

Allegato 1 al Disciplinare di Gara

CAPITOLATO

***PROCEDURA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DELL’ART. 36 COMMA 2 LETTERA
B) E ART. 164 DEL D. LGS. N. 50/2016 DEL SERVIZIO DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI UBICATI
PRESSO IIS “LEONARDO DA VINCI” – VIA CAVOUR 258 – 00184 ROMA***

CIG: 8645596B82

ART. 1 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La Concessione ha per oggetto l'affidamento dei «*Servizi di ristorazione, mediante Distributori Automatici ubicati presso l'IIS "Leonardo da Vinci" – Via Cavour 258 – 00184 Roma, secondo le modalità e le condizioni di seguito previste.*

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

L'oggetto del Servizio sarà articolato come segue:

- **Servizio principale:** la gestione della distribuzione di bevande calde, fredde, alimenti preconfezionati, spremute ed acqua potabile microfiltrata garantendo l'indicazione, in modo chiaro e visibile al pubblico, dei prezzi inerenti ai singoli prodotti, da effettuarsi mediante:
 - n. 6 Distributori Automatici e n. 2 Distributori di acqua potabile microfiltrata da installare presso la sede l'IIS "Leonardo da Vinci" – Via Cavour 258 – 00184 Roma, nei locali specificatamente indicati nella planimetria allegata, di cui:
 - n. 3 Distributori di bevande calde;
 - n. 3 Distributori di bevande fredde ed alimenti preconfezionati;
 - n. 2 Distributori di acqua potabile microfiltrata;
- **Servizi Accessori:** i servizi connessi all'esecuzione del Servizio complessivamente inteso, quali:
 - consegna, installazione, messa in esercizio, disinstallazione e ritiro dei Distributori Automatici, compresi gli interventi necessari a garantire gli allacci alla rete idrica ed elettrica;
 - la pulizia interna ed esterna dei Distributori utilizzati per l'espletamento del Servizio proposto;
 - la manutenzione ordinaria e straordinaria delle apparecchiature automatiche, degli Impianti e ogni altra attività funzionale alla conduzione e gestione delle attività.

La gestione del Servizio, da realizzarsi a cura del Concessionario ed a proprio rischio mediante personale ed organizzazione propri, comprende l'organizzazione e lo svolgimento di attività nel rispetto della vigente normativa e del presente Capitolato. Tali attività dovranno essere svolte dal personale dell'OEA per tutta la durata del Contratto.

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

ART. 2 – DURATA DEL CONTRATTO

Il Servizio oggetto di affidamento avrà una durata di **36, naturali e consecutivi, decorrenti dalla Data di Attivazione del Servizio.**

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

ART. 3 – CONTESTO DI RIFERIMENTO E UTENZA

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

il numero presuntivo dei soggetti presenti a vario titolo nell'Istituto considerando la particolare situazione epidemiologica che prevede il ricorso alla DAD ed eventualmente al lavoro agile per il personale ATA ammonta a circa 200 unità.

- il personale e gli alunni dell'Istituto sono presenti presso le relative sedi prevalentemente dalle ore 7.45 alle ore 14.40, salvi eventuali corsi integrativi (dal lunedì al venerdì);
- I suddetti dati numerici sono puramente indicativi e l'Istituto non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero di studenti, dei docenti e personale scolastico. Pertanto il Concessionario non potrà pretendere alcun corrispettivo né richiedere modifiche al contratto per eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

ART. 4 - CONCESSIONE IN USO DEI LOCALI

Per l'espletamento del Servizio, l'Istituzione Scolastica concede in gestione al Concessionario i locali e spazi, meglio identificati nella planimetria.

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

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

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

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

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

ART. 5 – CANONE CONCESSORIO PER L'USO DEI LOCALI E ALTRI ONERI

Il Concessionario dovrà corrispondere a Città Metropolitana di Roma un Canone.

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

ART. 6 – CONSEGNA DEI LOCALI E AVVIO DELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Successivamente alla stipula del contratto di Concessione del Servizio, l'Istituzione Scolastica procederà alla consegna dei locali all'OEA al fine dell'allestimento degli ambienti a cui seguirà la stesura del Verbale di presa in

Consegna della struttura.

