Istituzione Scolastica provvederà a:

- svolgere quanto di propria competenza per garantire la disponibilità dei locali idonei, anche fornendo la documentazione necessaria tra cui la planimetria allegata al Disciplinare di Gara (allegato *sub* 10);
- 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 (ad esempio: per il rifornimento dei Distributori Automatici, per la pulizia ecc.);
- effettuare, a proprie spese, la manutenzione straordinaria dei beni immobili.
- provvedere allo smaltimento dei rifiuti solidi e dei materiali di risulta provenienti dal Servizio, a seguito del consumo dei prodotti offerti mediante la Distribuzione Automatica.

ART. 15 – IL CATALOGO DEI PRODOTTI

Il Concessionario si obbliga ad assicurare un’adeguata disponibilità, varietà e qualità dei generi offerti, con particolare riferimento alle bevande calde, fredde ed alimenti preconfezionati, tenendo in adeguata considerazione le esigenze degli utenti celiaci.

Il Concessionario deve garantire l’erogazione di prodotti di qualità (ad esempio: di marchi di primaria notorietà nazionale) come risultanti dal Catalogo dei Prodotti indicati nella tabella sottostante.

Le grammature dei generi sotto elencati sono da intendersi come quantitativi minimi, a porzione:

PRODOTTI PER DISTRIBUTORE BEVANDE CALDE
BEVANDE CALDE con marca (ad esempio: illy, lavazza)

1	Caffè espresso
2	Caffè lungo
3	Caffè macchiato
4	Cappuccino classico
5	Cappuccino al cioccolato
6	Caffè decaffeinato
BEVANDE CALDE senza marca	
7	Caffè espresso
8	Caffè lungo
9	Caffè macchiato
10	Cappuccino classico
11	Cappuccino al cioccolato
12	Caffè decaffeinato
BEVANDE A BASE DI ORZO	
13	Orzo corto
14	Orzo lungo
15	Orzo macchiato
16	Cappuccino d'orzo
BEVANDE AL GINSENG	
17	Caffè espresso
18	Caffè lungo
19	Caffè macchiato
ALTRE BEVANDE CALDE	
20	Tè al limone
21	Cioccolata calda
22	Bicchieri vuoti

PRODOTTI PER DISTRIBUTORE BEVANDE FREDDE ED ALIMENTI PRECONFEZIONATI	
BEVANDE FREDDE	
23	Acqua naturale (bottiglie da 500 ml) con residuo fisso non superiore a 1500 mg/l)
24	Acqua frizzante (bottiglie da 500 ml)
25	The freddo al limone, pesca, verde da 500 ml (ad esempio: San Benedetto, Nestea, Twinings)
26	Succhi di frutta in tetrapak da 200 ml, di qualsiasi tipologia o gusto particolare
27	Succhi di frutta in PET 250 ml di qualsiasi tipologia o gusto particolare (ad esempio: Yoga, Santal, Valfrutta)
28	Bibite gassate quali Coca Cola (standard e zero), aranciata (Fanta, San Pellegrino, Oransoda, Lemonsoda), Chinotto (San Pellegrino), Schweppes (classico, limone, pompelmo), lattine/PET da 330 ml
29	Bevanda energetica PET (ad esempio: Gatorade, Energade, Powergade)
SNACK SALATI	
30	Patatine in busta (vari gusti) gr. 25
31	Croccanti salati gr. 40/50 (ad esempio: Croccantelle, schiacciatine, crackers Pavesi, tarallini, sticks)
PRODOTTI FRESCHI	
32	Piadinette, salamini Beretta/focacce ripiene
33	Tramazzini (2 pezzi)
34	Confezioni di frutta fresca
SNACK DOLCI	
35	A titolo esemplificativo e non esaustivo: Kinder buono, Kit Kat, Snickers, M&Ms, Mars, Kinder barrette cioccolato
36	Merendine da frigo (ad esempio: Kinder, Fiesta, Delice, Fetta a latte, Pinguì, Paradiso)
37	Merendine da forno (ad esempio: Crostatine, cornetti, krapfen, frolle)
38	Snacks dietetici/ipocalorici (ad esempio: barrette Kellogg's, Vitasnella, Pavesini, Riso Scotti)
39	Biscotti da 6 pezzi (ad esempio: Oreo, Ringo e Wafer Loacker)
40	Yogurt da bere

È vietata la vendita tramite Distributori Automatici di prodotti non risultanti nel Catalogo dei Prodotti, pena l’applicazione della penale di cui all’art. 31 del presente Capitolato.

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

È fatto assoluto divieto al Concessionario di inserire nei Distributori Automatici qualunque tipo di bevanda alcolica o superalcolica e tabacchi o prodotti contenenti tabacco.

Al fine di ridurre l’uso della plastica monouso, limitando l’incidenza del Servizio sull’ambiente, in conformità alla normativa vigente, il Concessionario è obbligato ad utilizzare, nei Distributori di bevande fredde ed alimenti preconfezionati, bottigliette di acqua naturale e frizzante, di capienza 0,5 litri, in RPet (PET riciclato), pena l’applicazione della penale di cui all’art. 31 del presente Capitolato.

Il Concessionario è obbligato ad utilizzare, nei Distributori di bevande calde, bicchieri monouso 100% biodegradabili e compostabili in conformità della norma EN13432 e palette monouso biodegradabili (a fine uso possono essere smaltiti nel rifiuto organico), pena l’applicazione della penale di cui all’art. 31 del presente Capitolato.

L’approvvigionamento dei generi alimentari erogati è responsabilità del Concessionario. È fatto assoluto divieto di mantenere nei Distributori Automatici prodotti scaduti, ammolorati o contenuti in confezioni rovinate, pena l’applicazione della penale di cui all’art. 31 del presente Capitolato.

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

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

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

a) Bevande fredde

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

Per le altre bevande (ad esempio, i nettari di frutta, tè freddo, bibite), almeno un prodotto è privo di edulcoranti aggiunti, uno ha contenuto massimo di zuccheri aggiunti pari a 2,5 gr./100 ml e uno è biologico (per i prodotti a base di frutta tropicale, il prodotto, oltre che biologico, può provenire da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l’adesione del produttore ad una *multistakeholder iniziative* quali il *Fairtrade Labelling Organizations* (FLO-cert), il *World Fair Trade Organization* (WFTO) o equivalenti).

b) Bevande calde

Nei distributori di caffè a doppia campana, una delle due miscele di caffè è biologica o proveniente da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l’adesione del produttore ad una iniziativa *multistakeholder iniziative* quali il *Fairtrade Labelling Organizations* (FLO-cert), il *World Fair Trade Organization* (WFTO) o equivalenti o certificata DTP 114.

