



**ISTITUTO TECNICO ECONOMICO STATALE
"MACEDONIO MELLONI"**

Viale Maria Luigia, 9/a – 43125 – Parma
PRTD02000E@istruzione.it - info@itemelloni.edu.it
Tel 0521.282239 - www.itemelloni.edu.it



ALLEGATO 1 -

CAPITOLATO

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DELL'ART. 176 DEL D.LGS. N. 39/2023,
DEL «SERVIZIO DI RISTORAZIONE MEDIANTE BAR E PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PANINI E PRODOTTI DA
FORNO PRESSO LA SEDE DELL'ISTITUTO TECNICO ECONOMICO MACEDONIO MELLONI DI PARMA**

INDICE

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI

ARTICOLO 1 – TERMINI E DEFINIZIONI

ARTICOLO 2 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

ARTICOLO 3 – CANONE CONCESSORIO PER L'USO DEI LOCALI E ALTRI ONERI

ARTICOLO 4 – EROGAZIONE DEL SERVIZI

ARTICOLO 5 – AVVIO DELL'ESECUZIONE DELLA CONCESSIONE

ARTICOLO 6 – PREZZI

ARTICOLO 7 – RIEQUILIBRIO ECONOMICO-FINANZIARIO

TITOLO II – SERVIZIO RISTORO TRAMITE BAR E SOMMINISTRAZIONE DI PANINI E PRODOTTI DA FORNO

ARTICOLO 8– EROGAZIONE DEL SERVIZIO

TITOLO III – OFFERTA ECONOMICA

ARTICOLO 9 – OFFERTA ECONOMICA SERVIZIO BAR E SOMMINISTRAZIONE PANINI E PRODOTTI DA FORNO

TITOLO IV – OFFERTA TECNICA

ARTICOLO 10 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

ART. 10.1 – DESCRIZIONE DEL MODELLO ORGANIZZATIVO DEL PUNTO BAR E CAFFETTERIA

ART. 10.2 – DESCRIZIONE DEL MODELLO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE PANINI E PRODOTTI DA FORNO NELLA SEDE E PLESSI

ART. 10.3 – MISURE PER PREVENIRE GLI SPRECHI ALIMENTARI DEL PUNTO BAR E CAFFETTERIA

ART. 10.4 – MISURE PER PREVENIRE GLI SPRECHI ALIMENTARI SERVIZIO SOMMINISTRAZIONE
PANINI E PRODOTTI DA FORNO

ART. 10.5– CRITERI DI ECO DESIGN DELLE APPARECCHIATURE

ART. 10.6 – PIANO DETTAGLIATO PER IL SISTEMA DI PRENOTAZIONE E DI CONSEGNA PRODOTTI

ARTICOLO 11 – QUALITA' DEL SERVIZIO

ART. 11.1 – DISTANZA DI APPROVVIGIONAMENTO DEI PRODOTTI BIOLOGI – PRODOTTI A
FILIERA CORTA GEOGRAFICA

ART. 11.2 - DISTANZA DI APPROVVIGIONAMENTO DEI PRODOTTI BIOLOGI – PRODOTTI A KM 0

ARTICOLO 12 – GAMMA PRODOTTI OFFERTI

ART. 12.1 – PANINI E PRODOTTI DA FORNO

ART. 12.2 – PIATTI UNICI

ART. 12.3 – PASTICCERIA E SNACK

TITOLO V – CRITERI DI VALUTAZIONE

ARTICOLO 13– VALUTAZIONE OFFERTA

ARTICOLO 14– CRITERI DI VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA

ARTICOLO 15 – OFFERTA ECONOMICA CANONE ANNUO

TITOLO VI – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

ARTICOLO 16- OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

ARTICOLO 17–SISTEMA HACCP

ARTICOLO 18 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO RELATIVI AL PERSONALE

ARTICOLO 19– REQUISITI DEL PERSONALE

ARTICOLO 20– DISPOSIZIONI GENERALI SULLA DESTINAZIONE D'USO DEGLI SPAZI E ALLESTIMENTO DEI LOCALI IN CONCESSIONE

ARTICOLO 21– MANUTENZIONE ORDINARIA

ARTICOLO 22 – MANUTENZIONE STRAORDINARIA

ARTICOLO 23 – RIFIUTI E MATERIALI DI RISULTA

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

ART. 24– DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI SICUREZZA

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

ARTICOLO 25 – *CUSTOMER SATISFACTION*

TITOLO IX– ASPETTI CONTRATTUALI

ARTICOLI 26 – INTERRUZIONE E/O SOSPENSIONE TEMPORANEA DEL SERVIZIO

ARTICOLO 27 – INADEMPIMENTI E PENALI

ARTICOLO 28 – REVOCA DELLA CONCESSIONE E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