Entro il termine massimo di 10 giorni naturali e consecutivi dalla data del verbale di consegna dei locali, il Concessionario si impegna a consegnare ed installare i Distributori Automatici conformemente alle indicazioni ricevute dall'Amministrazione Concedente ed eventualmente ad eseguire a proprie spese, gli adeguamenti necessari per l'espletamento del Servizio negli spazi pubblici in uso, conformemente a quanto indicato in sede di gara e alle richieste dell'Amministrazione Concedente.

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

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

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

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

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

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

Il Concessionario dovrà impegnarsi a riconsegnare, alla scadenza contrattuale, i locali messi a disposizione dell'Istituto, in perfetto stato di pulizia, di conservazione e manutenzione, salvo il normale loro deterioramento d'uso, vuoti e sgomberi dai Distributori Automatici e quant'altro sia stato installato per l'esercizio del Servizio, senza necessità di ulteriori atti e/o diffide da parte dell'Istituzione Scolastica.

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

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

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

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

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

ART. 7 – VALORE DEL CONTRATTO

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

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

Il Valore presunto del Contratto è stato stimato, ai sensi dell'art. 167 del Codice, in circa **€ 79.680,00 (Euro Settantanovemilaseicentottanta/00)**, al netto dell'Iva, per l'intera durata della Concessione.

Tale valore è stato determinato sulla base di un prezzo medio di 0,89 € per circa 200 utenti per circa 150 giorni effettivi di presenza dell'utenza per 3 anni .

ART. 8 - PREZZI

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

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

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

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

Dovrà inoltre essere inserita un'indicazione separata per i prodotti per celiaci (Ad esempio: inserendo una targa con "*gluten free*").

È ammessa la revisione annuale dei prezzi dei Prodotti a partire dal secondo anno del contratto, a richiesta del Concessionario e sulla base degli aumenti degli indici ISTAT dei prezzi dei beni di consumo. Gli eventuali aggiornamenti dovranno essere sottoposti all'Istituzione Scolastica ed applicati solo dopo averne ricevuto l'autorizzazione scritta.

Aumenti applicati senza autorizzazione saranno motivo di risoluzione del presente contratto.

ART. 9 – DISPOSIZIONI GENERALI

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

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

ART. 10 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

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

Il Concessionario provvede al funzionamento del **Servizio di Distribuzione Automatica**, impegnandosi:

- a garantire, sin dal primo giorno di attivazione, l'erogazione completa del Servizio, nonché ogni altro servizio annesso, direttamente, con diligenza professionale e decoro, così come richiesto nel presente Capitolato ed integrato in sede di offerta;
- ad assicurare un'adeguata disponibilità, varietà e qualità dei generi offerti, con particolare riferimento alle bevande calde, fredde ed agli alimenti preconfezionati;
- a provvedere al rifornimento regolare dei Distributori Automatici, con una frequenza [giornaliera], tra il lunedì ed il venerdì, tenendo in adeguata considerazione le esigenze degli utenti, pena l'applicazione di una penale;
- ad osservare, nell'erogazione del Servizio, le disposizioni, ove applicabili, finalizzate a ridurre gli sprechi dei prodotti alimentari, contenute nella Legge 19 agosto 2016 n. 166;
- all'acquisto, al trasporto e all'immagazzinamento delle bevande e dei generi alimentari (con l'impegno a non accantonare eccessive derrate in quantità superiore al normale fabbisogno) per il Servizio di Distribuzione Automatica, nonché dei prodotti necessari alla pulizia e igiene della struttura di cui al Titolo IV del presente Capitolato Tecnico;
- a predisporre le targhette con i prezzi riferiti ai singoli Prodotti in modo conforme al Catalogo dei prodotti e al relativo Listino prezzi concordato con l'amministrazione Concedente e le targhette riguardanti i prodotti per celiaci;
- a curare l'organizzazione, la direzione e il coordinamento del personale operante per lo svolgimento del Servizio, adibendovi a tale scopo il personale ed i mezzi propri nel prosieguo indicati, eventualmente integrati al fine di garantire la qualità del Servizio richiesta, tenendo conto delle esigenze che la Stazione Appaltante evidenzierà;
- a garantire i rifornimenti dei generi necessari agli esercizi nelle fasce orarie che gli verranno comunicate dalla Stazione Appaltante in modo da non creare disagio all'utenza.