Dal primo di gennaio 2025 tutti i granulati solubili, incluse le preparazioni per le bevande a base di tè e a

base di cacao, hanno un contenuto massimo di zuccheri di 6 grammi per 100 ml. di prodotto (o altro edulcorante con equivalente potere dolcificante per 100 ml).

c) Frutta e ortaggi

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

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

Nelle macchine distributrici automatiche refrigerate è messa a disposizione anche frutta imballata priva di zuccheri aggiunti (es. frutta essiccata e denocciolata, macedonie di frutta etc.) e frutta secca proveniente da coltivazioni italiane o da coltivazioni di nazioni europee.

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

d) Insalate

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

e) Panini e prodotti da forno artigianali

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

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

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

f) Prodotti esotici

Se presenti prodotti esotici (ad esempio, cacao, cioccolata, ananas, banane, zucchero di canna grezzo), questi sono biologici ovvero provenienti da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il *Fairtrade Labelling Organizations*, il *World Fair Trade Organization* o equivalenti oppure sono in possesso di una certificazione riconosciuta dalla Commissione Europea che ne garantisca la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della Direttiva (UE) n. 2018/2001¹, riferita ai prodotti alimentari o, nel caso della cioccolata, di una certificazione che garantisca la tracciabilità dei prodotti secondo lo standard internazionale ISO 34101 sul cacao sostenibile.

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

Se presenti formaggi ovvero latticini, è messa a disposizione almeno una linea di prodotti biologici o a

marchio di qualità DOP o “di montagna” in conformità al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014.

h) Merende (snack) salate

I grassi utilizzati per tali prodotti, se presenti possono essere olio extravergine di oliva o di girasole. Nella gamma di prodotti presente in ciascun distributore di merende salate, almeno una linea di prodotti su tre è biologica.

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

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

i) Merende (snack) dolci

Nella gamma di prodotti dolci presente in ciascun distributore, almeno una linea di prodotti su tre è biologica.

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

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

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

j) Uova

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

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

k) Prodotti privi di glutine e prodotti privi di lattosio

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

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

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

ART. 16 – MODALITA’ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il Servizio complessivamente inteso dovrà essere erogato nel rispetto dei Criteri Ambientali Minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili (approvato con DM 6 novembre 2023, in G.U. n. 282 del 2 dicembre 2023, in vigore dal 1° aprile 2024, come modificato con il Decreto Correttivo del 17 maggio 2024 del Ministero dell’ambiente e della sicurezza energetica, avente ad oggetto «*Modifiche al decreto 6 novembre 2023, recante «gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili»*», pubblicato in GU Serie Generale n. 131 del 6 giugno 2024).

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

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

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

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, salubrità e qualità delle acque destinate a consumo umano 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.

L’Istituzione Scolastica 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, senza che il Concessionario possa fare alcuna opposizione, l’effettuazione di controlli sulla qualità degli alimenti somministrati, sull’osservanza delle norme igieniche e sanitarie e, in genere, su tutto ciò che riterrà necessario per verificare il corretto funzionamento del Servizio.

In caso di contestazione sull’igiene e la qualità degli alimenti e delle bevande, varrà il giudizio inappellabile fornito, secondo le competenze merceologiche, igieniche e scientifiche, dalle autorità sanitarie o dai laboratori di analisi o, per quanto riguarda gli aspetti attinenti alla pulizia e 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 2 ore dalla richiesta, pena l’applicazione delle penali previste dall’art. 31 del presente Capitolato Tecnico e fatto salvo il diritto di rimborso delle spese sostenute dall’Amministrazione per l’effettuazione delle analisi e il risarcimento per eventuali altri danni. In caso di reiterati inadempimenti e violazioni, anche non gravi, l’Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere di diritto il Contratto, come previsto dall’art. 31 del presente Capitolato Tecnico.

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

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

ART. 16.1 Distributori di acqua calda e bevande calde

[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 distributori hanno il macinacaffè incorporato, per erogare caffè espresso senza necessità di cialde o capsule. Solo qualora gli spazi non consentano di installare distributori con tale specifica tecnica o i ridotti consumi previsti non consentano di garantire la qualità del caffè in chicchi, è consentito l’uso dei monoporzionati.

Il distributore prevede la doppia campana per consentire di offrire due miscele diverse, a meno che, per esigenze di spazio o per gli scarsi consumi stimati, sia necessario installare modelli di macchine di minori dimensioni, prive di doppia campana.

Il distributore non eroga automaticamente zucchero ma consente all’utente di aggiungerlo solo impostando un apposito selettore tramite il quale la quantità massima di zucchero erogabile per ciascuna bevanda è di quattro grammi.

L’erogazione del bicchiere monouso comporta il pagamento di un prezzo o extracosto pari a cinque centesimi di euro oltre al prezzo della bevanda qualora il distributore sia dotato di sensore per il rilevamento della tazza riutilizzabile. In caso di inserimento della tazza riutilizzabile non verrà erogato il bicchiere né addebitato l’importo. Tali sensori saranno installati solo nelle nuove macchine.

L’offerente, nella relazione CAM, riporta e descrive la documentazione utile alla verifica di conformità al criterio, per esempio indica la denominazione o la ragione sociale del produttore dell’apparecchio, il codice identificativo e le relative schede tecniche. Il rispetto di tutti i requisiti è verificato in sede di esecuzione contrattuale. In caso di assenza dei mezzi di verifica sopra riportati, il direttore dell’esecuzione del contratto si riserva di far sottoporre a test uno o più articoli della fornitura, con costi a carico dell’esecutore del servizio. A carico del medesimo permane l’obbligo di sostituire le forniture che dovessero risultare difformi.

ART. 16.2 Consumi energetici e gas refrigeranti

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).

I nuovi forni a microonde o altre apparecchiature ricadenti nell’ambito di applicazione del Regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.

