



**ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE STATALE  
«E.FERMI»**

Via S. Croce n. 14 – Tel 0424 525318 – 0424 220271

36061 BASSANO DEL GRAPPA (VI)

C.F.: 82002530242

email: [vitt05000q@istruzione.it](mailto:vitt05000q@istruzione.it) PEC [vitt05000q@pec.istruzione.it](mailto:vitt05000q@pec.istruzione.it)  
[www.fermibassano.edu.it](http://www.fermibassano.edu.it)

**ALLEGATO AL DISCIPLINARE DI GARA**

**CAPITOLATO**

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL «SERVIZIO DI RISTORAZIONE, MEDIANTE BAR UBICATO PRESSO LA SEDE DELL'I.T.I.S. "E. FERMI" DI BASSANO DEL GRAPPA**

**CIG: [...]**

**INDICE**

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI .....	3
ART. 1 – TERMINI E DEFINIZIONI .....	3
ART. 2 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE .....	5
ART. 3 – DURATA DEL CONTRATTO .....	6
ART. 4 – CONTESTO DI RIFERIMENTO E UTENZA.....	6
ART. 5 – CONCESSIONE IN USO DEI LOCALI .....	7
ART. 6 – CANONE CONCESSORIO PER L’USO DEI LOCALI E ALTRI ONERI .....	7
ART. 7 – CONSEGNA DEI LOCALI E AVVIO DELL’ESECUZIONE DEL SERVIZIO.....	8
TITOLO II – VALORE DEL CONTRATTO .....	9
ART. 8 – VALORE DEL CONTRATTO.....	9
ART. 9 – PREZZI .....	9
ART. 10 – RIEQUILIBRIO ECONOMICO-FINANZIARIO .....	10
TITOLO III – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO BAR .....	10
ART. 11 – DISPOSIZIONI GENERALI .....	10
ART. 12 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO .....	10
ART. 13 – ALTRI ONERI IN CAPO AL CONCESSIONARIO E OBBLIGHI DI REPORTISTICA .....	12
ART. 14 – ONERI A CARICO DELL’ISTITUZIONE SCOLASTICA .....	13
ART. 15 – IL CATALOGO DEI PRODOTTI.....	13
ART. 15.1 – IL CATALOGO DEI PRODOTTI BAR.....	15
ART. 16 – MODALITA’ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO .....	19
ART. 17 – CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO .....	21
ART. 18 – DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO PER IL SERVIZIO .....	21
ART. 18.1 – IL RAPPORTO DI LAVORO DEL PERSONALE .....	22
ART. 18.2 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO RELATIVI AL PERSONALE.....	22
ART. 18.3 – FIGURE PROFESSIONALI .....	24
ART. 18.4 – REQUISITI DEL PERSONALE .....	24
ART. 18.5 – COMPITI E NORME COMPORTAMENTALI .....	25
ART. 18.6 – FORMAZIONE DEL PERSONALE.....	25
TITOLO IV – SERVIZI ACCESSORI .....	26
ART. 19 – DISPOSIZIONI GENERALI SULLA DESTINAZIONE D'USO DEGLI SPAZI E ALLESTIMENTO DEI LOCALI IN CONCESSIONE.....	26
ART. 19.1 – FORNITURA E INSTALLAZIONE DI ARREDI .....	26
ART. 19.2 – ATTREZZATURE .....	27
ART. 20 – MANUTENZIONI DI COMPETENZA DEL CONCESSIONARIO .....	27

ART. 20.1 – MANUTENZIONE ORDINARIA .....	27
ART. 20.2 – MANUTENZIONE STRAORDINARIA .....	28
ART. 20.3 – PICCOLA MANUTENZIONE .....	29
ART. 21 – MANUTENZIONI DI COMPETENZA DELL’ISTITUZIONE SCOLASTICA .....	29
ART. 22 – DISPOSIZIONI GENERALI PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE .....	29
ART. 22.1 – PULIZIA DEGLI IMPIANTI, DELLE MACCHINE, DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE .....	29
ART. 22.2 – CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI DETERGENTI E SANIFICANTI .....	30
ART. 22.3 – PRODOTTI AUSILIARI: CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI IN CARTA TESSUTO .....	30
ART. 23 – RIFIUTI E MATERIALI DI RISULTA .....	30
TITOLO V – NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO .....	31
ART. 24 – DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI SICUREZZA .....	31
ART. 25 – DOCUMENTAZIONE PER I CONTROLLI DI CONFORMITÀ .....	32
TITOLO VII – MONITORAGGIO DEL CONTRATTO – VIGILANZA SULLA GESTIONE E CONTROLLO DI QUALITÀ .....	32
ART. 26 – DISPOSIZIONI GENERALI .....	32
ART. 27 – <i>CUSTOMER SATISFACTION</i> .....	33
TITOLO VIII – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E TUTELA DELLA RISERVATEZZA .....	34
ART. 28 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E TUTELA DELLA RISERVATEZZA .....	34
TITOLO IX – PUBBLICITÀ .....	34
ART. 29 – PUBBLICITÀ .....	34
TITOLO X – ASPETTI CONTRATTUALI .....	34
ART. 30 – INTERRUZIONE E/O SOSPENSIONE TEMPORANEA DEL SERVIZIO .....	34
ART. 31 – INADEMPIMENTI E PENALI .....	35
ART. 32 – REVOCA DELLA CONCESSIONE E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO .....	37
ART. 33 – CESSIONE DEI CREDITI .....	38
ART. 34 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI .....	38
ART. 35 – RECESSO .....	38
ART. 36 – CAUZIONE DEFINITIVA .....	39
ART. 37 – ASSICURAZIONE .....	39
ART. 38 – DIVIETI .....	40
TITOLO XI – OSSERVANZA NORMATIVA E RESPONSABILITÀ PER DANNI .....	40
ART. 39 – OSSERVANZA NORMATIVA E RESPONSABILITÀ PER DANNI .....	40
ART. 40 – FORO COMPETENTE .....	41

**TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI****ART. 1 – TERMINI E DEFINIZIONI**

Nell'ambito del presente Capitolato Tecnico si intende per:

- a) Affidatario, Aggiudicatario o Concessionario: il soggetto cui, in caso di aggiudicazione, sarà affidato il contratto in relazione al servizio in oggetto, all'esito dell'avviata selezione ad evidenza pubblica;
- b) Amministrazione Concedente, Stazione Appaltante, Istituzione Scolastica, Istituto o Scuola: il soggetto pubblico che affida il Contratto all'Operatore Economico individuato mediante la presente procedura;
- c) Arredi: il complesso dei beni mobili necessari all'allestimento del Bar;
- d) Attrezzatura da cucina o Attrezzature, Macchine da cucina o Macchine, Apparecchiature: strumenti tecnologici ed elettrici utilizzati per l'organizzazione e lo svolgimento del servizio (ad esempio elettrodomestici ecc.);
- e) Bar: la struttura, individuata nella porzione di fabbricato dell'Istituzione Scolastica (come evidenziato nella planimetria allegata) sita in via Santa Croce n. 14, che eroga un servizio di ristorazione mediante la somministrazione di bevande e alimenti;
- f) Canone Concessorio o Canone: l'importo (periodico) che il Concessionario dovrà corrispondere, per l'utilizzo degli spazi pubblici destinati alla gestione del servizio da intendersi quale base di gara, oggetto di rialzo in sede di offerta economica del concorrente;
- g) Capitolato Tecnico o Capitolato: il presente documento;
- h) Catalogo Bar: l'elenco degli alimenti e bevande da erogare nell'ambito del servizio Bar indicati all'art. 15.1 del presente Capitolato;
- i) Catalogo Aggiuntivo Bar: l'elenco dei prodotti (alimenti e bevande) eventualmente offerti, in via integrativa o migliorativa, rispetto a quanto previsto nel Catalogo Bar contenuto nell'art. 15.1 del presente Capitolato e nel Listino prezzi Bar a base di gara, senza alcuna indicazione dei prezzi e specificando, esclusivamente, la tipologia di prodotto offerto e la categoria merceologica di appartenenza (prodotti biologici, prodotti *gluten free* e/o prodotti per vegani/vegetariani);
- j) Catalogo dei Prodotti: l'elenco dei Prodotti che il Concessionario metterà in distribuzione nell'ambito dell'esecuzione del servizio, contenente l'identificazione per tipologia, marca e prezzo. Tale Catalogo dovrà essere prodotto, entro n. 15 giorni dall'aggiudicazione e prima della stipula del Contratto, sarà soggetto ad approvazione da parte dell'Amministrazione Concedente e potrà essere oggetto di modifica su richiesta dall'Amministrazione Concedente;
- k) Codice: il Decreto Legislativo 31 marzo 2023 n. 36, recante «*Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici*»;
- l) Concessione o Servizio: la prestazione di gestione del Servizio di ristorazione da effettuarsi mediante Bar ubicato in via Santa Croce n. 14, presso la sede dell'I.T.I.S. "E. Fermi", oggetto di procedura;
- m) Concessione in uso dei locali: compendio di obblighi reciprocamente assunti dalle parti in merito alla messa a disposizione dei locali funzionali all'espletamento del Servizio;

- n) Contratto di Concessione del Servizio o Contratto: il documento negoziale che riassume e compendia gli obblighi reciprocamente assunti dalle parti, quale conseguenza dell'eventuale affidamento nella procedura in oggetto;
- o) Data di Attivazione del Servizio: la data indicata dall'Istituzione Scolastica al Concessionario quale momento a partire dal quale il Concessionario dovrà dare esecuzione al Servizio, con conseguente inizio della decorrenza del periodo di durata contrattuale;
- p) Direttore dell'Esecuzione del Contratto: l'esponente dell'Amministrazione Concedente del quale il responsabile unico del procedimento si avvale in sede di direzione dell'esecuzione del Contratto e di controllo dei livelli di qualità delle prestazioni. Al Direttore dell'Esecuzione competono il coordinamento, la direzione e il controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del Contratto stipulato dall'Amministrazione Concedente, nonché il compito di assicurare la regolare esecuzione da parte del Concessionario, in conformità ai documenti contrattuali. Il Direttore dell'Esecuzione controlla l'esecuzione del Contratto congiuntamente al Responsabile Unico del Procedimento;
- q) Disciplinare di Gara o Disciplinare: il documento volto ad integrare il Bando di Gara e a regolamentare gli aspetti di svolgimento della procedura e gli elementi minimi negoziali della Concessione;
- r) Elenco delle materie prime o Elenco prodotti: l'elenco dei prodotti e/o materie prime che il Concessionario metterà in distribuzione nell'ambito dell'esecuzione del Servizio Bar, contenente l'identificazione per tipologia, marca e prezzo. Tale Elenco dovrà essere prodotto, entro n. 15 giorni dall'aggiudicazione e prima della stipula del Contratto, sarà soggetto ad approvazione da parte dell'Amministrazione Concedente e potrà essere oggetto di modifica su richiesta dall'Amministrazione Concedente;
- s) Impianti Tecnologici o Impianti: il complesso degli Impianti Tecnologici necessari per lo svolgimento dell'attività (ad esempio: impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento alimentato a corrente elettrica, impianto idrico-sanitario ecc.);
- t) Inventario: l'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso all'Affidatario, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna;
- u) Listino prezzi Bar a base di gara: l'elenco degli alimenti e bevande da offrire nell'ambito del Servizio Bar con i prezzi riportati per ciascun alimento e bevanda, posto a base di gara, allegato *sub* 11 al Disciplinare di Gara;
- v) Listino prezzi Bar: l'elenco degli alimenti e bevande offerti nell'ambito del Servizio Bar con i prezzi riportati per ciascun alimento e bevanda, quale risultante a seguito dell'offerta presentata in Gara dall'Operatore Economico e che sarà esposto nei locali adibiti a Bar;
- w) Materie Prime: alimenti primari (ad esempio: verdure, affettati, ecc.) utilizzati per la preparazione dei prodotti Bar;
- x) Offerente, Concorrente, Operatore Economico o Operatore: l'Operatore Economico, il raggruppamento di Operatori Economici, il consorzio o comunque l'Operatore monosoggettivo o plurisoggettivo che concorre alla procedura, e che presenta la propria offerta in vista dell'aggiudicazione della Concessione;
- y) Offerta: complessivamente inteso, l'insieme delle dichiarazioni e dei documenti, di carattere amministrativo, tecnico (da qui in poi "Offerta Tecnica") ed economico (da qui in poi "Offerta

Economica”), che l’Operatore Economico sottopone alle valutazioni degli organi di procedura ai fini dell’aggiudicazione;

- z) Orario di servizio: le ore dedicate esclusivamente all’attività di gestione del Bar;
- aa) Prezzi: gli importi che dovranno essere corrisposti dagli utenti per il Servizio svolto dal gestore, quantificati in base alla tipologia e quantità di prodotto, quali risultanti dall’Offerta Economica presentata in Gara dall’Aggiudicatario;
- bb) Prezzi Unitari sui prodotti Bar: importi relativi ai singoli prodotti offerti nell’ambito del Servizio Bar e secondo le grammature minime indicate a seguire, da intendersi quale base di gara oggetto di ribasso in sede di Offerta Economica del Concorrente;
- cc) Prodotti Bar: alimenti, bevande e altri generi di conforto, che verranno distribuiti all’utenza nell’ambito del Servizio Bar;
- dd) Punto Ristoro: le aree dei locali ubicati presso la sede dell’Istituto, utilizzati per l’erogazione del Servizio;
- ee) RUP dell’esecuzione: il Dirigente scolastico dell’Istituto;
- ff) Servizi accessori: i servizi connessi e strumentali all’esecuzione del Servizio complessivamente inteso, di seguito dettagliatamente individuati. L’esecuzione di tali servizi è a carico del Concessionario;
- gg) Servizio Bar: la gestione economico-funzionale del Bar interno dell’Istituto, sito presso la sede dell’I.T.I.S. Fermi di Bassano del Grappa;
- hh) Strumenti da cucina o Strumenti: utensili necessari alla realizzazione dell’attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti e delle derrate ivi compreso la tegameria (ad esempio: pentolame e quant’altro possa occorrere per la cottura) e l’utensileria (ad esempio: posate, mestoli, teglie);
- ii) Valore della Concessione: il valore della Concessione del Servizio di ristorazione mediante Bar, costituito dal fatturato totale del Concessionario generato per tutta la durata del Contratto, al netto dell’IVA, stimato dall’Istituzione Scolastica quale corrispettivo della gestione del Servizio, ai sensi dell’art. 179 del Codice;
- jj) Verbale di presa in consegna: l’atto con il quale l’Istituzione Scolastica concede in uso all’Affidatario gli spazi e quant’altro ivi presente, nel rispetto della normativa vigente ed integrato dall’inventario.

## **ART. 2 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE**

*La Concessione ha per oggetto l’affidamento dei “Servizi di ristorazione, mediante Bar, ubicato presso la sede dell’I.T.I.S. “E. Fermi” di Bassano del Grappa” 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 economico-funzionale del Servizio di ristorazione mediante Bar, consistente nell’approvvigionamento, preparazione e somministrazione di bevande ed alimenti, garantendo la predisposizione e l’affissione del Listino prezzi Bar, nei locali indicati nella planimetria allegata al Capitolato;
- **Servizi Accessori**: i servizi connessi all’esecuzione del Servizio Bar complessivamente inteso, quali:

- l'allestimento dei locali adibiti al Servizio Bar, con Arredi, ove mancanti, Apparecchiature e Attrezzature, necessarie per l'espletamento del Servizio proposto, compresa la realizzazione e/o l'integrazione degli Impianti meccanici, elettrici e idrici negli spazi tecnici lasciati liberi per tali esigenze;
- la raccolta e smaltimento dei rifiuti derivanti dall'erogazione del Servizio;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria degli spazi Bar, degli Impianti e degli Arredi, nonché delle Attrezzature, degli Strumenti e di ogni altra attività funzionale alla conduzione e gestione delle attività.

Per l'espletamento del Servizio e contestualmente al suo affidamento, l'Istituzione Scolastica concede all'Aggiudicatario l'uso dei locali (di cui alla planimetria allegata) ubicati al Piano Terra dell'edificio, dietro il pagamento di un Canone periodico, come dettagliatamente indicati negli artt. 5 e ss. del presente Capitolato.

La Concessione in uso dei locali funzionali all'espletamento del Servizio in oggetto è strettamente collegata alla durata e alle condizioni del Servizio di cui al presente Capitolato Tecnico.

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

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

### **ART. 3 – DURATA DEL CONTRATTO**

Il Servizio oggetto di affidamento avrà una durata di **60 mesi, decorrenti dalla Data di stipula e sottoscrizione del Contratto definitivo successivo all'aggiudicazione definitiva.**

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

### **ART. 4 – CONTESTO DI RIFERIMENTO E UTENZA**

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

- il numero presuntivo dei soggetti presenti a vario titolo nell'Istituto ammonta a circa **1200 unità**, di cui **1035 studenti e 165 tra personale docente e ATA dell'Istituto e soggetti autorizzati che operano o si trovano all'interno dell'istituto medesimo**. Tali numeri si riferiscono all'a.s. in corso.
- il personale e gli alunni dell'Istituto sono presenti dalle ore 7.30 alle ore 13.15, dal lunedì al venerdì, nonché dalle ore 13.15 alle ore 15.35 dal lunedì al venerdì a rotazione delle classi.

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

**ART. 5 – CONCESSIONE IN USO DEI LOCALI**

Per l'espletamento del Servizio, l'Istituzione Scolastica concede in gestione al Concessionario i locali e spazi, meglio identificati nella planimetria, allegata al presente Capitolato. Oltre allo spazio bar per la distribuzione dei cibi e delle bevande, solo durante l'intervallo, sono previsti **altri due punti sui piani**, al fine di espletare un servizio efficiente.

Tali locali sono dotati degli Impianti necessari per lo specifico utilizzo e non necessitano dell'allaccio per le relative utenze per lo svolgimento del Servizio. Il costo delle utenze è calcolato dall'Ente proprietario dell'edificio (Provincia di Vicenza) sulla base dei parametri relativi all'ampiezza del locale.

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

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

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

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

Il Concessionario dovrà corrispondere all'I.T.I.S. "Fermi", per la Concessione in uso dei locali funzionali all'espletamento del Servizio, un Canone minimo stimato su base annua pari ad **€ 7.000,00 euro**.

La stima dell'ammontare del Canone Concessorio per l'uso dei locali è stata determinata tenendo conto della dimensione del locale adibito al Servizio Bar, secondo le tariffe stabilite dal Decreto Presidente Provincia n. 123 del 17.11.2023, nonché del potenziale fatturato del Concessionario e delle condizioni dell'esercizio dell'attività.

Il Concessionario dovrà inoltre sostenere i costi relativi al pagamento della tassa rifiuti di propria competenza.

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

Il suddetto Canone sarà corrisposto, attraverso bonifico bancario che il Concessionario verserà sul c/c bancario intestato all'Istituzione scolastica appaltante.

Il Canone Concessorio dovrà essere corrisposto a scadenza annuale per l'intera cifra annuale o in due rate semestrali pattuite in data da stabilirsi tra le parti nell'accordo contrattuale. Il Concessionario si obbliga a pagare per intero il Canone stabilito senza mai poterlo scomputare o diminuire, per qualunque contestazione o richiesta intenda promuovere nei confronti della Stazione Appaltante. Il pagamento non potrà essere ritardato per qualsiasi motivo. In caso di ritardato pagamento, anche di una sola rata, superiore a 10 giorni rispetto alle singole scadenze, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di risolvere immediatamente l'affidamento, con conseguente diritto al risarcimento del danno, oltre a farsi corrispondere su tutte le somme dovute e alla singola scadenza, senza necessità di costituzione in mora, oltre agli interessi legali in vigore alla data di scadenza del pagamento. Il Canone sarà soggetto al regime fiscale vigente all'atto dell'aggiudicazione.

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

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

Entro il termine massimo di 30 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 20 giorni naturali e consecutivi dal completamento dei lavori di installazione di cui al precedente periodo, il Concessionario dovrà assicurare l'avvio del Servizio.

Ultimata l'installazione degli Arredi, 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 gestione del Bar.

In ogni caso, sarà onere del Concessionario garantire l'effettivo avvio del Servizio entro e non oltre 50 giorni dalla stipula del Contratto.

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

Il Concessionario dovrà impegnarsi a riconsegnare, alla scadenza contrattuale, i locali messi a disposizione dell'Istituto, in perfetto stato di pulizia, di conservazione e manutenzione, salvo il normale loro deterioramento d'uso, vuoti e sgomberi da Arredi, Macchine, Attrezzature e Strumenti da Cucina, senza necessità di ulteriori atti e/o diffide da parte dell'Istituzione Scolastica. In caso ciò non avvenga, entro 30 giorni dalla scadenza contrattuale, l'Istituto provvederà direttamente allo sgombero dei locali con addebito delle relative spese di deposito dei beni ivi presenti a carico del Concessionario.

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

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

Eventuali danni riscontrati alla struttura e/o Impianti, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, saranno oggetto di valutazione economica; le spese per il ripristino saranno addebitate interamente al

Concessionario, attraverso l'incameramento, totale o parziale, della garanzia fideiussoria prestata, fatto salvo il diritto dell'Istituzione Scolastica al risarcimento degli eventuali maggiori danni riscontrati.

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

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

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

## TITOLO II – VALORE DEL CONTRATTO

### ART. 8 – VALORE DEL CONTRATTO

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

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

Il Valore presunto del Contratto è stato stimato, ai sensi dell'art. 179 del Codice, in **€ 400.000,00 (euro quattrocentomila/00)**, al netto dell'IVA, per l'intera durata della Concessione, secondo quanto meglio specificato nel Piano Economico Finanziario di massima, allegato al Capitolato.

Tale valore è stato determinato sulla base del fatturato medio degli ultimi due anni comunicato dal gestore uscente

L'Amministrazione, valutate le caratteristiche e le modalità di esecuzione della Concessione in oggetto, ha stimato pari a **€ 0,00 (euro 0/00)**, i costi per oneri relativi alla sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze.

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

### ART. 9 – PREZZI

Dopo l'aggiudicazione e prima della stipula del Contratto, previo accordo con la Stazione Appaltante sull'Elenco delle Materie Prime, il Concessionario si impegna a praticare, per i Prodotti ricompresi nel Catalogo Bar, i Prezzi Unitari derivanti dall'applicazione della **percentuale di ribasso** proposta dal Concorrente in sede di gara e contenute nell'Offerta Economica, ai quali si dovrà applicare l'IVA e a concordare con l'Amministrazione il prezzo dei prodotti ulteriori eventualmente offerti, in sede di gara, con il Catalogo Aggiuntivo Bar.