e ad eseguire tutte **le attività accessorie e strumentali** all'esercizio del Servizio di Distribuzione Automatica

ART. 11 – ALTRI ONERI IN CAPO AL CONCESSIONARIO

Il Concessionario dovrà, inoltre, impegnarsi:

- a rispondere direttamente dei danni alle persone e/o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del Servizio, restando a suo esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa nei confronti della

Stazione Appaltante e salvi gli interventi a favore del Concessionario da parte di imprese assicuratrici. Il Concessionario sarà, inoltre, il solo responsabile nei confronti dei propri fornitori e del personale impiegato o comunque con esso in rapporto ai fini dell'erogazione del Servizio. In particolare il Concessionario risponderà direttamente ed integralmente dei danni che dovessero essere causati per dolo, negligenza e/o imperizia degli addetti al Servizio;

- a segnalare tempestivamente, per iscritto all'Istituzione Scolastica l'esigenza di eventuali interventi di sua competenza;
- ad adottare un codice di comportamento per i propri addetti al Servizio che dovrà essere sottoposto ed approvato dalla Stazione Appaltante contestualmente alla sottoscrizione del Contratto;
- a provvedere al pagamento del Canone Concessorio
- a sostenere le spese di stipula e registrazione del Contratto relativo al Servizio oggetto del presente Capitolato, comprensive degli oneri anche relativi alle eventuali imposte e bolli per atti inerenti al Servizio e la loro contabilizzazione;
- a sostenere le spese di assicurazione derivanti da leggi o contratti collettivi, nonché il pagamento dei contributi posti, di norma, a carico dei datori di lavoro;
- a provvedere al pagamento delle imposte e delle tasse di qualsiasi tipo, derivanti dalla gestione del Servizio oggetto dell'affidamento;
- agli adempimenti amministrativi e autorizzatori (Ad esempio: S.C.I.A.) necessari per lo svolgimento dell'attività oggetto del Servizio, sostenendone gli oneri;
- a provvedere al pagamento delle multe e ammende eventualmente irrogate dall'autorità competente per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia;
- all'adozione di tutti i provvedimenti e di tutte le cautele necessarie per garantire la sicurezza e l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette al Servizio, degli utenti e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati e per l'adeguamento alle normative sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;

ART. 12 – ONERI A CARICO DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA

L'Istituzione Scolastica provvederà a:

- svolgere quanto di propria competenza per garantire la disponibilità dei locali idonei, anche fornendo la documentazione necessaria tra cui la planimetria allegata al Disciplinare di gara;
- mettere a disposizione gli impianti necessari per lo svolgimento del Servizio in oggetto, il cui stato dovrà essere verificato in sede di eventuale sopralluogo;
- consentire l'accesso del personale addetto per lo svolgimento del Servizio (ad esempio: per il rifornimento dei Distributori Automatici, per la pulizia ecc.);
- effettuare, a proprie spese, la manutenzione straordinaria dei beni immobili.

ART. 13 – IL CATALOGO DEI PRODOTTI

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

Il Concessionario si obbliga a fornire acqua potabile microfiltrata naturale, frizzante e leggermente frizzante alle temperature minime previste in tabella.

Acqua microfiltrata	Temperatura
Acqua microfiltrata potabile naturale	Temperatura ambiente, fresca (10-14°C), fredda (5-9°C)
Acqua microfiltrata potabile frizzante	Fredda (5-9°C)
Acqua microfiltrata potabile leggermente frizzante	Fresca (10-14°C), fredda (5-9°C)

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

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

Listino prezzi Distributori Automatici	
PRODOTTI PER DISTRIBUTORE BEVANDE CALDE	
BEVANDE CALDE con marca (Ad esempio: illy, lavazza)	
1	Caffè espresso
2	Caffè lungo
3	Caffè macchiato
4	Caffè lungo con cacao
5	Caffè espresso con cacao
6	Caffè macchiato con cacao
7	Cappuccino classico
8	Cappuccino al cioccolato
9	Caffè decaffeinato
BEVANDE CALDE senza marca	
10	Caffè espresso
11	Caffè lungo