L’offerente, nella Relazione CAM, riporta e descrive la documentazione utile alla verifica di conformità al criterio. La Relazione include copia dell’etichettatura energetica e scheda tecnica o altra documentazione tecnica da cui si possa evincere la conformità alle caratteristiche ambientali previste dal criterio. In fase di consegna, un’ulteriore verifica sarà eseguita attraverso la consultazione del *database* EPREL - Banca dati europea dei prodotti per l’etichettatura energetica (<https://eprel.ec.europa.eu/screen/product/refrigeratingappliancesdirectsalesfunction>) per le apparecchiature distributrici di alimenti e bevande.

In relazione ai distributori con funzione refrigerante, la conformità riguardo al potenziale di GWP dei gas utilizzati, è dimostrata tramite una nota tecnica o altra documentazione tecnica del fabbricante, che riporti il nome del gas refrigerante utilizzato con relativo GWP (allegati I e II del Regolamento (UE) n. 517/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 aprile 2014 sui gas fluorurati a effetto serra e che abroga il regolamento (CE) n. 842/2006). In caso di utilizzo di una miscela di gas refrigeranti è necessario indicare il nome dei singoli gas refrigeranti, la composizione della miscela dei gas utilizzati con i GWP delle singole sostanze e la relativa somma, quest’ultima calcolata secondo quanto indicato all’allegato IV del Regolamento (UE) n. 517/2014.

ART. 16.3 Manutenzione delle apparecchiature e riduzione dei consumi energetici

Entro 30 giorni dalla decorrenza contrattuale e, successivamente, a cadenza annuale, è trasmesso al responsabile dell’esecuzione del contratto il calendario delle specifiche attività di manutenzione e pulizia programmate sulle apparecchiature installate e gestite nell’ambito del servizio (ad esempio, le operazioni di pulizia delle serpentine

dei condensatori; il settaggio delle temperature; la sostituzione dei filtri delle apparecchiature microfiltranti etc.), coerente con le indicazioni fornite nei manuali tecnici di istruzioni per l’uso e la manutenzione del fabbricante.

Le operazioni di pulizia devono essere opportunamente concordate tenendo conto delle esigenze correlate al numero di utenti.

I manuali tecnici di istruzioni per l’uso e la manutenzione del fabbricante sono trasmessi unitamente alla comunicazione della prima programmazione delle attività di manutenzione. In un registro sono annotate e descritte le operazioni di manutenzione e pulizia eseguite che deve essere esibito su richiesta del responsabile dell’esecuzione del contratto o di altro responsabile indicato dalla stazione appaltante, al fine di monitorare l’effettiva esecuzione delle attività manutentive e di pulizia nelle giornate indicate nel programma, su base campionaria.

Le attività manutentive delle apparecchiature distributrici di acqua di rete trattata (esempio, microfiltrata), vengono eseguite anche tenendo conto del Piano di sicurezza per gli impianti di trattamento dell’acqua al punto d’uso specifico, che deve essere elaborato tenendo conto della linea guida di pari oggetto, redatta per conto delle principali Associazioni di categoria settoriali² e del Manuale di corretta prassi igienica per la Distribuzione di acqua Affinata, Refrigerata e/o Gasata da Unità Distributive automatiche aperte al pubblico (MCDA), redatto da AQUA ITALIA e UTILITALIA, validato dall’ISS e dal Ministero della Salute.

Per la manutenzione dei distributori automatici si fa riferimento al Manuale di corretta prassi igienica per la distribuzione automatica di alimenti e bevande di CONFIDA, edizione 2018 validato dal Ministero della Salute sulla base del Regolamento (CE) n. 852/2004 del 29 aprile 2004. sull’igiene dei prodotti alimentari. A maggiore tutela del servizio verso i consumatori, il gestore si dota di certificazione “TQS Vending”.

Le bevande fredde erogate tramite distributori automatici allacciati alla rete idrica sono sottoposte ad analisi batteriologiche almeno a cadenza semestrale a carico del concessionario. L’acqua trattata è sottoposta alle analisi previste nel citato Manuale di corretta prassi igienica, a cadenza almeno annuale. I risultati di tali analisi sono inviati al direttore dell’esecuzione del contratto e resi disponibili all’utenza. In una apposita segnaletica è riportata la data delle manutenzioni effettuate.

Entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale è altresì inviato al direttore dell’esecuzione del contratto un "Piano per la riduzione dei consumi energetici", che indichi, sulla base della rilevazione delle pratiche di consumo degli utenti e delle tipologie di prodotti presenti in ciascun distributore, le modalità operative da impostare (ad esempio la modalità stand-by tenendo conto delle fasce reali di utilizzo delle macchine, le temperature specifiche per categoria alimentari) in ciascun distributore al fine di garantire contestualmente la riduzione dei consumi energetici e le adeguate condizioni igienico sanitarie dei prodotti ivi contenuti. Il gestore applica le misure previste dal piano.

Il Direttore dell’esecuzione del contratto controlla l’esecuzione delle attività manutentive e di pulizia programmate e dei monitoraggi sui consumi energetici con sopralluoghi durante lo svolgimento dei medesimi e si riserva di prendere visione del registro delle attività di pulizia e manutenzione. Certificazione TQS Vending rilasciata da un organismo di valutazione della conformità.

ART. 16.4 Comunicazione

L’esecutore del servizio:

- fornisce indicazioni per l’utenza sui materiali con cui sono realizzati gli imballaggi, nonché i mescolatori e le posate per il consumo dei prodotti presenti nel distributore, per consentire un corretto conferimento nel contenitore di destinazione;
- in ciascuna apparecchiatura collegata alla rete idrica, ivi incluso nei distributori automatici di spremute, fornisce idoneo avviso all’utenza del fatto che la medesima non eroga automaticamente il bicchiere monouso se si inserisce un bicchiere o tazza riutilizzabile e comunica che questa misura ed il prezzo applicato al bicchiere monouso, sono previsti ai fini della prevenzione dei rifiuti nonché degli impatti ambientali connessi alla produzione e al trasporto dei prodotti monouso;
- elenca i principali criteri ambientali (o sociali) applicati che derivano dall’attuazione delle specifiche tecniche, delle clausole contrattuali ed eventualmente dei criteri premianti dei CAM;
- rende evidente ai consumatori le caratteristiche dei prodotti destinati ai soggetti con diverse fattispecie di restrizioni dietetiche;
- rende riconoscibili da parte del consumatore i prodotti biologici, così come quelli provenienti dal commercio equo e solidale, anche, ad esempio, collocandoli in spazi dedicati segnalati nel distributore;
- in caso di servizio reso con macchine collegate alla rete idrica per l’erogazione di bevande, nettari di frutta e/o acqua trattata: rende disponibile direttamente sugli erogatori (per esempio, con l’apposizione di infografiche con QR code o cartellino di manutenzione) le informazioni relative alla qualità dell’acqua e alla frequenza e risultati delle analisi effettuate come descritto al criterio “Manutenzione delle apparecchiature e riduzione dei consumi energetici”;
- espone le informazioni relative ai prodotti con minor contenuto di zucchero, sodio, grassi anche all’esterno dell’apparecchiatura, per facilitare la corretta selezione degli alimenti più appropriati per l’utenza.