ARTICOLO 29 - SUBAPPALTO

ARTICOLO 30– CESSIONE DEI CREDITI

ARTICOLO 31 – CESSIONE CONTRATTO DI CONCESSIONE

ARTICOLO 32 – RECESSO

ARTICOLO 33 – ASSICURAZIONE

ARTICOLO 34– RISCHIO OPERATIVO

ARTICOLO 35– DIVIETI

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI

ARTICOLO 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 delle avviata selezione ad evidenza pubblica;
- b) Amministrazione Concedente, Stazione Appaltante, Stazione Esecutrice del Contratto, 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 dei locali;
- 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 sito in Viale Maria Luigia 9/a in Parma, che eroga un servizio di ristorazione mediante la somministrazione di bevande ed alimenti;
- f) Canone Concessorio o Canone: l'importo 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) Offerta Economica Servizio Bar e Somministrazione Panini e prodotti da Forno: l'elenco degli alimenti e bevande da erogare nell'ambito del servizio Bar indicati all'art. 9 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 nell'Offerta Economica Servizio Bar e Somministrazione Panini e prodotti da Forno contenuto nell'art. 9 del presente Capitolato e nel Listino prezzi Bar a base di gara, specificando, la tipologia di prodotto offerto e la categoria merceologica di appartenenza (prodotti biologici, prodotti *gluten free* e/o prodotti per vegani/vegetariani) e i prezzi;
- j) Codice: D.Lgs. n. 36/2023 recante "Codice dei contratti pubblici" e ss.mm.ii.;
- k) Materie Prime: alimenti primari (ad esempio: verdure, affettati, ecc.) utilizzati per la preparazione dei prodotti Bar, panini e prodotti da forno;
- l) 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;
- m) 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;
- n) Orario di servizio: le ore dedicate esclusivamente all'attività di gestione del Bar e servizio di somministrazione e distribuzione panini e prodotti da forno;
- o) Prezzi Unitari sui prodotti Bar: importi relativi ai singoli prodotti offerti nell'ambito del Servizio Bar, secondo le grammature minime indicate a seguire e Preparazione e Somministrazione Panini e Prodotti da Forno;
- p) Punto Ristoro: le aree dei locali ubicati presso la sede di Viale Maria Luigia 9/a e nei plessi dell'Istituto, utilizzati per l'erogazione del Servizio;
- q) 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
- r) Servizio Bar: la gestione economico-funzionale del Bar interno dell'Istituto, sito presso la sede di Viale Maria Luigia 9/a in Parma;
- s) 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);
- t) Valore della Concessione: il valore della Concessione del Servizio di ristorazione mediante Bar e Preparazione e Somministrazione Panini e Prodotto da Forno, costituito dal fatturato totale del Concessionario generato per tutta la durata del Contratto comprensivo dell'IVA, stimato dall'Istituzione Scolastica quale corrispettivo della gestione del Servizio, ai sensi dell'art. 179 del Codice degli appalti n. 36/2023;
- ii) 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.

ARTICOLO 2 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La Concessione ha per oggetto l'affidamento del «*Servizio di ristorazione e Somministrazione Panini e Prodotti da forno presso la sede dell'Istituto tecnico economico Macedonio Melloni di Viale Maria Luigia 9/a in Parma* per la durata per anni 4 (quattro) a partire dal 01/01/2027 e così fino al 31/12/30, secondo le modalità e le condizioni di seguito previste .

