



Ministero dell'Istruzione e del Merito

Liceo Scientifico Statale

"R. CACCIOPPOLI"

Via Nuova del Campo, 22/R - 80141 Napoli

☎ 081 7805620 - fax 081 7511988 - C.F. 80022800637

naps07000r@istruzione.it - PEC: naps07000r@pec.istruzione.it

cod. univoco ufficio: UFEXXE - cod. mecc.: NAPS07000R

www.liceocaccioppoli.edu.it

CAPITOLATO TECNICO

Oggetto: procedura negoziata senza pubblicazione di un bando di gara, previa indagine di mercato, per l'affidamento della Concessione del Servizio di bar-punto di ristoro interno presso il Liceo scientifico "Renato Caccioppoli" di Napoli - Sede centrale Via Nuova del Campo 22/R, Napoli (80141), ai sensi dell'art. 187 del D. Lgs. n. 36/2023, per 6 (sei) ANNI, per un importo stimato pari a € 528.684,54

CIG: BA35FA5840

Art. 1 - DEFINIZIONI E CPV PREVALENTI

Il presente Capitolato tecnico intende regolamentare i principali requisiti e gli elementi che verranno inseriti nel contratto di concessione avente ad oggetto il "Servizio di ristorazione mediante BAR" consistente nell'approvvigionamento, preparazione e somministrazione di bevande ed alimenti che l'Amministrazione concedente sottoscriverà con un operatore economico in possesso dei requisiti necessari per l'espletamento del servizio in oggetto (di seguito, la "Concessione").

Le categorie merceologiche prevalenti (CPV) utilizzate dall'Amministrazione in relazione alle Concessioni del servizio di ristorazione mediante BAR: "CPV: 55410000-7 Servizi di gestione bar". Pertanto, sono ammessi a partecipare alla presente procedura soltanto gli operatori economici che risultino abilitati alla categoria merceologica associata ai CPV sopra indicati.

Art. 2 - OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO

Oggetto dell’affidamento è la concessione del Servizio di ristorazione mediante BAR, consistente nell’approvvigionamento, preparazione e somministrazione di bevande ed alimenti, da effettuarsi nella struttura ubicata nella porzione di edificio dell’Amministrazione concedente individuata nella planimetria allegata al presente capitolato, per 6 (sei) ANNI, come specificati nella tabella di seguito riportata:

Amministrazione concedente beneficiaria del Servizio: Liceo scientifico “Renato Caccioppoli” di Napoli	
TIPOLOGIA DEL PUNTO DI RISTORO: Servizio piccolo BAR da installarsi interno degli edifici dell’Amministrazione concedente	
DENOMINAZIONE PLESSI/SEDI DISTACCATE DELL’AMMINISTRAZIONE BENEFICIARIA	UBICAZIONE SEDE PLESSI/SEDI DISTACCATE DELL’AMMINISTRAZIONE BENEFICIARIA
Sede centrale: Via Nuova del Campo 22/R	1 punto ristoro – BAR (Buvette) MQ 19,00 (8,00 mq. Buvette + 11,00 mq di deposito)

- messa in esercizio e gestione economico-funzionale del Punto di Ristoro (Buvette), ivi compreso l’approvvigionamento, il rifornimento, la conservazione, la preparazione e la somministrazione dei prodotti alimentari (alimenti e bevande), specificatamente richiesti dall’Amministrazione concedente beneficiaria del Servizio indicati nel “Catalogo dei Prodotti” allegato al presente avviso;
- allestimento dei locali adibiti a Punto Ristoro (Buvette) con gli arredi, le apparecchiature e le attrezzature necessarie all’espletamento del Servizio in oggetto;
- realizzazione ed installazione a regola d’arte, a propria cura e spese, di eventuali montanti di allacciamento e di contatori per l’acqua e l’energia elettrica necessari all’espletamento del Servizio in oggetto oppure, ove non fosse possibile l’installazione di contatori autonomi, allaccio con autorizzazione all’utilizzo, previo rilascio di espresso nulla da parte dell’ufficio tecnico competente, alle utenze ed impianti elettrici e idrici già esistenti presso i locali dell’edificio dove sarà svolto il Servizio (con o senza contatore a defalco) secondo le condizioni di concessione degli spazi stabilite dall’Ente proprietario Città Metropolitana di Napoli cui si rinvia per la specifica disciplina della concessione degli spazi;
- disinstallazione delle opere e/o degli interventi di cui al punto precedente, al termine della Concessione;
- raccolta e conferimento dei rifiuti derivanti dall’esecuzione del Servizio in oggetto all’interno degli appositi contenitori sui quali sono riportate chiare indicazioni per consentire il

conferimento corretto delle diverse frazioni di rifiuti, nell'osservanza della normativa stabilita a livello territoriale;

- realizzazione delle attività e di tutti gli interventi necessari a garantire la pulizia interna ed esterna del Punto di Ristoro e di tutti gli spazi ad esso pertinenti, a propria cura e spese;
- manutenzione, ordinaria e straordinaria, del Punto di Ristoro, nonché degli Impianti meccanici, elettrici e idrici autonomi eventualmente realizzati dall'affidatario, sotto la propria responsabilità e a proprie cura e spese, nonché ogni altra attività funzionale alla conduzione, alla gestione e all'espletamento del Servizio richiesto;
- messa in pristino, a propria cura e spese, degli spazi e dei luoghi dell'edificio utilizzati per l'esecuzione del Servizio alla data di scadenza della Concessione.

La gestione del Servizio, da realizzarsi a cura dell'operatore economico affidatario ed a proprio rischio con personale ed organizzazione propri, comprende l'organizzazione e lo svolgimento delle suindicate attività nel rispetto della vigente normativa, delle finalità istituzionali dell'Amministrazione concedente, di quanto stabilito nei documenti relativi alla procedura di affidamento in oggetto e in particolare, di quanto stabilito nel Capitolato tecnico

I servizi suindicati dovranno essere svolti dal personale dell'operatore economico affidatario per tutta la durata della Concessione.

Per l'espletamento del Servizio, la Città Metropolitana di Napoli con proprio provvedimento concederà all'operatore economico aggiudicatario gli spazi per la fornitura di prodotti mediante punti ristoro collocati all'interno dell'Istituzione scolastica, a titolo precario non configurabile come locazione. A fronte della concessione in uso degli spazi e dei locali, l'operatore economico affidatario dovrà corrispondere all'Ente proprietario dell'immobile un canone periodico (canone concessivo ai sensi dell'art.6 dello Schema Disciplinare Città Metropolitana di Napoli). Il canone mensile per la concessione del locale da destinare a buvette, è determinato dall'Ente proprietario in ragione dei metri quadrati concessi in uso e del numero di studenti iscritti. Sono a carico del concessionario, oltre al canone, tutte le spese per l'esecuzione dei lavori di adattamento necessari per rendere idoneo all'uso di buvette il locale individuato. Per quanto attiene l'alimentazione idrica ed elettrica, il concessionario è tenuto a provvedere alla stipula, con gli enti erogatori, di autonomi contratti di fornitura e a depositare copia dei contratti stipulati presso la Direzione Amministrativa Scuole della Città Metropolitana di Napoli.

A fronte dell'espletamento del Servizio, la controprestazione a favore dell'operatore economico affidatario 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 del Servizio stesso.

Art. 3 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO BAR

Per tutta la durata della Concessione, l'operatore economico affidatario si obbliga ad eseguire il Servizio mediante allestimento di un punto ristoro che sarà ubicato nelle aree individuate in

planimetria allegata al presente capitolato, e ad erogare un servizio di ristorazione mediante la somministrazione di bevande e alimenti preparati. L'operatore economico affidatario dovrà rispettare l'orario di servizio con il quale saranno stabilite le ore dedicate esclusivamente all'attività di gestione del bar.

Per lo svolgimento del servizio l'affidatario dovrà eseguire tutti i lavori di adattamento necessari, così come indicato nel Disciplinare tecnico elaborato dalla CITTÀ METROPOLITANA DI NAPOLI AREA GESTIONE E VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO SCOLASTICO DIREZIONE SERVIZI TECNICI SCUOLE 3, le cui specifiche ed indicazioni costituiscono parte integrante e sostanziale del presente capitolato per la parte riguardante la concessione degli spazi da parte dell'Ente proprietario dell'immobile, alle quali espressamente si rinvia per la disciplina specifica cui è tenuto ad assoggettarsi il concessionario degli spazi. L'Amministrazione concedente non assuma alcuna responsabilità in ordine al rapporto concessorio che intercorrerà tra l'operatore economico aggiudicatario e l'Ente proprietario degli immobili cui compete la disciplina.

E' comunque facoltà dell'Amministrazione concedente richiedere, in qualunque momento, l'installazione di autonomi contatori di acqua, luce e gas per la contabilizzazione separata delle spese a diretto ad esclusivo carico dall'operatore economico affidatario.

Per l'allestimento e la gestione del punto ristoro (Buvette) il concessionario dovrà attenersi e rispettare tutte le indicazioni contenute nello Schema di disciplinare della Città Metropolitana di Napoli e del Disciplinare Tecnico della Città Metropolitana allegati al presente Capitolato quali parte integrante e sostanziale dello stesso.

Per l'allestimento del punto di ristoro BAR l'affidatario dovrà rispettare tutte le indicazioni di cui ai punti: 3.1.6 Efficienza energetica; 3.1.7 Riduttori di flusso idrico; 3.1.8 Arredi per punti ristoro; 3.1.9 Comunicazione; del Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza energetica 9 aprile 2025 "Aggiornamento dei «Criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili», di cui al decreto 6 novembre 2023", pubblicati in G.U. 26/4/2025 Serie Generale n.96.