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

Anche l'utilizzo di Materie Prime non inserite nel suddetto Elenco, approvato dalla Stazione Appaltante, dovrà essere previamente autorizzato dalla suddetta Commissione.

Il Concessionario dovrà tenere una copia del Catalogo Bar, contenenti i Prodotti minimi di cui al successivo art. 15 del presente Capitolato, presso i locali destinati rispettivamente al Servizio Bar ed esporre al pubblico un Listino dei prezzi Bar praticati per lo svolgimento del Servizio.

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. 10 – RIEQUILIBRIO ECONOMICO-FINANZIARIO**

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

### **TITOLO III – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO BAR**

#### **ART. 11 – DISPOSIZIONI GENERALI**

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

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

#### **ART. 12 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO**

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

Il Concessionario provvede al funzionamento del Servizio 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. 31 del presente Capitolato;
- ad assicurare un'adeguata disponibilità, varietà e qualità dei generi offerti, con particolare riferimento alle bevande calde e fredde ed ai prodotti di gastronomia (ad esempio: panini farciti, toast, pizzette, cornetti), tenendo in adeguata considerazione le esigenze degli utenti;
- alla conservazione degli alimenti nel rispetto delle disposizioni di legge vigenti, osservando il divieto assoluto di riutilizzo delle eventuali eccedenze alimentari cotte, già poste in distribuzione il giorno precedente, pena l'applicazione della penale di cui all'art. 31 del presente Capitolato;
- allo smaltimento delle eccedenze alimentari, con le modalità specificate nell'Offerta Tecnica presentata dall'impresa in relazione al "Progetto relativo al recupero e destinazione del cibo non somministrato";
- osservare, nell'erogazione del Servizio, le disposizioni, 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 di cui al Titolo IV del presente Capitolato Tecnico;
- a predisporre ed esporre in modo che sia ben visibile al pubblico il Listino prezzi dei prodotti offerti con il Servizio Bar, in modo conforme al Catalogo dei prodotti concordato con l’Amministrazione Concedente;
- a curare l’organizzazione, la direzione e il coordinamento del personale operante all’interno del Bar per lo svolgimento del Servizio con gestione diretta dei locali alle condizioni pattuite, adibendovi a tale scopo il personale ed i mezzi propri nel prosieguo indicati, eventualmente integrati al fine di garantire la qualità del Servizio richiesta, tenendo conto delle esigenze che la Stazione Appaltante evidenzierà;
- a garantire i rifornimenti dei generi necessari agli esercizi nelle fasce orarie che gli verranno comunicate dalla Stazione Appaltante in modo da non creare disagio all’utenza;
- a garantire, negli orari di maggior affluenza, nello specifico dalle 7:15 alle 7:45, dalle 10:15 alle 10:45 e dalle 13:15 alle 13:45, un personale in numero adeguato all’utenza, nel Bar e/o nei punti di distribuzione, in modo da garantire tempi minimi di attesa, secondo le modalità organizzative proposte nell’Offerta Tecnica;
- a gestire gli spazi all’interno del Punto Ristoro in modo da garantire l’accessibilità e la fruizione del Servizio a tutte le tipologie di utenza, anche con disabilità, in conformità alla normativa vigente;

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

- ad arredare e attrezzare convenientemente i locali, conformemente a quanto indicato in sede di gara e concordato successivamente con l’Amministrazione Concedente, fornendoli di quanto necessario alla continua, funzionale ed accurata conduzione del Servizio, secondo gli *standard* qualitativi previsti. Il Concessionario è obbligato a dotarsi di Arredi ed Attrezzature conformi alla vigente normativa in materia di pubblici esercizi, sicurezza ed igiene e sanità, ed è obbligato ad osservare le prescrizioni della Stazione Appaltante. La Stazione Appaltante non si costituisce né può essere ritenuta in alcun modo depositaria di tutto quanto detenuto nei locali dell’esercizio, rimanendone la custodia e la detenzione a totale carico, rischio e pericolo del Concessionario;
- a provvedere giornalmente, con proprio personale, all’igiene dei locali concessi in uso (pavimenti, infissi, vetri, ecc.), mantenendo al loro interno uno stato di decoro commisurato a quello esistente nella struttura scolastica in modo da non nuocere all’immagine dell’Istituzione Scolastica;
- ad effettuare, a proprie spese, la manutenzione ordinaria dei locali, interni all’Istituzione Scolastica, adibiti allo svolgimento del Servizio, compresi gli impianti tecnologici eventualmente messi a disposizione dalla Scuola;
- ad effettuare, a proprie spese, la manutenzione ordinaria e straordinaria degli Impianti Tecnologici eventualmente installati (ad esempio: impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento a corrente elettrica, impianto idrico-sanitario, ecc.) e degli strumenti utilizzati per lo svolgimento del

Servizio (ad esempio: elettrodomestici ecc.) in modo da mantenerle in perfetta efficienza di lavoro, provvedendo, a proprie spese, alla riparazione e/o sostituzione delle parti o delle apparecchiature danneggiate o fuori uso, secondo il programma di manutenzione consigliato dal costruttore;

- a mettere a disposizione, per tutta la durata del Contratto, la stoviglieria per il consumo dei Prodotti (ad esempio: piatti, bicchieri, posate);
- ad adottare ed osservare 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. 13 – ALTRI ONERI IN CAPO AL CONCESSIONARIO E OBBLIGHI DI REPORTISTICA**

Il Concessionario dovrà, inoltre, impegnarsi:

- a rispondere direttamente dei danni alle persone e/o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del Servizio, restando a suo esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa nei confronti della Stazione Appaltante, e salvi gli interventi a favore del Concessionario da parte di imprese assicuratrici. Il Concessionario sarà, inoltre, il solo responsabile nei confronti dei propri fornitori e del personale impiegato o comunque con esso in rapporto ai fini dell'erogazione del Servizio. In particolare, il Concessionario risponderà direttamente ed integralmente dei danni che dovessero essere causati per dolo, negligenza e/o imperizia degli addetti al Servizio;
- a segnalare tempestivamente, per iscritto all'Istituzione Scolastica l'esigenza di eventuali interventi di sua competenza;
- ad adottare un codice di comportamento per i propri addetti al Servizio, che dovrà essere sottoposto ed approvato dalla Stazione Appaltante contestualmente alla sottoscrizione del Contratto;
- a provvedere al pagamento del Canone Concessorio, secondo le modalità indicate nel precedente art. 6 del presente Capitolato;
- a sostenere le spese di stipula e registrazione del Contratto relativo al Servizio oggetto del presente Capitolato, comprensive degli oneri anche relativi alle eventuali imposte e bolli per atti inerenti al Servizio e la loro contabilizzazione;
- a sostenere le spese di assicurazione derivanti da leggi o contratti collettivi, nonché il pagamento dei contributi posti, di norma, a carico dei datori di lavoro;
- a provvedere al pagamento delle imposte e delle tasse di qualsiasi tipo, derivanti dalla gestione dei Servizi oggetto dell'affidamento (ad esempio: tassa sui rifiuti, ecc.);
- a garantire lo smaltimento delle sostanze aeriformi mediante l'installazione di apposito impianto certificato dal progettista e/o dall'installatore in merito all'allontanamento dei prodotti della combustione, di gas e odori sgradevoli;
- a collaudare gli impianti elettrici a seguito dell'installazione delle nuove attrezzature facendo ricorso a un tecnico specializzato iscritto all'albo;
- agli adempimenti amministrativi e autorizzatori (ad esempio: S.C.I.A.) necessari per lo svolgimento dell'attività oggetto del Servizio, sostenendone gli oneri;

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

#### **ART. 14 – ONERI A CARICO DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA**

L'Istituzione Scolastica provvederà a:

- svolgere quanto di propria competenza per garantire la disponibilità dei locali idonei, anche fornendo la documentazione necessaria tra cui la planimetria allegata al Capitolato;
- 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;
- effettuare, a proprie spese, la manutenzione straordinaria dei beni immobili.

#### **ART. 15 – IL CATALOGO DEI PRODOTTI**

Il Concessionario si obbliga ad assicurare un'adeguata disponibilità, varietà e qualità dei generi offerti, con particolare riferimento alle bevande calde e fredde ed ai prodotti di gastronomia (ad esempio: panini farciti, toast, pizzette, cornetti), tenendo in adeguata considerazione le esigenze degli utenti vegetariani, celiaci, non consumatori di carne di maiale, 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 di cui all'art. 31 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.

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

Al fine di ridurre l'uso della plastica monouso, limitando l'incidenza del Servizio sull'ambiente, anche in conformità alla normativa vigente, il Concessionario è obbligato ad utilizzare bottiglie di acqua naturale e frizzante, di capienza 0,5 litri e 1,5 litri in RPet (PET riciclato), pena l'applicazione della penale di cui all'art. 31 del presente Capitolato.

Il Concessionario è obbligato ad utilizzare bicchieri, posate e piatti multiuso, oppure monouso. Nel caso di prodotti monouso, questi devono essere 100% biodegradabili e compostabili in conformità della norma EN13432 (a fine uso possono essere smaltiti nel rifiuto organico), pena l'applicazione della penale di cui all'art. 31 del presente Capitolato.

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

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

L'approvvigionamento dei generi alimentari somministrati presso il Bar, nonché la loro idonea conservazione presso i locali adibiti a magazzino oppure nelle apposite celle frigorifere, è responsabilità del Concessionario. È fatto assoluto divieto di tenere in magazzino o nelle celle frigorifere prodotti scaduti, ammalorati o contenuti in confezioni rovinate, pena l'applicazione della penale di cui all'art. 31 del presente Capitolato.

Il Concessionario risponderà personalmente dell'eventuale vendita di generi avariati scaduti, ecc. 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 e la somministrazione di generi alimentari avariati, o contenenti sostanze nocive, o comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità, e di cibi/prodotti scaduti, darà luogo alla risoluzione immediata del contratto, oltre alle eventuali applicazioni delle sanzioni di legge.

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

Tutti i prodotti e gli alimenti da somministrare dovranno essere preparati, confezionati, etichettati, conservati somministrati ecc. nel rispetto della normativa vigente, nazionale e comunitaria, in materia di Igiene dei prodotti alimentari-HACCP, con particolare riferimento al D.Lgs. 193/2007, recante "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore" e alle specifiche tecniche di cui ai Criteri Ambientali Minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili, approvati con DM 9 aprile 2025, in G.U. n. 96 del 26 aprile 2025.

Con riferimento alle specifiche tecniche relative ai CAM, l'Operatore Economico risultato primo in graduatoria, dopo la proposta di aggiudicazione e prima della stipula del Contratto, sarà tenuto a presentare all'Amministrazione Concedente le certificazioni richieste relative ai prodotti utilizzati per l'esecuzione del Servizio.

#### ART. 15.1 – IL CATALOGO DEI PRODOTTI BAR

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

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

LISTINO PREZZI BAR		GRAMMATURE MINIME
<b>CAFFETTERIA</b>		
B1	Caffè espresso	Gr. 7
B2	Caffè decaffeinato	Gr. 7
B3	Caffè d'orzo	
B4	Cappuccino	
B5	Latte macchiato	
B6	Macchiato	
B7	Cioccolata calda	
B8	Latte	24 cl.
B9	Tè e infusi	
B10	Tè freddo	24 cl.
B11	Ginseng	
<b>PASTICCERIA</b>		
B12	Brioche e lievitati	min. 60 gr.
B13	Paste assortite normali	
<b>BIBITE FREDEDE</b>		
B14	Bevande gassate in bottiglia/lattina	33 cl.
B15	Succhi di frutta in bottiglia	33 cl.

LISTINO PREZZI BAR		GRAMMATURE MINIME
B16	Bibite e succhi di frutta	20 cl.
B17	Tè in bottiglia	50 cl.
B18	Bottiglia di acqua minerale naturale	50 cl.
B19	Bottiglia di acqua minerale naturale	150 cl.
B20	Bottiglia di acqua minerale frizzante	50 cl.
B21	Bottiglia di acqua minerale frizzante	150 cl.
GASTRONOMIA		
B22	Panini assortiti	<i>Pane min. gr. 80</i> <i>Affettato min. gr. 50</i>
B23	Toast	<i>Formaggio min. gr. 40</i> <i>Prosciutto min. gr. 50</i>
B24	Tramezzini	
B25	Pizza al trancio o pizze mozzarella e pomodoro	Min. gr. 150
B26	Panini caldi	

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

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

Le bevande calde devono essere servite in tazze di ceramica o in bicchieri di vetro. Le bevande in vendita in bottiglia non possono essere di vetro, ai fini della sicurezza.

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

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

Il Concessionario si impegna a fornire almeno n. 3 prodotti confezionati salati ed almeno n. 3 prodotti confezionati dolci, delle marche primarie ed una adeguata varietà di *chewing gum* e caramelle, garantendo la presenza di almeno n. 1 prodotto, per ogni categoria di prodotti confezionati, *chewing gum* e caramelle, senza zucchero.

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

**a) Bevande fredde**

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

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

**b) Bevande calde**

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

Dal primo di gennaio 2025 tutti i granulati solubili, incluse le preparazioni per le bevande a base di tè e a base di cacao, hanno un contenuto massimo di zuccheri di 6 grammi per 100 ml. di prodotto (o altro edulcorante con equivalente potere dolcificante per 100 ml).

**c) Frutta e ortaggi**

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

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

La frutta imballata dovrà essere priva di zuccheri aggiunti (es. frutta essiccata e denocciolata, macedonie di frutta etc.).

La frutta secca dovrà provenire da coltivazioni italiane o da coltivazioni di nazioni europee.

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

**d) Insalate**

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

**e) Panini e prodotti da forno artigianali**

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

Il pane e, se presenti, altri prodotti da forno quali pane, focacce, pizette 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.

**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. 2018/2001<sup>1</sup>, riferita ai prodotti alimentari o, nel caso della cioccolata, di una certificazione che garantisca la tracciabilità dei prodotti secondo lo standard internazionale ISO 34101 sul cacao sostenibile.

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

Se presenti formaggi ovvero latticini, è messa a disposizione almeno una linea di prodotti biologici o a marchio di qualità DOP o "di montagna" in conformità al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014.

**h) Merende (snack) salate**

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

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

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

**i) Merende (snack) dolci**

Nella gamma di prodotti dolci, almeno una linea di prodotti su tre è biologica.

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

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

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

**j) 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.

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

#### **ART. 16 – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

Il Servizio dovrà essere svolto nel rispetto dei Criteri Ambientali Minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili (approvati con Decreto del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica del 09/04/2025, avente ad oggetto «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 9 aprile 2025, in G.U. n. 96 del 26 aprile 2025.

Per il consumo dei pasti nel punto ristoro, è offerta anche acqua di rete, fatto salvo il caso in cui le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua non siano conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31.

Se l'acqua fosse microfiltrata, le apparecchiature sono gestite in conformità del Decreto del Ministero della Salute 7 febbraio 2012, n. 25 e del Regolamento (CE) n. 852/2004; il rispetto del requisito è verificato in situ e su base documentale, attraverso la documentazione pertinente, che deve essere prontamente trasmessa su apposita richiesta.

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

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

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

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

Il Concessionario sarà tenuto ad adeguarsi ad eventuali novità normative in materia di igiene di prodotti alimentari e sarà ritenuto responsabile per eventuali avvelenamenti o altre infermità causate agli utenti del Servizio per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie che regolano la conservazione, 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.

Il Concessionario si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione e/o la non somministrazione di prodotti e alimenti per i quali, per qualsiasi motivo, non ritenga opportuna la somministrazione, nonché di chiedere alle

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

In caso di contestazione sull'igiene e la qualità degli alimenti e delle bevande, varrà il giudizio inappellabile fornito, secondo le competenze merceologiche, igieniche e scientifiche, dalle autorità sanitarie o dai laboratori di analisi o, per quanto riguarda gli aspetti attinenti alla pulizia e all'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 provvedere a porre fine agli inadempimenti e alle violazioni di cui ai predetti rapporti tempestivamente, nell'arco massimo di 5 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 dal Titolo X del presente Capitolato Tecnico.

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

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

Al fine di ridurre gli sprechi dei prodotti alimentari, il Concessionario dovrà conformarsi nell'esecuzione del Servizio, alle disposizioni vigenti, ove applicabili, contenute nella 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"* del Ministero della Salute, approvate in Conferenza Unificata il 19 aprile 2018.

#### **ART 16.1 Prevenzione e gestione dei rifiuti**

Nel locale del punto ristoro sono 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 sono chiare indicazioni per consentire il conferimento corretto delle diverse frazioni di rifiuti.

#### **ART. 16.2 Pulizie dei locali e delle altre superfici dure, lavaggio delle stoviglie e dei contenitori riutilizzabili**

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie sono usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o altre etichette ambientali equivalenti o, nel caso di pulizia straordinaria delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei Criteri Ambientali Minimi per i detersivi per le pulizie periodiche e straordinarie, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Il concessionario si impegna ad inoltrare o a mostrare la documentazione probatoria su richiesta del direttore dell'esecuzione del contratto, tra cui i rapporti di prova previsti nel CAM dei detersivi per le pulizie periodiche e straordinarie, oltre che le fatture e/o i documenti di trasporto.

**ART. 16.3 Arredi per punti ristoro**

Nel caso in cui fosse previsto l'allestimento di locali interni destinati al consumo dei pasti, o nel caso di sostituzione di arredi in corso di esecuzione del contratto, questi sono arredi preparati per il riutilizzo o sono prodotti usati o ricondizionati. In tal caso è necessario fornire evidenza della conformità alle norme tecniche concernenti le caratteristiche prestazionali e la sicurezza. Nel caso di acquisto di arredi nuovi, di prima immissione in commercio, i prodotti devono essere conformi alle specifiche tecniche dei Criteri Ambientali Minimi per le forniture di arredi per interni vigenti, adottati con Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Sicurezza energetica del 23 giugno 2022, pubblicato nella G.U. 8 agosto 2022, n. 184, Serie Generale rispettando le verifiche di conformità ivi previsti.

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

**ART. 17 – CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

Il Servizio deve essere garantito dal lunedì al venerdì, con esclusione dei giorni festivi, secondo l'orario così stabilito:

- da lunedì al venerdì: dalle ore 7:15 alle ore 15:35;
- in occasione di attività extra curricolare e/o riunioni varie, concordando la specifica richiesta con l'Istituzione Scolastica
- nei periodi di sospensione delle lezioni il bar può restare aperto dalle ore 9:00 alle ore 12:00, chiuso il mese di agosto

Il Servizio verrà svolto nei giorni stabiliti in conformità con il calendario scolastico.

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

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

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

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

**ART. 18 – DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO PER IL SERVIZIO**

Il Concessionario è tenuto ad impiegare personale qualificato ed idoneo a svolgere i servizi sotto il profilo deontologico, professionale e sanitario, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri, nel rispetto delle leggi e regolamenti vigenti in materia o che interverranno nel periodo di esecuzione del Contratto, per quanto

applicabili, inclusi quelli in materia di igiene e sanità, in materia retributiva, contributiva e previdenziale, nonché di tutela della salute e per la sicurezza dei lavoratori, di ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori (ad eccezione del personale addetto alle pulizie per le quali il Concessionario potrà ricorrere a ditte specializzate).

#### **ART. 18.1 – IL RAPPORTO DI LAVORO DEL PERSONALE**

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

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

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

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

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

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

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

Il Concessionario sarà responsabile della scelta, della distribuzione dei compiti e dell'organizzazione del proprio personale. L'organico impiegato per l'espletamento del Servizio dovrà essere, per tutta la durata del Contratto, quello dichiarato all'inizio del Servizio, fatte salve le eventuali integrazioni. Le sostituzioni del personale assente per ferie, malattie, permessi o altro, motivo, dovranno avvenire contestualmente all'evento che ha comportato l'assenza. Qualsiasi variazione nominativa del personale impiegato, rispetto a quanto comunicato all'avvio del Servizio, dovrà essere comunicato ed approvato dalla Stazione Appaltante entro e non oltre 2 giorni dall'avvenuta modifica.

#### **ART. 18.2 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO RELATIVI AL PERSONALE**

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

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

L'elenco del personale, con la relativa documentazione, dovrà essere aggiornato con i nuovi inserimenti/cessazioni di personale, anche per sostituzione temporanea di altro personale per diversi motivi (infortunio, ferie, malattia ecc.), entro il giorno 5 del mese successivo a quello in cui le variazioni si sono verificate.

Il Concessionario individua e comunica all'Istituzione Scolastica, prima dell'attivazione del Servizio, anche il nominativo di uno o più responsabili (titolare e sostituti) del Servizio 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 inadeguati 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 l'anno scolastico (salvo casi di forza maggiore debitamente e formalmente documentati) e la tempestiva sostituzione degli operatori assenti (per malattia, maternità, ferie o quant'altro contrattualmente previsto) con altri con gli stessi requisiti, in modo da garantire il regolare espletamento del Servizio.

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

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

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

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.