I contenuti, modalità e tipologie della comunicazione sono condivisi e concordati con direttore dell’esecuzione del contratto.

L’offerente presenta una Relazione CAM in cui riporta e descrive la documentazione utile alla verifica di conformità ai punti sopra descritti.

ART. 17 – CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il Servizio deve essere garantito all’utenza dal lunedì al sabato, in conformità con il calendario scolastico.

Al fine di garantire la corretta conservazione degli alimenti e il regolare svolgimento del Servizio, l’Affidatario dovrà assicurare che i Distributori Automatici siano in attività 24 h su 24 h.

Il Concessionario e la Scuola, entro il mese di AGOSTO 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 trasmettendo il Calendario Scolastico deliberato dal Collegio Docenti.

L’Istituto si riserva la facoltà effettuare le verifiche sullo stato d’uso e di mantenimento delle attrezzature ed i materiali ed alimenti in esso custoditi o per ogni altra esigenza di Servizio.

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

Il Concessionario dovrà essere in regola con il pagamento degli stipendi e dei versamenti dei contributi in favore del proprio personale e dovrà fornire, su richiesta della 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 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’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 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO RELATIVI AL PERSONALE

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

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

L’elenco del personale, con la relativa documentazione, dovrà essere aggiornato con i nuovi inserimenti/cessazioni di personale, anche per sostituzione temporanea di altro personale per diversi motivi (infortunio, ferie, malattia ecc.), entro il giorno 15 del mese successivo a quello in cui le variazioni si sono verificate.

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

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

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

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

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

L’allontanamento dal Servizio di personale per trasferimento o per cessazione dal lavoro dovrà essere comunicato al Direttore dell’esecuzione del Contratto entro 5 giorni.

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

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

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

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

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

ART. 18.3 – FIGURE PROFESSIONALI

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

ART. 18.4 – REQUISITI DEL PERSONALE

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

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

ART. 18.5 – COMPITI E NORME COMPORTAMENTALI

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

- provvedere al regolare approvvigionamento 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, del Regolamento (CE) n. 852/2004 sull’igiene dei prodotti alimentari;
- essere sottoposto, a cura e spese dell’Affidatario, sia all’atto dell’assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche e alle misure di prevenzione richieste dalla normativa vigente;
- presentare, al rientro in Servizio, in caso di assenza dal lavoro per malattia per più di 5 giorni consecutivi, una dichiarazione medica attestante di non essere affetto da patologie infettive trasmissibili;
- osservare le disposizioni che regolano l’accesso, la permanenza e l’uscita dalla sede dell’Istituzione Scolastica;
- adeguarsi alle disposizioni impartite dal referente dell’Istituzione Scolastica e al rispetto delle norme di cui al D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i.;
- comunicare immediatamente al referente dell’Istituzione Scolastica qualunque evento accidentale (ad esempio danni non intenzionali) che dovesse accadere nell’espletamento del Servizio;

- osservare, ove applicabili, le prescrizioni finalizzate a ridurre gli sprechi dei prodotti alimentari contenute nella Legge 19 agosto 2016 n. 166 ed in ogni altra disposizione vigente;
- tenere un comportamento professionalmente adeguato e qualificato e improntato, in ogni occasione, alla massima educazione e correttezza;
- assicurare la riservatezza delle informazioni, dei documenti e degli atti amministrativi dei quali venga a conoscenza durante l’esecuzione della prestazione;
- assicurare che il personale sia sempre provvisto di cartellino di identificazione, durante il servizio, riportante la ragione sociale del Concessionario con il proprio nominativo ed una foto del dipendente;
- provvedere alla riconsegna delle cose, indipendentemente dal valore e dallo stato, che dovesse rinvenire nel corso dell’espletamento del Servizio.

TITOLO IV – SERVIZI ACCESSORI

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

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

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

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

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

ART. 19.1 – FORNITURA E INSTALLAZIONE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Sono a carico del Concessionario gli oneri relativi alla fornitura e all’installazione dei Distributori Automatici, idonei a svolgere le attività oggetto del Servizio.

I Distributori Automatici forniti e gli Impianti eventualmente installati dal Concessionario dovranno coincidere con quanto offerto in sede di gara, e dovranno essere in ogni caso idonei allo svolgimento dell’attività oggetto del Servizio di Distribuzione Automatica.

L’installazione degli Impianti e l’allocazione dei Distributori Automatici dovranno essere ultimate entro il termine stabilito dall’art. 7 del presente Capitolato. Il Concessionario potrà dare avvio al Servizio previa verifica positiva da parte della Stazione Appaltante della rispondenza della fornitura e dell’installazione a quanto stabilito dal presente Capitolato.

I Distributori Automatici richiesti:

- n. 4 Distributore bevande calde, **dimensione [...];**
- n. 8 Distributore alimenti, **dimensione [...];**

Si precisa che tutti i beni forniti e installati dal Concessionario resteranno di proprietà dello stesso, pertanto, alla scadenza naturale della Concessione, così come in ogni ipotesi di cessazione anticipata della stessa, il Concessionario avrà diritto di riprendere detti beni. In particolare, il Concessionario dovrà provvedere, entro e non oltre 10 (dieci) giorni dalla scadenza fissata, alla disinstallazione e allo sgombero dei suddetti beni, senza alcun onere aggiuntivo per l’Istituto.

I Distributori Automatici dovranno essere conformi alla legislazione vigente in materia di igiene, sicurezza e prevenzione incendi, nonché delle norme tecniche specifiche.