Listino prezzi Distributori Automatici	
12	Caffè macchiato
13	Caffè con cioccolato
14	Cappuccino classico
15	Cappuccino al cioccolato
16	Caffè decaffeinato
BEVANDE A BASE DI ORZO	
17	Orzo corto
18	Orzo lungo
19	Orzo macchiato
20	Cappuccino d'orzo
21	Orzo macchiato con cacao
22	Cappuccino d'orzo con cacao
BEVANDE AL GINSENG	
23	Caffè espresso
24	Caffè lungo
25	Caffè macchiato
26	Cappuccino
27	Caffè macchiato con cacao
28	Cappuccino con cacao
ALTRE BEVANDE CALDE	
29	Latte macchiato
30	Tè al limone
31	Cioccolata calda
32	Latte e cioccolato
33	Bicchieri vuoti
PRODOTTI PER DISTRIBUTORE BEVANDE FREDDE ED ALIMENTI PRECONFEZIONATI	
BEVANDE FREDDE	
34	Acqua naturale (bottiglie da 500 ml) con residuo fisso non superiore a 1500 mg/l)

Listino prezzi Distributori Automatici	
35	Acqua frizzante (lattine da 330 ml)
36	The freddo al limone, pesca, verde da 500 ml (Ad esempio: San Benedetto, Nestea, Twinings)
37	Succhi di frutta in tetrapak da 200 ml, di qualsiasi tipologia o gusto particolare
38	Succhi di frutta in PET 250 ml di qualsiasi tipologia o gusto particolare (Ad esempio: Yoga, Santal, Valfrutta)
39	Bibite gassate quali Coca Cola (standard e zero), aranciata (Fanta, San Pellegrino, Oransoda, Lemonsoda), Chinotto (San Pellegrino), Schweppes (classico, limone, pompelmo), lattine/PET da 330 ml
40	Bevanda energetica PET (Ad esempio: Gatorade, Energade, Powergade)
SNACK SALATI	
41	Patatine in busta (vari gusti) gr. 25
42	Croccanti salati gr. 40/50 (Ad esempio: Croccantelle, schiacciatine, crackers Pavesi, tarallini, sticks)
PRODOTTI FRESCHI	
43	Panini, Piadinette, salamini Beretta/focacce ripiene
44	Tramezzini (2 pezzi)
45	Confezioni di frutta fresca
SNACK DOLCI	
46	A titolo esemplificativo e non esaustivo: Kinder buono, Kit Kat, Snickers, M&Ms, Mars, Kinder barrette cioccolato
47	Merendine da frigo (Ad esempio: Kinder, Fiesta, Delice, Fetta a latte, Pinguì, Paradiso)
48	Merendine da forno (Ad esempio: Crostatine, cornetti, krapfen, frolle)
49	Snacks dietetici/ipocalorici (Ad esempio: barrette Kellogg's, Vitasnella, Pavesini, Riso Scotti)
50	Biscotti da 6 pezzi (Ad esempio: Oreo, Ringo e Wafer Locker)
51	Yogurt da bere
52	Gomme da masticare/Caramelle alla menta
PRODOTTI PER DISTRIBUTORE ACCQUA POTABILE MICROFILTRATA	
ACQUA POTABILE MICROFILTRATA	
53	Acqua microfiltrata potabile naturale
54	Acqua microfiltrata potabile frizzante
55	Acqua microfiltrata potabile leggermente frizzante

È vietata la vendita tramite Distributori Automatici di prodotti non risultanti nel Catalogo dei Prodotti, pena l'applicazione della penale di cui all'art.30 del presente Capitolato.

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

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

Al fine di ridurre l'uso della plastica monouso, limitando l'incidenza del Servizio sull'ambiente, in conformità alla normativa nazionale ed europea vigente, il Concessionario è obbligato ad utilizzare, nei Distributori di bevande fredde ed alimenti preconfezionati, bottigliette di capienza 0,5 litri 100% biodegradabili e compostabili in conformità alla norma EN13432 (a fine uso possono essere smaltiti nel rifiuto organico) e lattine di acqua frizzante, delle dimensioni di 330 ml, realizzate interamente in alluminio e 100% rinnovabile, pena l'applicazione della penale di cui all'art. 30 del presente Capitolato.

Il Concessionario è obbligato ad utilizzare, nei Distributori di bevande calde, bicchieri monouso 100% biodegradabili e compostabili in conformità della norma EN13432 e palette monouso biodegradabili (a fine uso possono essere smaltiti nel rifiuto organico), pena l'applicazione della penale di cui all'art. 30 del presente Capitolato.