Il Servizio andrà a beneficio di soggetti presenti a vario titolo presso l'Istituto. L'oggetto del Servizio sarà articolato come segue:

1. 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 della sede di Viale Maria Luigia 9/a in Parma;
2. Preparazione e Somministrazione Panini e Prodotti da forno durante l'intervallo nella detta sede;

ARTICOLO 3 – CANONE CONCESSORIO PER L'USO DEI LOCALI E ALTRI ONERI

Il Concessionario dovrà corrispondere:

- **All'amministrazione Provinciale:**
 - o € 6.260,00 quale quota per la fruizione dell'Utenze (energia elettrica, riscaldamento e acqua) per il servizio bar. L'importo sarà indicizzato annualmente al 100% dell'indice Istat dei prezzi al consumo.
- All'Istituto Macedonio Melloni per la Concessione in uso dei locali funzionali all'espletamento del Servizio, un Canone annuo posto a base di gara (quindi soggetto a rialzo) di € 9.000,00 (euro novemila euro/00).
Restano a totale carico del Concessionario ogni altro ulteriore onere o tassa. I canoni concessori annui, all'Istituto dovranno essere versati, in due soluzioni con cadenza semestrale: il 50% nel mese di giugno e il restante 50% nel mese di dicembre di ogni anno. Il canone annuo all'amministrazione Provinciale dovrà essere versato entro il 28 febbraio di ogni anno. Il Canone sarà soggetto al regime fiscale vigente all'atto dell'aggiudicazione.

ARTICOLO 4 – EROGAZIONE SERVIZI

I servizi oggetto della concessione - gestione servizio bar/ristoro e somministrazione panini e prodotti da forno **dovranno essere erogati nel rigoroso rispetto dei Criteri ambientali minimi (CAM) di settore vigenti.**

In particolare:

- a) **i servizi di gestione bar/ristoro** dovranno essere erogati nell'osservanza del **D.M. 9 aprile 2025** recante *“Criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro(Servizio Bar) e i Criteri Ambientali Minimi per il Servizio e Somministrazione dei Panini e prodotti da forno”*, pubblicato in GURI n. 96 del 26 aprile 2025, entrati in vigore il 26 maggio 2025;
- b) **gli arredi da destinare al punto di ristoro** – in virtù del rinvio operato dal punto 3.1.8. del 9 aprile 2025 - CAM vigenti gli affidamenti dei servizi di ristoro e di distribuzione di acqua di rete a fini potabili, pubblicato nella GURI del 26 aprile 2025 n. 96.
- c) **i servizi di pulizia** dovranno svolgersi conformemente alle specifiche tecniche e clausole contrattuali contenute nel D.M. n. 51 del 29 gennaio 2021 recante *“Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per prodotti detergenti”* pubblicato in GURI n. 42 del 19 febbraio 2021, e nel Decreto Correttivo del 24 settembre 2021 del Ministero della Transizione ecologica, pubblicato in GURI n. 236 del 2 ottobre 2021;
- d) **per l'uso di tovaglie e tovaglioli** dovrà essere applicato il D.M. 65 del 10 marzo 2020 , paragrafo C, lett. a, punto 6 recante *“Criteri Ambientali per i Servizi di Ristorazione Collettiva”* .

ARTICOLO 5 – AVVIO DELL'ESECUZIONE DELLA CONCESSIONE

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

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 dei Servizi della Concessione e ad installare gli Arredi e le Attrezzature, conformemente a quanto indicato in sede di gara e alle richieste dell'Amministrazione Concedente.

Ultimati i lavori di adeguamento locali e l'installazione degli Arredi e Attrezzature, 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.

Sarà onere del Concessionario garantire l'effettivo avvio dei servizi della concessione entro e non oltre 30 giorni dalla stipula del Contratto.

E' fatto obbligo al Concessionario di procedere, in contraddittorio con il Direttore dell'Esecuzione del Contratto, alla redazione del Verbale di inizio attività nel quale verrà presa completa ed esatta visione dello stato dei locali in cui si svolgeranno i servizi.

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, tinteggiati, vuoti e sgomberi da Arredi, Macchine, Attrezzature e Strumenti da Cucina, senza necessità di ulteriori atti e/o diffide da parte dell'Istituzione Scolastica. In caso ciò non avvenga, entro 10 giorni dalla scadenza contrattuale, l'Istituto provvederà direttamente allo sgombero dei locali con addebito delle relative spese di deposito dei beni ivi presenti a carico del Concessionario.

A tal proposito verrà redatto un Verbale di riconsegna dei locali, in contraddittorio tra il 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 possano 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 prestata, fatto salvo il diritto dell'Istituzione Scolastica al risarcimento degli eventuali maggiori danni riscontrati.