Art. 4 – DURATA DELLA CONCESSIONE E CALENDARIO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

La Concessione avrà una durata di **6 (SEI) anni solari**, naturali e consecutivi, a decorrere dalla data di attivazione del servizio.

I contratti e gli impegni sottoscritti dalle parti vincoleranno l'operatore economico affidatario dal momento della loro formazione o sottoscrizione; mentre saranno vincolanti per l'Amministrazione dal momento dell'attivazione del servizio.

Ai sensi dell'art. 178, comma 5, del D. Lgs. n. 36/2023, la Concessione non è prorogabile, salvo per la revisione di cui all'articolo 192, comma 1, del D. Lgs. n. 36/2023. Alla scadenza prevista, qualora l'interruzione delle prestazioni non consenta di garantire la continuità del servizio e possa determinare un grave danno all'interesse pubblico, ai sensi dell'art.120 comma 11 D.lgs. 36/2023 la

durata del Contratto potrà essere prorogata dall'Amministrazione concedente per il tempo strettamente necessario e funzionale all'espletamento degli adempimenti ed attività necessarie all'individuazione del nuovo contraente del Servizio, previa comunicazione scritta al Concessionario. Resta inteso che, in caso di proroga tecnica del Contratto, l'operatore economico affidatario sarà tenuto ad eseguire le prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nella Concessione.

Orario di servizio: il Servizio dovrà essere garantito all'utenza dal lunedì al venerdì, in conformità con il calendario lavorativo, **dalle ore 8.00 alle ore 14,00**, *salvo eventuali attività pomeridiane che saranno comunicate preventivamente da parte della Stazione Appaltante.*

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

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

Art. 5 - VALORE COMPLESSIVO DELLA CONCESSIONE

Ai sensi dell'art. 179 del Codice, il Valore della Concessione è costituito dal fatturato totale del Concessionario, stimato dall'Amministrazione concedente, per tutta la durata del Contratto, al netto dell'IVA, per un importo complessivo presunto pari a € **€ 528.684,54**, Iva esclusa e al netto degli oneri di sicurezza.

In particolare, il valore della Concessione in oggetto è stato determinato dall'Amministrazione concedente sulla base del prodotto tra il valore numerico dell'utenza potenziale media giornaliera del Servizio (circa il n. 750 studenti e n. 100 docenti e/o personale ATA dell'Istituto), il prezzo (IVA esclusa) medio a base di gara dei prodotti individuati dalla Stazione appaltante nel Listino Prezzi nell'Allegato "A" al Capitolato tecnico della presente procedura (min. € 0,91 – max. € 3,91 ed il numero medio di giorni in cui l'Istituto Scolastico risulta aperto a tutta l'utenza (circa n. 210 giorni all'anno), per un importo stimato complessivo del fatturato annuo pari a € **88.114,09**.

In particolare, si rappresenta che il valore numerico dell'utenza potenziale media giornaliera del Servizio sopra indicato è stato stimato dall'Amministrazione concedente sulla base dei seguenti dati rilevati con riferimento agli ultimi due anni scolastici, come di seguito specificato:

ANNUALITA'	PERSONALE	ALUNNI
Anno scolastico 2024/2025	100	750
Anno scolastico 2025/2026		

Il Concessionario assumerà a proprio carico il rischio operativo del Servizio e sarà remunerato dagli utenti mediante il pagamento dei Prezzi relativi ai Prodotti acquistati, pertanto, non potrà pretendere alcun corrispettivo né richiedere modifiche alla Concessione in corso di esecuzione in caso di eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza, gravando sul concessionario medesimo il rischio operativo associato alla domanda effettiva del Servizio oggetto del contratto, così come specificato nell'Allegato B (Matrice dei rischi) del presente documento.

Si dà atto che i costi per gli oneri di sicurezza per l'eliminazione dei rischi da interferenze derivanti dall'esecuzione del Servizio in oggetto sono stati stimati dall'Amministrazione concedente in € **0,00** IVA esclusa. Tale importo non è soggetto a ribasso.

Pertanto il valore complessivo della concessione stimato dall'Amministrazione Concedente (Importo a base di gara + costi per oneri relativi alla sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze non soggetti a ribasso) è pari ad € **528.684,54** Iva esclusa.

È comunque onere del Concessionario elaborare, relativamente ai costi della sicurezza afferenti all'esercizio della propria attività, il Documento di Valutazione dei Rischi, e di provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici connessi alle proprie attività.

Art. 6 - CATALOGO DEI PRODOTTI

L'operatore economico affidatario si obbliga a rispettare i Criteri Ambientali Minimi (C.A.M.) previsti dal Decreto Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica 9 aprile 2025 "Aggiornamento dei «Criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili» di cui al decreto 6 novembre 2023", e in particolare i requisiti di alimenti e bevande e dei relativi imballaggi di cui al punto 3.1.2 del richiamato Decreto. In particolare, l'operatore economico dovrà rispettare le specifiche tecniche e le clausole contrattuali indicate nello schema di relazione C.A.M. (Criteri Ambientali Minimi) allegato (All. E) che costituisce parte integrante e sostanziale del presente capitolato.

L'operatore economico affidatario si obbliga inoltre a fornire acqua potabile microfiltrata naturale, frizzante e leggermente frizzante mediante apparecchiature gestite in conformità del decreto del Ministero della salute 7 febbraio 2012, n. 25 e del regolamento (CE) n. 852/2004.

L'operatore economico affidatario si obbliga inoltre ad assicurare un'adequata disponibilità, varietà e qualità dei generi offerti, con particolare riferimento alle bevande calde, fredde ed ai prodotti di

gastronomia (panini farciti, toast, pizzette, cornetti, ecc.), tenendo in adeguata considerazione le esigenze degli utenti celiaci, vegetariani, ecc..

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

È vietata la vendita presso il Bar di altri tipi di preparazioni gastronomiche calde o fredde, non risultanti nell'Elenco prodotti approvato dalla Stazione Appaltante, pena l'applicazione della penale prevista del presente Capitolato. Il Servizio Bar deve essere improntato al rispetto dei seguenti principi a garanzia della qualità, con riferimento particolare agli aspetti nutrizionali:

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

La fornitura base richiesta per la partecipazione alla procedura di affidamento della concessione deve prevedere la erogazione dei seguenti prodotti:

	PRODOTTO
1	Caffè espresso
2	Caffè freddo
3	Caffè-latte
4	Cappuccino classico
5	Cappuccino decaffeinato
6	Latte
7	Caffè Orzo macchiato
8	Ginseng
9	Ginseng Cappuccino
10	Panini (200 g, 2 farciture o 1 farcitura e 1 contorni)
11	Panini "gold" con carne (200 g, wurstel, cotoletta, bresaola e 1 contorno o 1 farcitura di salumeria)
12	Tramezzini "gold" assortiti wurstel/cotoletta + formaggio
13	The , tisane, infusi
14	Cioccolata calda
15	Latte senza lattosio (zymil o similare)
16	Acqua naturale (bottiglie da 500 ml) con residuo fisso non superiore a 1500 mg/l)
17	Acqua frizzante (lbottiglie da 500 ml)

	PRODOTTO
18	The freddo (limone, pesca, verde) ad es. San Benedetto, Nestea, Twinings (bottiglie da 500 ml)
19	Acqua naturale (bottiglie da 1500 ml)
20	Succhi di frutta in bottiglia da 200 ml, di qualsiasi tipologia o gusto particolare
21	Bibite gassate quali ad es. Coca Cola (standard e zero), aranciata (Fanta, San Pellegrino, Oransoda, Lemonsoda), Chinotto (San Pellegrino), Schweppes (classico, limone, pompelmo), lattine/PET da 330 ml
22	Acqua frizzante (bottiglie da 1500 ml)
23	Patatine in busta (vari gusti) gr. 25
24	Rustici/Rosticceria (arancini/crocchè)
25	Cornetti/brioche
26	Pizzette semplici (margherita/marinara)
27	Pizzette farcite o ripiene (parigina/calzone)
28	Croccanti salati (Croccantelle, schiacciatine, crackers, tarallini, etc...) 50gr
29	Frutta Secca Snack 25 gr
30	Barrette di cioccolato (Kinder bueno, Kit Kat, Snickers, M&Ms, Mars etc...)
31	Snacks dietetici/ipocalorici quali: barrette ad es. Kellogg's, Vitasnella, Pavesini, Riso Scotti e per celiaci
32	Biscotti da 6 pezzi quali ad es.: Oreo, Ringo e Wafer Loacker

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

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

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

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

Il Concessionario si impegna a fornire almeno n. 3 prodotti confezionati salati ed almeno n. 3 prodotti confezionati dolci, delle marche primarie.

L'approvvigionamento dei generi alimentari erogati è responsabilità dell'operatore economico affidatario.

L'operatore economico affidatario risponderà personalmente dell'eventuale vendita di generi avariati scaduti e potenzialmente dannosi, e solleva pienamente l'Amministrazione concedente 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 della Concessione, oltre all'eventuale applicazione delle penali previste dal presente Capitolato.