L'approvvigionamento dei generi alimentari erogati è responsabilità del Concessionario. È fatto assoluto divieto di mantenere nei Distributori Automatici prodotti scaduti, ammolorati o contenuti in confezioni rovinate, pena l'applicazione della penale di cui all'art. 30 del presente Capitolato.

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

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

ART. 14 – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il Servizio complessivamente inteso 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, in particolare il D.Lgs. 193/2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore".

In particolare, 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. 2 febbraio 2001, n. 31 "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.

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

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

Nello specifico, dovranno essere soddisfatti i requisiti indicati nel capitolo III dell'allegato II del Regolamento CE 852/2004, per la pulitura, disinfezione dei Distributori Automatici in modo da evitare rischi di contaminazione degli alimenti.

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

Il Concessionario sarà tenuto ad adeguarsi ad eventuali novità normative in materia di igiene di prodotti alimentari, salubrità e qualità delle acque destinate a consumo umano e sarà ritenuto responsabile per eventuali avvelenamenti o altre infermità causate agli utenti del Servizio per l'inosservanza delle norme igienico- sanitarie che regolano la conservazione delle derrate alimentari, la preparazione, la manipolazione e la somministrazione dei cibi e delle bevande.

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

L'Istituzione Scolastica si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione e/o la non somministrazione di prodotti, alimenti per i quali, per qualsiasi motivo, non ritenga opportuna la somministrazione nonché di chiedere alle autorità sanitarie competenti, senza che il Concessionario possa fare alcuna opposizione, l'effettuazione di controlli sulla qualità degli alimenti somministrati, sull'osservanza delle norme igieniche e sanitarie e, in genere, su tutto ciò che riterrà necessario per verificare il corretto funzionamento del Servizio.

In caso di contestazione sull'igiene e la qualità degli alimenti e delle bevande, varrà il giudizio inappellabile fornito, secondo le competenze merceologiche, igieniche e scientifiche, dalle autorità sanitarie o dai laboratori di analisi o, per quanto riguarda gli aspetti attinenti 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 d'igiene e sicurezza degli alimenti, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del Servizio, saranno contestati formalmente attraverso rapporti di non conformità; il Concessionario dovrà provvedervi in merito tempestivamente, nell'arco massimo di 24 ore dalla richiesta, pena l'applicazione delle penali previste dall'art.31 del presente Capitolato Tecnico e fatto salvo il diritto di rimborso delle spese sostenute dall'Amministrazione per l'effettuazione delle analisi e il risarcimento per eventuali altri danni. In caso di reiterati inadempimenti e violazioni, anche non gravi, l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere di diritto il Contratto, come previsto dall'art. 31 del presente Capitolato Tecnico.

Al fine di ridurre gli sprechi dei prodotti alimentari, il Concessionario dovrà conformarsi nell'esecuzione del Servizio, alle disposizioni, ove applicabili, contenute nella Legge 19 agosto 2016 n. 166 e ad ogni altra normativa vigente.

ART. 15 – CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

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

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

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

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

ART. 16 – FIGURE PROFESSIONALI

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

ART. 17 – DISPOSIZIONI GENERALI SULLA DESTINAZIONE D'USO DEGLI SPAZI E ALLESTIMENTO DEI LOCALI IN CONCESSIONE

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

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

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

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

ART. 18 – FORNITURA E INSTALLAZIONE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

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

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

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

presente Capitolato.

I Distributori Automatici richiesti:

- n. 3 Distributori di bevande calde;
- n. 3 Distributori di bevande fredde ed alimenti preconfezionati;
- n. 2 Distributori di acqua potabile microfiltrata;

Si precisa che tutti i beni forniti e installati dal Concessionario resteranno di proprietà dello stesso, pertanto, alla scadenza naturale della Concessione, così come in ogni ipotesi di cessazione anticipata della stessa, il Concessionario avrà diritto di riprendere detti beni. In particolare il Concessionario dovrà provvedere, entro e non oltre 15 giorni dalla scadenza fissata, alla disinstallazione e allo sgombero dei suddetti beni, senza alcun onere aggiuntivo per l'Istituto.