ART. 19.2 – CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE, FREDDE ED ALIMENTI PRECONFEZIONATI

I Distributori Automatici di bevande calde, fredde ed alimenti preconfezionati, dovranno possedere le seguenti caratteristiche minime:

- essere conformi alla legislazione vigente in materia di igiene, sicurezza e prevenzione incendi, nonché delle norme tecniche specifiche;
- essere di nuova fabbricazione e di ultima generazione al momento dell’installazione, anche in caso di sostituzione in corso della prestazione;
- possedere una capacità di erogazione adeguata all’utenza potenziale, in relazione alle sedi di collocazione e al raggruppamento delle macchine;
- essere dotati di sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non compromettere la conservazione di alimenti e bevande e di dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazioni;
- essere di facile pulizia e disinfettabili sia all’interno che all’esterno, e comunque tali da garantire l’assoluta igienicità dei Prodotti distribuiti;
- avere le superfici destinate a venire in contatto con gli alimenti idonee a resistere alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione;
- avere il dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazioni;
- accettare qualsiasi tipo di moneta (minimo € 0,05 centesimi) ed essere tutti provvisti della funzionalità “rendi resto”;
- segnalare chiaramente, a beneficio degli utenti, l’eventuale assenza o esaurimento di monete per il resto;
- essere dotati di “lettore” per strumenti elettronici (ad esempio: Chiavetta magnetica ricaricabile, Carta magnetica), da distribuire a cura ed onere dell’Affidatario, previo pagamento da parte dei richiedenti, di una cauzione massima di € 5,00 che dovrà essere restituita al momento della riconsegna dello strumento da parte del fruitore. Gli strumenti elettronici di pagamento dovranno essere identici per tutti i Distributori Automatici installati e conseguentemente funzionanti con sistema unico;
- essere dotati di chiare indicazioni sul prodotto offerto, secondo le vigenti disposizioni, e sul prezzo raggiungibile con monete (minimo € 0,05 centesimi) di diversa pezzatura, Chiavetta, Carta magnetica e/o App;

- essere dotati di sistemi di rilevazione del prezzo ed eventuale dettaglio della composizione dei Prodotti mediante selezione da tastiera;
- segnalare chiaramente, a beneficio degli utenti, l'eventuale indisponibilità dei singoli Prodotti;
- essere posizionati in modo da permettere una sicura e corretta pulizia del pavimento sottostante e adiacente;
- riportare una targhetta con il nominativo e la ragione sociale dell'Impresa affidataria ed il suo recapito oltre al nominativo e recapito del referente cui rivolgersi in caso d'urgenza;
- essere dotati di contatore per rilevare i consumi nel caso in cui l'impianto della corrente elettrica e dell'acqua non siano già predisposti al rilevamento dei consumi.

I Distributori di bevande calde dovranno, inoltre, possedere:

- essere dotati di dispositivo per la regolazione progressiva dello zucchero;
- allacciamento diretto alla rete idrica dell'edificio. Non sono ammessi erogatori mediante boccione d'acqua, salvo il caso di adozione, da parte dell'autorità competente per il territorio in cui è ubicata l'Istituzione Scolastica, di un'ordinanza di non potabilità delle acque locali;
- assenza di serbatoi o altri sistemi di accumulo dell'acqua in entrata;
- nel caso la tubatura di allacciamento diretto dell'acqua in entrata fosse di lunghezza superiore ai 5 metri, andrà previsto in prossimità dell'erogatore un rubinetto che consenta eventuali prelievi dell'acqua per il controllo della qualità.

ART. 19.3 – NORME PER IMPIANTI, ALLACCIAMENTI ELETTRICI E COLLEGAMENTI IDRAULICI

Il Concessionario provvederà a sua cura e spese all'allacciamento dei Distributori Automatici agli impianti elettrici ed idrici, messi a disposizione dall'Istituzione Scolastica.

Il Concessionario provvederà all'installazione di appositi contatori elettrici a defalco per ciascun Punto di ristoro che provvederà a mantenere per l'intera durata del Servizio.

Il collegamento idrico dovrà essere realizzato a cura e spese del Concessionario, secondo norme di buona tecnica, garantendo la conformità del collegamento all'attacco alla rete idrica che sarà messo a disposizione, a cura della Stazione Appaltante, in prossimità delle apparecchiature da installare.

La qualità dell'acqua che verrà erogata dall'Istituto sarà verificata, da un Ente competente ad effettuare le analisi microbiologiche, prima della messa in esercizio dei Distributori, siano essi Distributori di bevande calde che erogatori di acqua potabile, direttamente dal rubinetto a cui i Distributori verranno allacciati.

Qualora i risultati delle analisi non soddisfino i criteri di legge verrà sospesa l'installazione sino a quando questi non rientrino nuovamente nei parametri.

Sarà cura del Concessionario mantenere l'acqua dall'allacciamento dell'Istituzione Scolastica sino all'erogazione all'utente nei parametri di legge.

ART. 20 – MANUTENZIONI DI COMPETENZA DEL CONCESSIONARIO

Sono a totale carico del Concessionario tutte le opere di manutenzione ordinaria e straordinaria atte ad assicurare il perfetto funzionamento dei Distributori Automatici e degli Impianti eventualmente installati, nonché eventuali

riparazioni ed i ripristini conseguenti ad eventuali danni agli immobili e relative pertinenze dell’Amministrazione contraente causati dall’installazione e dal funzionamento dei medesimi.

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

È altresì a carico del Concessionario la piccola manutenzione degli impianti esistenti.

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

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

ART. 20.1 – MANUTENZIONE ORDINARIA

A partire dalla data di installazione dei Distributori Automatici necessari allo svolgimento del Servizio di Distribuzione Automatica, e per tutta la durata della Concessione, il Concessionario dovrà mantenere i medesimi in perfetto stato di funzionamento, provvedendo ad erogare, a propria cura, apposita assistenza tecnica e ponendo in essere ogni attività necessaria per garantire il corretto funzionamento degli stessi e la risoluzione di eventuali malfunzionamenti per tutto il periodo di durata del Contratto.

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

ART. 20.2 – MANUTENZIONE STRAORDINARIA

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

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

Qualora l’entità degli interventi da eseguire non consenta di ripristinare la piena e perfetta operatività e funzionalità del Servizio entro il predetto termine massimo stabilito, l’Affidatario dovrà provvedere alla sostituzione dell’attrezzatura danneggiata con altra attrezzatura aventi caratteristiche tecniche equivalenti o superiori a quello in stato di fermo, senza alcun onere aggiuntivo per l’Istituto, entro il termine massimo di 24 (ventiquattro) ore solari afferenti a giorni feriali, decorrenti dal primo intervento effettuato a seguito della segnalazione del malfunzionamento, pena l’applicazione di una penale.