6.1 CARATTERISTICHE AMBIENTALI DEI PRODOTTI

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 deve essere privo di edulcoranti aggiunti, almeno un prodotto deve avere contenuto massimo di zuccheri aggiunti pari a 2,5 gr./100 ml e almeno un prodotto deve essere biologico, quindi per un totale di almeno tre prodotti offerti. Per l'applicazione del criterio si rimanda a quanto previsto dal punto 2.2.2.1 Decreto CAM 9 aprile 2025.

b) Bevande calde

Dal primo di gennaio 2025 tutti i granulati solubili, incluse le preparazioni per le bevande a base di thè e a base di cacao, hanno un contenuto massimo di zuccheri di 6 grammi per 100 ml. di prodotto erogato (o altro edulcorante con equivalente potere dolcificante per 100 ml). Per l'applicazione del criterio si rimanda a quanto previsto dal punto 2.2.2.2 Decreto CAM 9 aprile 2025.

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 multi stakeholder iniziative quali il Fairtrade Labelling Organizations (FLO-cert), il World Fair Trade Organization (WFTO) o equivalenti.

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, tra queste, almeno un tipo tra quelle disponibili, deve essere biologica.

e) Panini e prodotti da forno artigianali

Se presenti panini e altri prodotti da forno (p.es focacce, tramezzini, ecc) , questi devono essere freschi, senza conservanti e realizzati con pane privo di grassi.

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 un prodotto su tre deve essere biologico 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 o latticini, almeno un prodotto deve essere biologico oppure 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

Le merende o snack salati, se presenti, possono contenere, tra i grassi utilizzati, olio extravergine di oliva, olio di girasole, olio di vinacciolo. Sono ammessi altri oli e grassi vegetali, inclusi i loro derivati, se in possesso di certificazioni di sostenibilità quali: ISCC plus (International Sustainability and

Carbon Certification), DTP 112 di CSQA, tavola rotonda sull'olio di palma sostenibile (RSPO), gruppo per l'innovazione nel settore dell'olio di palma (POIG), tavola rotonda per la soia responsabile (RTRS), protocollo di garanzia di sostenibilità della soia (SSAP), pro-terra nonché condimenti spalmabili a base di tali oli e grassi certificati.

Almeno un prodotto su tre deve essere biologico.

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

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

i) Merende (snack) dolci

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

I grassi consentiti sono burro, burro di cacao, olio extravergine di oliva, olio di girasole, olio di vinacciolo. Sono ammessi altri oli e grassi vegetali, inclusi i loro derivati, se in possesso di certificazioni di sostenibilità.

Tavolette di cioccolato: Le tavolette di cioccolato, se presenti, devono avere una concentrazione di cacao almeno pari al 50%. Il cacao deve essere biologico oppure proveniente da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una iniziativa multistakeholder iniziative quali il Fairtrade labelling organizations (FLO-cert), il World fair trade organization (WFTO)».

l) Uova

Le uova, sia quelle pastorizzate liquide che quelle con guscio, utilizzate all'interno delle pietanze, nei panini e altri prodotti da forno, escluse le merende/snack, devono avere un codice di allevamento tra i seguenti: «0 - Allevamento biologico» oppure «1 - Allevamento di galline all'aperto», oppure «2 - Allevamento a terra».

m) 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. 7 – PREZZI DEI PRODOTTI

Con la stipula del contratto di Concessione, l'operatore economico affidatario si obbliga ad offrire i prodotti indicati nel Catalogo dei Prodotti di cui al precedente articolo 6 del presente documento, praticando:

- i prezzi unitari omnicomprensivi derivanti dall'applicazione dell'unità di ribasso proposta dall'operatore economico offerente in sede di gara e contenuta nell'offerta economica, per i Prodotti corrispondenti a quelli ricompresi nel Catalogo dei prodotti;
- il prezzo concordato con l'Amministrazione, per gli ulteriori prodotti eventualmente offerti con il Catalogo Aggiuntivo BAR;

La somministrazione di eventuali altri prodotti non inseriti nei suddetti Cataloghi ed il loro prezzo dovranno essere preventivamente autorizzati dall'Amministrazione concedente.

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 Prezzi allegato al presente documento e/o nello schema di offerta economica. Dovrà inoltre essere inserita un'indicazione separata per i prodotti per celiaci (ad esempio: inserendo una targa con "gluten free").

Ai sensi dell'art.189, comma 1 lettera a), D. Lgs.36/2023 è ammessa la revisione dei prezzi dei prodotti commercializzati nei limiti della variazione dell'indice dei prezzi al consumo. Gli eventuali aggiornamenti dovranno essere sottoposti all'Amministrazione concedente ed applicati solo dopo averne ricevuto la preventiva ed espressa autorizzazione scritta da parte della stessa.

Aumenti dei prezzi applicati senza autorizzazione saranno motivo di risoluzione del contratto di Concessione.

Art. 8 – SICUREZZA ED IGIENE DEI PRODOTTI

Il Servizio dovrà essere erogato garantendo la qualità, l'igiene e la sicurezza dei prodotti alimentari distribuiti e la sostenibilità energetico ambientale, in conformità alla normativa vigente.

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”.

In particolare, se richiesta o necessaria, l'acqua potabile microfiltrata dovrà essere erogata nel rispetto della normativa relativa al trattamento delle acque destinate al consumo umano ed in particolare delle disposizioni contenute nel D.Lgs. n. 31/2001 “Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano”, e nei relativi decreti attuativi, quali in particolare del D.M. Salute del 7 febbraio 2012, n. 25 recante “Disposizioni tecniche concernenti apparecchiature finalizzate al trattamento dell'acqua destinata al consumo umano” e delle relative Linee guida sui dispositivi di trattamento delle acque destinate al consumo umano ai sensi del D.M. 7 febbraio 2012, n. 25, nonché del D.M. Salute del 14 giugno 2017 recante “Recepimento della direttiva (UE) 2015/1787 che modifica gli allegati II e III della direttiva 98/83/Ce sulla qualità delle acque destinate al consumo umano. Modifiche degli allegati II e III del decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31”, e di ogni altra disposizione normativa vigente.

Con riferimento all'igiene, nello svolgimento del servizio, l'operatore economico affidatario 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.

L'operatore economico affidatario, a richiesta dell'Amministrazione concedente, deve dimostrare di osservare nell'esecuzione del Servizio e per tutta la durata della Concessione le normative cogenti specifiche del settore, tra cui la rintracciabilità dei prodotti alimentari ai sensi del Regolamento CE n. 178/2002.

L'operatore economico affidatario deve osservare le eventuali novità normative in materia di igiene di prodotti alimentari, salubrità e qualità delle acque destinate al 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.

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

L'Amministrazione concedente si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione e/o la non somministrazione di prodotti per i quali, per qualsiasi motivo, non ritenga più opportuna la loro somministrazione, nonché la facoltà di chiedere alle autorità sanitarie competenti, senza che l'operatore affidatario 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 la 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 di 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; l'operatore economico affidatario dovrà provvedere in merito tempestivamente, nell'arco massimo di 24 ore dalla richiesta, pena l'applicazione delle penali previste nel presente Capitolato Tecnico, fatto salvo in ogni caso il diritto al risarcimento del maggior danno sofferto dall'Amministrazione, nonché il rimborso delle spese sostenute per l'effettuazione delle analisi all'uopo ritenute opportune ed eseguite dall'Amministrazione stessa.

Al fine di ridurre gli sprechi dei prodotti alimentari, l'affidatario dovrà conformarsi nell'esecuzione del Servizio alle disposizioni contenute nella L. n. 166/2016 e ad ogni altra normativa vigente, ove applicabili. L'operatore economico affidatario 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. 9 - CONCESSIONE IN USO DEI LOCALI

I locali e gli spazi individuati per l'espletamento del Servizio Bar interno saranno concessi in uso precario all'operatore economico; la concessione delle aree da parte dell'Ente proprietario ha carattere accessorio trovando causa nel servizio di ristorazione mediante BAR e pertanto la sua durata è subordinata e connessa alla concessione del servizio BAR.

La concessione degli spazi sarà disciplinata in dettaglio dall'Ente proprietario con il provvedimento di concessione e con proprie norme regolamentari alle quali espressamente si rinvia. Si precisa che l'Ente proprietario è la Città Metropolitana di Napoli e che la concessione degli spazi è disciplinata dal "disciplinare per la concessione di spazi per l'installazione di punti di ristoro (buvette) o distributori automatici" approvato con Deliberazione del Sindaco Metropolitano n. 90 del 14/04/2015, che si allega al presente capitolato quale parte integrante e sostanziale della regolamentazione di gara.

La Stazione Appaltante non assume alcuna responsabilità in caso di diniego della concessione in uso degli spazi da parte dell'Ente proprietario, e precisa di non avere alcuna competenza riguardo le condizioni e norme che disciplinano la concessione degli spazi in questione.

Si precisa che tutti i beni forniti e installati dall'operatore economico affidatario resteranno di proprietà dello stesso, pertanto, alla scadenza naturale della Concessione, così come in ogni ipotesi di cessazione anticipata della stessa, l'operatore economico affidatario avrà diritto di riprendere detti beni.

La concessione in uso dei locali e degli spazi interni degli edifici scolastici destinati all'espletamento del Servizio in oggetto integra a favore dell'operatore economico affidatario una detenzione non qualificata degli spazi stessi, in quanto si realizza nell'interesse esclusivo dell'Amministrazione concedente, sotto il suo diretto controllo.

L'Amministrazione concedente può in ogni momento, per sopravvenuti motivi d'interesse pubblico, ordinare all'operatore economico affidatario la immediata restituzione dei locali e degli spazi interni concessi in uso.