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

ART. 19 – CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE, FREDE ED ALIMENTI PRECONFEZIONATI

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

- essere conformi alla legislazione vigente in materia di igiene, sicurezza e prevenzione incendi, nonché delle norme tecniche specifiche;
- essere di nuova fabbricazione (minimo anno fabbricazione 2017) e di ultima generazione al momento dell'installazione, anche in caso di sostituzione in corso della prestazione;
- possedere una capacità di erogazione adeguata all'utenza potenziale, in relazione alle sedi di collocazione e al raggruppamento delle macchine;
- essere dotati di sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non compromettere la conservazione di alimenti e bevande e di dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazioni;
- essere di facile pulizia e disinfettabili sia all'interno che all'esterno, e comunque tali da garantire l'assoluta igienicità dei Prodotti distribuiti;
- avere le superfici destinate a venire in contatto con gli alimenti idonee a resistere alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione;
- avere il dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazioni;
- accettare qualsiasi tipo di moneta (minimo € 0,05 centesimi) ed essere tutti provvisti della funzionalità "rendi resto";
- segnalare chiaramente, a beneficio degli utenti, l'eventuale assenza o esaurimento di monete per il resto;
- essere dotati di "lettore" per strumenti elettronici (Ad esempio: Chiavetta magnetica ricaricabile, Carta magnetica), da distribuire a cura ed onere dell'OEA, previo pagamento da parte dei richiedenti, di una cauzione massima di € 5,00 che dovrà essere restituita al momento della riconsegna dello strumento da parte del fruitore. Gli strumenti elettronici di pagamento dovranno essere identici per tutti i Distributori Automatici installati e conseguentemente funzionanti con sistema unico;
- essere dotati di chiare indicazioni sul prodotto offerto, secondo le vigenti disposizioni, e sul prezzo raggiungibile con monete (minimo € 0,05 centesimi) di diversa pezzatura, Chiavetta, Carta magnetica e/o App;

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

I Distributori di bevande calde dovranno, inoltre, possedere:

- essere dotati di dispositivo per la regolazione progressiva dello zucchero;
- allacciamento diretto alla rete idrica dell'edificio (non sono ammessi erogatori mediante boccione d'acqua);
- assenza di serbatoi o altri sistemi di accumulo dell'acqua in entrata;
-
- nel caso la tubatura di allacciamento diretto dell'acqua in entrata fosse di lunghezza superiore ai 5 metri, andrà previsto in prossimità dell'erogatore un rubinetto che consenta eventuali prelievi dell'acqua per il controllo della qualità.

ART. 20 – CARATTERISTICHE SPECIFICHE DEI DISTRIBUTORI DI ACQUA POTABILE MICROFILTRATA

In aggiunta alle caratteristiche descritte al paragrafo precedente, i Distributori di acqua potabile microfiltrata dovranno possedere le ulteriori caratteristiche minime:

- microfiltrazione e debatterizzazione mediante apposito impianto dell'acqua erogata con relativi filtri;
- igienizzazione vano di prelievo con getto di vapore;
- piastra di scarico collegata ad un contenitore di idonee dimensioni (capacità minima: 5 litri), non visibile dall'esterno ed al quale convogliare gli eventuali sversamenti dell'acqua erogata raccolti dalla piastra di scarico;
- l'erogatore deve avere uno spazio sufficiente per consentire il riempimento anche di bottigliette, borracce ecc da 500ml;
- l'erogatore deve essere dotato di un contatore che misuri l'acqua prelevata dalla rete;
- la cannetta dell'erogatore non dovrà consentire l'attacco di tubazioni esterne.

Il Distributore dovrà essere posizionato su un apposito supporto che consenta il suo facile utilizzo da parte degli utenti e l'uso da parte di persone diversamente abili.

Il Concessionario deve garantire che l'uso del Distributore non comporti in nessun caso peggioramenti della qualità dell'acqua potabile erogata attraverso manutenzione continua del sistema di filtrazione.

Il Concessionario dovrà tenere per ogni Distributore dell'acqua un manuale di gestione dell'apparecchiatura (secondo le direttive D.M. del 14 giugno 2017 – Controlli ed analisi delle acque potabili) che riporti il monitoraggio e i controlli effettuati.