Inoltre il Concessionario è obbligato ad effettuare ed eseguire, a proprie spese, ogni intervento di modifica, aggiunta o trasformazione degli Impianti Tecnologici interni installati (per l’energia elettrica e l’acqua) che fosse richiesta dalle autorità competenti. L’adeguamento a norma deve avvenire in osservanza di leggi presenti e future, nell’ottica del contenimento dei consumi energetici, dell’antiquinamento (acque e fumi) della sicurezza, dell’antincendio, dell’infortunistica, della salubrità degli ambienti ecc. In caso di inadempienza, la Stazione

Appaltante diffiderà il gestore ad eseguire i lavori entro il termine fissato, trascorso il quale la Stazione Appaltante medesima provvederà direttamente con relativo addebito dei costi, con diritto di rivalsa sulle garanzie prestate.

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

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

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

ART. 20.3 – PICCOLA MANUTENZIONE

Il Concessionario è tenuto ad assicurare il buon uso, la conservazione degli Impianti Tecnologici eventualmente messi a disposizione dalla Scuola (ad esempio: impianto elettrico e impianto idrico-sanitario, ecc.).

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

ART. 21 – MANUTENZIONI DI COMPETENZA DELL’ISTITUZIONE SCOLASTICA

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

ART. 22 – DISPOSIZIONI GENERALI PULIZIA E IGIENE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Il Concessionario effettuerà le pulizie giornaliere e periodiche, interne ed esterne dei Distributori Automatici.

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

- a) salvaguardare lo stato igienico-sanitario dell’ambiente;
- b) salvaguardare le superfici sottoposte alle pulizie;
- d) salvaguardare lo stato igienico-sanitario dei Distributori Automatici.

Il Concessionario sarà tenuto a pulire periodicamente i Distributori Automatici.

In particolare, la pulizia avrà ad oggetto tutte le componenti interne del distributore automatico e la sanificazione di tutte le superfici interessate nel rispetto delle prescrizioni di settore.

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

La mancata osservanza delle tempistiche indicate nel proprio Piano di igiene e pulizia da parte del Concessionario, comporterà l’applicazione della penale prevista dall’art. 31 del presente Capitolato.

ART. 23 – RIFIUTI E MATERIALI DI RISULTA

Il Concessionario conformemente agli oneri assunti con la presente Concessione ha l’obbligo di garantire la gestione dei rifiuti nel rispetto della normativa vigente in particolare in materia di raccolta differenziata e dunque in conformità al D.Lgs. n. 152/2006 “Norme in materia ambientale”, come modificato dal D.Lgs. n. 4/2008.

Gli imballaggi e gli scarti derivanti dal servizio di rifornimento dei distributori saranno raccolti e smaltiti dal Concessionario, utilizzando risorse proprie e non insistendo sui contenitori per la raccolta differenziata previsti per i rifiuti generati a seguito del consumo dei prodotti offerti mediante la Distribuzione Automatica, coerente con le modalità di raccolta previste dall’amministrazione comunale. Le spese per il Servizio di trasporto e smaltimento di tali imballaggi e scarti, saranno a totale carico del Concessionario, per cui l’Istituzione Scolastica sarà completamente sollevata da detti obblighi.

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dal Servizio, a seguito del consumo dei prodotti offerti mediante la Distribuzione Automatica, saranno raccolti negli appositi contenitori per la raccolta differenziata e smaltiti a cura dell’Istituzione Scolastica, servizio incluso nel canone di cui all’art. 6 .

Il Concessionario deve assicurare sanificazione dei Distributori Automatici in conformità alla normativa vigente, nel mantenimento dell’igiene e salubrità dell’ambiente.

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

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

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

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

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

ART. 24 – DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI SICUREZZA

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

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

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

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

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

Il Concessionario sarà tenuto:

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

TITOLO VI – DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI

ART. 25 – DOCUMENTAZIONE PER I CONTROLLI DI CONFORMITÀ

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

In particolare, il Concessionario è tenuto, tra gli altri, a mantenere copia dei seguenti documenti:

- piano gestionale del Servizio di Distribuzione Automatica (Capitolato Tecnico ed Offerta Tecnica);
- verbale di consegna;
- elenco del personale, copia dei relativi *curricula*;
- programma di turnazione del personale;
- registro presenze del personale in servizio (posto all’ingresso);
- piano della formazione per il personale;
- piano di autocontrollo in conformità al Regolamento CE n. 852/2004 ed evidenze dell’applicazione della tracciabilità dei prodotti alimentari ai sensi del Regolamento CE n. 178/2002;
- documentazione e Piani previsti dal D.Lgs. n. 81/2008 (DVR, Piano di emergenza, ecc.);
- piano di gestione delle pulizie dei Distributori Automatici;
- registro delle manutenzioni.

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

ART. 26 – DISPOSIZIONI GENERALI

Fatti salvi i controlli igienico-sanitari e nutrizionali esercitati nei modi previsti dalla vigente normativa dagli enti preposti, la Stazione Appaltante, attraverso il Responsabile Ufficio Tecnico nominato all’atto della stipula del Contratto, potrà, in qualsiasi momento, effettuare controlli, in contraddittorio tra le parti, sulla qualità dei servizi e dei beni di consumo offerti, sul funzionamento dell’esercizio nonché su tutte le modalità di espletamento delle attività di ristoro senza che il Concessionario abbia ad impedirli.

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

A tal fine il Concessionario riconosce il diritto di accesso e di verifica in qualunque momento ai dipendenti dell’Istituzione Scolastica a ciò preposti od a persone appositamente incaricate in tutti i locali e le aree dell’esercizio del Servizio.

Le ispezioni riguarderanno: controlli igienico sanitari sul personale addetto, sui libretti sanitari, nonché controlli a campione su tutti i prodotti posti in vendita (ad esempio anche le date di scadenza di tali prodotti ecc.).