Detti spazi e locali sono dotati degli impianti (meccanici, elettrici, idrici, ecc.) necessari per lo specifico utilizzo cui sono adibiti; fatto salvo quanto prescritto o richiesto dall'ente proprietario degli immobili, qualora gli impianti non fossero adeguati all'installazione del BAR interno l'operatore economico affidatario dovrà eseguire, a proprie spese, l'installazione e/o l'adeguamento degli Impianti (meccanici, elettrici, idrici ecc.) necessari all'espletamento del servizio, previa autorizzazione dell'Ente proprietario dell'immobile ove occorrente. L'operatore economico affidatario dovrà comunque provvedere al collegamento delle relative utenze per lo svolgimento del Servizio. Resta salva la facoltà dell'Amministrazione concedente di richiedere in qualunque momento, che l'affidatario provveda all'installazione di contatori di acqua, luce e gas autonomi con spesa diretta a suo esclusivo carico.

Le Parti si danno 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'operatore economico affidatario ogni conseguenza derivante dall'inadempimento agli obblighi derivanti dalla concessione in uso temporaneo dei locali.

L'Affidatario si impegna a non adibire o utilizzare gli spazi messi a disposizione dell'Amministrazione concedente per attività diverse da quelle previste dalla Concessione. In particolare, è fatto espresso divieto all'operatore economico affidatario di effettuare nei locali e negli spazi concessi in uso ai fini dell'erogazione del Servizio alcuna forma di pubblicità della propria attività d'impresa e/o dell'impresa produttrice o distributrice dei prodotti messi in vendita.

E' fatto altresì divieto all'operatore economico affidatario di concedere a terzi spazi all'interno dell'Edificio a uso pubblicitario.

L'Affidatario 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'Ente proprietario, pena le conseguenze e le sanzioni previste dalla Concessione.

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

Infine, si rappresenta sin da ora che, per tutta la durata del Contratto di concessione, e quindi per tutta la durata della concessione in uso di cui innanzi, l'Amministrazione concedente non assumerà alcuna responsabilità né in ordine alle attrezzature e stoviglie presenti negli edifici, né in ordine ai prodotti ivi presenti ed al denaro contenuto nella cassa, salvi i casi di responsabilità per dolo o colpa grave.

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

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

Art. 10 – CANONE PER LA CONCESSIONE IN USO DEI LOCALI

A fronte della concessione in uso dei locali e/o degli spazi all'interno dei plessi dell'edificio scolastico, l'operatore economico affidatario si impegnerà a corrispondere all'Ente proprietario dell'immobile un Canone mensile pari ad **€ 230,09** (euro Duecentotrenta/09) così come determinato dall'art. 6 del Disciplinare tecnico della Città Metropolitana di Napoli (di seguito, il "Canone Concessorio").

Il canone mensile per la concessione del locale da destinare a buvette è determinato dall'Ente proprietario in ragione dei metri quadrati concessi in uso e del numero di studenti iscritti, pertanto, e salvo che non sia diversamente previsto nel provvedimento concessorio, restano a carico dell'operatore economico le spese relative all'alimentazione idrica ed elettrica che non sono comprese nel canone sopra indicato.

Detto importo è stato stimato dall'Amministrazione concedente sulla base del Regolamento per la concessione in uso temporaneo di spazi e locali di proprietà adottato ai sensi del disposto all'art. 42, comma 2, lett. f), del D. Lgs. n. 267/2000, dall'Ente proprietario dell'immobile CITTA' METROPOLITANA di NAPOLI; l'operatore economico, in caso di affidamento, si obbliga a corrispondere il canone direttamente a favore dell'Ente trimestralmente e con pagamento anticipato a mezzo versamento sul c/c postale 012858809 intestato a Città Metropolitana di Napoli.

Resta a totale carico dell'operatore economico affidatario ogni ulteriore onere o tassa o spesa non prevista e non specificamente disciplinata dall'Ente proprietario concedente.

L'operatore economico affidatario si obbliga a pagare il suddetto Canone, senza mai poterlo scomputare o diminuire, per qualunque contestazione o richiesta intenda promuovere nei confronti dell'Istituto Scolastico. Il pagamento non potrà essere ritardato per alcun motivo.

Il Canone sarà soggetto al regime fiscale vigente alla data di sottoscrizione del contratto di Concessione.

In caso di ritardato pagamento, anche di una sola rata, superiore a 10 giorni rispetto alle singole scadenze, salvo quanto diversamente previsto nel provvedimento di concessione degli spazi, l'operatore economico dovrà corrispondere all'Ente concedente l'importo stabilito a titolo di penale, come infra meglio specificato all'art. 21 del presente documento, fermo il diritto dell'Amministrazione al risarcimento del maggior danno.

Art. 11 - CONSEGNA DEI LOCALI E AVVIO ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Ad avvenuta registrazione del disciplinare predisposto dalla Direzione Tecnica, sottoscritto per accettazione da parte del concessionario individuato dall'Istituto Scolastico, l'Ente proprietario procederà all'eventuale consegna provvisoria degli spazi per la realizzazione dei lavori secondo le modalità di esecuzione indicate nel disciplinare tecnico della Città Metropolitana di Napoli e al successivo rilascio del nulla osta della concessione. Ad ultimazione dei lavori si procederà alle necessarie verifiche per l'adozione del provvedimento di concessione dello spazio. La concessione del servizio di ristorazione mediante punto ristoro decorrerà a partire dal provvedimento di concessione degli spazi.

Entro il termine massimo di 60 giorni naturali e consecutivi dalla data del Verbale di Consegna dei locali, il Concessionario si impegna ad eseguire e completare, a sue esclusive spese, gli eventuali adeguamenti necessari dei locali all'espletamento del Servizio e ad installare gli Arredi e le Attrezzature, conformemente a quanto indicato in sede di gara e alle richieste dell'Amministrazione Concedente

Entro il termine massimo di **5 giorni** naturali e consecutivi dal completamento dei lavori di installazione di cui al comma precedente il gestore dovrà assicurare l'attivazione del BAR e, quindi, la regolare esecuzione del Servizio.

Ultimata l'installazione degli arredi l'Amministrazione concedente verificherà l'adeguatezza dei locali allestiti dall'affidatario rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato e dalla normativa vigente sia in materia di sicurezza che a livello di impiantistica. L'avvio della fase della gestione della Concessione avverrà all'esito positivo della suddetta fase di verifica preliminare.

Entro **15 giorni** lavorativi dalla conclusione di tale verifica, l'affidatario dovrà presentare, se dovuta, 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'Ente concedente.

In ogni caso, sarà onere dell'operatore economico affidatario garantire l'effettivo avvio del Servizio entro e non oltre 10 giorni dal provvedimento di **Concessione degli spazi da parte della Città Metropolitana**.

L'operatore economico affidatario dovrà impegnarsi a riconsegnare, alla scadenza contrattuale, i locali messi a disposizione dell'Amministrazione concedente, in perfetto stato di pulizia, di conservazione e manutenzione, salvo il normale loro deterioramento d'uso, vuoti e sgomberi da tutto quanto installato per l'esercizio del Servizio, senza necessità di ulteriori atti e/o diffide da parte dell'Amministrazione concedente. In caso ciò non avvenga, entro **30 giorni** dalla scadenza contrattuale, l'Amministrazione concedente provvederà direttamente allo sgombero dei locali con addebito delle relative spese di deposito dei beni ivi presenti a carico dell'affidatario.

Qualora gli Impianti installati siano diventati parte non asportabile o qualora la rimozione degli stessi possa provocare danni ai beni ivi presenti gli stessi rimarranno nella disponibilità dell'Amministrazione concedente allo scadere della Concessione senza alcun costo e/o onere per l'Amministrazione.

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 all'affidatario, attraverso l'incameramento, totale o parziale, della garanzia fideiussoria prestata, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione concedente al risarcimento degli eventuali maggiori danni riscontrati.

L'operatore economico affidatario, alla scadenza contrattuale, non avrà titolo ad esigere alcun indennizzo o buonuscita.

Qualunque miglioria (che comunque deve essere sempre opportunamente autorizzata per iscritto dall'Ente proprietario) apportata ai locali durante il corso della Concessione resta a beneficio della Amministrazione concedente, senza che l'affidatario possa pretendere alcun indennizzo.

Art. 12 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DEL BAR

ART. 12.1 – MANUTENZIONI DI COMPETENZA DEL CONCESSIONARIO

Sono a totale carico del Concessionario tutte le opere di manutenzione ordinaria e straordinaria atte ad assicurare il perfetto funzionamento delle Attrezzature, degli Arredi forniti, nonché eventuali

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

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

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

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

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

ART. 12.1.1 – MANUTENZIONE ORDINARIA

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

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

ART. 12.1.2 – MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Nel caso di guasti e malfunzionamenti relativi ad Attrezzature e/o Arredi, il Concessionario dovrà garantire gli interventi di assistenza e manutenzione che si rendano necessari e comunque richiesti dall'Amministrazione concedente, 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'Amministrazione concedente, al fine di eliminare qualsiasi malfunzionamento e a ripristinare la piena e perfetta operatività e funzionalità del Servizio, entro il termine massimo di 48 ore solari afferenti a giorni feriali decorrenti dalla segnalazione del malfunzionamento da parte dell'Amministrazione concedente, pena l'applicazione della penale di cui al presente Capitolato.