ART. 21 – MANUTENZIONI DI COMPETENZA DEL CONCESSIONARIO

Sono a totale carico del Concessionario tutte le opere di manutenzione ordinaria e straordinaria atte ad assicurare il perfetto funzionamento dei Distributori Automatici e degli Impianti eventualmente installati, nonché eventuali riparazioni ed i ripristini conseguenti ad eventuali danni agli immobili e relative pertinenze dell'Amministrazione contraente causati dall'installazione e dal funzionamento dei medesimi.

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

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

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

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

ART. 22 – MANUTENZIONI DI COMPETENZA DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA

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

ART. 23 – RIFIUTI E MATERIALI DI RISULTA

Il Concessionario conformemente agli oneri assunti con la presente Concessione ha l'obbligo di garantire la gestione dei rifiuti nel rispetto della normativa vigente in particolare in materia di raccolta differenziata e dunque in conformità al D.Lgs. 3 aprile 2006, n.152 "Norme in materia ambientale", come modificato dal D.Lgs. 16 gennaio 2008, n. 4.

ART. 24 – DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI SICUREZZA

Il Concessionario deve provvedere, a propria cura e spese e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti per garantire, in ossequio al D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, la completa sicurezza durante l'esecuzione del Servizio e per evitare incidenti e/o danni, di qualsiasi natura, a persone o cose, assumendo a proprio carico tutte le opere provvisoriale, esonerando sin d'ora la Stazione Appaltante da qualsiasi responsabilità.

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

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

Il Concessionario sarà direttamente responsabile per infortuni o danni arrecati, nell'esecuzione degli obblighi

assunti con il contratto, sia al personale posto alle sue dipendenze, ai suoi fornitori o collaboratori in genere che per lo svolgimento del proprio lavoro si trovano nella sede sia a persone e/o cose dell'Amministrazione o a terzi, per fatto proprio o dei suoi dipendenti e collaboratori.

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

ART. 25 – DOCUMENTAZIONE PER I CONTROLLI DI CONFORMITÀ

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

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

- Piano gestionale del Servizio di Distribuzione Automatica (Capitolato Tecnico ed Offerta Tecnica);
- Verbale di consegna;
- Piano della formazione per il personale;
- Piano di autocontrollo in conformità al Regolamento CE n. 852/2004 ed evidenze dell'applicazione della tracciabilità dei prodotti alimentari ai sensi del Regolamento CE n. 178/2002;
- Documentazione e Piani previsti dal D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 (DVR, Piano di emergenza, ecc.);
- Piano di gestione delle pulizie dei Distributori Automatici;
- Registro delle manutenzioni.

ART. 26 – DISPOSIZIONI GENERALI

Fatti salvi i controlli igienico-sanitari e nutrizionali esercitati nei modi previsti dalla vigente normativa dagli enti preposti, la Stazione Appaltante, attraverso apposito organismo di controllo [*Ad esempio*: Commissione di controllo e valutazione] nominato all'atto della stipula del contratto, potrà, in qualsiasi momento, effettuare controlli, in contraddittorio tra le parti, sulla qualità dei servizi e dei beni di consumo offerti, sul funzionamento dell'esercizio nonché su tutte le modalità di espletamento delle attività di ristoro senza che il Concessionario abbia ad impedirli.

ART. 27 – CUSTOMER SATISFACTION

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

A tal fine il Concessionario, in accordo con l'Istituzione Scolastica, deve predisporre un apposito modulo che costituirà lo strumento di misurazione della soddisfazione degli utenti nei confronti dei servizi prestati. Dette rilevazioni devono essere effettuata almeno 1 volta per ciascun anno di svolgimento del Servizio e la prima deve essere effettuata non prima di 6 mesi dall'attivazione del Servizio. Tali rilevazioni devono essere strutturate per la misurazione della qualità percepita del Servizio reso almeno in ordine ai seguenti livelli:

- a) Qualità dei prodotti alimentari;

- b) Qualità dei Distributori Automatici;
- c) Qualità della pulizia, igiene e sicurezza dei Distributori Automatici.

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

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

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

I dati personali di tutti i soggetti coinvolti nella presente procedura e nell'erogazione del Servizio saranno trattati nel rispetto del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 come modificato dal D.Lgs. 101/2018 e del Regolamento UE 679/2016.