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

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

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

#### **ART. 18.3 – FIGURE PROFESSIONALI**

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

In applicazione dell'art. 57 del D.Lgs. 36/2023, recante "Clausole sociali del bando di gara e degli avvisi e criteri di sostenibilità energetica e ambientale", il Concessionario dovrà assicurarne almeno i livelli occupazionali attuali, procedendo all'assunzione in via prioritaria del personale già in forza nell'eventuale impresa cessante, a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa del Concessionario e con le esigenze tecnico-organizzative previste per l'esecuzione del Servizio. Il personale dell'impresa che attualmente presta analogo Servizio presso l'attuale sede ha il seguente inquadramento:

FIGURA PROFESSIONALE	NUMERO	LIVELLO DI INQUADRAMENTO
Operaia – cameriera ( 5 h settimanali)	4	Livello 6 – CCNL Turismo min. Pubblici esercizi

#### **ART. 18.4 – 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, come di seguito rappresentato:

Il personale che sia a diretto contatto con gli alimenti deve essere in possesso del libretto d'idoneità sanitaria di cui all'art. 37 del D.P.R. 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. 18.5 – 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. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e al Regolamento CE n. 178/2002 sulla sicurezza dei prodotti alimentari;
- osservare, ove applicabili, le prescrizioni contenute nelle *“Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti”* del Ministero della Salute, approvate in Conferenza Unificata il 19 aprile 2018, e nelle *“Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica”* del Ministero della Salute, approvate in Conferenza Stato-Regioni il 29 aprile 2010 e pubblicate in G.U. n. 134 dell'11 giugno 2010;
- essere sottoposto, a cura e spese dell’Affidatario, sia all’atto dell’assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche e alle misure di prevenzione richieste dalla normativa vigente;
- presentare, al rientro in Servizio, in caso di assenza dal lavoro per malattia per più di 5 giorni consecutivi, una dichiarazione medica attestante di non essere affetto da patologie infettive trasmissibili;
- osservare le disposizioni che regolano l’accesso, la permanenza e l’uscita dalla sede dell’Istituzione Scolastica;
- adeguarsi alle disposizioni impartite dal referente dell’Istituzione Scolastica e al rispetto delle norme di cui al D.Lgs. n. 81/2008;
- comunicare immediatamente al referente dell’Istituzione Scolastica qualunque evento accidentale (ad esempio: danni non intenzionali) che dovesse accadere nell’espletamento del Servizio;
- tenere un comportamento professionalmente adeguato e qualificato e improntato, in ogni occasione, alla massima educazione e correttezza;
- assicurare la riservatezza delle informazioni, dei documenti e degli atti amministrativi dei quali venga a conoscenza durante l’esecuzione della prestazione;
- provvedere alla riconsegna delle cose, indipendentemente dal valore e dallo stato, che dovesse rinvenire nel corso dell’espletamento dei Servizi.

**ART. 18.6 – 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. 852/2004) 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.

#### **TITOLO IV – SERVIZI ACCESSORI**

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

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

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

L'inosservanza delle condizioni stabilite nel presente articolo determinerà la risoluzione del Contratto stesso ai sensi dell'art. 1456 del codice civile 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 Bar sono a totale carico del Concessionario, così pure le opere eventualmente necessarie e tutti gli oneri ad essi connessi.

##### **ART. 19.1 – FORNITURA E INSTALLAZIONE DI ARREDI**

Sono a carico del Concessionario gli oneri relativi alla fornitura e all'installazione degli Arredi idonei e necessari all'espletamento del Servizio.

Gli Arredi e le Attrezzature fornite dal Concessionario dovranno coincidere con quanto offerto in sede di gara, e dovranno essere in ogni caso idonei allo svolgimento delle attività oggetto del Servizio Bar.

L'arredamento e l'allestimento dei locali destinati all'esercizio del Servizio Bar dovranno essere ultimati entro il termine stabilito dall'art. 7 del presente Capitolato. Il Concessionario potrà dare avvio al Servizio previa verifica positiva da parte della Stazione Appaltante della rispondenza della fornitura e dell'installazione in conformità a quanto stabilito dal presente Capitolato.

Gli Arredi e gli eventuali Impianti a loro afferenti dovranno essere conformi ai criteri di sicurezza più severi, adatti, per caratteristiche morfologiche e di decoro, ai locali nel rispetto della specifica destinazione d'uso e delle attività lavorative svolte.

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 30 giorni dalla scadenza fissata, alla disinstallazione e allo sgombero dei suddetti beni, senza alcun onere aggiuntivo per l'Istituto.

Gli Arredi, gli elementi e i materiali costituenti le forniture dovranno essere realizzati in conformità alla legislazione vigente in materia di igiene, sicurezza e prevenzione incendi, nonché delle norme tecniche specifiche.

#### **ART. 19.2 – ATTREZZATURE**

Il Concessionario dovrà provvedere all'allestimento del Punto ristoro con le Attrezzature necessarie per l'erogazione del Servizio, nei tempi e nei modi indicati nell'art. 19.1 del presente Capitolato.

In particolare, il Concessionario dovrà fornire, con spese e oneri a proprio carico, tutti gli oggetti ed utensili da cucine e da tavola, recipienti, contenitori, macchinari per la trasformazione degli alimenti, materiali da imballaggio ecc. destinati a venire a contatto con gli alimenti, devono essere di ottima qualità e consistenza, prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione e, in condizioni d'impiego normale o prevedibile, non trasferiscano agli alimenti componenti in quantità tale da:

- costituire un pericolo per la salute umana;
- comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari;
- comportare un deterioramento delle caratteristiche organolettiche.

Le Attrezzature fornite dovranno essere realizzate in conformità alla legislazione vigente in materia di igiene, sicurezza e prevenzione incendi, nonché delle norme tecniche specifiche.

L'Aggiudicatario dovrà operare in conformità di quanto previsto dal paragrafo 3.1.6 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. 9 aprile 2025, in G.U. n. 96 del 26 aprile 2025.

#### **ART. 20 – MANUTENZIONI DI COMPETENZA DEL CONCESSIONARIO**

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

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

È altresì a carico del Concessionario la piccola manutenzione 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. 20.1 – 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. 20.2 – MANUTENZIONE STRAORDINARIA**

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

Il Concessionario dovrà eseguire gli interventi di assistenza presso le sedi indicate dall'Istituto, al fine di eliminare qualsiasi malfunzionamento e a ripristinare la piena e perfetta operatività e funzionalità del Servizio, entro il termine massimo di 12 (dodici) ore solari afferenti a giorni feriali decorrenti dalla segnalazione del malfunzionamento da parte dell'Istituto, pena l'applicazione della penale di cui all'art. 31 del Capitolato.

Qualora l'entità degli interventi da eseguire non consenta di ripristinare la piena e perfetta operatività e funzionalità del Servizio entro il predetto termine massimo stabilito, l'Affidatario dovrà provvedere alla sostituzione dell'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'Istituto, 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.

Inoltre il Concessionario è obbligato ad effettuare ed eseguire, a proprie spese, ogni intervento di modifica, aggiunta o trasformazione degli impianti tecnologici interni installati (per l'energia elettrica, 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 dalla Stazione Appaltante, previo adempimento delle formalità amministrative dovute per legge a carico del Concessionario, che provvederà a verificarne anche la corretta esecuzione.

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

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

**ART. 20.3 – PICCOLA MANUTENZIONE**

Il Concessionario è tenuto ad assicurare il buon uso, la conservazione 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 dalla Scuola (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'Istituto.

**ART. 21 – MANUTENZIONI DI COMPETENZA DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA**

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

**ART. 22 – DISPOSIZIONI GENERALI PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE**

Il Concessionario effettuerà le pulizie giornaliere e periodiche dei locali, delle Attrezzature, dei mobili, degli Arredi, ecc., nonché quelle da effettuarsi in occasione di eventi imprevedibili (ad esempio: lavori di imbiancatura o muratura, raccolta acque per allagamenti).

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

- salvaguardare lo stato igienico-sanitario dell'ambiente;
- mantenere integro l'aspetto estetico ambientale dei locali;
- salvaguardare le superfici sottoposte alle pulizie.

Il Concessionario, ove applicabili, deve rispettare i CAM di cui al D.M. 29 gennaio 2021 con il quale il Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare ha approvato le prescrizioni, a tutela dell'ambiente, concernenti il «*servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario*» e «*i prodotti detergenti*».

**ART. 22.1 – 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;

---

<sup>1</sup> Il D.M. 29 gennaio 2021 è rinvenibile al seguente link [https://gpp.mite.gov.it/sites/default/files/2022-05/cam\\_sanificazione.pdf](https://gpp.mite.gov.it/sites/default/files/2022-05/cam_sanificazione.pdf).

- 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. 22.2 – 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. 9 aprile 2025, in G.U. n. 96 del 26 aprile 2025.

#### **ART. 22.3 – PRODOTTI AUSILIARI: CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI IN CARTA TESSUTO**

In conformità a quanto previsto dal paragrafo C, lett. a, punto 6 "Tovaglie, tovaglioli" dei Criteri Ambientali di base (CAM) per i Servizi di ristorazione collettiva approvati con il D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, le tovaglie non devono essere monouso; pertanto, le stesse possono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta *Oeko-tex* standard 100 o «*Global Organic Textile Standard*» o equivalenti.

I tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica *Ecolabel* UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio *Programme for Endorsement of Forest Certification schemes* (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

#### **ART. 23 – RIFIUTI E MATERIALI DI RISULTA**

Il Concessionario conformemente agli oneri assunti con la presente Concessione ha l'obbligo di garantire la gestione dei rifiuti nel rispetto della normativa vigente in particolare in materia di raccolta differenziata e dunque in conformità al D.Lgs. n. 152/2006 "Norme in materia ambientale", come modificato dal D.Lgs. n. 4/2008 e ai 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. 9 aprile 2025, in G.U. n. 96 del 26 aprile 2025.

**TITOLO V – NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO****ART. 24 – DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI SICUREZZA**

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

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

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

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

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

Il Concessionario sarà tenuto:

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

lavoratori nel caso di cooperative, avendo cura di osservare le norme di prevenzione vigenti e di adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

#### **TITOLO VI – DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI**

##### **ART. 25 – DOCUMENTAZIONE PER I CONTROLLI DI CONFORMITÀ**

Il Concessionario è tenuto a predisporre e conservare presso la struttura 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, presso i locali del Bar, il Concessionario è tenuto, tra gli altri, a mantenere copia dei seguenti documenti:

- piano gestionale del Servizio Bar (Capitolato Tecnico ed Offerta Tecnica);
- verbale di consegna;
- elenco del personale, copia dei relativi *curricula*, certificati necessari per lo svolgimento dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande;
- programma di turnazione del personale;
- registro presenze del personale in servizio (posto all'ingresso);
- piano della formazione per il personale;
- piano di autocontrollo in conformità al Regolamento CE n. 852/2004 ed evidenze dell'applicazione della tracciabilità dei prodotti alimentari ai sensi del Regolamento CE n. 178/2002;
- documentazione e Piani previsti dal D.Lgs. n. 81/2008 (DVR, Piano di emergenza, ecc.);
- schede Tecniche e di sicurezza dei prodotti detergenti e disinfettanti;
- piano di igiene e pulizie;
- registro delle manutenzioni.

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

##### **ART. 26 – DISPOSIZIONI GENERALI**

Fatti salvi i controlli igienico-sanitari e nutrizionali esercitati nei modi previsti dalla vigente normativa dagli enti preposti, la Stazione Appaltante, attraverso apposito organismo di controllo (*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.

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

A tal fine il Concessionario riconosce il diritto di accesso e di verifica in qualunque momento ai dipendenti dell'Istituzione Scolastica a ciò preposti od a persone appositamente incaricate in tutti i locali e le aree dell'esercizio oltre che il diritto di verificare presso la clientela la qualità del Servizio svolto.

Le ispezioni riguarderanno: controlli igienico sanitari sul personale addetto, sui libretti sanitari, nonché controlli a campione su tutti i prodotti posti in vendita nonché sui piani di lavoro utilizzati.

I controlli riguarderanno:

1. Controlli a vista del Servizio dei quali si fornisce di seguito un elenco a titolo esemplificativo e non esaustivo:
  - modalità e tempi di conservazione degli alimenti;
  - modalità di lavorazione e distribuzione degli alimenti;
  - qualità delle singole porzioni;
  - presentazione degli alimenti;
  - etichettatura di alimenti e prodotti detergenti;
  - modalità di impegno dei sanificanti;
  - caratteristiche dei sanificanti;
  - modalità e tempi di sgombero dei rifiuti;
  - verifica del corretto uso degli impianti;
  - stato igienico degli Impianti, Attrezzature e locali;
  - interventi di manutenzione a carico del gestore;
  - stato igienico sanitario del personale addetto;
  - organizzazione del personale e organigramma;
  - professionalità, cortesia, abbigliamento degli addetti;
  - tempi di attesa;
  - ordine e pulizia dei locali.
2. Controlli delle procedure adottate ai sensi delle vigenti normative sull'igiene dei prodotti alimentari: detti controlli riguarderanno la congruità delle procedure quotidianamente realizzate rispetto al piano HACCP di cui il Concessionario è tenuto a fornire copia, prima dell'avvio del Servizio, al Direttore dell'esecuzione del Contratto ed al manuale specificamente adottato sulla base delle normative vigenti.

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

#### **ART. 27 – CUSTOMER SATISFACTION**

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

A tal fine il Concessionario, in accordo con l'Istituzione Scolastica, deve predisporre un apposito modulo che costituirà lo strumento di misurazione della soddisfazione degli utenti nei confronti dei servizi prestati. Dette rilevazioni devono essere effettuate almeno 1 volta per ciascun anno di svolgimento del Servizio e la prima deve essere effettuata non prima di 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 del Servizio di ristorazione (ad esempio: alimenti, ecc.);
- b) qualità professionale (ad esempio: risorse umane dedicate al Servizio);
- c) qualità della pulizia, igiene e sicurezza del Bar e delle Attrezzature utilizzate.

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 Bar, 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.

#### **TITOLO VIII – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E TUTELA DELLA RISERVATEZZA**

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

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

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

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

#### **TITOLO IX – PUBBLICITÀ**

##### **ART. 29 – PUBBLICITÀ**

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

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

#### **TITOLO X – ASPETTI CONTRATTUALI**

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

Il Concessionario dovrà garantire la continuità del Servizio.

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

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

- **scioperi del personale del Concessionario:** in caso di sciopero del personale, agitazioni sindacali, ecc. che rendano impossibile la regolare effettuazione del Servizio, il Concessionario dovrà darne notizia agli utenti e all'Istituto con un anticipo di almeno 5 giorni o, comunque, non appena egli ne abbia conoscenza; in tal caso, saranno concordate le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati, al fine di garantire le prestazioni minime per il regolare svolgimento del Servizio;
- **in caso di guasto di apparecchiature o attrezzature:** dovranno, comunque, essere garantite le prestazioni minime per il regolare svolgimento delle attività. Anche in questo caso, potranno essere concordate, tra il Concessionario e l'Istituto, in via straordinaria, le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati;
- **interruzione totale del Servizio per cause di forza maggiore:** le interruzioni totali del Servizio per causa di forza maggiore o per qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Concessionario, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato (ad esempio: la mancanza di acqua o energia elettrica e/o per qualsiasi emergenza tecnica e organizzativa), non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

In ogni caso il Concessionario non potrà sospendere il Servizio eccedendo irregolarità di controprestazioni.

In caso di lavori indifferibili di manutenzione straordinaria agli impianti o ai locali dati in Concessione, l'Istituzione Scolastica comunicherà, con congruo anticipo, il piano dei lavori programmati ed i relativi periodi di esecuzione degli stessi e Il Concessionario non potrà richiedere compensi integrativi, indennizzi e/o risarcimenti. Il Canone Concessorio dovuto potrà essere decurtato in proporzione al periodo d'interruzione, previa autorizzazione da parte dell'Ente Territoriale Competente.

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

#### **ART. 31 – INADEMPIMENTI E PENALI**

In caso di inadempimento nell'esecuzione delle obbligazioni contrattuali o il compimento da parte del Concessionario di azioni e/o atti che abbiano compromesso o che siano tali da compromettere il Servizio o nuocere alla convenienza del luogo, l'Istituzione Scolastica, fatto salvo il risarcimento del maggior danno, avrà la facoltà di applicare delle penali adeguate all'importanza e alla gravità dell'infrazione, non esclusa la revoca della Concessione.

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

<b>INADEMPIENZA</b>		<b>IMPORTO PENALE (espresso in euro)</b>
A	In caso di ritardo nell'effettiva attivazione del Servizio rispetto al termine di 120 giorni dalla stipula del Contratto, derivante da fatto imputabile a dolo o colpa dell'Affidatario (Art. 7 del presente Capitolato)	<b>[20,00]</b> per ogni giorno lavorativo di ritardo

INADEMPIENZA		IMPORTO PENALE (espresso in euro)
B	Mancata corresponsione del Canone Concessorio (Art. 6 del presente Capitolato)	[5,00] per ogni giorno lavorativo di ritardo
C	Mancato rispetto dei termini per l'istallazione degli Arredi nei locali concessi in uso (Art. 7 del presente Capitolato)	[10,00] 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 (Art. 19.1 del presente Capitolato)	[100,00] per ogni violazione accertata
E	Somministrazione di prodotti OGM (Art. 12 del presente Capitolato)	[10,00] 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. 12 del presente Capitolato)	[100,00] per ogni violazione accertata
G	Somministrazione di prodotti alimentari non presenti nel Catalogo dei prodotti alimentari e in violazione dei divieti prescritti dall'art. 15 del presente Capitolato e dalla normativa vigente	[50,00] per ogni violazione accertata
H	Bottiglie di acqua naturale e/o acqua frizzante non conformi a quanto stabilito dall'Art. 15 del presente Capitolato tecnico	[50,00] per ogni violazione accertata
I	Bicchieri, posate e piatti non conformi a quanto stabilito dall'Art. 15 del presente Capitolato tecnico	[10,00] per ogni violazione accertata
L	Presenza di prodotti scaduti (Art. 15 del presente Capitolato)	[100,00] per ogni violazione accertata
M	Variazione di personale non eseguita nel rispetto degli impegni di cui all'art.18.2 del presente Capitolato	[50,00] 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.18.4 del presente Capitolato)	[100,00] 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 (Art. 22.1 del presente Capitolato)	[100,00] per ogni violazione accertata
P	Inadempimenti e violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali in tema d'igiene e sicurezza degli alimenti, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del Servizio (Art. 16 del presente Capitolato)	[100,00] per ogni violazione accertata
R	Omissione o mancato rispetto dei termini per gli interventi di manutenzione ordinaria o straordinaria da parte del Concessionario (Art. 20 del presente Capitolato)	[10,00] 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. 23 del presente Capitolato)	[100,00] per ogni violazione accertata

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

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

La Stazione Appaltante, fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti, potrà risolvere di diritto il Contratto, ai sensi dell'art. 1456 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) di cui all'Allegato n. 3 del Disciplinare di Gara;
- 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 30 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 15 (quindici) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Istituzione Scolastica;
- 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. 3 (tre) contestazioni formali, intervenute nell'arco di 12 (dodici) mesi, per le quali non siano pervenute o non siano state accolte, da parte della Stazione Appaltante, le giustificazioni dell'Affidatario;
- u) qualora ogni altra fattispecie d'inadempimento e/o irregolarità faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il Contratto, a totale incondizionato giudizio dell'Istituzione Scolastica.

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

- la facoltà di procedere all'esecuzione in danno 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'Istituto dovesse sostenere per il rimanente periodo contrattuale, nel caso in cui non riuscisse ad assegnare il Servizio utilizzando la graduatoria scaturita dalla procedura di Gara e fosse obbligata ad esperire una nuova procedura.

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

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

#### **ART. 33 – CESSIONE DEI CREDITI**

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

#### **ART. 34 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**

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

#### **ART. 35 – RECESSO**

Ai sensi dell'art. 190 del Codice, fermo restando quanto previsto dagli artt. 88, comma 4 *ter*, e 92, comma 4, del D.Lgs. 159/2011, l'Istituzione Scolastica potrà recedere dal Contratto, in tutto o in parte, in qualunque momento. Il Concessionario non potrà pretendere dall'Istituto alcun indennizzo per le spese sostenute per i servizi espletati.

L'Istituzione Scolastica potrà, pertanto, recedere dal presente Contratto in ogni momento, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 del codice civile, dandone comunicazione al Concessionario mediante raccomandata con ricevuta di ritorno, con preavviso di almeno 30 giorni solari rispetto agli effetti del recesso, decorsi i quali il Concessionario sarà tenuto alla riconsegna dei locali nello stato in cui si trovava prima della stipula del Contratto.

#### **ART. 36 – CAUZIONE DEFINITIVA**

La stipula del Contratto è subordinata alla presentazione del deposito cauzionale definitivo nella misura del 10% (dieci per cento) del valore complessivo della Concessione, a norma dell'art. 117, comma 1, del Codice.

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

#### **ART. 37 – ASSICURAZIONE**

L'Affidatario, ai fini della stipula del Contratto di Concessione relativo alla gestione del Servizio di Ristorazione inerente al Bar, **pena la decadenza dall'aggiudicazione**, è obbligato a presentare idonea polizza per responsabilità civile (RC), ai sensi dell'art. 117, comma 10, del Codice per le garanzie di seguito indicate e a mantenerla in vigore per tutta la durata del Contratto.

In particolare, l'Affidatario dovrà presentare **una Responsabilità Civile verso Terzi (RCT)** per danni, di qualsiasi natura, diretti e indiretti arrecati a persone, cose o animali da atti eseguiti o ordinati da dipendenti e/o collaboratori dell'Affidatario o comunque in dipendenza diretta o indiretta dall'esecuzione del Servizio. Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia per sinistro non inferiore a € 250.000/00 (duecentocinquantamila/00) e non potrà prevedere esclusioni che limitino la copertura delle responsabilità sopra descritte.

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **ART. 38 – DIVIETI**

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

Il Concessionario, inoltre, non potrà adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dall'Istituto, nonché i macchinari e le attrezzature, per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato tecnico, non potrà mutare la destinazione d'uso dei locali e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi e/o la posizione degli Impianti e dei macchinari utilizzati, salvo accordi preventivi assunti con la Stazione Appaltante.

Sarà vietata la Concessione a terzi, sia privati che Enti od Organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso, anche saltuario, dei locali concessi o di parte di essi.

È fatto espressamente divieto al Concessionario di cedere, in tutto o in parte, l'oggetto del Contratto.

È assolutamente vietata la vendita di libri di testo nonché l'esercizio di qualsiasi tipo di lotteria istantanea.