I controlli riguarderanno:

1. Controlli a vista del Servizio dei quali si fornisce di seguito un elenco a titolo esemplificativo e non esaustivo:
 - modalità e tempi di conservazione degli alimenti;
 - qualità degli alimenti offerti in vendita;
 - etichettatura di alimenti e prodotti detergenti;
 - modalità di impegno dei sanificanti;
 - caratteristiche dei sanificanti;

- modalità e tempi di sgombero dei rifiuti;
 - verifica del corretto uso degli Impianti;
 - stato igienico degli Impianti e dei Distributori Automatici;
 - interventi di manutenzione a carico del gestore;
 - stato igienico sanitario del personale addetto;
 - organizzazione del personale e organigramma;
 - pulizia dei Distributori Automatici.
2. Controlli delle procedure adottate ai sensi delle vigenti normative sull’igiene dei prodotti alimentari: detti controlli riguarderanno la congruità delle procedure quotidianamente realizzate rispetto al piano HACCP di cui il Concessionario è tenuto a fornirne copia, prima dell’avvio del Servizio, al Direttore dell’esecuzione del Contratto ed al manuale specificamente adottato sulla base delle normative vigenti.

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

ART. 27 – CUSTOMER SATISFACTION

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

A tal fine il Concessionario, in accordo con l’Istituzione Scolastica, deve predisporre un apposito modulo che costituirà lo strumento di misurazione della soddisfazione degli utenti nei confronti dei servizi prestati. Dette rilevazioni devono essere effettuate almeno 1 volta per ciascun anno di svolgimento del Servizio e la prima deve essere effettuata non prima di 4 mesi dall’attivazione del Servizio. Tali rilevazioni devono essere strutturate per la misurazione della qualità percepita del Servizio reso almeno in ordine ai seguenti livelli:

- a) qualità dei prodotti alimentari;
- b) qualità dei Distributori Automatici;
- c) qualità della pulizia, igiene e sicurezza dei Distributori Automatici.

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

L’Istituzione Scolastica, sulla base delle risultanze delle rilevazioni del grado di soddisfazione dell’utenza, per quel che concerne il controllo sul Servizio, potrà segnalare al Concessionario l’inidoneità delle modalità di svolgimento del Servizio chiedendone l'immediato miglioramento, senza che ciò possa costituire motivo di variazione dei prezzi contrattuali e/o ulteriori oneri o risarcimenti di sorta, rispetto a quelli pattuiti in sede di gara.

TITOLO VIII – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E TUTELA DELLA RISERVATEZZA

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

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

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

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

TITOLO IX – PUBBLICITÀ

ART. 29 – PUBBLICITÀ

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

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

TITOLO X – ASPETTI CONTRATTUALI

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

Il Concessionario dovrà garantire la continuità del Servizio.

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

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

- **scioperi del personale del Concessionario:** in caso di sciopero del personale, agitazioni sindacali, ecc. che rendano impossibile il regolare svolgimento 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 l’Affidatario non potrà sospendere il Servizio eccependo irregolarità di controprestazioni.

In caso di lavori manutenzione straordinaria agli Impianti Tecnologici eventualmente installati o ai Distributori Automatici, l’Istituzione Scolastica comunicherà, con congruo anticipo, il piano dei lavori programmati ed i relativi periodi di esecuzione degli stessi e Il Concessionario non potrà richiedere compensi integrativi, indennizzi e/o risarcimenti.

Salvo quanto previsto in questo articolo, l’interruzione o sospensione del Servizio per decisione unilaterale del Concessionario costituisce inadempimento contrattuale che comporterà la risoluzione del Contratto. In tal caso l’Istituto procederà all’incameramento della cauzione definitiva, fatta comunque salva la facoltà di procedere nei

confronti del Concessionario per tutti gli oneri conseguenti e derivanti dalla risoluzione contrattuale, compresi i maggiori oneri contrattuali eventualmente sostenuti dall’Istituzione Scolastica e conseguenti a quelli derivanti dal nuovo rapporto contrattuale.

ART. 31 – 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 (espresso in euro)
A	Mancato rispetto dei termini per l’installazione dei Distributori Automatici (Art. 7 del presente Capitolato)	50,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo per ciascun distributore
B	In caso di ritardo nell’effettiva attivazione del Servizio rispetto al termine di 5 giorni dalla stipula del Contratto, derivante da fatto imputabile a dolo o colpa dell’Affidatario (Art. 7 del presente Capitolato)	50,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo per ciascun distributore
C	Mancato rispetto delle tempistiche per lo svolgimento degli interventi di pulizia, sanificazione e disinfezione che scaturiranno in sede di offerta indicate nel proprio Piano di igiene e pulizia (Art. 22 del presente Capitolato).	Prima infrazione 50,00 per distributore Infrazioni successive 75,00 per distributore
D	Omissione o mancato rispetto dei termini per gli interventi di manutenzione da parte del Concessionario (Art. 20 del presente Capitolato).	50,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo per ciascun distributore
E	Mancato rispetto dei tempi d’intervento massimi per il rifornimento e/o riassortimento dei Distributori Automatici (Art.12 del presente Capitolato).	50,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo per ciascun distributore
F	Mancata corresponsione del Canone concessorio annuo entro le scadenze stabilite (Art. 6 del presente Capitolato).	50,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo per ciascun distributore
G	Rifiuto ingiustificato di sottoporsi ai controlli e alle verifiche, degli incaricati del Ministero del monitoraggio del Servizio (Titolo VII del presente Capitolato).	100,00 per ogni violazione accertata
H	Inadempimenti e violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali in tema d’igiene e sicurezza degli alimenti, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del Servizio (Art. 16 del presente Capitolato).	100,00 per ogni violazione accertata

INADEMPIENZA		IMPORTO PENALE (espresso in euro)
I	Mancato rispetto della normativa vigente e richiamata nel presente Capitolato relativa alla gestione dei rifiuti ed in particolare a quanto previsto per la raccolta differenziata (Art. 23 del presente Capitolato).	100,00 per ogni violazione accertata
L	Rifornimento dei Distributori Automatici con Prodotti non conformi a quelli indicati nel Catalogo dei prodotti e in violazione dei divieti prescritti dal presente Capitolato e dalla normativa vigente (Art.15 del presente Capitolato).	100,00 per ogni violazione accertata
M	Presenza nei Distributori di Prodotti scaduti (Art. 15 del presente Capitolato).	100,00 per ogni violazione accertata
N	Presenza nei Distributori di bevande fredde ed alimenti preconfezionati di bottigliette di acqua naturale e/o frizzante non conformi alle caratteristiche previste (Art. 15 del presente Capitolato).	50,00 per ogni violazione accertata
O	Presenza nei Distributori di bevande calde di bicchieri e palette non conformi alle caratteristiche previste (Art. 15 del presente Capitolato).	30,00 per ogni violazione accertata

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

La richiesta e/o pagamento delle penali, non esonera in nessun caso il Concessionario dall’adempimento dell’obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l’obbligo di pagamento della penale medesima.