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

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

ART. 29 – PUBBLICITÀ

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

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

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

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

- 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. 80 e 83 del Codice), come dichiarati nel Documento di gara unico europeo (DGUE) di cui all'Allegato n. 3 del Disciplinare di gara;
- b) qualora il Concessionario non comunichi immediatamente all'Amministrazione, ai sensi dell'art. 1456 c.c., ogni variazione rispetto ai requisiti dichiarati e accertati prima della sottoscrizione del contratto;
- c) sospensione, da parte delle autorità competenti, del Servizio in caso di sopravvenuta mancanza di uno dei requisiti e/o delle condizioni previste dalla normativa vigente;
- d) manifesta incapacità nell'esecuzione del Servizio, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;
- e) ritardo nell'avvio del Servizio superiore a 15 giorni rispetto al termine convenuto;
- f) grave inadempienza accertata alle norme di legge riguardanti la prevenzione degli infortuni, la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro;

- g) violazioni delle norme che disciplinano l'emersione del lavoro sommerso di cui all'art. 1-bis della L. 18 ottobre 2001, n. 383 come sostituito dal D.L. 25 settembre 2002, n. 210, convertito in L. 22 novembre 2002, n. 266;
- h) esecuzione del Servizio con personale non regolarmente assunto o contrattualizzato e irregolarità, di qualsiasi tipo, riguardanti gli obblighi retributivi, contributivi e assicurativi nei confronti del personale;
- i) interruzione parziale o totale del Servizio senza giustificato motivo;
- j) cessione, anche parziale, del contratto;
- k) apertura di una procedura di fallimento, liquidazione, concordato preventivo ed equivalenti a carico del Concessionario;
- l) inosservanza riguardo qualsiasi debito contratto dal Concessionario per l'esercizio dell'attività;
- m) inosservanza degli obblighi dettati dalla L. 13 agosto 2010, n. 136, "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia", in tema di tracciabilità dei flussi finanziari;
- n) qualora il Concessionario non sia in grado di provare, in qualsiasi momento, la copertura assicurativa;
- o) mancato rispetto dell'Amministrazione e delle Istituzioni in generale, a totale incondizionato giudizio della Stazione Appaltante;
- p) 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;
- q) presenza nei Distributori Automatici di bevanda alcolica o superalcolica e/o tabacchi o prodotti contenente tabacchi;
- r) dopo n. 3 contestazioni formali, intervenute nell'arco di 1 anno, per le quali non siano pervenute o non siano state accolte, da parte della Stazione Appaltante, le giustificazioni dell'OEA;
- s) qualora ogni altra fattispecie d'inadempimento e/o irregolarità faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il Contratto, a totale incondizionato giudizio dell'Istituzione Scolastica.

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

- la facoltà di procedere all'esecuzione in danno dell'OEA, fatto salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno; l'esecuzione in danno non esime l'OEA dalla responsabilità civile e penale in cui lo stesso possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione;
- il diritto di affidare a terzi il Servizio, in danno dell'OEA, fatto salvo il diritto al risarcimento delle maggiori spese (compreso eventuali differenze del canone di locazione e oneri per indizione nuova procedura di selezione) che l'Istituto dovesse sostenere per il rimanente periodo contrattuale, nel caso in cui non riuscisse ad assegnare il Servizio utilizzando la graduatoria scaturita dalla procedura di gara e fosse obbligata ad esperire una nuova procedura.

Il Concessionario, nel caso in cui si trovi, per circostanze a lui non imputabili, nell'impossibilità assoluta di erogare il Servizio, dovrà inviare all'Amministrazione, tempestivamente al manifestarsi dell'evento, giusta comunicazione, affinché quest'ultima possa adottare le opportune misure.

Per quanto non espressamente previsto nel presente articolo si applicano le disposizioni di cui all'art. 176 del Codice.

ART. 31 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

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

ART. 32 – ASSICURAZIONI

L'OEA, ai fini della stipula del Contratto di Concessione relativo alla gestione del Servizio di Ristorazione inerente ai Distributori Automatici, **pena la decadenza dall'aggiudicazione**, è obbligato a presentare idonea polizza per responsabilità civile (**RC e RCT**), ai sensi dell'art. 103, co. 7 e a mantenerla in vigore per tutta la durata del Contratto.

ART. 33 – FORO COMPETENTE

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



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Irene de Angelis Curtis