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

Nel caso in cui il Concessionario abbia provveduto ad installare impianti tecnologici autonomi: il Concessionario è inoltre obbligato ad effettuare ed eseguire, a proprie spese, ogni intervento di modifica, aggiunta o trasformazione degli impianti tecnologici interni installati (per l'energia elettrica, gas, riscaldamento ecc.) 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 dall'Ente proprietario dell'immobile, 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'Amministrazione concedente indicando le motivazioni delle opere che intende effettuare ed allegando apposito progetto esecutivo, al fine di permettere all'Amministrazione concedente e ove non coincidente all'Ente proprietario dell'immobile di esaminare lo stesso entro un congruo termine, comunque non inferiore ad un mese. L'Amministrazione concedente 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'Amministrazione concedente dovranno essergli tempestivamente comunicati a cura del Concessionario.

ART. 12.1.3 – PICCOLA MANUTENZIONE

Il Concessionario è tenuto ad assicurare il buon uso, la conservazione e la piccola manutenzione (comprese la tinteggiatura delle pareti e le piccole riparazioni di rivestimenti in tessuto spalmato e/o cartongesso) dei locali e degli impianti tecnologici eventualmente messi a disposizione

dall'Amministrazione concedente (ad esempio: impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento a corrente elettrica, impianto idrico-sanitario, ecc.).

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

ART. 12.2 – MANUTENZIONI DI COMPETENZA DELL'AMMINISTRAZIONE CONCEDENTE

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

ART. 13 – PULIZIA DEGLI IMPIANTI, DELLE MACCHINE, DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE

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

In particolare, la pulizia avrà ad oggetto:

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

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

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

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

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

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

ART. 13.1 – CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI DETERGENTI E SANIFICANTI

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

L'Aggiudicatario dovrà operare in conformità di quanto previsto dal paragrafo 3.1.5 dei Criteri Ambientali Minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili, approvati con D.M. 6 novembre 2023, in G.U. n. 282 del 2 dicembre 2023, come modificati con Decreto 9 aprile 2025, nel caso in cui sia previsto anche il servizio di "Pulizie dei locali e delle altre superfici dure, lavaggio delle stoviglie e dei contenitori riutilizzabili".

Art. 14 – RIFIUTI E MATERIALI DI RISULTA

L'operatore economico affidatario avrà 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.

I rifiuti dovranno essere conferiti, in ogni caso, secondo le modalità di conferimento stabilite dal Comune in cui ha sede l'Amministrazione concedente. I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dal Servizio devono essere raccolti e conferiti per lo smaltimento a cura e spese dell'affidatario.

L'operatore economico affidatario dovrà inoltre assicurare la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti derivanti dai prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione in conformità alla normativa vigente, nel mantenimento dell'igiene e salubrità dell'ambiente dell'Amministrazione concedente.

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

L'operatore economico affidatario dovrà attenersi ai criteri CAM di cui al Decreto 9 aprile 2025, e in particolare a quanto stabilito al punto 3.1.3, pertanto nel locale del punto ristoro dovranno essere presenti contenitori per la raccolta dei rifiuti prodotti per consentire il conferimento delle diverse frazioni coerentemente con il sistema di raccolta stabilito a livello territoriale. Su tali contenitori vi devono essere chiare indicazioni per consentire il conferimento corretto delle diverse frazioni di rifiuti.

Al fini della prevenzione e gestione dei rifiuti, in conformità a quanto previsto dal punto 3.1.3 del Decreto 9 aprile 2025 CAM, per il consumo dei pasti, acqua e bevande devono essere utilizzate stoviglie, bicchieri, tazzine, tazze e posate riutilizzabili, fatta salva diversa indicazione normativa. Non devono essere presenti confezioni monodose per i condimenti e per lo zucchero, fatta salva

diversa indicazione normativa. Per la vendita di prodotti freschi, delle bevande, e dei cibi cotti, deve essere possibile l'uso di contenitori riutilizzabili di proprietà dell'utente.

Il mancato rispetto delle prescrizioni in materia di raccolta e gestione dei rifiuti comporterà l'applicazione delle penali previste dal presente documento e dal contratto di Concessione. Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio in oggetto, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'operatore economico affidatario

Eventuali rifiuti speciali provenienti dal Servizio dovranno essere raccolti e smaltiti, a cura e spese dell'operatore economico affidatario, nei modi previsti dalla normativa vigente.

Le spese per il servizio di trasporto e di smaltimento saranno a totale carico dell'affidatario, per cui l'Amministrazione concedente sarà completamente sollevata da detti obblighi.

Art. 15 – RIEQUILIBRIO ECONOMICO FINANZIARIO E REVISIONE DEL CONTRATTO

Qualora si verificassero fatti, non imputabili all'Affidatario, che incidono sull'equilibrio del Piano Economico e Finanziario relativo al contratto di Concessione in oggetto è possibile la revisione dello stesso al fine di rideterminare le condizioni di equilibrio pattuite al momento della conclusione del contratto, sempreché non venga compromessa la permanenza indefettibile dei rischi in capo all'Affidatario

Per quanto non previsto dal presente documento, si applica sul punto quanto disposto dall'art. 192 D.Lgs. n. 36/2023.

Art. 16 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

L'operatore economico affidatario dovrà eseguire il Servizio nel rispetto di quanto previsto dal presente Capitolato, dalla propria offerta e dal contratto di Concessione sottoscritto con l'Amministrazione, oltre che dalla normativa vigente.

Il Concessionario provvede al funzionamento del Servizio Bar, impegnandosi:

- a garantire, sin dal primo giorno di attivazione, l'erogazione completa del Servizio, nonché ogni altro Servizio annesso, direttamente, con diligenza professionale e decoro, così come richiesto nel presente Capitolato ed integrato in sede di Offerta;
- ad assicurare un'adeguata disponibilità, varietà e qualità dei generi offerti, non inferiore a quelli indicati nell'Elenco delle Materie Prime;

- non utilizzare prodotti OGM, pena l'applicazione di una penale come disciplinato dall'art. 21 del presente Capitolato;
- ad assicurare un'adeguata disponibilità, varietà e qualità dei generi offerti, con particolare riferimento alle bevande calde e fredde ed ai prodotti di gastronomia (ad esempio: panini farciti, toast, pizzette, cornetti), tenendo in adeguata considerazione le esigenze degli utenti;
- alla conservazione degli alimenti nel rispetto delle disposizioni di legge vigenti, osservando il divieto assoluto di riutilizzo delle eventuali eccedenze alimentari cotte, già poste in distribuzione il giorno precedente, pena l'applicazione della penale di cui al presente Capitolato;
- allo smaltimento delle eccedenze alimentari, con le modalità specificate nell'Offerta Tecnica presentata dall'impresa in relazione al "Progetto relativo al recupero e destinazione del cibo non somministrato";
- osservare, nell'erogazione del Servizio, le disposizioni, ove applicabili, finalizzate a ridurre gli sprechi dei prodotti alimentari, contenute nella L. n. 166/2016 e nelle "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti", adottate dal Ministero della Salute il 16 aprile 2018;
- all'acquisto, al trasporto e all'immagazzinamento delle bevande e dei generi alimentari (con l'impegno a non accantonare eccessive derrate in quantità superiore al normale fabbisogno) per il Servizio di ristorazione mediante Bar, nonché dei prodotti necessari alla pulizia e igiene della struttura;
- a predisporre ed esporre in modo che sia ben visibile al pubblico il Listino prezzi dei prodotti offerti con il Servizio Bar, in modo conforme al Catalogo dei prodotti concordato con l'Amministrazione Concedente;
- a curare l'organizzazione, la direzione e il coordinamento del personale operante all'interno del Bar per lo svolgimento del Servizio con gestione diretta dei locali alle condizioni pattuite, adibendo 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 che i rifornimenti dei generi necessari agli esercizi avvengano nelle fasce orarie che gli verranno comunicate dalla Stazione Appaltante e in modo da non creare disagi all'utenza;
- a garantire la presenza di personale in numero adeguato all'utenza negli orari di maggior affluenza al Bar, in modo da garantire tempi minimi di attesa, secondo le modalità organizzative proposte nell'Offerta Tecnica;

- a gestire gli spazi all'interno del Punto Ristoro in modo da garantire l'accessibilità e la fruizione del Servizio a tutte le tipologie di utenza, anche con disabilità, in conformità alla normativa vigente;

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

- ad arredare e attrezzare convenientemente i locali, conformemente a quanto indicato in sede di gara e concordato successivamente con l'Amministrazione Concedente, con tutto quanto necessario alla continua, funzionale ed accurata conduzione del Servizio, secondo gli standard qualitativi previsti. Il Concessionario è obbligato a dotarsi di Arredi ed Attrezzature conformi alla vigente normativa in materia di pubblici esercizi, sicurezza ed igiene e sanità, ed è obbligato ad osservare le prescrizioni della Stazione Appaltante. L'Amministrazione concedente non si costituisce né può essere ritenuta in alcun modo depositaria di tutto quanto detenuto nei locali dell'esercizio, rimanendo la custodia e la detenzione a totale carico, rischio e pericolo del Concessionario;
- qualora fosse necessario, a svolgere opere di adeguamento dei locali deputati all'esecuzione del Servizio assumendosi l'onere relativo all'installazione dei contatori e apparecchiature per acqua, elettricità, gas, riscaldamento e della gestione delle nuove utenze e del conseguente onere di effettuare, a proprie spese, la manutenzione ordinaria e straordinaria degli Impianti Tecnologici eventualmente installati;
- a provvedere giornalmente, con proprio personale, all'igiene dei locali concessi in uso (pavimenti, infissi, vetri, ecc.), mantenendo al loro interno uno stato di decoro commisurato a quello esistente nella struttura scolastica in modo da non nuocere all'immagine dell'Amministrazione concedente;
- ad effettuare, a proprie spese, la manutenzione ordinaria dei locali, interni all'Amministrazione concedente, adibiti allo svolgimento del Servizio, compresi gli impianti tecnologici eventualmente messi a disposizione dallo stesso Ente;
- a mettere a disposizione, per tutta la durata del Contratto, la stoviglieria per il consumo dei Prodotti (ad esempio: piatti, bicchieri, posate);
- ad adottare ed osservare tutte le misure sanitarie di igiene e sicurezza riferibili a persone e cose coinvolte nella conduzione del Servizio, come previste dalle vigenti disposizioni, nonché tutte le cautele imposte da norme di comune prudenza;
- ad effettuare, a proprie spese, la disinfestazione e la derattizzazione ordinarie dei locali in Concessione.