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

### **TITOLO XI – OSSERVANZA NORMATIVA E RESPONSABILITA' PER DANNI**

#### **ART. 39 – OSSERVANZA NORMATIVA E RESPONSABILITA' PER DANNI**

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

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

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

**ART. 40 – FORO COMPETENTE**

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





**ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE STATALE  
«E.FERMI»**

Via S. Croce n. 14 – Tel 0424 525318 – 0424 220271  
36061 BASSANO DEL GRAPPA (VI)  
C.F.: 82002530242  
email: [vitf05000q@istruzione.it](mailto:vitf05000q@istruzione.it) PEC [vitf05000q@pec.istruzione.it](mailto:vitf05000q@pec.istruzione.it)  
[www.fermibassano.edu.it](http://www.fermibassano.edu.it)

**ALLEGATO 2 AL CAPITOLATO DI GARA**

**PIANO ECONOMICO FINANZIARIO**

**PROCEDURA APERTA, PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL  
D.LGS. N. 36/2023, DEL «SERVIZIO DI RISTORAZIONE, MEDIANTE BAR UBICATO PRESSO LA SEDE  
DELL'I.T.I.S. "E. FERMI" DI BASSANO DEL GRAPPA**

**CIG: [..]**



**ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE STATALE  
«E.FERMI»**

Via S. Croce n. 14 – Tel 0424 525318 – 0424 220271  
36061 BASSANO DEL GRAPPA (VI)  
C.F.: 82002530242  
email: [vitf05000q@istruzione.it](mailto:vitf05000q@istruzione.it) PEC [vitf05000q@pec.istruzione.it](mailto:vitf05000q@pec.istruzione.it)  
[www.fermibassano.edu.it](http://www.fermibassano.edu.it)

**INDICE**

ART. 1 – TERMINI E DEFINIZIONI .....	3
ART. 2 – INTRODUZIONE.....	4
ART. 3 – IL CONTESTO SOCIO-ECONOMICO .....	4
ART. 4 – VALORE DEL CONTRATTO E IPOTESI DEL MODELLO ECONOMICO-FINANZIARIO.....	5
ART. 5 – DESCRIZIONE DEGLI INVESTIMENTI.....	5
ART. 6 – PIANO ECONOMICO-FINANZIARIO DI MASSIMA .....	7
ART. 7 – CONCLUSIONI .....	7

	<b>ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE STATALE «E. FERMI»</b> Via S. Croce n. 14 – Tel 0424 525318 – 0424 220271 36061 BASSANO DEL GRAPPA (VI) C.F.: 82002530242 email: <a href="mailto:vitf05000q@istruzione.it">vitf05000q@istruzione.it</a> PEC <a href="mailto:vitf05000q@pec.istruzione.it">vitf05000q@pec.istruzione.it</a> <a href="http://www.fermibassano.edu.it">www.fermibassano.edu.it</a>
---	--

## ART. 1 – TERMINI E DEFINIZIONI

Nell'ambito del presente documento si intende per:

- a) Affidatario, Aggiudicatario o Concessionario: il soggetto cui, in caso di aggiudicazione, sarà affidato il contratto in relazione al servizio in oggetto, all'esito dell'avviata selezione ad evidenza pubblica;
- b) Amministrazione Concedente, Stazione Appaltante, Istituzione Scolastica, Istituto o Scuola: il soggetto pubblico che affida il contratto all'Operatore Economico individuato mediante la presente procedura;
- c) Arredi: il complesso dei beni mobili necessari all'allestimento del Bar;
- d) Bar: la struttura, individuata nella porzione di fabbricato dell'Istituzione Scolastica (come evidenziato nella planimetria allegata *sub* 10 al Disciplinare di Gara) sita in via Santa Croce n. 14, che eroga un Servizio di ristorazione mediante la somministrazione di bevande e alimenti;
- e) Canone Concessorio o Canone: l'importo periodico che il Concessionario dovrà corrispondere per l'utilizzo degli spazi pubblici destinati alla gestione del Servizio da intendersi quale base di gara, oggetto di rialzo in sede di offerta economica del concorrente;
- f) Capitolato Tecnico o Capitolato: il capitolato descrittivo e prestazionale, allegato *sub* 2 al Disciplinare di gara e costituente parte integrante e sostanziale del medesimo, nel quale vengono precisate le caratteristiche tecniche che le prestazioni da acquisirsi in capo alla Amministrazione Concedente devono possedere, e le ulteriori obbligazioni poste a carico degli utenti;
- g) Codice: il Decreto Legislativo 31 marzo 2023 n. 36, recante «*Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici*»;
- h) Concessione o Servizio: la prestazione di gestione del Servizio di ristorazione da effettuarsi mediante Bar ubicato in via Santa Croce n. 14, presso la sede dell'I.T.I.S. "E. Fermi", oggetto di procedura;
- i) Contratto: il documento negoziale che riassume e compendia gli obblighi reciprocamente assunti dalle parti, quale conseguenza dell'eventuale affidamento nella procedura in oggetto;
- j) Disciplinare di Gara o Disciplinare: il documento volto ad integrare il Bando di Gara e a regolamentare gli aspetti di svolgimento della procedura e gli elementi minimi negoziali della Concessione;
- k) Listino prezzi Bar a base di gara: l'elenco degli alimenti e bevande da offrire nell'ambito del Servizio Bar con i prezzi riportati per ciascun alimento e bevanda, posto a base di gara, allegato *sub* 11 al Disciplinare di Gara;
- l) Materie Prime: alimenti primari (ad esempio: verdure, affettati, ecc.) utilizzati per la preparazione dei prodotti Bar;
- m) Offerente, Concorrente, Operatore Economico o Operatore: l'Operatore Economico, il raggruppamento di Operatori Economici, il consorzio o comunque l'Operatore monosoggettivo o plurisoggettivo che concorre alla procedura, e che presenta la propria offerta in vista dell'aggiudicazione della Concessione;
- n) Offerta: complessivamente inteso, l'insieme delle dichiarazioni e dei documenti, di carattere amministrativo, tecnico ed economico, che l'Operatore Economico sottopone alle valutazioni degli organi di procedura ai fini dell'aggiudicazione;
- o) Orario di servizio: le ore dedicate esclusivamente all'attività di gestione del Bar;
- p) Piano Economico Finanziario di massima o PEF di massima: il presente documento;

**ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE STATALE  
«E. FERMI»**

Via S. Croce n. 14 – Tel 0424 525318 – 0424 220271  
36061 BASSANO DEL GRAPPA (VI)  
C.F.: 82002530242  
email: [vitf05000q@istruzione.it](mailto:vitf05000q@istruzione.it) PEC [vitf05000q@pec.istruzione.it](mailto:vitf05000q@pec.istruzione.it)  
[www.fermibassano.edu.it](http://www.fermibassano.edu.it)

- q) Prezzi: gli importi che dovranno essere corrisposti dagli utenti per il Servizio svolto dal Gestore, quantificati in base alla tipologia e quantità di prodotto, quali risultanti dall'Offerta Economica presentata in gara dall'Aggiudicatario;
- r) Servizi accessori: i servizi connessi e strumentali all'esecuzione del Servizio complessivamente inteso, di seguito dettagliatamente individuati. L'esecuzione di tali Servizi è a carico del Concessionario;
- s) Servizio Bar: la gestione economico-funzionale del Bar interno dell'Istituto, sito presso la sede dell'I.T.I.S. "E. Fermi" di Bassano del Grappa;
- t) Strumenti da cucina o Strumenti: utensili necessari alla realizzazione dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti e delle derrate, ivi compreso la tegameria (ad esempio: pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura) e l'utensileria (ad esempio: posate, mestoli, teglie, etc.);
- u) Valore della Concessione: il valore complessivo della Concessione, costituito dal fatturato totale del Concessionario generato per tutta la durata del Contratto, al netto dell'IVA, stimato dall'Istituzione Scolastica quale corrispettivo della gestione del Servizio, nonché per le forniture accessorie a tale Servizio, ai sensi dell'art. 179 del Codice.

**ART. 2 – INTRODUZIONE**

L'Istituzione Scolastica I.T.I.S. "E. FERMI" di Bassano del Grappa (codice meccanografico VITF05000Q) intende indire una procedura di gara per l'affidamento, in concessione, ai sensi degli artt. 176 e ss. del D.Lgs n. 36/2023, della gestione del Servizio di ristorazione da effettuarsi mediante bar, sito in via Santa Croce n. 14, da svolgere nei modi e nei tempi rappresentati nel Titolo III del Capitolato Tecnico (allegato *sub 2* al Disciplinare).

In particolare, la gestione del Servizio, da realizzarsi a cura del Concessionario ed a proprio rischio e pericolo, mediante personale ed organizzazione propri, prevede l'organizzazione e lo svolgimento, nel rispetto della vigente normativa e del Capitolato Tecnico, di varie attività, inclusi gli altri Servizi connessi ed accessori al mantenimento e al funzionamento della struttura per tutta la durata del Contratto.

Il presente documento, ai sensi dell'art. 177 del D.Lgs. n. 36/2023, ha lo scopo di illustrare la fattibilità economico-finanziaria e gestionale di massima della Concessione in oggetto, e intende fornire ai Concorrenti le informazioni utili per la predisposizione delle relative offerte.

È rimessa al Concessionario la facoltà di reperire la liquidità necessaria alla realizzazione del progetto attraverso ogni forma di finanziamento consentita dalla legge.

**ART. 3 – IL CONTESTO SOCIO-ECONOMICO**

La concessione dovrà avere ad oggetto la gestione del "servizio bar" presso i locali dell'I.T.I.S. "E. FERMI" di Bassano del Grappa.

Per l'espletamento del servizio, l'Amministrazione concederà in gestione al Concessionario i locali identificati nella planimetria allegata (Allegato A), dotati di impianto di riscaldamento, di acqua ed energia elettrica.

Il Servizio sarà effettuato a favore degli alunni e dipendenti ed eventuali ospiti esterni dell'Istituto I.T.I.S. "E. FERMI" di Bassano del Grappa.

Si fa presente che i dati relativi al numero degli alunni e dei dipendenti, e alla capacità ricettiva massima della sede, dal lunedì al venerdì, relativi all'anno scolastico 2024/2025, sono i seguenti:

	<b>ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE STATALE</b> <b>«E.FERMI»</b> Via S. Croce n. 14 – Tel 0424 525318 – 0424 220271 36061 BASSANO DEL GRAPPA (VI) C.F.: 82002530242 email: <a href="mailto:vitf05000q@istruzione.it">vitf05000q@istruzione.it</a> PEC <a href="mailto:vitf05000q@pec.istruzione.it">vitf05000q@pec.istruzione.it</a> <a href="http://www.fermibassano.edu.it">www.fermibassano.edu.it</a>
---	---

<b>Numero alunni iscritti</b>	1035
<b>Numero dipendenti</b>	165

I valori sopra riportati sono da ritenersi puramente indicativi e presuntivi.

#### **ART. 4 – VALORE DEL CONTRATTO E IPOTESI DEL MODELLO ECONOMICO-FINANZIARIO**

Il presente Piano Economico Finanziario di massima è finalizzato ad individuare la dinamica finanziaria generata dalla gestione del Servizio.

Il modello concessorio ipotizzato prevede che sia garantito il Servizio Bar:

- dal lunedì al venerdì, con esclusione dei giorni festivi, dalle ore 7:15 alle ore 15:35;
- in occasione di attività extra curriculare e/o riunioni varie, concordando la specifica richiesta con l'Istituzione Scolastica;
- nei periodi di sospensione delle lezioni il bar può restare aperto dalle ore 9:00 alle ore 12:00, chiuso il mese di agosto.

Il valore della Concessione, ai sensi dell'art. 179 del Codice, è stato calcolato dall'Amministrazione stimando il fatturato totale del Concessionario, generato per tutta la durata del Contratto, al netto dell'IVA, quale corrispettivo dei Servizi oggetto della Concessione, nonché degli eventuali Servizi Accessori.

Ai fini del calcolo del fatturato stimato del Concessionario per le attività standard previste dal Capitolato Tecnico, è stato preso a riferimento il fatturato medio degli ultimi due anni comunicato dal gestore uscente.

Sulla base di tali ipotesi si è calcolato il fatturato presunto, pari ad **€ 80.000 (euro ottantamila/00)** per ciascun anno.

Pertanto, sulla base delle ipotesi sopra delineate, il valore del Contratto, per tutta la durata della Concessione, al netto dell'IVA, stimato dall'Amministrazione, risulta pari ad **€ 400.000 (euro quattrocentomila/00)**.

Gli oneri per la sicurezza derivanti da rischi da interferenze sono pari a 0,00, in quanto non sono previsti rischi interferenziali di cui all'art. 26, comma 3 del D.Lgs. 81/2008.

L'importo della concessione, come sopra determinato, non impegna in alcun modo la Stazione Appaltante e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il Concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio operativo inerente alla gestione del servizio.

#### **ART. 5 – DESCRIZIONE DEGLI INVESTIMENTI**

Le spese d'investimento, al netto dell'IVA, sono state stimate forfettariamente pari ad **€ 20.000,00 (euro ventimila/00)**.

A titolo indicativo si elencano le attrezzature attualmente presenti, di proprietà dell'attuale concessionario, che sarà disponibile a cedere, previo accordo tra le parti:



**ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE STATALE  
«E.FERMI»**

Via S. Croce n. 14 – Tel 0424 525318 – 0424 220271  
36061 BASSANO DEL GRAPPA (VI)  
C.F.: 82002530242  
email: [vitf05000q@istruzione.it](mailto:vitf05000q@istruzione.it) PEC [vitf05000q@pec.istruzione.it](mailto:vitf05000q@pec.istruzione.it)  
[www.fermibassano.edu.it](http://www.fermibassano.edu.it)

**SALA BAR**

- N. 18 TAVOLI IN LAMINATO BIANCHI con gambe in metallo blu, piano misure 90 cm x 90 cm x h 76 cm
- N. 3 TAVOLI IN LEGNO con gambe in metallo piano misure 83 cm x 83 cm x h 76 cm
- N. 1 TAVOLO IN LEGNO VERNICIATO con supporto in metallo, piano misure 220 cm x 62 cm x h 103 cm
- N. 1 TAVOLO IN LEGNO NERO piano misure 60 cm x 149 cm x h 115 cm
- N. 3 SGABELLI LEGNO NERI
- N. 2 SGABELLI IN METALLO con seduta in stoffa
- N. 30 SEDIE IN METALLO con seduta in plastica
- N. 8 PANCHINE IN LEGNO VERNICIATO con cuscini in stoffa, misure 119 cm x cm 47 x h 45 cm
- N. 1 VETRINA REFRIGERATA PER PANINI misure 198 cm x 98 cm h 135 cm
- N. 1 BANCONE BAR REFRIGERATO (in laminato, legno e acciaio) con lavandino a due vasche, misure 300 cm x 85 cm x h 116 cm. Con cassetteria con due cassette e 3 porte frigorifero, struttura porta cassa e cassetto.
- N. 1 MOBILE BANCO BAR VETRINA BRIOCHES misure 77 cm x 80 cm x h 142 cm
- N. 2 MOBILI RETROBANCO (in laminato) misure 200 cm x 59 cm x h 85 cm con sopra piani in vetro portabicchieri
- N. 1 MOBILE RETROBANCO (in laminato) misure 100 cm x 54 cm x h 103 cm con sopra piani in vetro portabicchieri
- N. 2 PIASTRE DOPPIE ELETTRICHE PER PANINI misure 52 cm x 37 cm x h 18 cm
- N. 1 ARMADIO IN METALLO PORTASCOPE E DETERSIVI misure 44 cm x 44 cm x h 184 cm
- N. 2 LAVABICCHIERI PROFESSIONALI
- N. 2 MISURATORI FISCALI

**CUCINA**

- N. 1 FRIGORIFERO IN ACCIAIO POSITIVO con 4 ripiani regolabili misure 74 cm x 74 cm x h 185 cm
- N. 1 FORNO MICROONDE BIANCO
- N. 1 AFFETTATRICE PROFESSIONALE con lama diametro 30 cm
- N. 2 MOBILI BIANCHI PENSILI misure 61 cm x 21 cm h 59 cm
- N. 2 BANCHI IN ACCIAIO (1 CON CASSETTO) con alzatina e ripiano misure 140 cm x 70 cm x h 91 cm
- N. 1 BANCO IN ACCIAIO CON LAVELLO AD 1 VASCA, rubinetto e piano sgocciolatoio con alzatina misure 120 cm x 71 cm x h 91 cm
- N. 1 BANCO IN ACCIAIO CHIUSO con 2 porte scorrevoli e ripiano interno misure 70 cm x 140 cm h 86 cm
- N. 1 BANCO IN ACCIAIO CHIUSO con 2 porte scorrevoli, ripiano interno e alzatina misure 130 cm x 50 cm x h 86 cm
- N. 1 BANCO IN ACCIAIO CHIUSO con 2 porte scorrevoli, ripiano interno e alzatina (sagomato ad angolo per passaggio) misure 140 cm x 50 cm x h 86 cm
- N. 1 BILANCIA IN ACCIAIO “OMEGA” PER ALIMENTI
- N. 1 BOILER SCALDA ACQUA ELETTRICO “BOSCHETTI”

**MAGAZZINO**

- N. 1 BANCO IN ACCIAIO CHIUSO con 2 porte scorrevoli con alzatina misure 200 cm x 70 cm x h 86 cm
- N. 1 BANCO IN ACCIAIO CHIUSO con 2 porte scorrevoli misure 200 cm x 70 cm x h 86 cm
- N. 1 SCAFFALE IN METALLO con 6 ripiani regolabili misure 43 cm x 128 cm h 200 cm
- N. 1 FRIGORIFERO VERTICALE con porta in vetro con 5 ripiani regolabili misure 60 cm x cm 67 x h 198 cm
- N. 1 FRIGORIFERO IN ACCIAIO con 5 ripiani regolabili misure 79 cm x 71 cm x h 203 cm
- N. 1 CARRELLO IN METALLO con 3 piani misure 46 cm x 85 cm x h 81 cm
- N. 1 CARRELLO IN METALLO con 2 piani misure 85 cm x 50 cm x h 86 cm
- N. 1 STRUTTURA IN METALLO a parete con 4 staffe regolabili e supporti in legno

	<b>ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE STATALE</b> <b>«E.FERMI»</b> Via S. Croce n. 14 – Tel 0424 525318 – 0424 220271 36061 BASSANO DEL GRAPPA (VI) C.F.: 82002530242 email: <a href="mailto:vitf05000q@istruzione.it">vitf05000q@istruzione.it</a> PEC <a href="mailto:vitf05000q@pec.istruzione.it">vitf05000q@pec.istruzione.it</a> <a href="http://www.fermibassano.edu.it">www.fermibassano.edu.it</a>
---	---

#### ART. 6 – PIANO ECONOMICO-FINANZIARIO DI MASSIMA

Nella Tabella che segue sono state elaborate le previsioni di massima relative al conto economico del soggetto gestore in fase di avvio e nei QUATTRO anni successivi. L'Amministrazione, valutate le caratteristiche e le modalità di esecuzione della Concessione in oggetto, ha stimato pari ad **€ zero (euro 00/00)** i costi per oneri relativi alla sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze.

SCHEMA DI PIANO ECONOMICO FINANZIARIO DI MASSIMA						
CONTO ECONOMICO	ANNO 1	ANNO 2	ANNO 3	ANNO 4	ANNO 5	TOTALE
Fatturato (ricavi delle vendite ovvero valore della concessione)	80.000,00	80.000,00	80.000,00	80.000,00	80.000,00	400.000,00
<b>RICAVI TOTALI</b>	<b>80.000,00</b>	<b>80.000,00</b>	<b>80.000,00</b>	<b>80.000,00</b>	<b>80.000,00</b>	<b>400.000,00</b>
Costi per materie prime, sussidiarie, di consumo merci	30.000,00	30.000,00	30.000,00	30.000,00	30.000,00	150.000,00
Utenze (gestione rifiuti)	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00	10.000,00
Costo del personale	18.000,00	18.000,00	18.000,00	18.000,00	18.000,00	90.000,00
Spese generali (consulenze, assicurazioni, etc.)	7.000,00	7.000,00	7.000,00	7.000,00	7.000,00	35.000,00
Canone d'uso dei locali	7.000,00	7.000,00	7.000,00	7.000,00	7.000,00	35.000,00
Ammortamento beni materiali	4.000,00	4.000,00	4.000,00	4.000,00	4.000,00	20.000,00
<b>COSTI OPERATIVI TOTALI</b>	<b>68.000,00</b>	<b>68.000,00</b>	<b>68.000,00</b>	<b>68.000,00</b>	<b>68.000,00</b>	<b>340.000,00</b>
<b>UTILE NETTO</b>	<b>12.000,00</b>	<b>12.000,00</b>	<b>12.000,00</b>	<b>12.000,00</b>	<b>12.000,00</b>	<b>60.000,00</b>

#### ART. 7 – CONCLUSIONI

Le stime sopra indicate sono puramente indicative e dipendono da una pluralità di parametri, influenzati anche dalle scelte strategiche che il Concessionario adotterà per la gestione del Servizio, nonché dal numero degli utenti del Servizio medesimo.

Esse non impegnano in alcun modo l'Amministrazione e non costituiscono alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il Concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio operativo inerente alla gestione del Servizio.

Pertanto, variazioni di qualunque entità non potranno dar luogo a rivalsa alcuna da parte del Concessionario, in quanto rientranti nell'alea normale di tale tipologia di Contratto.

Qualora si verificano fatti non imputabili al Concessionario, che incidano sull'equilibrio del piano economico-finanziario, è possibile la revisione dello stesso al fine di rideterminare le condizioni di equilibrio, sempreché non venga compromessa la permanenza indefettibile dei rischi in capo al Concessionario stesso.



**ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE STATALE  
«E.FERMI»**

Via S. Croce n. 14 – Tel 0424 525318 – 0424 220271  
36061 BASSANO DEL GRAPPA (VI)  
C.F.: 82002530242  
email: [vitf05000q@istruzione.it](mailto:vitf05000q@istruzione.it) PEC [vitf05000q@pec.istruzione.it](mailto:vitf05000q@pec.istruzione.it)  
[www.fermibassano.edu.it](http://www.fermibassano.edu.it)

Al Concessionario viene chiesto di presentare, a corredo dell'Offerta in sede di gara, il proprio piano economico-finanziario. Il Concessionario assume su di sé il rischio di domanda ed il rischio di disponibilità.

Il trasferimento di rischi a carico del Concessionario costituisce uno dei motivi principali per l'adozione del modello della concessione di servizi.

Il Piano Economico Finanziario di massima elaborato dall'Amministrazione ha il solo scopo di dimostrare la fattibilità "di base" dell'iniziativa.

Rispetto a tale Piano, i Concorrenti hanno il compito di sviluppare una propria proposta gestionale, che ne migliori i risultati economici, anche al fine di contenere gli oneri complessivi a carico dell'Amministrazione concedente.



**ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE STATALE  
«E.FERMI»**

Via S. Croce n. 14 – Tel 0424 525318 – 0424 220271  
36061 BASSANO DEL GRAPPA (VI)  
C.F.: 82002530242  
email: [vitf05000q@istruzione.it](mailto:vitf05000q@istruzione.it) PEC [vitf05000q@pec.istruzione.it](mailto:vitf05000q@pec.istruzione.it)  
[www.fermibassano.edu.it](http://www.fermibassano.edu.it)

**SCHEMA DI CONTRATTO**

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL «SERVIZIO DI RISTORAZIONE, MEDIANTE BAR, UBICATO PRESSO LA SEDE DELL'I.T.I.S. «E. FERMI» DI BASSANO DEL GRAPPA**

**CIG [...]**

### **CONTRATTO**

per l'affidamento in concessione, ai sensi degli artt. 176 e ss. del D.Lgs. n. 36/2023, del **«Servizio di ristorazione da effettuarsi mediante Bar, ubicato presso la sede dell'I.T.I.S. "E. FERMI" di Bassano del Grappa»**

tra

L'ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE STATALE "E. FERMI", con sede in Bassano del Grappa, C.A.P. 36061, nella persona del Dott. Mauro Lago, in qualità di legale rappresentante dell'Istituzione Scolastica, con la qualifica di Dirigente Scolastico;

(indicato anche nel prosieguo come «Istituzione Scolastica», «Istituto», «Scuola», «Amministrazione Concedente» o «Amministrazione»)

e

[...] (Codice Fiscale n. [...], partita IVA n. [...]), con sede legale in [...], alla via [...], C.A.P. [...], nella persona del Dott. [...], nato a [...] il [...], nella sua qualità di [...]

(indicato anche nel prosieguo come: «Affidatario», «Aggiudicatario», «Gestore», «Operatore Economico», «Operatore» o «Concessionario»)

(di seguito collettivamente indicati come le «Parti»)

Le Parti, come in epigrafe rappresentate e domiciliate, hanno sottoscritto il presente contratto in modalità elettronica ai sensi e per gli effetti dell'art. 18, comma 1, del D.Lgs. n. 36 del 31 marzo 2023.

#### **Premesso che**

- a) a mezzo di Determina a Contrarre n. [...] del [...], il l'Istituzione Scolastica ha avviato una procedura aperta volta all'affidamento in concessione, ai sensi degli artt. 176 e ss. del D.Lgs. n. 36/2023, dei **«Servizi di ristorazione, mediante bar, ubicato presso la sede dell'I.T.I.S. "E. FERMI" di Bassano del Grappa**, secondo le modalità e le caratteristiche soggettive e prestazionali fissate nel Bando, nel Disciplinare di Gara, nel Capitolato e in tutti gli allegati documentali contestualmente approvati con la Determina in questione;
- b) il bando di gara è stato pubblicato con le forme e le modalità previste dalla normativa e gli altri atti di gara sono stati messi a disposizione degli operatori economici interessati mediante pubblicazione sul sito internet dell'Istituto;
- c) a mezzo di Determina n. [...] del [...], l'Istituzione Scolastica ha approvato le risultanze della procedura di gara e disposto l'aggiudicazione della Concessione, in favore del Concessionario, quale soggetto che ha espresso l'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del criterio del miglior rapporto qualità/prezzo, previa verifica della regolarità contributiva, di cui al D.U.R.C. n. [...] del [...];

- d) il Concessionario ha dichiarato il pieno possesso dei requisiti di carattere generale per l'affidamento del contratto e dei requisiti speciali, previsti dal D.Lgs. n. 36/2023, secondo le prescrizioni di dettaglio poste dalla *lex specialis* dell'affidamento;
- e) l'Istituzione Scolastica ha proceduto, avvalendosi del Fascicolo Virtuale dell'Operatore Economico (FVOE), alle verifiche sul possesso da parte del Concessionario dei suddetti requisiti, e le stesse si sono concluse con esito positivo;
- f) a mezzo polizza [*bancaria*] [*assicurativa*] emessa in data [...] da [...], *sub* [...] per l'importo di Euro [...], il Concessionario ha ritualmente prestato in favore dell'Istituzione Scolastica la cauzione definitiva di cui all'art. 117 del D.Lgs. n. 36/2023, conformemente alle previsioni della norma in questione e a garanzia dell'esatto adempimento delle obbligazioni assunte con il presente affidamento;
- g) a copertura del rischio per la responsabilità civile verso terzi, il Concessionario ha costituito apposita garanzia assicurativa, con massimale unico pari a € [...];
- h) le Parti, con il presente contratto (di seguito il «**Contratto**»), intendono dunque disciplinare i reciproci diritti e obblighi inerenti all'esecuzione del Servizio oggetto di affidamento.

Tanto ritenuto e premesso, le Parti, come in epigrafe rappresentate e domiciliate,

**convengono e stipulano quanto segue**

### **Art. 1 (Definizioni)**

Nel presente Contratto, i termini di seguito indicati avranno il significato attribuito accanto a ciascuno di essi, fermo restando che il singolare include il plurale e viceversa:

- a) Amministrazione Concedente, Stazione Appaltante, Istituzione Scolastica, Istituto o Scuola: il soggetto pubblico che affida il Contratto all'Operatore Economico individuato mediante la presente procedura;
- b) Bando di Gara: il documento che riassume le caratteristiche essenziali dell'affidamento, elaborato e pubblicato dalla Amministrazione Concedente (come di seguito definita) con le forme e le modalità previste dalla normativa;
- c) Bar: la struttura, individuata nella porzione di fabbricato dell'Istituzione Scolastica (come evidenziato nella planimetria allegata) sita in via Santa Croce n. 14 di Bassano del Grappa, che eroga un servizio di ristorazione mediante la somministrazione di bevande e alimenti;
- d) Capitolato o Capitolato Tecnico: il capitolato descrittivo e prestazionale, allegato al presente Contratto e costituente parte integrante e sostanziale del medesimo, nel quale vengono precisate le caratteristiche tecniche che le prestazioni da acquisirsi in capo alla Amministrazione Concedente devono possedere, e le ulteriori obbligazioni poste a carico delle parti;
- e) Catalogo dei Prodotti: l'elenco dei Prodotti che il Concessionario metterà in distribuzione nell'ambito dell'esecuzione del Servizio, contenente l'identificazione per tipologia, marca e prezzo. Tale Catalogo dovrà essere prodotto, entro n. [...] giorni dall'aggiudicazione e prima della stipula del Contratto, sarà soggetto ad approvazione da parte dell'Amministrazione Concedente e potrà essere oggetto di modifica su richiesta dall'Amministrazione Concedente;

- f) Codice: il Decreto Legislativo 31 marzo 2023 n. 36, recante «*Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici*»;
- g) Concessione o Servizio o Servizio Bar: complessivamente intesa la prestazione di «*Servizio di ristorazione da effettuarsi mediante Bar, ubicato presso la sede dell'Istituzione scolastica*», oggetto di procedura;
- h) Contratto: il presente documento negoziale, che riassume e compendia gli obblighi reciprocamente assunti dalle Parti, quale conseguenza dell'eventuale affidamento nella procedura in oggetto;
- i) Data di Attivazione del Servizio: la data indicata dall'Istituzione Scolastica al Concessionario quale momento a partire dal quale lo stesso dovrà dare esecuzione al Servizio, con conseguente inizio della decorrenza del periodo di durata contrattuale;
- j) Direttore dell'Esecuzione: l'esponente della Amministrazione Concedente del quale il responsabile unico del procedimento si avvale in sede di direzione dell'esecuzione del Contratto e di controllo dei livelli di qualità delle prestazioni. Al Direttore dell'Esecuzione competono il coordinamento, la direzione e il controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del Contratto stipulato dalla Amministrazione Concedente, nonché il compito di assicurare la regolare esecuzione da parte del Concessionario, in conformità ai documenti contrattuali. Il Direttore dell'Esecuzione controlla l'esecuzione del Contratto congiuntamente al responsabile unico del procedimento;
- k) Disciplinare di Gara: il documento, volto ad integrare il Bando di Gara e a regolamentare gli aspetti di svolgimento della procedura e gli elementi minimi negoziali della Concessione;
- l) Documento di Gara: qualsiasi documento prodotto dalla Amministrazione Concedente o al quale la Amministrazione Concedente fa riferimento per descrivere o determinare elementi della Concessione o della procedura, compresi il Bando di Gara, il Disciplinare e i relativi allegati, il Capitolato, il presente Contratto, nonché le informazioni sugli obblighi generalmente applicabili e gli eventuali documenti complementari;
- m) Filiera delle imprese: i subappalti come definiti dall'art. 119, comma 2, e 188 del Codice, nonché i subcontratti stipulati per l'esecuzione anche non esclusiva del Contratto;
- n) Listino: l'elenco dei prodotti offerti (alimenti e bevande) con i prezzi riportati per ciascun prodotto, presentato in sede di offerta economica;
- o) Offerta: complessivamente intesa, l'insieme delle dichiarazioni e dei documenti, di carattere amministrativo, tecnico (da qui in poi «**Offerta Tecnica**») ed economico (da qui in poi «**Offerta Economica**»), che l'Operatore economico ha sottoposto alle valutazioni degli organi di procedura ai fini dell'aggiudicazione;
- p) Piano Economico Finanziario: il documento che indica i principali presupposti e le condizioni fondamentali dell'equilibrio economico finanziario posti a base dell'affidamento della Concessione e che contiene indicatori di redditività nonché il quadro di tutti i costi che l'aggiudicatario intende sostenere;
- q) Posta Elettronica Certificata (PEC): il sistema di comunicazione in grado di attestare l'invio e l'avvenuta consegna di un messaggio di posta elettronica e di fornire ricevute opponibili ai terzi, conformemente alle disposizioni di cui al D.Lgs. n. 82/2005, al d.P.R. n. 68/2005 ed ulteriori norme di attuazione;

- r) Prezzi: gli importi che dovranno essere corrisposti dagli utenti per il Servizio svolto dal Gestore, quantificati in base alla tipologia e quantità di prodotto, quali risultanti dall'Offerta Economica presentata in gara dall'Aggiudicatario;
- s) Responsabile del Concessionario: l'esponente del Concessionario, individuato dal medesimo, che costituisce l'interfaccia contrattuale unica del Concessionario medesimo verso l'Istituzione Scolastica, e che è intestatario della responsabilità per il conseguimento degli obiettivi qualitativi ed economici relativi allo svolgimento delle attività previste nel Contratto e nella sua esecuzione. Trattasi di figura dotata di adeguate competenze professionali e di idoneo livello di responsabilità e potere decisionale, ai fini della gestione di tutti gli aspetti del Contratto;
- t) Responsabile del Progetto o R.U.P.: l'esponente dell'Istituzione Scolastica cui competono i compiti relativi all'affidamento e all'esecuzione del Contratto previsti dal Codice, nonché tutti gli altri obblighi di legge che non siano specificatamente attribuiti ad altri organi o soggetti;
- u) Servizi accessori: i servizi connessi e strumentali all'esecuzione del Servizio complessivamente inteso, di seguito dettagliatamente individuati. L'esecuzione di tali servizi è a carico del Concessionario.

#### **Art. 2 (Valore giuridico delle premesse e degli allegati)**

1. Le premesse e gli allegati tutti di seguito indicati formano parte integrante e sostanziale del presente Contratto:  
**ALLEGATO "A"**: Capitolato Tecnico;  
**ALLEGATO "B"**: Disciplinare di Gara e relativi allegati;  
**ALLEGATO "C"**: Offerta Tecnica del Concessionario;  
**ALLEGATO "D"**: Offerta Economica del Concessionario e Piano Economico Finanziario;  
**ALLEGATO "E"**: Documento di valutazione dei rischi da interferenza;  
**ALLEGATO "F"**: Matrice dei Rischi;
2. Le disposizioni del Capitolato prevalgono sulle norme del presente Contratto, nei casi di non piena conformità.

#### **Art. 3 Oggetto e durata del Contratto)**

1. Oggetto della presente Concessione è l'affidamento del **Servizio di ristorazione mediante Bar, ubicato presso la sede dell'I.T.I.S. "E. FERMI" di Bassano del Grappa**, con assunzione in capo al Concessionario del rischio operativo legato alla gestione del Servizio.
2. In particolare, il Servizio di Gestione del Bar attiene allo svolgimento delle seguenti attività:
  - **Servizio principale**: la gestione economico-funzionale del Bar interno dell'Istituzione Scolastica presso la sede di Via Santa Croce n. 14 di Bassano del Grappa, nei locali specificatamente indicati nella planimetria allegata al Disciplinare di Gara, consistente nell'approvvigionamento, preparazione e somministrazione di bevande e alimenti, garantendo la predisposizione e affissione del listino prezzi di prodotti offerti;
  - **Servizi Accessori**: i servizi connessi all'esecuzione del Servizio Bar complessivamente inteso, quali:

- l’allestimento dei locali adibiti al Servizio Bar, con gli arredi, le apparecchiature e le attrezzature necessarie per l’espletamento del Servizio proposto, compresa la realizzazione e/o l’integrazione degli Impianti meccanici, elettrici e idrici negli spazi tecnici lasciati liberi per tali esigenze;
  - la raccolta e smaltimento dei rifiuti derivanti dall’erogazione del Servizio;
  - la pulizia dei locali, degli arredi, delle attrezzature e degli strumenti necessari per l’espletamento del Servizio proposto;
  - la manutenzione ordinaria e straordinaria degli spazi e degli arredi, degli impianti nonché delle attrezzature, degli strumenti e di ogni altra attività funzionale alla conduzione e gestione delle attività.
3. Le caratteristiche e le condizioni tecnico-prestazionali del Servizio sono dettagliatamente descritte nel Capitolato Tecnico, nel Disciplinare di Gara e nei relativi allegati.
  4. Il Servizio oggetto di affidamento avrà una durata di 60 mesi, naturali e consecutivi, decorrenti [dalla **Data di Attivazione del Servizio**], come stabilito dall’art. 3 del Capitolato Tecnico.
  5. Al fine di garantire i livelli occupazionali esistenti, ai sensi dell’art. 51 del D.lgs. 15 giugno 2015, n. 81, e ferme restando le necessarie esigenze di armonizzazione tra l’organizzazione dell’operatore economico subentrante e gli aspetti tecnico-organizzativi e relativi alla manodopera previsti nel nuovo contratto, l’Appaltatore è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell’aggiudicatario uscente. Tale obbligo, in caso di aggiudicazione a cooperativa sociale, non può essere subordinato all’accettazione della qualità di “socio lavoratore”.
  6. L’Appaltatore dovrà rispettare i termini del “Progetto di assorbimento” del personale già in servizio, presentato in sede di gara. L’esecuzione del predetto progetto sarà oggetto di monitoraggio da parte dell’Istituto.
  7. La mancata ottemperanza alla clausola sociale in sede di esecuzione del contratto costituisce un inadempimento alle obbligazioni contrattuali e consente alla Direzione Regionale di avvalersi della clausola risolutiva espressa.
  8. Per l’espletamento del Servizio e contestualmente al suo affidamento, l’Istituzione Scolastica concede all’Aggiudicatario l’uso dei locali (di cui alla planimetria in allegato Disciplinare di Gara) ubicati al piano terra dell’edificio, dietro il pagamento di un Canone periodico, come dettagliatamente indicati nel Capitolato Tecnico.
  9. La Concessione in uso dei locali funzionali all’espletamento del Servizio in oggetto è strettamente collegata alla durata e alle condizioni del Servizio.
  10. Al termine della Concessione sarà onere del Concessionario provvedere alla riconsegna dei locali, secondo le modalità stabilite nel Capitolato Tecnico e nel Disciplinare di gara.

**Art. 4 (Modalità generali di esecuzione del Servizio)**

1. Il Servizio verrà svolto presso la sede di via Santa Croce 14 – Bassano del Grappa.
2. Il Concessionario si impegna ad eseguire le prestazioni richieste secondo buona fede, diligenza e a perfetta regola d’arte, nonché nel pieno rispetto dei tempi, delle specifiche tecniche, delle procedure e

della metodologia e degli *standard* qualitativi stabiliti nel presente Contratto, nel Capitolato e nelle migliori prassi commerciali.

3. Le prestazioni contrattuali dovranno necessariamente essere conformi alle caratteristiche tecniche ed alle specifiche indicate nei documenti e prassi sopra richiamati. Il Concessionario sarà in ogni caso tenuto ad osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, la normativa vigente in tema di sicurezza sul lavoro e tutte le norme e prescrizioni tecniche e di sicurezza in vigore, nonché quelle che dovessero essere successivamente emanate.
4. Sono a carico del Concessionario tutti gli oneri e rischi relativi alla prestazione del Servizio oggetto del presente Contratto, nonché ad ogni attività che si rendesse necessaria per la sua esecuzione, o semplicemente opportuna per un corretto e tempestivo adempimento delle obbligazioni previste.
5. Il Concessionario si obbliga, altresì, a finanziare economicamente la Concessione e a gestire il Servizio secondo quanto previsto dal Capitolato Tecnico e dal proprio Piano Economico Finanziario di copertura dell'investimento e della connessa gestione del Servizio presentato in sede di offerta.
6. Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di adeguarsi a norme e prescrizioni di sorta, anche se sopravvenute, resteranno ad esclusivo carico del Concessionario, intendendosi in ogni caso compresi nella natura giuridica del Contratto di Concessione e remunerati con il corrispettivo delle prestazioni a carico dell'utente finale.
7. Il presente Contratto dovrà essere eseguito presso i locali adibiti al Servizio Bar nella disponibilità della Scuola e concessi in uso al Concessionario dall'Istituzione Scolastica, contestualmente all'affidamento del Servizio, dietro pagamento di un apposito canone, nella misura definita nell'art. 6 del Capitolato.
8. Il personale del Concessionario accederà alle strutture della medesima Amministrazione Concedente nel rispetto delle procedure e prescrizioni di sicurezza e di accesso previste per la singola struttura della Amministrazione Concedente stessa. Sarà onere del Concessionario rendere edotto il proprio personale di tali procedure e prescrizioni.
9. Le attività necessarie per la predisposizione dei mezzi e per l'esecuzione del Servizio, da svolgersi presso la sede della medesima Amministrazione Concedente, dovranno essere eseguite senza interferire con le normali attività degli uffici. Le modalità ed i tempi, ove non previsti nel presente Contratto, nel Disciplinare di Gara o nel Capitolato, dovranno comunque essere concordati con la Amministrazione Concedente.
10. Il Concessionario dichiara di essere consapevole che, nel corso del periodo di durata del Contratto, gli uffici e le strutture della medesima Amministrazione Concedente continueranno ad essere utilizzati dal personale della Amministrazione Concedente e/o da terzi autorizzati. Il Concessionario dovrà pertanto eseguire le prestazioni salvaguardando le esigenze della Amministrazione Concedente e/o di terzi autorizzati, senza recare intralci, disturbi o interruzioni alle attività in corso.
11. Per tutta la vigenza contrattuale il Concessionario si obbliga a mettere a disposizione dell'Istituzione Scolastica un numero di telefono [...] ed un indirizzo di Posta Elettronica Certificata [...] per tutte le comunicazioni e per la trasmissione della documentazione.
12. Il Concessionario si impegna espressamente a:

- a) predisporre tutti gli strumenti e i metodi, comprensivi della relativa documentazione, idonei a consentire alla Amministrazione Concedente di monitorare la conformità delle prestazioni eseguite alle previsioni del presente Contratto;
  - b) predisporre tutti gli strumenti e i metodi, comprensivi della relativa documentazione, idonei a garantire elevati livelli di Servizio, ivi compresi quelli relativi alla sicurezza e riservatezza dei dati personali trattati;
  - c) comunicare tempestivamente alla Amministrazione Concedente le eventuali sopravvenute variazioni della propria struttura organizzativa, indicando analiticamente le variazioni intervenute, gli eventuali nominativi dei propri responsabili, e la loro potenziale incidenza sulla qualificazione ed idoneità a rendere le prestazioni commesse;
  - d) dare immediata comunicazione di ogni circostanza che possa interferire sull'esecuzione delle attività di cui al presente Contratto.
13. Sarà facoltà dell'Istituzione Scolastica procedere in qualunque momento alla verifica della qualità del Servizio, anche mediante terzi all'uopo appositamente incaricati. A tal fine, il Concessionario acconsente sin d'ora alle verifiche che si rendessero necessarie, anche senza preavviso, e sarà tenuto a prestare la propria collaborazione nel corso delle medesime.

**Art. 5 (Governance dell'esecuzione contrattuale)**

1. L'esecuzione del Contratto è diretta dal R.U.P., che controlla i livelli di qualità delle prestazioni.
2. Ai fini delle attività di cui al comma 1, il RUP si avvale del Direttore dell'Esecuzione, accertando il corretto ed effettivo svolgimento delle funzioni a questo affidate.
3. Il Direttore dell'Esecuzione del presente Contratto è il Dott. [...].
4. Al Direttore dell'Esecuzione competono il coordinamento, la direzione e il controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del Contratto stipulato dalla Amministrazione Concedente, nonché il compito di assicurare la regolare esecuzione da parte del Concessionario, in conformità ai documenti contrattuali. Il Direttore dell'Esecuzione controlla l'esecuzione del Contratto congiuntamente al Responsabile Unico del Procedimento
5. Il Direttore dell'Esecuzione riceve dal RUP le disposizioni di servizio mediante le quali quest'ultimo impartisce le istruzioni occorrenti a garantire la regolarità dell'esecuzione del servizio o della fornitura e stabilisce, in relazione all'importanza del servizio o della fornitura, la periodicità con la quale il Direttore dell'Esecuzione è tenuto a presentare un rapporto sull'andamento delle principali attività di esecuzione del contratto.
6. Al fine della regolare esecuzione del presente Contratto, il Direttore dell'Esecuzione svolge tutte le attività espressamente demandate allo stesso dal presente Contratto e dalla normativa vigente, nonché tutte le attività che si rendano opportune per assicurare il perseguimento dei compiti assegnati.
7. Il Direttore dell'Esecuzione impartisce all'esecutore tutte le disposizioni e le istruzioni operative necessarie tramite ordini di servizio, che devono riportare, nella loro forma scritta, sinteticamente, le ragioni tecniche e le finalità perseguite alla base dell'ordine e devono essere comunicati al RUP. L'esecutore è tenuto ad uniformarsi alle disposizioni contenute negli ordini di servizio, fatta salva la facoltà di iscrivere le proprie riserve.

8. Il Direttore dell'Esecuzione redige i processi verbali di accertamento di fatti, che devono essere inviati al RUP e le relazioni per il RUP medesimo.
9. Tutte le attività non espressamente rientranti tra i compiti del Direttore dei Lavori, o di altri soggetti coinvolti nella fase di esecuzione del presente Contratto, sono svolte dal RUP, secondo quanto previsto dall'art. 15, comma 5 del Codice.