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

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

- qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti di ordine generale, d’idoneità professionale, di capacità economica e finanziaria e di capacità tecnica e professionale (artt. 94 e ss. e 100 del Codice), come dichiarati nel Documento di gara unico europeo (DGUE) di cui all’Allegato n. 3 del Disciplinare di Gara;
- qualora il Concessionario non comunichi immediatamente all'Amministrazione, ai sensi dell'art. 1456 c.c., ogni variazione rispetto ai requisiti dichiarati e accertati prima della sottoscrizione del Contratto;
- sospensione, da parte delle autorità competenti, del Servizio in caso di sopravvenuta mancanza di uno dei requisiti e/o delle condizioni previste dalla normativa vigente;
- manifesta incapacità nell'esecuzione del Servizio, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;
- ritardo nell'avvio del Servizio superiore a 5 giorni rispetto al termine convenuto;
- grave inadempienza accertata alle norme di legge riguardanti la prevenzione degli infortuni, la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro;
- violazioni delle norme che disciplinano l'emersione del lavoro sommerso di cui all'art. 1 *bis* della L. n. 383/2001 come sostituito dal D.L. n. 210/2002, convertito in L. n. 266/2002;

- h) 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;
- i) interruzione parziale o totale del Servizio senza giustificato motivo;
- j) cessione, anche parziale, del Contratto;
- k) apertura di una procedura di fallimento, liquidazione, concordato preventivo ed equivalenti a carico del Concessionario;
- l) inosservanza riguardo qualsiasi debito Contratto dal Concessionario per l'esercizio dell'attività;
- m) inosservanza degli obblighi dettati dalla L. n. 136/2010, "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia", in tema di tracciabilità dei flussi finanziari;
- n) qualora l'importo delle penali applicate dovesse superare il 5% del valore economico massimo dell'importo del Contratto;
- o) mancata reintegrazione delle cauzioni eventualmente escusse entro il termine di 10 (*dieci*) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Istituzione Scolastica;
- p) qualora il Concessionario non sia in grado di provare, in qualsiasi momento, la copertura assicurativa;
- q) mancato rispetto dell'Amministrazione e delle Istituzioni in generale, a totale incondizionato giudizio della Stazione Appaltante;
- r) 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;
- s) presenza nei Distributori Automatici di bevanda alcolica o superalcolica e/o tabacchi o prodotti contenente tabacchi;
- t) dopo n. 3 (tre) contestazioni formali, intervenute nell'arco di 12 (dodici) mesi, per le quali non siano pervenute o non siano state accolte, da parte della Stazione Appaltante, le giustificazioni dell'Affidatario;
- u) qualora ogni altra fattispecie d'inadempimento e/o irregolarità faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il Contratto, a totale incondizionato giudizio dell'Istituzione Scolastica.

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

- la facoltà di procedere all'esecuzione in danno dell'Affidatario, fatto salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno; l'esecuzione in danno non esime l'Affidatario dalla responsabilità civile e penale in cui lo stesso possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione;
- il diritto di affidare a terzi il Servizio, in danno dell'Affidatario, fatto salvo il diritto al risarcimento delle maggiori spese (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. 33 – CESSIONE DEI CREDITI

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

ART. 34 – TRACCIABILITA’ DEI FLUSSI FINANZIARI

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

ART. 35 – RECESSO

Ai sensi dell’art. 190 del Codice, fermo restando quanto previsto dagli artt. 88, comma 4 *ter*, e 92, comma 4, del D.Lgs. n. 159/11, l’Istituzione Scolastica potrà recedere dal Contratto, in tutto o in parte, in qualunque momento. Il Concessionario non potrà pretendere dall’Istituto alcun indennizzo per le spese sostenute per i servizi espletati.

L’Istituzione Scolastica potrà, pertanto, recedere dal presente Contratto in ogni momento, anche in deroga a quanto previsto dall’art. 1671 c.c., dandone comunicazione al Concessionario mediante raccomandata con ricevuta di ritorno e Posta Elettronica Certificata, con preavviso di almeno 10 giorni solari rispetto agli effetti del recesso, decorsi i quali il Concessionario sarà tenuto alla riconsegna dei locali nello stato in cui si trovava prima della stipula del Contratto.

ART. 36 – CAUZIONE DEFINITIVA

La stipula del Contratto è subordinata alla presentazione del deposito cauzionale definitivo nella misura del 10% (dieci per cento) del valore complessivo della Concessione, a norma dell’art. 117, comma 1, del Codice. Il deposito in questione si intende a garanzia dell’adempimento di tutte le obbligazioni assunte e del risarcimento dei danni derivanti da eventuali inadempienze, fatta, comunque salva la risarcibilità del maggior danno. La cauzione è a copertura anche delle penali.

ART. 37 – ASSICURAZIONI

L’Affidatario, ai fini della stipula del Contratto di Concessione relativo alla gestione del Servizio di Ristorazione inerente ai Distributori Automatici, **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’Affidatario dovrà presentare **una Responsabilità Civile verso Terzi (RCT)**: per danni, di qualsiasi natura, diretti e indiretti arrecati a persone, cose o animali da atti eseguiti o ordinati da dipendenti e/o collaboratori dell’Affidatario o comunque in dipendenza diretta o indiretta dall’esecuzione del Servizio. Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale “unico” di garanzia per sinistro e per persona non inferiore a **€ 5.000.000,00 (euro cinquemilioni/00)** e non potrà prevedere esclusioni che limitino la copertura delle responsabilità sopra descritte.

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

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

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

Si precisa che la/e polizza/e assicurativa/e dovrà/anno 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 dei Distributori Automatici e/o degli Impianti, per eventuale interruzione o mancanza di energia elettrica, per eventuali furti, manomissioni, danni e guasti arrecati da terzi ai Distributori Automatici e agli Impianti, per incendi.

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

ART. 38 – DIVIETI

Il Concessionario, inoltre, non potrà adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dall’Istituto, nonché i Distributori Automatici e gli Impianti eventualmente installati, 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 Distributori Automatici, 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.

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

TITOLO XI – OSSERVANZA NORMATIVA E RESPONSABILITA’ PER DANNI

ART. 39 – OSSERVANZA NORMATIVA E RESPONSABILITA’ PER DANNI

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

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

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

ART. 40 – FORO COMPETENTE

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