Art. 16.1 DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO PER IL SERVIZIO

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

ART. 16.1.1 – IL RAPPORTO DI LAVORO DEL PERSONALE

Il Concessionario deve garantire, come meglio dettagliato nel Contratto relativo alla presente Concessione, l'applicazione, per tutto il personale costituente l'organico, della disciplina relativa al rapporto di lavoro dipendente (a tempo indeterminato e/o determinato, con la prevista definizione dell'orario di lavoro giornaliero e settimanale in relazione al funzionamento del Servizio), regolamentato dal contratto collettivo nazionale e territoriale di cui al punto 3 del Disciplinare di gara, oppure di un altro contratto che garantisca tutele economiche e normative equivalenti per i propri lavoratori e per quelli in subappalto

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 e/o con l'Amministrazione concedente.

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

L'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 10 giorni dall'avvenuta modifica.

ART. 16.1.2 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO RELATIVI AL PERSONALE

Prima dell'attivazione del Servizio, il Concessionario predispone e trasmette all'Amministrazione concedente:

- 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 5 del mese successivo a quello in cui le variazioni si sono verificate.

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

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

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

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

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

La stabilità del personale deve essere garantita per tutto il periodo di durata della concessione (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 assicurativi prescritti dalle vigenti disposizioni di legge relative ai dipendenti.

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

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

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

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

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

ART. 16.1.3 – 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.

A titolo indicativo, e salvo specificazione delle figure professionali e del numero di unità di personale che il Concessionario intende effettivamente impiegare per l'esecuzione del servizio, si ritiene che siano necessarie almeno le seguenti figure professionali da garantire in numero adeguato all'utenza indicata nel disciplinare di gara:

- Barista

ART. 16.1.4 – REQUISITI DEL PERSONALE

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

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

ART. 16.1.5 – COMPITI E NORME COMPORTAMENTALI

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

- provvedere al regolare approvvigionamento, preparazione e somministrazione di alimenti e bevande in conformità alla normativa vigente sull'igiene, sicurezza e qualità dei prodotti alimentari;
- osservare scrupolosamente, onde evitare rischi di inquinamento e possibili tossinfezioni alimentari, tutte le procedure igieniche previste dal sistema di autocontrollo HACCP di cui al D.Lgs. n. 193/2007, al Regolamento (CE) n. 853/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e al Regolamento CE n. 1831/2003 sulla sicurezza dei prodotti alimentari;
- osservare, ove applicabili, le prescrizioni dirette a prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti
- 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 2 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'Amministrazione concedente;
- adeguarsi alle disposizioni impartite dal referente dell'Amministrazione concedente e al rispetto delle norme di cui al D.Lgs. n. 81/2008;
- comunicare immediatamente al referente dell'Amministrazione concedente qualunque evento accidentale (ad esempio: danni non intenzionali) che dovesse accadere nell'espletamento del Servizio;
- tenere un comportamento professionalmente adeguato e qualificato e improntato, in ogni occasione, alla massima educazione e correttezza;

- assicurare la riservatezza delle informazioni, dei documenti e degli atti amministrativi dei quali venga a conoscenza durante l'esecuzione della prestazione;
- provvedere alla riconsegna delle cose, indipendentemente dal valore e dallo stato, che dovesse rinvenire nel corso dell'espletamento dei Servizi.

ART. 16.1.7 – FORMAZIONE DEL PERSONALE

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

In particolare, deve:

- garantire anche la formazione del personale relativamente a quanto disposto in materia di sicurezza dal D.Lgs. n. 81/2008, con particolare riferimento ai rischi relativi alla specifica attività lavorativa svolta, al primo soccorso e al primo intervento emergenze antincendio;
- garantire la formazione in materia di sicurezza igienico-sanitaria nel settore della ristorazione - HACCP (Regolamento CE n. 853/2004) con particolare riferimento a: igiene alimentare legata alla manipolazione degli alimenti, applicazione principi HACCP e misure di controllo, rischi identificati e punti critici, formazione specifica e appropriata sull'applicazione dei principi base del sistema ai cicli produttivi (HACCP).

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

Art. 17 – ALTRI ONERI IN CAPO AL CONCESSIONARIO

L'operatore economico affidatario 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 dell'Amministrazione concedente e salvi gli interventi a favore dell'operatore economico affidatario da parte di imprese assicuratrici. L'operatore economico affidatario 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, l'Affidatario 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'Amministrazione concedente l'esigenza di eventuali interventi di sua competenza;
- a provvedere al pagamento del Canone dovuto secondo le modalità indicate;
- a sostenere le spese di stipula e registrazione del Contratto relativo al Servizio in 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;
- **a sostenere direttamente le spese relative all'alimentazione idrica ed elettrica, ai consumi di gas, ed in generale tutte le spese relative ad utenze e servizi utilizzati;**
- a collaudare gli impianti elettrici utilizzati facendo ricorso a un tecnico specializzato iscritto all'albo;
- agli adempimenti amministrativi e autorizzatori (ad esempio: S.C.I.A.) solo se 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.

Art. 18 – ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE CONCEDENTE

L'Amministrazione concedente provvederà a:

- svolgere quanto di propria competenza per garantire la disponibilità dei locali destinati all'esecuzione del Servizio;
- mettere a disposizione gli impianti necessari per lo svolgimento del Servizio in oggetto, il cui stato dovrà essere verificato in sede di sopralluogo dell'operatore economico;
- consentire l'accesso del personale addetto per lo svolgimento del Servizio (ad esempio: per il rifornimento dei Distributori Automatici, per la pulizia ecc.).

Art. 19 – PERIODO DI PROVA E CONTROLLI

Per i primi tre mesi la Concessione si intenderà conferita a titolo di prova al fine di consentire alla Stazione appaltante di valutare l'esecuzione delle prestazioni.

Qualora non venga superato il suddetto periodo di prova, l'Amministrazione concedente si riserva di recedere dal contratto di Concessione con semplice preavviso di 10 giorni, mediante lettera raccomandata AR o tramite pec. In tal caso il valore della Concessione sarà rapportato ai mesi effettivi di erogazione del Servizio.

È facoltà dell'Amministrazione concedente, nel periodo di validità della Concessione, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, effettuare controlli qualitativi e quantitativi per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla ditta alle prescrizioni contrattuali.

Art. 20 – INTERRUZIONE E/O SOSPENSIONE TEMPORANEA DEL SERVIZIO

L'operatore economico affidatario dovrà garantire la continuità del Servizio per tutta la durata della Concessione.

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

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

- scioperi del personale del Concessionario: in caso di sciopero del personale, agitazioni sindacali, ecc. che rendano impossibile la regolare effettuazione del Servizio, il Concessionario dovrà darne notizia agli utenti e all'Amministrazione concedente 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 l'Affidatario e l'Amministrazione concedente, 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 dell'Affidatario, 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 indifferibili di manutenzione straordinaria agli impianti o ai locali dati in Concessione, l'Amministrazione concedente comunicherà, con congruo anticipo, il piano dei lavori programmati ed i relativi periodi di esecuzione degli stessi e il Concessionario non potrà richiedere compensi integrativi, indennizzi e/o risarcimenti. Il Canone Concessorio dovuto potrà essere decurtato in proporzione al periodo di interruzione, previa autorizzazione da parte dell'Ente Territoriale Competente.

Salvo quanto previsto in questo articolo, l'interruzione o sospensione del Servizio per decisione unilaterale dell'Affidatario costituisce inadempimento contrattuale che comporterà la risoluzione del Contratto. In tal caso l'Amministrazione concedente procederà all'incameramento della garanzia definitiva, fatta comunque salva la facoltà di procedere nei confronti dell'Affidatario per tutti gli oneri conseguenti e derivanti dalla risoluzione contrattuale, compresi i maggiori oneri contrattuali

eventualmente sostenuti dall'Amministrazione concedente e conseguenti a quelli derivanti dal nuovo rapporto contrattuale.

Art. 21 – INADEMPIMENTI E PENALI

In caso di inadempimento nell'esecuzione delle obbligazioni contrattuali da parte dell'Affidatario o di compimento di azioni e/o atti che abbiano compromesso o che siano tali da compromettere il Servizio o nuocere alla convenienza del luogo, l'Amministrazione concedente, 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 risoluzione della Concessione.