#### **Art. 6 (Obblighi del Concessionario)**

1. Il Concessionario dovrà garantire il Servizio secondo le modalità ed i contenuti indicati nel presente Contratto, nel Capitolato e nell'Offerta Tecnica.
2. Il Concessionario dovrà eseguire il Servizio con organizzazione di mezzi a proprio carico e gestione a proprio rischio, dotandosi di tutti i mezzi strumentali e delle risorse umane necessarie per il diligente espletamento delle prestazioni che siano richieste o semplicemente necessarie rispetto alle previsioni del presente Contratto e del Capitolato.
3. Il Concessionario garantisce il pieno adempimento degli obblighi assunti secondo i criteri di diligenza connessa all'esercizio in via professionale dell'attività di gestione del Servizio.
4. Il Concessionario si impegna, altresì, ad adempiere a tutti gli obblighi di condotta derivanti dal "*Codice di comportamento dei dipendenti pubblici*", di cui al D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62.

#### **Art. 7 (Equilibrio economico finanziario e Revisione del PEF)**

1. Il Concessionario adegua la propria gestione al rispetto dell'equilibrio del Piano Economico Finanziario presentato in sede di Offerta e allegato al presente Contratto.
2. Ai sensi dell'art. 192 del Codice, qualora si verificassero fatti, non imputabili all'Affidatario, che incidono sull'equilibrio del Piano Economico e Finanziario, il Concessionario potrà richiedere la revisione del PEF, che dovrà avvenire nei modi previsti dalla normativa.
3. Entro 10 (dieci) giorni dal verificarsi delle circostanze di cui all'art. 192 del Codice, il Concessionario ne darà comunicazione per iscritto al Concedente con esatta indicazione dei presupposti che hanno determinato lo squilibrio economico-finanziario. L'Amministrazione valuterà se, sul piano economico-finanziario, sussistano o meno i presupposti per procedere alla revisione del PEF. Nel caso in cui vi siano i suddetti presupposti, l'Istituto darà comunicazione al Concessionario, il quale dovrà predisporre un nuovo Piano Economico Finanziario e relazione illustrativa (a seguire, anche «**PEF Aggiornato**») che illustri il valore dei parametri finanziari prima e dopo l'impatto dell'Evento Destabilizzante.
4. Il Concessionario trasmetterà tempestivamente all'Amministrazione Concedente il PEF Aggiornato ed ogni ulteriore documentazione necessaria.
5. Entro i 30 (trenta) giorni successivi alla trasmissione del PEF Aggiornato, il Concedente ed il Concessionario procederanno in buona fede alla verifica delle condizioni finanziarie dell'affidamento e all'esame delle disposizioni del presente Contratto, e ne concorderanno la revisione che porterà alla predisposizione di un nuovo piano economico finanziario (a seguire, anche «**PEF di Riequilibrio**») e che potrà prevedere in via alternativa o congiunta:
  - a. la proroga della Concessione;
  - b. forme di contribuzione pubblica previste nella normativa;
6. Le modalità di riequilibrio rientrano nella piena disponibilità del Concedente.

7. A seguito della revisione dell'Equilibrio Economico Finanziario ai sensi del precedente paragrafo del presente articolo, il PEF sarà sostituito dal PEF di Riequilibrio. In ogni caso, la revisione del PEF dovrà consentire la permanenza dei rischi trasferiti in capo all'Operatore e delle condizioni di equilibrio economico-finanziario relative al Contratto.
8. Le parti dovranno cooperare con lealtà e buona fede per individuare le modalità di adeguamento del PEF al nuovo equilibrio riportando il Contratto alle condizioni di equilibrio individuate nel PEF vigente tra le parti.

#### **Art. 8 (Canone di concessione e pagamento utenze)**

1. L'Affidatario dovrà corrispondere per la Concessione dei locali il relativo canone, con le modalità ed i tempi stabiliti all'art. 6 del Capitolato Tecnico.
2. Il Concessionario dovrà corrispondere a [...], un Canone stimato su base annua pari ad € [...].
3. Il Canone Concessorio dovrà essere corrisposto a scadenza annuale per l'intera cifra o in due rate semestrali pattuite in data da stabilirsi tra le parti nell'accordo contrattuale.
4. Il Concessionario si obbliga a pagare per intero il canone stabilito senza mai poterlo scomputare o diminuire, per qualunque contestazione o richiesta intenda promuovere nei confronti della Stazione Appaltante. Il pagamento non potrà essere ritardato per qualsiasi motivo. In caso di ritardato pagamento, anche di una sola rata, superiore a 10 giorni rispetto alle singole scadenze, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di risolvere immediatamente l'affidamento, con conseguente diritto al risarcimento del danno, oltre a farsi corrispondere su tutte le somme dovute e alla singola scadenza, senza necessità di costituzione in mora, oltre agli interessi legali in vigore alla data di scadenza del pagamento. Il canone sarà soggetto al regime fiscale vigente all'atto dell'aggiudicazione.

#### **Art. 9 (Remunerazione del Servizio)**

1. La Concessione si remunera mediante i ricavi di gestione del Concessionario prevenienti dalla vendita dei prodotti offerti nell'ambito del Servizio Bar da parte dell'utenza, nella misura indicata dal Concessionario nella propria Offerta Economica, in un apposito listino contenente i prezzi per ciascun prodotto.
2. Si precisa che il Concessionario, dopo l'aggiudicazione concorda con la Stazione Appaltante un Catalogo dei Prodotti, contenente l'elenco dettagliato dei prodotti che si impegna a praticare all'utenza, con l'indicazione delle relative denominazioni commerciali.
3. Il Concessionario sarà tenuto ad esporre al pubblico un listino dei prezzi praticati per lo svolgimento del Servizio. Il rischio derivante dalla variazione dell'utenza per tutta la durata del Servizio è a completo carico del Concessionario.
4. È ammessa la revisione dei prezzi dei prodotti secondo le modalità indicate nel successivo art. 9- bis del presente Contratto.
5. Resta tuttavia espressamente inteso che in nessun caso il Concessionario potrà sospendere, neanche parzialmente, la prestazione delle attività previste nel Contratto. Qualora il Concessionario si rendesse inadempiente a tale obbligo, il Contratto potrà essere risolto ex art. 1456 c.c., mediante semplice dichiarazione unilaterale dell'Amministrazione, da comunicarsi tramite PEC.

6. Si attesta che gli oneri di sicurezza per l'eliminazione dei rischi di interferenza della presente Concessione sono pari a **€ 0,00**.
7. Fermo restando quanto previsto dal presente Contratto, i valori offerti hanno natura fissa ed immutabile, si riferiscono all'esecuzione delle prestazioni secondo le attività descritte nel Capitolato, nel pieno ed esatto adempimento delle modalità e delle prescrizioni contrattuali per tutto il periodo di durata contrattuale, e sono comprensivi di ogni spesa, viva e generale, inerente alle attività affidate.
8. Nessun altro onere, diretto o indiretto, potrà essere addebitato all'Istituzione Scolastica per effetto dell'esecuzione del Contratto.
9. L'Amministrazione Concedente verifica la corretta esecuzione della Concessione, la corretta fornitura dei servizi effettivamente erogati. L'Amministrazione Concedente, ove necessario, richiede al Concessionario chiarimenti, specificazioni o integrazioni.

**Art. 9-bis (Revisione prezzi)**

1. È ammessa la revisione dei prezzi ai sensi dell'art. 61, del D.Lgs. n. 36/2023.
2. A partire dal secondo anno dalla Data di Attivazione del Servizio, i Prezzi indicati nei Listini prezzi Bar e Punto Ristoro saranno oggetto di revisione conformemente a quanto previsto dall'art. 61 del Codice, su richiesta del Concessionario, in base all'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (di seguito «Indice di Riferimento»).
3. In particolare, si considererà l'aumento percentuale tra l'Indice di Riferimento disponibile alla data di stipula del Contratto e quello disponibile a seguito dell'istanza del Concessionario.
4. Qualora l'aumento percentuale dell'Indice di Riferimento sia superiore al 5% (cinque per cento) («Soglia di Riferimento»), i Prezzi indicati nei Listini prezzi Bar e Punto Ristoro saranno aggiornati per le prestazioni ancora da eseguire
5. Per le variazioni in aumento, il Concessionario dovrà presentare apposita istanza all'Amministrazione, accompagnata da documenti probatori volti a comprovare l'effettivo maggior costo derivante dalla gestione del Servizio nel periodo di riferimento imputabile all'aumento dei prezzi dei beni necessari per l'erogazione delle prestazioni incluse nella presente Concessione. L'aumento potrà essere applicato a seguito dell'autorizzazione dell'Amministrazione Concedente.
6. Per le variazioni in diminuzione, la procedura è avviata d'ufficio dall'Amministrazione alla scadenza di ciascun Periodo di Rilevazione.
7. Non si avrà diritto alla rivalutazione dei prezzi nel primo anno di durata a partire dalla Data di Attivazione del Servizio.
8. La revisione dei prezzi può essere adottata una sola volta per ciascuna annualità.
9. In nessun caso la revisione dei prezzi potrà avere effetto sulle prestazioni eseguite prima della richiesta di rivalutazione.
10. Il Concessionario non avrà diritto ad ulteriori revisioni del compenso o compensi addizionali, oltre a quelli sopra previsti.

**Art. 10 (Responsabilità del Concessionario e garanzie)**

1. Il Concessionario è responsabile a tutti gli effetti del corretto adempimento delle condizioni contrattuali e della corretta esecuzione della Concessione, restando espressamente inteso che le norme e prescrizioni contenute nel presente Contratto, nei documenti allegati e nelle norme ivi richiamate, o comunque applicabili, sono state da esso esaminate e riconosciute idonee al raggiungimento di tali scopi.
2. Il Concessionario sarà esclusivamente responsabile dei danni di qualunque natura arrecati alla Amministrazione concedente o a terzi nel corso o comunque in occasione dell'esecuzione del Servizio e sarà obbligato a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione Concedente da eventuali pretese di terzi, utenti e Pubbliche Amministrazioni. La responsabilità per danni e infortuni che dovessero accadere al Concessionario o ai suoi dipendenti sarà a carico del Concessionario.
3. Sono a carico del Concessionario tutte le misure, comprese le opere provvisorie, e tutti gli adempimenti volti ad evitare il verificarsi di danni alle opere, all'ambiente, alle persone e alle cose nell'esecuzione della Concessione.
4. L'onere per il ripristino di opere o il risarcimento di danni ai luoghi, a cose o a terzi determinati da mancata, tardiva o inadeguata assunzione dei necessari provvedimenti è a totale carico del Concessionario, indipendentemente dall'esistenza di adeguata copertura assicurativa.
5. A copertura della corretta esecuzione di tutte le obbligazioni di cui al presente Contratto, il Concessionario ha regolarmente costituito e consegnato all'Istituto una garanzia ai sensi dell'art. 117 del Codice, dell'importo di Euro [...], rilasciata da [...] in data [...], ed avente scadenza al [...].
6. L'Istituzione Scolastica, in presenza di inadempimenti del Concessionario o ricorrendo i presupposti di cui all'art. 117, comma 5, del Codice, potrà trattenerne, in tutto o in parte, la garanzia di cui al presente articolo, previa contestazione dell'inadempimento. In caso di diminuzione della garanzia per escussione parziale o totale ad opera dell'Istituto, il Concessionario sarà obbligato a reintegrarla nel termine di 10 (dieci) giorni dalla richiesta dell'Istituzione Scolastica stesso.
7. La garanzia sarà progressivamente svincolata con il progredire dell'avanzamento del Contratto, secondo le modalità stabilite dal comma 8 dell'art. 117 del Codice.
8. A copertura del rischio per la responsabilità civile verso terzi l'Aggiudicatario ha costituito apposita garanzia assicurativa, come previsto dall'art. 37 del Capitolato Tecnico.

**Art. 11 (Avvio dell'esecuzione del Contratto)**

1. Dopo che il Contratto è divenuto efficace, previo espletamento da parte dell'Aggiudicatario delle attività necessarie ad attivare il Servizio di cui all'art. 7 del Capitolato Tecnico, il Direttore dell'Esecuzione, sulla base delle indicazioni del R.U.P., dà avvio all'esecuzione del medesimo Contratto, fornendo al Concessionario tutte le istruzioni e direttive necessarie al riguardo, indicando al Concessionario la Data di Attivazione del Servizio.
2. Al fine di consentire l'avvio dell'esecuzione, il Direttore dell'Esecuzione, in contraddittorio con il Concessionario redige apposito verbale, contenente:
  - a) l'indicazione delle aree e degli ambienti in cui il Concessionario svolgerà il Servizio;

- b) la dichiarazione che lo stato attuale delle aree e degli ambienti è tale da non impedire l'avvio e la prosecuzione delle attività.
3. Il verbale di avvio dell'esecuzione verrà redatto in duplice esemplare firmato dal RUP e dal Concessionario.

**Art. 12 (Sospensione dell'esecuzione del Contratto)**

1. In tutti i casi in cui ricorrano circostanze speciali che impediscano in via temporanea l'utile prosecuzione del Servizio a regola d'arte, e che non siano prevedibili al momento della stipulazione del Contratto, il Direttore dell'Esecuzione può disporre la sospensione dell'esecuzione del Contratto, compilando, se possibile con l'intervento del Concessionario o di un suo legale rappresentante, apposito verbale, nel quale devono essere indicate:
  - a) le ragioni della sospensione e l'imputabilità delle medesime;
  - b) le prestazioni già effettuate;
  - c) le eventuali cautele per la ripresa dell'esecuzione del Contratto senza che siano richiesti ulteriori oneri;
  - d) i mezzi e gli strumenti esistenti che rimangono eventualmente nel luogo dove l'attività contrattuale era in corso di svolgimento.
2. Il verbale è inoltrato al RUP entro 5 (cinque) giorni dalla data della sua redazione.
3. La sospensione può, altresì, essere disposta dal RUP per ragioni di necessità o di pubblico interesse, tra cui l'interruzione di finanziamenti per esigenze di finanza pubblica, disposta con atto motivato delle amministrazioni competenti.
4. Qualora la sospensione, o le sospensioni, durino per un periodo di tempo superiore ad un quarto della durata complessiva prevista per l'esecuzione del Servizio, o comunque quando superino sei mesi complessivi, il Concessionario può chiedere la risoluzione del Contratto senza indennità. Se l'Istituzione Scolastica si oppone, il Concessionario ha diritto alla rifusione dei maggiori oneri derivanti dal prolungamento della sospensione oltre i termini suddetti. Nessun indennizzo è dovuto al Concessionario negli altri casi.
5. La sospensione è disposta per il tempo strettamente necessario. Cessate le cause della sospensione, il RUP dispone la ripresa dell'esecuzione e indica il nuovo termine contrattuale. Anche in tal caso viene redatto apposito verbale, firmato dal Concessionario e dal Direttore dell'Esecuzione e inviato al RUP, con le modalità di cui al precedente comma 2.
6. Ove successivamente all'avvio dell'esecuzione del Contratto insorgano, per cause imprevedibili o di forza maggiore, circostanze che impediscano parzialmente il regolare svolgimento delle prestazioni, il Concessionario è tenuto a proseguire le parti di Servizio eseguibili, mentre si provvede alla sospensione parziale delle prestazioni non eseguibili, dandone atto in apposito verbale.
7. Le contestazioni del Concessionario in merito alle sospensioni sono iscritte a pena di decadenza nei verbali di sospensione e di ripresa dell'esecuzione, salvo che per le sospensioni inizialmente legittime, per le quali è sufficiente l'iscrizione nel verbale di ripresa.
8. Qualora il Concessionario non intervenga alla firma dei verbali o si rifiuti di sottoscriverli, deve farne espressa riserva sul registro di contabilità.

9. Quando la sospensione superi il quarto del tempo contrattuale complessivo, il RUP ne dà avviso all'Autorità Nazionale Anticorruzione.
10. In caso di sospensioni totali o parziali disposte dalla Amministrazione Concedente per cause diverse da quelle di cui al presente articolo, il Concessionario può chiedere il risarcimento dei danni subiti, quantificato sulla base di quanto previsto dall'art. 1382 c.c.

**Art. 13 (Certificato di ultimazione delle prestazioni)**

1. A seguito di apposita comunicazione dell'intervenuta ultimazione delle prestazioni, il Direttore dell'Esecuzione effettua entro cinque giorni i necessari accertamenti in contraddittorio e, nei successivi cinque giorni, elabora il certificato attestante l'avvenuta ultimazione delle prestazioni e lo invia al RUP, il quale ne rilascia copia conforme all'esecutore.

**Art. 14 (Modifica del Contratto durante il periodo di efficacia)**

1. Il presente Contratto potrà essere modificato senza una nuova procedura di affidamento nei casi di cui all'art. 189 del Codice.

**Art. 15 (Obblighi di reportistica da parte del Concessionario)**

1. Il Concessionario è tenuto a monitorare la corretta esecuzione del Progetto Gestionale, così come richiesto all'art. 13 del Capitolato Tecnico ("*Altri oneri in capo al Concessionario*"), raccordandosi con il Direttore dell'Esecuzione del Contratto.
2. Il Concessionario, inoltre, è responsabile del regolare svolgimento del Servizio e, pertanto, espleta l'attività di monitoraggio mediante gli strumenti da questo ritenuti opportuni.
3. In particolare, in conformità all'art. 13 del Capitolato Tecnico ("*Altri oneri in capo al Concessionario*"), il Concessionario si obbliga a presentare all'Amministrazione:
  - una "Relazione sull'andamento del servizio" con cadenza trimestrale, unitamente alla fattura;
  - una "Relazione di verifica dell'attività svolta e dei risultati conseguiti", al termine di ogni anno scolastico, entro il 31 luglio.
4. Il Concessionario dovrà, inoltre, attenersi agli ulteriori obblighi relativi al monitoraggio del servizio di cui all'art. 13 del Capitolato Tecnico.

**Art. 16 (Monitoraggio del contratto e vigilanza sulla gestione e controllo di conformità)**

1. Il Direttore dell'Esecuzione svolge il coordinamento, la direzione e il controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del Contratto stipulato dalla Amministrazione Concedente, in modo da assicurarne la regolare esecuzione nei tempi stabiliti e in conformità alle prescrizioni contenute nei documenti contrattuali e nelle condizioni offerte in sede di aggiudicazione o affidamento.
2. Il Direttore dell'Esecuzione segnala tempestivamente al RUP eventuali ritardi, disfunzioni o inadempimenti rispetto alle prescrizioni contrattuali, anche al fine dell'applicazione da parte del RUP delle penali inserite nel Contratto ovvero della risoluzione dello stesso per inadempimento nei casi consentiti.
3. Il presente Contratto è soggetto a verifica di conformità, al fine di certificare che l'oggetto del medesimo in termini di prestazioni, obiettivi e caratteristiche tecniche, economiche e qualitative sia stato realizzato ed eseguito nel rispetto delle previsioni contrattuali e delle condizioni offerte in sede di aggiudicazione.

4. La verifica della conformità è svolta dal Direttore dell'Esecuzione congiuntamente al RUP, in conformità a quanto previsto dall'art. 26 del Capitolato Tecnico, dando avviso al Concessionario della data del controllo affinché quest'ultimo possa intervenire.
5. Il Direttore dell'Esecuzione trasmette al RUP la seguente documentazione:
  - a) copia degli atti di gara;
  - b) copia del Contratto;
  - c) documenti contabili;
  - d) risultanze degli accertamenti in merito alle verifiche sulla qualità della prestazione eseguita;
  - e) certificati delle eventuali prove effettuate;
  - f) ogni ulteriore documentazione ritenuta utile dal soggetto incaricato.
6. I controlli di conformità relativi al Contratto effettuati dall'Amministrazione Concedente possono essere effettuati in qualsiasi momento senza alcun preavviso al Concessionario, il quale deve garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione. Detti controlli potranno essere espletati mediante verifiche ispettive dirette, controlli documentali e attraverso prelievi di campioni per l'effettuazione di analisi. Tali attività potranno essere effettuate senza preavviso direttamente presso Bar. Le attività ispettive sono svolte in contraddittorio con il Concessionario o con persona da esso delegata, e di esse si dà prova mediante la redazione di un Verbale di ispezione controfirmato dalle parti. Nel caso in cui al momento dell'ispezione non sia presente il Concessionario o un suo delegato ovvero non sia reperibile entro un tempo massimo di 30 minuti, l'attività ispettiva è comunque espletata e il Concessionario non può in alcun modo inficiarne la validità. Resta inteso che nessun compenso spetta al Concessionario per gli alimenti prelevati nei limiti previsti dalle vigenti normative.
7. L'Affidatario, nel caso in cui vengano riscontrate delle carenze, dovrà porre in essere le opportune azioni volte alla risoluzione sia delle carenze che delle cause che hanno generato la carenza stessa. All'esito dell'attività di verifica il soggetto incaricato della verifica di conformità redige apposito verbale, che deve essere sottoscritto da tutti i soggetti intervenuti e trasmesso tempestivamente al RUP per gli adempimenti di competenza.
8. La verifica di conformità potrà essere effettuata in corso d'opera, in qualsiasi momento e senza alcun preavviso.
9. All'atto della firma egli può aggiungere le contestazioni che ritiene opportune, rispetto alle operazioni di verifica di conformità.
10. Il soggetto incaricato della verifica di conformità riferisce al RUP sulle eventuali contestazioni del Concessionario e anche ai fini dell'eventuale applicazione delle penali.

#### **Art. 17 (Penali)**

1. Fatta salva la responsabilità del Concessionario da inadempimento e il risarcimento del maggior danno ai sensi dell'art. 1382 c.c., il Concessionario sarà tenuto a corrispondere all'Istituzione Scolastica le penali di cui all'art. 31 del Capitolato Tecnico.
2. Secondo i principi generali, le penali saranno applicate solo nel caso in cui il ritardo o l'inadempimento siano imputabili al Concessionario.