Lo svincolo della garanzia 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 alcun indennizzo.

ARTICOLO 6 – PREZZI

Dopo l'aggiudicazione e prima della stipula del Contratto, previo accordo con l'Istituzione Scolastica nell'Elenco delle Materie Prime, il Concessionario si impegna a praticare, per i Prodotti e i Prezzi Unitari previsti dall'art. 9.

La somministrazione e i prezzi di eventuali altri Prodotti non inseriti nell'elenco dell'art. 9 dovrà essere preventivamente autorizzata dal Dirigente Scolastico.

Il Concessionario dovrà tenere una copia del Catalogo, contenente i Prodotti di cui all'art. 9 del presente Capitolato e gli eventuali prodotti inseriti successivamente, presso i locali destinati rispettivamente al Servizio Bar ed esporre al pubblico un Listino dei prezzi Bar praticati per lo svolgimento del Servizio.

I prezzi dei prodotti sono fissi ed invariabili almeno per i primi due anni di Contratto. Gli aumenti sono commisurati dell'Indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) o degli incrementi ufficialmente rilevabili per il settore specifico. Per l'eventuale ricalcolo dei singoli prezzi, si applica l'arrotondamento per difetto ai 5 centesimi di euro.

La richiesta di adeguamento deve essere prodotta dal concessionario al dirigente scolastico corredata di un elenco dei prodotti con i nuovi prezzi proposti.

L'Amministrazione procede ad attenta analisi della richiesta e, qualora ritenga i nuovi prezzi proposti non conformi agli incrementi documentati e ufficialmente rilevabili, può richiedere al Concessionario di rivederli oppure può rifiutarli in tutto o in parte, motivando il diniego sulla base delle verifiche effettuate. Solo a seguito della formale autorizzazione dell'Amministrazione i prezzi oggetto di revisione sono applicabili dal Concessionario.

ARTICOLO 7 – RIEQUILIBRIO ECONOMICO-FINANZIARIO

Qualora si verificassero 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 II – SERVIZIO RISTORO TRAMITE BAR E SOMMINISTRAZIONE PANINI E PRODOTTI DA FORNO

ARTICOLO 8 - EROGAZIONE DEL SERVIZIO

SERVIZIO BAR

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

- da lunedì al sabato: 7.30 – 14.00;

Il Servizio deve essere inoltre garantito nelle intere giornate di apertura per open day, colloqui generali, esami di maturità, scrutini, corsi di recupero estivi ed eventi programmati, con orario da concordare con l'Amministrazione.

I periodi di chiusura saranno da concordare con l'Amministrazione.

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 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.

SOMMINISTRAZIONE PANINI E PRODOTTI DA FORNO

Il servizio dovrà essere svolto durante gli orari di intervallo dell'Istituto, nel periodo delle attività didattiche. Il Concessionario e la Scuola, entro i primi quindici giorni di settembre di ogni anno scolastico, concordano il calendario di funzionamento del Servizio, contenente oltre alla data di inizio e fine delle attività per l'anno successivo, l'indicazione di eventuali chiusure disposte in occasione di festività.

L'erogazione del servizio Bar e Somministrazione Panini e Prodotti da Forno 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;

TITOLO III – OFFERTA ECONOMICA

ARTICOLO 9 – OFFERTA ECONOMICA SERVIZIO BAR E SOMMINISTRAZIONE PANINI E PRODOTTI DA FORNO

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.

Listino prezzi Bar		Grammature minime	Prezzo
CAFFETTERIA			
B1	Caffè espresso	Gr. 7 di caffè in polvere	1,00
B2	Caffè decaffeinato	Gr 7 di caffè in polvere	1,20
B3	Caffè d'orzo	Gr 7 di orzo in polvere	1,20
B4	Caffè Ginseng	Gr 7 di ginseng	1,30

B5	Caffè macchiato di Soia	Gr. Di caffè in polvere	1,10
B6	Cappuccino (latte fresco-caffè)	160 cc di latte – 7 gr di macina caffè	1,20
B7	Cappuccino Deca	160cc – 7 gr di macina caffè	1,40
B8	Cappuccino Ginseng	160 cc – 7 gr di ginseng	1,40
B9	Caffè – Latte	200 cc latte – 7 gr di macina di caffè	1,40
B10	Cappuccino Soia	160 cc latte di soia + 7 gr di macina di caffè	1,60
B11	Cioccolata calda	166 gr	2,00
B12	Latte	24 cl.	1,00
B13	The Caldo	Bustina da 1,5 gr.	1,00
B14	Infusi/the verde/camomilla	Bustina da 1,5 gr.	1,50
B15	Crema Caffè	Gr. 40	2,00