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

INADEMPIENZA		IMPORTO PENALE (espresso in euro)
A	In caso di ritardo nell'effettiva attivazione del Servizio rispetto ai termini previsti dalla stipula del Contratto, derivante da fatto imputabile a dolo o colpa dell'Affidatario (Art. 11 del presente Capitolato)	20 € per ogni giorno lavorativo di ritardo
B	Mancata corresponsione del Canone (Art. 10 del presente Capitolato)	20 € per ogni giorno lavorativo di ritardo
C	Mancato rispetto dei termini per l'installazione degli Arredi nei locali concessi in uso (Art.11 del presente Capitolato)	20 € per ogni giorno lavorativo di ritardo
D	Mancata corrispondenza degli Arredi installati con quanto offerto in sede di gara e con ogni altre prescrizioni del presente Capitolato	100 € per ogni violazione accertata
E	Somministrazione di prodotti OGM (Art. 16 del presente Capitolato)	100 € per ogni violazione accertata
F	Mancata conservazione degli alimenti nel rispetto delle disposizioni di legge vigenti, osservando il divieto assoluto di riutilizzo delle eventuali eccedenze alimentari cotte, già poste in distribuzione il giorno precedente (Art. 16 del presente Capitolato)	100 € per ogni violazione accertata
G	Somministrazione di prodotti alimentari non presenti nel Catalogo dei prodotti alimentari e in violazione dei divieti prescritti dall'art. 6 del presente Capitolato e dalla normativa vigente	100 € per ogni violazione accertata
H	Bottiglie di acqua naturale e/o acqua frizzante non conformi a quanto stabilito dall'Art. 6 del presente Capitolato tecnico	100 € per ogni violazione accertata
I	Bicchieri, posate e piatti non conformi a quanto stabilito dall'Art. 14 del presente Capitolato tecnico	100 € per ogni violazione accertata

L	Presenza di prodotti scaduti (Art. 6 del presente Capitolato)	100 € per ogni violazione accertata
M	Variazione di personale non eseguita nel rispetto degli impegni di cui all'art.16.1 del presente Capitolato	100 € per ogni violazione accertata
N	Per ogni unità di personale non in possesso dei titoli di studio, esperienze formative e professionali previste dal Contratto (Art.16.1.5 del presente Capitolato)	100 € per ogni violazione accertata
O	Mancato rispetto delle tempistiche per lo svolgimento degli interventi di pulizia, sanificazione e disinfezione che scaturiranno in sede di Offerta indicate nel proprio Piano di igiene e pulizia	100 € per ogni violazione accertata
P	Inadempimenti e violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali in tema di igiene e sicurezza degli alimenti, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del Servizio (	100 € per ogni violazione accertata
R	Omissione o mancato rispetto dei termini per gli interventi di manutenzione ordinaria o straordinaria da parte del Concessionario (Art. 12 del presente Capitolato)	20 € per ogni giorno lavorativo di ritardo
S	Mancato rispetto della normativa vigente e richiamata nel presente Capitolato relativa alla gestione dei rifiuti ed in particolare a quanto previsto per la raccolta differenziata (Art. 14 del presente Capitolato)	100 € per ogni violazione accertata

Le penalità, cumulativamente, non possono superare il 10% dell'importo contrattuale netto (art. 126, comma 1, D. Lgs. 36/2023).

L'operatore economico affidatario prende atto ed accetta che l'applicazione delle penali previste dal presente articolo non preclude il diritto dell'Amministrazione concedente di richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

L'applicazione della penale sarà preceduta da una rituale contestazione scritta da parte dell'Amministrazione concedente verso l'Affidatario, il quale potrà replicare a quanto contestato dall'Amministrazione nei successivi 5 (cinque) giorni dalla ricezione.

L'applicazione delle penali non esonera in alcun caso l'Affidatario dall'adempimento dell'obbligazione che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della penale stessa.

Art. 22 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione concedente può dichiarare risolta la concessione in corso di rapporto della stessa ai sensi dell'art. 190 del D.Lgs. n. 36/2023 previa comunicazione da farsi all'operatore economico affidatario via pec, nei seguenti casi:

- se la concessione ha subito una modifica che avrebbe richiesto una nuova procedura di aggiudicazione della concessione;
- se il concessionario si trovava, al momento dell'aggiudicazione della concessione, in una delle situazioni che comportano l'esclusione dalla procedura di aggiudicazione della concessione;

- se la Corte di giustizia dell'Unione europea constata, in un procedimento ai sensi dell'articolo 258 del Trattato sul funzionamento dell'Unione europea, che uno Stato membro ha violato uno degli obblighi su lui incombenti in virtù dei trattati europei per il fatto che un ente concedente appartenente allo Stato membro in questione ha aggiudicato la concessione in oggetto senza adempiere gli obblighi previsti dai trattati europei e dalla direttiva 2014/23/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014.

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

- a) qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti di ordine generale, d'idoneità professionale, di capacità economica e finanziaria e di capacità tecnica e professionale (artt. 94 e ss. e 100 del Codice), come dichiarati nel Documento di Gara unico europeo (DGUE);
- b) qualora il Concessionario non comunichi immediatamente all'Amministrazione, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, ogni variazione rispetto ai requisiti dichiarati e accertati prima della sottoscrizione del Contratto;
- c) sospensione del Servizio, da parte delle autorità competenti, in caso di sopravvenuta mancanza di uno dei requisiti e/o delle condizioni previste dalla normativa vigente;
- d) manifesta incapacità nell'esecuzione del Servizio, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;
- e) somministrazione di qualunque tipo di bevanda alcolica o superalcolica e la vendita di tabacchi o prodotti contenenti tabacco;
- f) ritardo nell'avvio del Servizio superiore a 40 giorni rispetto al termine convenuto;
- g) grave inadempienza accertata alle norme di legge riguardanti la prevenzione degli infortuni, la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro;
- h) violazione delle norme che disciplinano l'emersione del lavoro sommerso di cui all'art. 1 bis della L. n. 383/2001 come sostituito dal D.L. n. 210/2002, convertito in L. n. 266/2002;
- i) esecuzione del Servizio con personale non regolarmente assunto o contrattualizzato e irregolarità, di qualsiasi tipo, riguardanti gli obblighi retributivi, contributivi e assicurativi nei confronti del personale;
- j) interruzione parziale o totale del Servizio senza giustificato motivo;
- k) cessione, anche parziale, del Contratto;
- l) apertura di una procedura di fallimento, liquidazione, concordato preventivo ed equivalenti a carico del Concessionario;
- m) inadempimento al saldo di qualsiasi posizione debitoria contratta dal Concessionario per l'esercizio dell'attività;

- n) inosservanza degli obblighi dettati dalla L. n. 136/2010, "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia", in tema di tracciabilità dei flussi finanziari;
- o) qualora l'importo delle penali applicate dovesse superare il 10% del valore economico massimo dell'importo del Contratto;
- p) mancata reintegrazione delle cauzioni eventualmente escusse entro il termine di 10 giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione concedente;
- q) qualora il Concessionario non sia in grado di provare, in qualsiasi momento, la copertura assicurativa;
- r) mancato rispetto dell'Amministrazione e delle Istituzioni in generale, a totale incondizionato giudizio della Stazione Appaltante;
- s) reiterati inadempimenti e violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali, in tema d'igiene degli alimenti e di sicurezza, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del Servizio, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;
- t) dopo n. 5 contestazioni formali, intervenute nell'arco di 12] mesi, per le quali non siano pervenute o non siano state accolte, da parte della Stazione Appaltante, le giustificazioni dell'Affidatario;
- u) qualora ogni altra fattispecie d'inadempimento e/o irregolarità faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il Contratto, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione concedente;
- v) revoca della concessione in uso dei locali da parte dell'Ente proprietario.

La risoluzione del Contratto farà sorgere a favore dell'Amministrazione concedente:

- la facoltà di procedere all'esecuzione in danno del Concessionario, fatto salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno; l'esecuzione in danno non esime il Concessionario dalla responsabilità civile e penale in cui lo stesso possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione;
- il diritto di affidare a terzi il Servizio, in danno dell'Affidatario, fatto salvo il diritto al risarcimento delle maggiori spese (comprese eventuali differenze del canone di locazione e oneri per indizione nuova procedura di selezione) che l'Amministrazione concedente 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.

Art. 23 – RECESSO

Nei casi di cui all'art. 190, comma 4, del Codice Appalti, l'Amministrazione concedente potrà recedere dal Contratto, in tutto o in parte, in qualunque momento, per sopravvenuti motivi di pubblico interesse, dandone comunicazione all'operatore economico affidatario mediante raccomandata con ricevuta di ritorno o tramite pec, con preavviso di almeno 90 giorni solari rispetto agli effetti del recesso, decorsi i quali l'operatore economico affidatario sarà tenuto alla riconsegna dei locali nello stato in cui si trovavano prima della stipula del Contratto.

Per quanto non espressamente previsto nel presente articolo si applica quanto disposto dal richiamato art. 190 del D. Lgs. n. 36/2023 in materia di recesso.

Art. 24 – GARANZIA DEFINITIVA

Per la sottoscrizione del Contratto di concessione, l'operatore economico affidatario sarà tenuto a presentare una garanzia definitiva, sotto forma di cauzione o fideiussione, per l'esecuzione del Contratto medesimo, nella misura del 5% dell'importo contrattuale come prevista dall'art. 53 D.Lgs 36/2023 e secondo le modalità previste dall'art. 117 del D.Lgs n. 36/2023.