3. L'Istituzione Scolastica avrà diritto di procedere, ai sensi del successivo art. 21, alla risoluzione del Contratto nel caso di applicazione, nel corso della durata del presente Contratto, di penali per un importo superiore al 10% dell'importo contrattuale.
4. Il Concessionario prende atto ed accetta che l'applicazione delle penali previste dal presente articolo e dal Capitolato Tecnico non preclude il diritto dell'Istituto di richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.
5. L'applicazione della penale sarà preceduta da una rituale contestazione scritta della Amministrazione Concedente verso il Concessionario, alla quale il Concessionario potrà replicare nei successivi 5 (cinque) giorni dalla ricezione.
6. L'Istituto, per i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo, potrà, a sua insindacabile scelta, avvalersi della cauzione di cui alle premesse del presente Contratto, senza bisogno di diffida o procedimento giudiziario.
7. L'applicazione delle penali non esonera in alcun caso il Concessionario dall'adempimento dell'obbligazione che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della penale stessa.

**Art. 18 (Divieto di cessione del Contratto e subappalto)**

1. A pena di nullità, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 119, comma 1, il contratto non può essere ceduto, non può essere affidata a terzi l'integrale esecuzione delle prestazioni o lavorazioni oggetto del contratto di appalto, nonché la prevalente esecuzione delle lavorazioni relative al complesso delle categorie prevalenti e dei contratti ad alta intensità di manodopera. È ammesso il subappalto secondo le disposizioni del presente articolo.
2. Il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, deve garantire gli stessi standard qualitativi e prestazionali previsti nel contratto di appalto e riconoscere ai lavoratori un trattamento economico e normativo non inferiore a quello che avrebbe garantito il contraente principale, inclusa l'applicazione dei medesimi contratti collettivi nazionali di lavoro, qualora le attività oggetto di subappalto coincidano con quelle caratterizzanti l'oggetto dell'appalto ovvero riguardino le lavorazioni relative alle categorie prevalenti e siano incluse nell'oggetto sociale del contraente principale.
3. Per l'esecuzione delle attività di cui al Contratto, il Concessionario potrà avvalersi del subappalto in conformità al Disciplinare di Gara e nel rispetto delle condizioni stabilite dal Codice all'art. 188 e all'art. 119, per quanto compatibile, e dietro autorizzazione della Amministrazione Concedente.
4. Il Concessionario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della Stazione Appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto. Il Concessionario sarà altresì responsabile in solido con il subappaltatore in relazione agli obblighi retributivi e contributivi, ai sensi dell'art. 29 del D.Lgs. n. 276/2003, salve le ipotesi di liberazione del Concessionario previste dall'art. 119, comma 6, del Codice.
5. L'esecuzione delle prestazioni affidate in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subappalto.
6. L'affidamento in subappalto sarà sottoposto alle seguenti condizioni:
  - a) che il subappaltatore sia qualificato nella relativa categoria e non sussistano a suo carico motivi di esclusione di cui agli artt. 94 e ss. del Codice;
  - b) che all'atto dell'offerta il concorrente abbia indicato le prestazioni e le parti di prestazioni che intende subappaltare.

7. La Amministrazione Concedente verificherà l'assenza dei motivi di esclusione di cui agli artt. 94 e ss. del Codice in capo al subappaltatore, nel periodo intercorrente tra la ricezione, da parte del Concessionario, dell'istanza di autorizzazione al subappalto e il rilascio dell'autorizzazione medesima. Le verifiche saranno effettuate secondo le forme e con le modalità previste dalla legge e, per la dimostrazione dell'assenza delle circostanze di esclusione per gravi illeciti professionali.
8. Ai fini dell'autorizzazione al subappalto, il Concessionario deve presentare all'Istituzione Scolastica almeno 20 (venti) giorni solari prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del subappalto medesimo, apposta istanza, alla quale allega i seguenti documenti:
  - a) copia autentica del contratto di subappalto che indichi puntualmente l'ambito operativo del subappalto sia in termini prestazionali che economici;
  - b) la dichiarazione del subappaltatore attestante l'assenza in capo a sé dei motivi di esclusione di cui agli artt. 94 e ss. e il possesso dei requisiti speciali di cui all'art. 100 del Codice;
  - c) la documentazione attestante i requisiti di idoneità tecnico-professionale del subappaltatore, ove necessaria ai sensi delle prescrizioni di cui al D.Lgs. n. 81/2008;
  - d) la dichiarazione del Concessionario circa la sussistenza o meno di eventuali forme di controllo o di collegamento a norma dell'art. 2359 del codice civile con il titolare del subappalto. Analoga dichiarazione dovrà essere rilasciata da ciascuno dei soggetti partecipanti nel caso di raggruppamento temporaneo, società o consorzio;
  - e) la documentazione di avvenuta denuncia agli enti previdenziali, inclusa la cassa edile, assicurativi e antinfortunistici;
  - f) copia del piano di sicurezza di cui all'art. 119, comma 15, del Codice, ove la sua redazione sia obbligatoria ad opera del subappaltatore.
9. La Amministrazione Concedente provvede al rilascio dell'autorizzazione al subappalto entro 30 (trenta) giorni dalla relativa richiesta. Tale termine può essere prorogato una sola volta, ove ricorrano giustificati motivi.
10. Trascorso tale termine senza che l'Istituto abbia espressamente autorizzato il subappalto, detta autorizzazione si intenderà concessa.
11. In caso di raggruppamenti, il contratto di subappalto sarà stipulato dalla capogruppo, in nome e per conto del raggruppamento. È fatto obbligo all'operatore capogruppo di indicare, all'atto della stipula del contratto di subappalto, l'operatore raggruppato per conto del quale il subappaltatore eseguirà le prestazioni, la quota detenuta dal medesimo nell'ambito della Concessione, e la percentuale di incidenza del subappalto su tale quota.
12. Per i subappalti di importo inferiore al 2% (due per cento) dell'importo delle prestazioni affidate o di importo inferiore a € 100.000,00 (euro centomila/00), i termini per il rilascio dell'autorizzazione da parte della Stazione Appaltante sono ridotti della metà.
13. Trascorso tale termine senza che l'Istituto abbia espressamente autorizzato il subappalto, detta autorizzazione si intenderà concessa.
14. Ai sensi dell'art. 31, comma 6, del D.L. n. 69/2013, convertito in legge n. 98/2013, per il rilascio dell'autorizzazione di cui sopra, nonché per il pagamento degli stati di avanzamento o delle prestazioni,

per il certificato di verifica di conformità, e per il pagamento del saldo finale, l'Istituto acquisisce d'ufficio il D.U.R.C. del subappaltatore in corso di validità.

15. Ai sensi dell'art. 67, comma 4, secondo periodo, del Codice, l'affidamento del Servizio da parte dei soggetti di cui all'art. 65, comma 2, lett. b) e c), del Codice ai propri consorziati non costituisce subappalto.
16. L'Affidatario sostituisce, previa autorizzazione della Stazione Appaltante, i subappaltatori relativamente ai quali, all'esito di apposita verifica, sia stata accertata la sussistenza di cause di esclusione di cui al Capo II del Titolo IV del Codice.
17. La Stazione Appaltante corrisponderà direttamente al subappaltatore l'importo dovuto per le prestazioni dallo stesso eseguite nei seguenti casi:
  - a) quando il subappaltatore è una microimpresa o piccola impresa;
  - b) in caso inadempimento da parte dell'Appaltatore;
  - c) su richiesta del subappaltatore e se la natura del Contratto lo consente.

#### **Art. 19 (Recesso)**

1. Ai sensi dell'art. 190, comma 4, del Codice, fermo restando quanto previsto dagli artt. 88, comma 4 *ter*, e 92, comma 4, del D.Lgs. n. 159/2011, l'Amministrazione Concedente potrà recedere dal Contratto, in tutto o in parte, in qualunque momento. Il Concessionario non potrà pretendere dall'Istituto alcun indennizzo per le spese sostenute per i servizi espletati.
2. La Stazione Appaltante potrà, pertanto, recedere dal presente Contratto in ogni momento, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 c.c., dandone comunicazione al Concessionario mediante raccomandata con ricevuta di ritorno, con preavviso di almeno 20 (venti) giorni solari rispetto agli effetti del recesso, decorsi i quali il Concessionario sarà tenuto alla riconsegna dei locali nello stato in cui si trovavano prima della stipula del Contratto.

#### **Art. 20 (Normativa in tema di contratti pubblici e verifiche sui requisiti)**

1. L'Appaltatore riconosce e prende atto che l'esecuzione della prestazione è subordinata all'integrale ed assoluto rispetto della vigente normativa in tema di contratti pubblici.
2. Per quanto non espressamente previsto nel medesimo Codice e nei relativi Allegati, alla fase di esecuzione del presente Contratto si applicano le disposizioni del Codice civile.
3. L'Appaltatore garantisce l'assenza delle cause di esclusione di cui al Capo II del Titolo IV del Codice nonché la sussistenza e persistenza di tutti gli ulteriori requisiti previsti dalla legge e dal Contratto per il legittimo affidamento delle prestazioni e la loro corretta e diligente esecuzione, in conformità al presente Contratto e per tutta la durata del medesimo.
4. L'Appaltatore assume espressamente l'obbligo di comunicare immediatamente all'Istituto – pena la risoluzione di diritto del presente Contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c. – ogni variazione rispetto ai requisiti di cui al comma precedente, come dichiarati ed accertati prima della sottoscrizione del Contratto.
5. L'Appaltatore prende atto che l'Istituto si riserva la facoltà, durante l'esecuzione del presente Contratto, di verificare, in ogni momento, la permanenza di tutti i requisiti di legge in capo al medesimo, al fine di accertare l'insussistenza degli elementi ostativi alla prosecuzione del presente rapporto contrattuale ed ogni altra circostanza necessaria per la legittima acquisizione delle prestazioni.

6. La Stazione Appaltante eseguirà in corso di esecuzione le verifiche sostanziali circa l'effettivo possesso dei requisiti e delle risorse oggetto dell'eventuale avalimento da parte dell'impresa ausiliaria, nonché l'effettivo impiego delle risorse medesime nell'esecuzione dell'Appalto. A tal fine il RUP accerterà in corso d'opera che le prestazioni oggetto di contratto siano svolte direttamente dalle risorse umane e strumentali dell'impresa ausiliaria, che il titolare del Contratto utilizza in adempimento degli obblighi derivanti dal contratto di avalimento.

**Art. 21 (Cessazione, Revoca della Concessione e Risoluzione per inadempimento e subentro)**

1. Si applica quanto previsto agli artt. 190 e 191 del Codice.

**Art. 22 (Clausole risolutive espresse)**

1. L'Istituto, 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., nei casi indicati dall'art. 32 del Capitolato Tecnico.
2. Al verificarsi di una delle cause di risoluzione sopraelencate, l'Istituto comunicherà al Concessionario la propria volontà di avvalersi della risoluzione, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 c.c.
3. In tutti i casi di risoluzione del presente Contratto, imputabili al Concessionario, l'Istituto procederà ad incamerare la cauzione prestata da quest'ultimo ai sensi dell'art. 117 del Codice. Ove non fosse possibile l'escussione della cauzione, l'Istituzione Scolastica applicherà in danno dell'Operatore una penale di importo pari alla cauzione predetta. Resta salvo il diritto al risarcimento dei danni eventualmente subiti dall'Istituzione Scolastica.
4. La risoluzione del Contratto farà sorgere in favore dell'Istituto 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.

**Art. 23 (Procedure di affidamento in caso di fallimento del Concessionario o risoluzione del Contratto)**

1. In caso di fallimento, di liquidazione coatta e concordato preventivo, ovvero di risoluzione del Contratto ai sensi dell'art. 190 del Codice, ovvero di recesso dal Contratto ai sensi dell'art. 88, comma 4 *ter*, del D.Lgs. n. 159/2011, ovvero in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del Contratto, l'Istituto avrà diritto di affidare a terzi il Servizio, in danno del Concessionario, 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.
2. Qualora il successivo affidamento avvenga nei confronti di soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, il Contratto di concessione sarà stipulato alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

**Art. 24 (Obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari)**

1. Il Concessionario si impegna alla stretta osservanza degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla L. n. 136/2010 ("*Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia*") e del D.L. n. 187/2010 ("*Misure urgenti in materia di sicurezza*"), convertito

con modificazioni dalla L. n. 217/2010, e successive modifiche, integrazioni e provvedimenti di attuazione, sia nei rapporti verso l'Istituto che nei rapporti con la Filiera delle Imprese.

2. Al riguardo, dichiara che il proprio conto corrente dedicato alle commesse pubbliche è il seguente: [...] e che le generalità e il C.F. dei soggetti abilitati ad operare sullo stesso sono le seguenti: [..].
3. Inoltre, il Concessionario si obbliga:
  - a) ad utilizzare, ai fini dei pagamenti intervenuti nell'ambito della presente Concessione, sia nei confronti dell'Istituzione Scolastica che verso la Filiera delle Imprese, il conto corrente c/c bancario intestato [...] presso [...] - IBAN [...];
  - b) a registrare tutti i movimenti finanziari relativi alla presente Concessione, verso o da i suddetti soggetti, sul conto corrente dedicato sopra menzionato;
  - c) 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;
  - d) 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;
  - e) ad inserire o a procurare che sia inserito, nell'ambito delle disposizioni di pagamento relative alla presente Concessione, il codice identificativo di gara (CIG) attribuito alla presente procedura;
  - f) a comunicare all'Istituto ogni modifica relativa ai dati trasmessi inerenti al 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;
  - g) 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.
4. Per quanto concerne la presente Concessione, potranno essere eseguiti anche con strumenti diversi dal bonifico bancario o postale:
  - a) i pagamenti in favore di enti previdenziali, assicurativi e istituzionali, nonché quelli in favore di gestori e fornitori di pubblici servizi, ovvero quelli riguardanti tributi, fermo restando l'obbligo di documentazione della spesa;
  - b) le spese giornaliere relative al presente Contratto di importo inferiore o uguale a € 1.500,00 (euro millecinquecento/00 euro), fermi restando il divieto di impiego del contante e l'obbligo di documentazione della spesa;
  - c) gli altri pagamenti per i quali sia prevista per disposizione di legge un'esenzione dalla normativa in tema di tracciabilità dei flussi finanziari.
5. 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.

6. Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste, si conviene che, in ogni caso l'Amministrazione, in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 3, comma 9 *bis*, della L. n. 136/2010, senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, potrà risolvere di diritto il Contratto, ai sensi degli artt. 1360 e 1456 del Codice Civile, previa dichiarazione da comunicarsi al Concessionario con raccomandata a.r., nell'ipotesi in cui le transazioni siano eseguite senza avvalersi del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della L. n. 136/2010, del D.L. n. 187/2010, convertito con L. n. 217/2010, nonché delle Determinazioni dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici (ora A.N.A.C.) n. 8 del 18/11/2010 e n. 4 del 7/7/2011.

**Art. 25 (Obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari nei contratti collegati alla presente Concessione e in quelli della Filiera)**

1. In caso di sottoscrizione di contratti o atti comunque denominati con la Filiera delle Imprese, il Concessionario:
  - a) è obbligato ad inserire nei predetti contratti o atti gli impegni reciproci ad assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla L. n. 136/10, come declinati al comma 2 dell'articolo precedente, opportunamente adeguati in punto di denominazione delle parti in ragione della posizione in Filiera;
  - b) qualora abbia notizia dell'inadempimento di operatori della Filiera delle Imprese rispetto agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'articolo precedente ed all'art. 3 della L. n. 136/10, sarà obbligato a darne immediata comunicazione all'Istituto e alla Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo territorialmente competente;
  - c) è obbligato ad inserire nei predetti contratti o atti gli impegni di cui alle precedenti lettere a) e b), opportunamente adeguati in punto di denominazione delle parti in ragione della posizione in Filiera, affinché tali impegni si estendano lungo tutta la Filiera stessa.

**Art. 26 (Lavoro e sicurezza)**

1. Il Concessionario dichiara e garantisce che osserva ed osserverà per l'intera durata del Contratto, 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.
2. Il Concessionario dichiara e garantisce che, nell'ambito della propria organizzazione e nella gestione a proprio rischio delle prestazioni oggetto del presente Contratto, si atterrà a tutte le prescrizioni vigenti in materia di sicurezza del lavoro, con particolare riferimento agli obblighi posti a suo carico ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. n. 81/2008 e sue eventuali modifiche o integrazioni.
3. Il Concessionario si obbliga verso l'Amministrazione Concedente a far osservare la normativa in tema di lavoro, previdenza, assicurazioni, infortuni e sicurezza, di cui sopra, a tutti i propri eventuali subappaltatori.

4. Il Concessionario prima dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente Contratto, è obbligato a indicare in apposito documento gli eventuali rischi specifici (o gli aggravamenti di quelli esistenti) che siano connessi all'esecuzione delle prestazioni.
5. Prima dell'avvio dell'esecuzione, il Concessionario dovrà trasmettere al l'Istituzione Scolastica la documentazione di avvenuta denuncia agli enti previdenziali, inclusa la Cassa edile, assicurativi e antinfortunistici, nonché copia dell'eventuale piano di sicurezza relativa sia ad esso Concessionario che ai propri eventuali subappaltatori.
6. Il Concessionario si impegna a garantire e tenere manlevato e indenne l'Istituzione Scolastica da ogni controversia o vertenza che dovesse insorgere con i dipendenti propri e con quelli del subappaltatore, e da eventuali sanzioni irrogate all'Amministrazione Concedente ai sensi dell'art. 36 della L. n. 300/70, provvedendo al puntuale pagamento di quanto ad esso dovuto e garantendo, pertanto, l'osservanza delle disposizioni di legge vigenti nei rapporti con i dipendenti di cui sopra.
7. Nel caso in cui dipendenti del Concessionario o del subappaltatore, ai sensi delle disposizioni di legge, agissero direttamente nei confronti dell'Istituzione Scolastica per inadempimenti imputabili al Concessionario e/o al suo subappaltatore, in ordine alla normativa in tema di lavoro, previdenza o sicurezza, il Concessionario sarà obbligato a costituirsi nel giudizio instaurato dai lavoratori quale garante dell'Istituto, e a richiedere l'estromissione dell'Istituto stesso, ai sensi degli artt. 108 e 109 c.p.c., provvedendo a depositare le somme eventualmente richieste dall'autorità giudiziaria ai fini dell'emissione del provvedimento di estromissione.
8. In tutte le ipotesi sopra previste, saranno integralmente a carico del Concessionario le spese legali affrontate dall'Istituzione Scolastica per resistere nei relativi giudizi, comprensive di diritti, onorari, spese vive e generali, oltre I.V.A. e C.P.A.

**Art. 27 (Responsabili delle Parti e comunicazioni relative al Contratto)**

1. Quali soggetti responsabili dell'esecuzione del Contratto sono individuati il Dott. [...] in forza a questo l'Istituzione Scolastica in qualità di Direttore dell'Esecuzione, e il Dott. [...] in qualità di Referente Unico per il Concessionario.
2. Qualsiasi comunicazione relativa al Contratto sarà effettuata per iscritto e consegnata a mano, o spedita a mezzo lettera raccomandata A.R., ovvero inviata a mezzo *e-mail* ai seguenti indirizzi:

**per il Concessionario**

[...]

Via [...], n. [...]

Alla c.a. [...],

*e-mail* [...]

**per l'Istituzione Scolastica**

[...]

Via [...], n. [...]

Alla c.a. del Dott. [...],

*e-mail* [...]@istruzione.it

3. Le comunicazioni di carattere ufficiale potranno essere effettuate solo a mano o attraverso PEC. Le comunicazioni consegnate a mano avranno effetto immediato; le comunicazioni inviate mediante PEC al momento della loro ricezione, attestata dagli strumenti elettronici.
4. Sarà facoltà di ciascuna Parte modificare in qualunque momento i responsabili e i recapiti di cui sopra, mediante comunicazione effettuata all'altra Parte.

**Art. 28 (Spese)**

1. Sono a totale ed esclusivo carico del Concessionario le spese per la stipulazione del presente Contratto ed ogni relativo onere fiscale correlato, ivi comprese le spese di bollo e di copie ed escluse soltanto le tasse e imposte, a carico dell'Istituzione Scolastica nelle percentuali di legge.

**Art. 29 (Foro competente)**

1. Per qualunque controversia inerente alla validità, interpretazione, esecuzione e risoluzione del presente Contratto, sarà esclusivamente competente il Foro di Vicenza, con esclusione di qualunque altro Foro eventualmente concorrente.

**Art. 30 (Trattamento dei dati personali e riservatezza delle informazioni)**

1. Ai sensi degli artt. 13 e 14 del Regolamento UE 679/2016, («Regolamento (Ue) 2016/679 del Parlamento Europeo e Del Consiglio del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE - regolamento generale sulla protezione dei dati»), in relazione ai dati personali il cui conferimento è richiesto ai fini della gara e dell'esecuzione del Servizio, si precisa che:
  - a) il titolare del trattamento è l'I.T.I.S. "E. FERMI" di Bassano del Grappa;
  - b) Responsabile della Protezione dei dati è la ditta Skytekne di Altavilla (Vi), mail [dpofermibassano@skytekne.it](mailto:dpofermibassano@skytekne.it);
  - c) il trattamento dei dati avviene ai soli fini dello svolgimento della procedura e per i procedimenti amministrativi e giurisdizionali conseguenti, nel rispetto del segreto aziendale e industriale;
  - d) il trattamento è realizzato per mezzo delle operazioni, o del complesso di operazioni, di cui all'art. 4, comma 1, n. 2 del Regolamento UE 679/2016, con o senza l'ausilio di strumenti elettronici o automatizzati, e comunque mediante procedure idonee a garantirne la riservatezza, poste in essere dagli incaricati al trattamento di dati personali a ciò autorizzati dal titolare del trattamento;
  - e) i dati personali conferiti, anche giudiziari, il cui trattamento è autorizzato, sono gestiti in misura non eccedente e comunque pertinente ai fini dell'attività sopra indicata, e l'eventuale rifiuto da parte dell'interessato di conferirli comporta l'impossibilità di partecipazione alla gara stessa;
  - f) i dati possono essere portati a conoscenza delle persone autorizzate al trattamento dei dati personali sotto l'autorità diretta del titolare o del responsabile degli incaricati autorizzati dal titolare e dei componenti della commissione di gara, possono essere comunicati ai soggetti verso i quali la comunicazione sia obbligatoria per legge o regolamento, o a soggetti verso i quali la comunicazione sia necessaria in caso di contenzioso;
  - g) i dati non verranno diffusi, salvo quelli per i quali la pubblicazione sia obbligatoria per legge;
  - h) l'interessato che abbia conferito dati personali può esercitare i seguenti diritti: di cui agli articoli 15 e ss. del predetto Regolamento UE 679/2016:

- chiedere al titolare del trattamento l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che lo riguardano o di opporsi al loro trattamento, oltre al diritto alla portabilità dei dati;
  - qualora il trattamento sia basato sull'art. 6, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento UE 679/2016, oppure sull'art. 9, par. 2, lett. a) del Regolamento UE 679/2016, revocare il consenso in qualsiasi momento senza pregiudicare la liceità del trattamento basata sul consenso prestato prima della revoca;
  - proporre reclamo al Garante per la Protezione dei Dati Personali.
- i) i dati conferiti saranno conservati per il periodo di tempo necessario all'esecuzione del Contratto e a garantire il rispetto della normativa in materia di conservazione degli atti relativi alle procedure di acquisto.
2. Il Concessionario è consapevole che l'esecuzione del Contratto potrebbe comportare la conoscenza di dati e informazioni sensibili e/o riservate di titolarità dell'Istituzione Scolastica o dell'utenza pubblica che fruisce dei servizi della medesima. Il Concessionario si impegna, dunque, a mantenere il massimo riserbo e segreto sui dati e le informazioni di cui dovesse venire a conoscenza per effetto o semplicemente in occasione dell'esecuzione del proprio incarico, a non divulgarli in qualsiasi modo o forma, e a non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari per l'esecuzione del Contratto.
  3. Il Concessionario si obbliga a rispettare le disposizioni del D.Lgs. n. 196/2003 come modificata dal D.Lgs. n. 101/2018 e dei successivi provvedimenti regolamentari ed attuativi, del Regolamento UE 679/2016 e ad adottare tutte le misure di salvaguardia prescritte e ad introdurre quelle altre che il Garante dovesse disporre. Altresì, si impegna a rispettare nel tempo tutta la normativa emessa dall'Istituzione Scolastica, anche laddove risulti maggiormente restrittiva e vincolante rispetto a quella prevista dalla normativa vigente.
  4. Il Concessionario rivestirà la qualifica di Responsabile del Trattamento e dovrà garantire l'esatta osservanza di tali obblighi di riservatezza e segreto da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori e l'ottemperanza a tutte le previsioni del GDPR.

#### **Art. 31 (Varie)**

1. Il presente Contratto è regolato dalla Legge Italiana.
2. Il presente Contratto ed i suoi allegati costituiscono l'integrale manifestazione di volontà negoziale delle Parti. L'eventuale invalidità o inefficacia di una delle clausole del presente Contratto sarà confinata alla sola clausola invalida o inefficace, e non comporterà l'invalidità o l'inefficacia del Contratto nella sua interezza.
3. Eventuali omissioni o ritardi delle Parti nel pretendere l'adempimento di una prestazione cui abbiano diritto non costituiranno rinuncia al diritto a conseguire la prestazione stessa.
4. Ogni modifica successiva del Contratto dovrà essere stabilita per iscritto.
5. Per tutto quanto qui non espressamente previsto, si rimanda alle previsioni del Disciplinare di Gara e del Capitolato, alle disposizioni normative in tema contratti pubblici, alle previsioni del codice civile ed alla normativa comunque applicabile in materia.

6. Le eventuali modifiche alla normativa in sede di esecuzione dei contratti pubblici, aventi carattere sopravvenuto rispetto alla stipula del presente Contratto, non modificheranno la disciplina contrattuale qui contenuta, salvi i casi di espressa retroattività di tali nuove sopravvenienze.

Letto, confermato e sottoscritto.

Bassano del Grappa, \_\_\_\_\_

Il Concessionario

l'Istituzione Scolastica

Ai sensi e per gli effetti degli art. 1341 e 1342 del codice civile, il Concessionario dichiara di avere preso visione e di accettare espressamente le disposizioni contenute nei seguenti articoli del Contratto: *Art. 1 (Definizioni), Art. 2 (Valore giuridico delle premesse e degli allegati), Art. 3 (Oggetto e durata del Contratto), Art. 4 (Modalità generali di esecuzione del Servizio); Art. 5 (Governance dell'esecuzione contrattuale), Art. 6 (Obblighi del Concessionario), Art. 7 (Equilibrio economico finanziario e Revisione del PEF), Art. 8 (Canone di concessione e pagamento utenze), Art. 9 (Remunerazione del servizio), Art. 9-bis (Revisione prezzi), Art. 10 (Responsabilità del Concessionario e garanzie), Art. 11 (Avvio dell'esecuzione del Contratto), Art. 12 (Sospensione dell'esecuzione del Contratto), Art. 13 ( Certificato di ultimazione delle prestazioni), Art. 14 (Modifica del Contratto durante il periodo di efficacia), Art. 15 (Obblighi di reportistica da parte del Concessionario), Art. 16 (Monitoraggio del contratto e vigilanza sulla gestione e controllo di conformità), Art. 17 (Penali), Art. 18 (Divieto di cessione del Contratto e subappalto), Art. 19 (Recesso), Art. 20 (Normativa in tema di contratti pubblici e verifiche sui requisiti), Art. 21 (Cessazione, Revoca della Concessione e Risoluzione per inadempimento e subentro), Art. 22 (Clausole risolutive espresse), Art. 23 (Procedure di affidamento in caso di fallimento del Concessionario o risoluzione del Contratto), Art. 24 (Obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari), Art. 25 (Obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari nei contratti collegati alla presente Concessione e in quelli della Filiera); Art. 26 (Lavoro e sicurezza), Art. 27 (Responsabili delle Parti e comunicazioni relative al Contratto), Art. 28 (Spese), Art. 29 (Foro competente), Art. 30 (Trattamento dei dati personali e riservatezza delle informazioni), Art. 31 (Varie).*

Bassano del Grappa, \_\_\_\_\_

IL CONCESSIONARIO



**PARTE 2**  
**COMMITTENZA (I.T.I.S. "E. Fermi")**  
**PER CONCESSIONE SERVIZIO BAR**

<b>Unità Amministrativa</b>		
<b>DIRETTORE SGA</b>	<b>CAROZZI ANNA</b>	
<b>Personale di Riferimento</b>		
<b>Funzione</b>	<b>Nominativo</b>	
<b>Addetto antincendio 1</b>	Personale disponibile reperibile a chiamata (per l'attivazione chiamare l'interno 100) o rivolgersi al coll.scolastico del piano	
<b>Addetto al primo soccorso 1</b>	Mezzi e dispositivi forniti dall'istituto. Personale disponibile reperibile a chiamata (per l'attivazione chiamare l'interno 100) o rivolgersi al coll. scolastico del piano	

	<b>ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE STATALE «E. FERMI»</b> Via S. Croce n. 14 – Tel 0424 525318 – 0424 220271 36061 BASSANO DEL GRAPPA (VI) C.F.: 82002530242 email: <a href="mailto:vitf05000q@istruzione.it">vitf05000q@istruzione.it</a> PEC <a href="mailto:vitf05000q@pec.istruzione.it">vitf05000q@pec.istruzione.it</a> <a href="http://www.fermibassano.edu.it">www.fermibassano.edu.it</a>
---	--

### PARTE 3

## AREE DI LAVORO, FASI DI LAVORO, RISCHI SPECIFICI E CONVENZIONALI

### 3a) Aree di lavoro dove verranno svolte le attività oggetto dell'appalto

**LOCALE BAR E ZONE ESTERNE VICINI**

### 3b) Descrizione delle singole fasi di lavoro oggetto dell'appalto

Fasi di lavoro	Descrizione delle attività (cronoprogramma)
<b>A</b> Vedi allegato fornito dalla ditta	<b>Vedi allegato fornito dalla ditta</b>
<b>B</b> Vedi allegato fornito dalla ditta	<b>Vedi allegato fornito dalla ditta</b>

### 3c) rischi specifici: (Collegati all'uso di sostanze o prodotti chimici o all'esposizione ad agenti fisici (per ogni voce specificare, se presente, la/le fase/fasi)

RISCHI ESISTENTI	MISURE ADOTTATE PER ELIMINARE LE INTERFERENZE
Esecuzione all'interno del luogo di lavoro Esecuzione all'esterno del luogo di lavoro	IL LAVORO SARA' ESEGUITO NEI LOCALI DELLA CENTRALE TERMICA E NEGLI IMMEDIATI DINTORNI . VIENE DELIMITATA E INTERDETTA AL PASSAGGIO LA ZONA INTERESSATA
Esecuzione durante l'orario di lavoro del personale della sede	SI, MA IL LOCALE BAR E' DESTINATO ALLA FREQUENTAZIONE E I LAVORI ORDINARI DI PULIZIA E MANTENIMENTO NON SONO A CARICO DEL PERSONALE SCOLASTICO
Previsto lavoro notturno	NON E' PREVISTO LAVORO NOTTURNO

Prevista chiusura di percorsi o di parti di edificio	<b>NO</b>
Gli interventi comportano la riduzione temporanea dell'accessibilità per utenti diversamente abili	<b>NO</b>
Previsto utilizzo e installazione di ponteggi, trabattelli, piattaforme elevatrici	<b>NO</b>
Previsti interventi murari	<b>NO</b>
Esistono elementi di pregio dell'edificio da tutelare nel corso dello svolgimento dell'appalto	<b>NO</b>
Esistono percorsi dedicati per il trasporto di materiali atti allo svolgimento dell'appalto	<b>SI. ALLA DITTA SARA' CONSEGNA TA CHIAVE DEL CANCELLO 6 "CORTILE- BAR" E SARA' ASSEGNATO UN POSTO AUTO IN CORTILE, NELL'IMMEDIATA VICINANZA DELL'INGRESSO POSTERIORE DEL LOCALE BAR, PER IL CARICO SCARICO E DEPOSITO DEL MATERALE OCCORRENTE E PER L'APPROVVIGIONAMENTO.</b>  <b>CARICO E SCARICO AVVENGONO ALL'INTERNO DELLA ZONA ASSEGNATA E MAI DURANTE L'ORARIO DI INIZIO ATTIVITA' , DURANTE LA RICREAZIONE O LA PAUSA PRANZO, E DURANTE L'ORARIO DI USCITA DEGLI STUDENTI</b>
Esistono spazi dedicati al carico/ scarico dei materiali necessari allo svolgimento dell'appalto	
Verrà allestita un'area delimitata per deposito materiali, lavorazioni, ecc.	<b>NO</b>
Verranno messi a disposizione dell'appaltatore particolari locali	<b>NO</b>
I lavoratori della ditta incaricata utilizzeranno i servizi igienici del luogo di lavoro	<b>LA DITTA UTILIZZERA' IL SERVIZIO IGIENICO DELL' ISTITUTO DEL PIANO TERRA S0 , A DISPOSIZIONE DEI LAVORATORI DELLA DITTA.</b>  <b>NO</b>
I lavoratori della ditta incaricata avranno a loro disposizione spazi quali depositi / spogliatoi	
Previsto utilizzo e/o trasporto di materiali infiammabili, combustibili, ecc.	<b>NO</b>
Previsto utilizzo di fiamme libere	<b>NO</b>
Previsti interventi sugli impianti in particolare	



Gas Vapori Immersioni Getti, schizzi Sostanze irritanti	A	M	<b>B</b>	<b>TENERE ARIEGGIATI GLI AMBIENTI</b>
	A	M	<b>B</b>	
	A	M	<b>B</b>	
	A	M	<b>B</b>	
	A	M	<b>B</b>	
Rischio Rumore e Vibrazioni Prevista produzione di rumore Rumore (80> db(A)) Ultrasuoni Vibrazioni	A	M	<b>B</b>	
	A	M	<b>B</b>	
	A	M	<b>B</b>	
	A	M	<b>B</b>	
Rischi legati al lay-out: (spazi di lavoro, movimentazioni, ecc.) Presente rischio di caduta di materiali dall'alto Movimentazione di mezzi	A	M	<b>B</b>	
	A	M	<b>B</b>	
Rischio Incendio/Esplosione: Rischio di incendio Rischio di Esplosione	A	M	<b>B</b>	
	A	M	<b>B</b>	

Nota: B= basso, M= medio, A= alto

**NOTE:**

**Si comunica alla ditta appaltatrice che l'orario di apertura dell'edificio scolastico è:**

**DALLE 7.15 ALLE 18.00**

**Ciò nonostante il possesso delle chiavi di cancello esterno e porte di ingresso bar permette al gestore di entrare ed uscire secondo le proprie esigenze**

**ALTRO:**

--

	<b>ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE STATALE</b> <b>«E. FERMI»</b>
	Via S. Croce n. 14 – Tel 0424 525318 – 0424 220271 36061 BASSANO DEL GRAPPA (VI)
	C.F.: 82002530242
	email: <a href="mailto:vitf05000q@istruzione.it">vitf05000q@istruzione.it</a> PEC <a href="mailto:vitf05000q@pec.istruzione.it">vitf05000q@pec.istruzione.it</a>
	<a href="http://www.fermibassano.edu.it">www.fermibassano.edu.it</a>

## PARTE 4 - VERIFICA ATTIVITÀ INTERFERENZIALI

“Si parla di interferenza nella circostanza in cui si verifica un contatto rischioso tra il personale del committente e quello dell'appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti” (Determinazione autorità vigilanza n. 3 del 5 marzo 2008). Ciò premesso si può ipotizzare che vi siano contratti di appalto dove i rischi interferenziali siano nulli o, viceversa, ove si verifichi un contatto rischioso. Si può ipotizzare inoltre che le misure da intraprendere per ridurre tali rischi possano essere a costo zero oppure onerosi e in tal caso deve essere compilato il quadro "determinazione dei costi per la sicurezza".

La ditta, in base alle proprie esperienze e valutazioni, può comunque segnalare una attività interferente

pericolosa e richiedere una modifica al DUVRI.

### 4a) appalto a rischio interferenziale NULLO

Analizzate le modalità di esecuzione dei lavori delle varie fasi si dichiara che le interferenze tra le attività istituzionali e quelle della ditta sono da considerarsi a **contatto NON rischioso**, così come definito nella Determinazione 5 marzo 2008 n. 3 emanata dall'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture. Si rimanda al verbale di riunione di coordinamento l'eventuale aggiornamento del documento a seguito delle informazioni ricevute dalla ditta aggiudicataria.

### 4b) appalto a contatto rischioso

Analizzate le modalità di esecuzione dei lavori nelle varie fasi è stato rilevato che le interferenze tra le attività istituzionali e quelle della Ditta sono da considerarsi a **contatto Rischioso** per cui è indispensabile definire le misure di prevenzione per la sicurezza e i relativi costi che non saranno soggetti a ribasso d'asta.

### Fasi di lavoro Prevenzione da adottare

#### Fase A

- Delimitazione aree di lavoro
- Disattivazione temporanea impianti tecnologici interessati dai lavori
- Trasferimento in luogo sicuro di prodotti e agenti presenti nel luogo dei lavori
- Allontanamento materiali e attrezzature dal luogo dei lavori
- Ridefinizione percorsi di esodo e uscite di sicurezza, qualora modificati per esigenze di lavoro
- Posa apposita cartellonistica provvisoria
- Assistenza continua durante l'esecuzione dei lavori
- Utilizzo di specifici DPI (es. occhiali): **A CURA DELLA DITTA CHE ESEGUE I LAVORI**
- Utilizzo di dispositivi di controllo
- Rispettare limite velocità 30 km/h
- Altro:.....

#### Fase B

- Disattivazione temporanea impianti tecnologici interessati dai lavori
- Trasferimento in luogo sicuro di prodotti e agenti presenti nel luogo dei lavori
- Allontanamento materiali e attrezzature dal luogo dei lavori
- Ridefinizione percorsi di esodo e uscite di sicurezza, qualora modificati per esigenze di lavoro \*
- Posa apposita cartellonistica provvisoria
- Assistenza continua durante l'esecuzione dei lavori
- Utilizzo di specifici DPI (es. occhiali): **A CURA DELLA DITTA CHE ESEGUE I LAVORI**
- Utilizzo di dispositivi di controllo (es. sensori ossigeno):
- Rispettare limite velocità 30 km/h in ingresso cortile con mezzi di locomozione o di carico

## PARTE 5

### NORME DI SICUREZZA E MISURE DI EMERGENZA VIGENTI PRESSO L'ISTITUTO

A termini dell'Art. 26 D. Lgs. 09 aprile 2008 n. 81 coordinato con D. Lgs. 03 agosto 2009 si forniscono dettagliate informazioni sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

#### Misure di prevenzione e protezione

Tutto il personale delle ditte esterne che opera all'interno della struttura oggetto del contratto ha l'obbligo di avvertire preventivamente il Responsabile della Struttura prima dell'inizio dei lavori al fine di coordinare gli interventi in maniera sicura.

Si riporta di seguito l'elenco delle principali misure di prevenzione e protezione adottate nella struttura.

#### Ovunque:

- è vietato fumare;
- è fatto obbligo di attenersi a tutte le indicazioni segnaletiche (divieti, pericoli, obblighi, dispositivi di emergenza, evacuazione e salvataggio) contenute nei cartelli indicatori e negli avvisi dati con segnali visivi e/o acustici;
- è vietato accedere senza precisa autorizzazione a zone diverse da quelle interessate ai lavori;
- è vietato trattenersi negli ambienti di lavoro al di fuori dell'orario stabilito con il Committente;
- è vietato compiere, di propria iniziativa, manovre o operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere anche la sicurezza di altre persone;
- è vietato ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali di qualsiasi natura;
- è vietato sostare con autoveicoli al di fuori delle aree adibite a parcheggio, fatto salvo per il tempo strettamente necessario al carico/scarico del materiale.
- nelle zone autorizzate al transito veicolare, procedere a passo d'uomo rispettando la segnaletica ed il codice della strada.
- Il personale delle imprese appaltatrici operanti all'interno delle strutture dell'Istituto deve essere munito ed indossare in modo visibile l'apposita tessera di riconoscimento.
- Il personale delle imprese appaltatrici operanti all'interno delle strutture dell'Istituto deve prendere visione delle informazioni sulla gestione delle emergenze esposte in ogni locale dell'istituto.



### Procedura d'emergenza adottate

La ditta deve prendere visione delle misure delle procedure di emergenza.

Al verificarsi di una qualsiasi emergenza tutti sono tenuti ad attivarsi senza compromettere la propria e l'altrui incolumità contattando gli addetti alle emergenze della struttura (vedi parte 2).

Ogni edificio dispone di piante di emergenza su cui sono riportate:

- vie di esodo e uscite di sicurezza;
- ubicazione dei mezzi antincendio;
- cassette di pronto soccorso;
- quadri elettrici.

Al segnale di evacuazione è necessario avviarsi verso le uscite di sicurezza.

È vietato l'uso degli ascensori in caso di emergenza.

I numeri di telefono per attivare gli enti esterni sono:

### NUMERI TELEFONICI DA CONTATTARE IN CASO DI EMERGENZA

#### ENTE PREPOSTO CONTATTO

CORPO VIGILI DEL FUOCO	
INCENDIO	115
ALLAGAMENTI	115
CALAMITA' NATURALI	115
CARABINIERI – POLIZIA - ORDINE PUBBLICO	112/113
EMERGENZA SANITARIA E PRIMO SOCCORSO	118

Bassano del Grappa, li \_\_\_\_\_

Timbro e Firma .....  
(Committente)

Da restituire al Committente, sottoscritto per presa visione e accettazione

Bassano del Grappa, li \_\_\_\_\_

timbro e Firma .....  
(Ditta)

**PARTE 6**  
**ATTIVITÀ SVOLTA DALLA DITTA**  
 (compilazione a cura della ditta)

<b>Generalità</b>	
<b>Ragione sociale</b>	
<b>Sede Legale</b>	
<b>Partita IVA</b>	
<b>Attività svolte</b>	
<b>Settore</b>	
<b>Funzioni in materia di prevenzione dei rischi sui luoghi di lavoro della Ditta</b>	
<b>Datore di lavoro</b>	
<b>Responsabile del servizio di prevenzione e protezione</b>	
<b>Addetto Servizio di prevenzione e protezione</b>	
<b>Medico Competente/Autorizzato</b>	
<b>Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza (RLS)</b>	
<b>Addetti emergenza e primo soccorso</b> presenti durante i lavori, ove necessari	
<b>Responsabile delle attività svolte nella struttura interessata dal contratto</b> La persona designata è professionalmente idonea a svolgere le mansioni affidate	
<b>Altre informazioni</b>	
<b>Descrizione dei lavori</b> (ulteriori rispetto a quelle indicate nella parte prima del DUVRI) <b>Attrezzature e materiali utilizzati</b> (in caso di agenti chimici pericolosi allegare Schede di Sicurezza) <b>Misure che si ritengono necessarie per eliminare ovvero ridurre al minimo le interferenze</b> (ulteriori rispetto a quelle indicate nella parte prima del DUVRI)	

**NOTE**

Bassano del Grappa,

Timbro e Firma .....

	<b>ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE STATALE</b> <b>«E. FERMI»</b> Via S. Croce n. 14 – Tel 0424 525318 – 0424 220271 36061 BASSANO DEL GRAPPA (VI) C.F.: 82002530242 email: <a href="mailto:vitf05000q@istruzione.it">vitf05000q@istruzione.it</a> PEC <a href="mailto:vitf05000q@pec.istruzione.it">vitf05000q@pec.istruzione.it</a> <a href="http://www.fermibassano.edu.it">www.fermibassano.edu.it</a>
---	--

**PARTE 7**  
**VERBALE DI RIUNIONE DI COORDINAMENTO**  
 (COMPILAZIONE A CURA DEL COMMITTENTE E DELLA/E DITTA/DITTE  
 INTERESSATE ALL’AFFIDAMENTO DEI LAVORI)

Il Committente, rappresentato da :

<b>D.S.</b>	<b>dott. LAGO MAURO</b>
<b>R.S.P.P.</b>	<b>p.i. D’ANNA MARCELLO</b>

e la ditta \_\_\_\_\_ rappresentata/e da \_\_\_\_\_


in data odierna, \_\_\_\_\_ hanno effettuato una riunione di coordinamento.  
 Sono stati discussi i seguenti argomenti:

- analisi delle varie fasi lavorative ed esame dei rischi dei luoghi di lavoro, con particolare attenzione alle interferenze;
- definizione del DUVRI;
- esame del crono programma; (ALLEGATO)

SI ALLEGA IL POS DELLA DITTA

Eventuali azioni da intraprendere:


Bassano del Grappa, lì \_\_\_\_\_  
 Il DIRIGENTE SCOLASTICO

.....

la Ditta  
 ( il rappresentante)

.....