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

La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'art. 106 del Codice da parte dell'Amministrazione concedente, come prevista dal disciplinare della presente procedura; l'Amministrazione concedente riserva sin da ora la facoltà di affidare la Concessione in oggetto a terzi, in danno dell'affidatario.

Art. 25 – MODIFICHE DEL CONTRATTO DURANTE IL PERIODO DI EFFICACIA

Nei casi e nel rispetto dei limiti previsti dall'art. 189 del D. Lgs. n. 36/2023, durante il periodo di efficacia della Concessione, le prescrizioni convenute dalle Parti nel contratto di Concessione potranno essere modificate senza necessità di indire una nuova procedura di affidamento.

In tal caso, l'operatore economico affidatario non potrà far valere il diritto alla risoluzione della Concessione.

Art. 26 – POLIZZA ASSICURATIVA

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

In particolare, l’Affidatario dovrà presentare una garanzia per la Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) a copertura dei danni, di qualsiasi natura, diretti e indiretti arrecati a persone, cose o animali da atti eseguiti o ordinati da dipendenti e/o collaboratori dell’Affidatario o comunque in dipendenza diretta o indiretta dall’esecuzione del Servizio.

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

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’Amministrazione concedente e i beneficiari) da dipendenti, da soci, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con l’Affidatario - 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’Amministrazione concedente per fatto imputabile all’Affidatario.

Restano in ogni caso ad esclusivo carico dell’Affidatario gli eventuali rischi non coperti dalla polizza, i rischi esclusi dalla garanzia e i maggiori danni eccedenti i massimali assicurati, nonché le franchigie applicate con totale esonero e manleva dell’Amministrazione concedente da ogni responsabilità per danni a terzi, provocati dagli Impianti, per eventuale interruzione o mancanza di energia elettrica, per eventuali furti, manomissioni, danni e guasti arrecati da terzi e agli Impianti, per incendi.

Le quietanze riguardanti le annualità successive dovranno essere trasmesse all’Amministrazione concedente alle relative scadenze.

Per il rilascio della concessione degli spazi il concessionario dovrà dimostrare, mediante deposito, di avere stipulato una polizza assicurativa per un massimale non inferiore a quello richiesto dall’Ente proprietario dell’immobile.

Art. 27 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

In conformità a quanto stabilito dall'art. 119, comma 1, del D.Lgs. n. 36/2023, come espressamente richiamato dall'art. 188 del Codice degli appalti in materia di concessioni, è fatto divieto all'Operatore Economico Affidatario di cedere, totalmente o parzialmente, il Contratto.

E' fatto altresì divieto all'Operatore Economico Affidatario di cedere, sotto qualsiasi forma di subcontratto, in tutto o in parte, le prestazioni che costituiscono oggetto del Contratto stipulato con l'Amministrazione concedente e, in generale, il compimento di qualsiasi altro atto ed operazione che abbia per effetto, direttamente o indirettamente, la sostituzione a sé di terzi nell'esecuzione del rapporto derivante dal Contratto, sotto pena di risoluzione del Contratto stesso.

Art. 28 – SICUREZZA SUL LAVORO E PERSONALE

L'operatore economico affidatario dichiara e garantisce che osserva ed osserverà per l'intera durata del Contratto, nei confronti dei propri dipendenti occupati nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del Contratto di Concessione condizioni normative, retributive e previdenziali non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi ed integrativi di lavoro applicabili, alla data di sottoscrizione della Convenzione, alla categoria ed all'ambito territoriale di riferimento. L'Affidatario inoltre garantisce che osserverà tutte le prescrizioni normative e contrattuali in materia di retribuzione, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni, infortuni, nonché in tema di adempimenti, prestazioni ed obbligazioni inerenti al rapporto di lavoro del proprio personale, secondo la normativa e i contratti di categoria in vigore, sia nazionali che di zona, stipulati tra le parti sociali comparativamente più rappresentative, e successive modifiche e integrazioni.

In particolare, l'operatore economico affidatario dichiara e garantisce che osserva ed osserverà, per l'intera durata del Contratto, tutta la normativa vigente in materia di prevenzione degli incendi, prevenzione degli infortuni e sicurezza ed igiene sul lavoro, impegnandosi a fare tutto quanto necessario per verificare e garantire che tali prescrizioni siano rispettate anche dai propri dipendenti e/o collaboratori.

Per l'intera durata del Contratto, inoltre, l'operatore economico affidatario si impegna a garantire la tutela dell'integrità fisica e della personalità morale dei propri dipendenti e/o collaboratori, nonché a fare tutto quanto necessario per prevenire ed evitare infortuni o incidenti sul lavoro e per mantenere i luoghi e gli strumenti di lavoro in condizioni di massima sicurezza ed igiene.

Art. 29 – SPESE

Sono a totale ed esclusivo carico dell'operatore economico affidatario tutte le spese per la sottoscrizione del contratto di Concessione ed ogni relativo onere fiscale correlato, ivi comprese le spese di bollo e di copie ed escluse soltanto le tasse e imposte poste dalla legge a carico dell'Amministrazione concedente.

In particolare, l'operatore economico affidatario si impegna a pagare l'imposta di bollo nella misura e termini previsti dall'art. 18, comma 10, del D.Lgs. n. 36/2023 e dall'Allegato I.4 del medesimo Decreto legislativo, nonché a trasmettere senza ritardo copia comprovante l'avvenuto pagamento dell'imposta all'Amministrazione scolastica.

Le spese di registrazione del contratto di Concessione sono a carico della Parte richiedente.

Art. 30 – LEGGE APPLICABILE

Il contratto di Concessione è regolato dalla legge italiana.

L'eventuale invalidità o inefficacia di una delle clausole del contratto sarà confinata alla sola clausola invalida o inefficace e non comporterà l'invalidità o l'inefficacia del contratto nella sua interezza. Ogni modifica successiva del contratto dovrà essere stabilita dalle Parti di comune accordo e per iscritto.

ART. 31 - FORO COMPETENTE

Per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza del Contratto di cui trattasi sarà competente, in via esclusiva, il Foro di Napoli.

Art. 32 – OBBLIGHI DI TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

L'operatore economico affidatario si impegna all'osservanza degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla L. 13 agosto 2010, n. 136 e dal D.L. 12 novembre 2010, n. 187, convertito con modificazioni dalla Legge 17 dicembre 2010 n. 217, e relative modifiche, integrazioni e provvedimenti di attuazione.

In particolare, l'Affidatario del servizio si obbliga:

- ad utilizzare, ai fini dei pagamenti intervenuti nell'ambito del presente affidamento uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso Poste Italiane S.p.A., dedicati, anche in via non esclusiva, alle commesse pubbliche;
- a registrare tutti i movimenti finanziari relativi alla presente procedura sui conti correnti dedicati sopra menzionati;
- ad utilizzare, ai fini dei movimenti finanziari di cui sopra, lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni;
- ad utilizzare i suddetti conti correnti dedicati anche per i pagamenti destinati a dipendenti, consulenti e fornitori di beni e servizi rientranti tra le spese generali, nonché per quelli destinati alla provvista di immobilizzazioni tecniche, per l'intero importo dovuto e anche se questo non sia riferibile in via esclusiva alla realizzazione degli interventi di cui all'art. 3, comma 1 della L. n. 136/2010;
- ad inserire o a procurare che sia inserito, nell'ambito delle disposizioni di pagamento relative alla presente procedura, il codice identificativo di gara (CIG);
- a comunicare all'Amministrazione concedente ogni modifica relativa ai dati trasmessi inerenti il conto corrente dedicato e/o le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate

ad operare su tale conto entro il termine di 7 (sette) giorni dal verificarsi della suddetta modifica;

- ad osservare tutte le disposizioni sopravvenute in tema di tracciabilità dei flussi finanziari, di carattere innovativo, modificativo, integrativo o attuativo della L. n. 136/10, e ad acconsentire alle modifiche contrattuali che si rendessero eventualmente necessarie o semplicemente opportune a fini di adeguamento.

In caso di inadempimento e/o inosservanza, totale o parziale, degli obblighi di tracciabilità come sopra specificati, all'Amministrazione concedente, fatto salvo il risarcimento del maggior danno, considerata l'importanza e la gravità dell'infrazione, avrà la facoltà di applicare una penale pari ad € 300,00 per ogni violazione accertata.

Ove per il pagamento di spese estranee a commesse pubbliche fosse necessario il ricorso a somme provenienti dai conti correnti dedicati di cui sopra, questi ultimi potranno essere successivamente reintegrati mediante bonifico bancario o postale, ovvero mediante altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni di reintegro.

Art. 33 – 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 e ss.mm.ii 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 all'Amministrazione concedente.

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

ALLEGATI:

A) Listino Prezzi

B) Matrice dei Rischi

C) Piano Economico Finanziario di Massima

D) Dichiarazioni sostitutive atto notorio ex artt. 45 e 46 D.P.R. 445/2000

E) Schema di Relazione C.A.M.

F) Schema di offerta economica

G) Schema di offerta tecnica

H) Planimetrie

I) Dichiarazione dell'impresa ausiliaria e contestuali dichiarazioni di impegno

L) “disciplinare per la concessione di spazi per l'installazione di punti di ristoro (buvette) o distributori automatici” approvato con Deliberazione del Sindaco Metropolitano n. 90 del 14/04/2015 e Disciplinare tecnico

M) Autocertificazione assenza posizioni debitorie nei confronti della Città Metropolitana

**IL RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO
DIRIGENTE SCOLASTICO
Roberta Tagliafierro**