PASTICCERIA			
B16	Brioche vuota		1,10
B17	Brioche ripiena		1,60
B18	Saccottino		1,60
B19	Brioche Vegana		1,50
B20	Brioche Integrale		1,60
B21	Donuts Piccolo		1,40
B22	Donuts Grande		1,80
B23	Biscotti Assortiti		1,00
B24	Paste assortite piccole		1,10
B25	Paste assortite		1,80
B26	Bomboloni e Ciambella		1,60
B27	Prodotti da Forno		2,00
B28	Mini Muffies		1,10
B29	Muffies		2,50
B30	Bibite in bottiglia	33 cl.	1,70

B31	Bibite e succhi di frutta in brik	20 cl	1,50
B32	Estathe Brick	20 cl	1,20
B33	Bibite in lattine	33 cl.	1,50
B34	Spremuta di arancia	24 cl.	2,50
B35	Bottiglia di acqua minerale naturale	50 cl.	0,70
B36	Bottiglia di acqua minerale naturale	150 cl.	1,50
B37	Bottiglia di acqua minerale frizzante	50 cl.	0,70
B38	Bottiglia di acqua minerale frizzante	150 cl.	1,50
PANINI			
B39	Panini /Focaccia con Salume	gr.80 pane fresco di giornata/ 100 gr. di focaccia di giornata – gr. 50 di salume	1,80
B40	Panini/Focaccia con Salume e Formaggio	gr.80 pane fresco di giornata/ 100 gr. di focaccia di giornata – gr. 50 di salume- gr. 20 di formaggio	2,00
B41	Panini/Focaccia “Primavera”	gr. 80 pane di giornata/ gr. 100 di focaccia di giornata – gr. 50 di prosciutto cotto – 30 gr. Di pomodoro e insalata 10 gr.	2,50
B42	Focaccia Vuota di giornata	gr. 100	1,20
B43	Focaccia Vuota Piccola di giornata	gr. 50	0,60
B44	Focaccia Integrale Vuota	Gr. 100	1,50
B45	Focaccia Integrale Farcita	Gr. 100 di focaccia-50 gr. Di salume- 30 gr di verdure	3,50
B46	Erbazzone	gr. 200	2,00
B47	Panini con Cotoletta	gr. 80 Pane fresco di giornata – 100 gr di cotoletta	2,50
B48	Hot Dog	gr. 70 pane fresco di giornata – gr. 50 wurstel	2,00
B49	Hot Dog con patatine	gr. 70 pane fresco di giornata – gr. 50 wurstel – gr. 25 di patatine	2,30
B50	Toast con prosciutto cotto e formaggio	gr 80 toast – 25 gr prosciutto cotto – 25 gr. Formaggio	2,50
B51	Tamezzini con formaggio e salume	gr .80 Pane fresco di giornata – 30 gr. Di formaggio – 40 gr. Di salume	2,50
B52	Piadine con formaggio e verdure	gr. 130 Piadine – 30 gr. Di formaggio – 50 gr. Di verdure	2,50
B53	Piadine con salume e formaggio	gr. 130Piadina – 40 gr. Di salume – 40 gr. Di formaggio	2,50
B54	Trancio di pizza margherita fresche da forno	gr. 200	2,00
B55	Trancio di pizza farcita fresche da forno	gr. 300	2,30

B56	Insalatona	gr. 50 Insalata, gr. 50 mozzarelline, gr. 50 pomodorini, 80 gr di tonno	6,00
B57	Prosciutto crudo e Mozzarella	Gr. 40 prosciutto crudo – gr. 60 mozzarella	6,00
B58	Caprese	gr. 125 di Mozzarella – gr. 200 pomodoro	6,00
B59	Bresaola e rucola	gr. 40 bresaola – 50 gr. rucola	6,00
B60	Insalata Mista	gr. 200	6,00
B61	Insalata di cereali	gr. 100 farro/orzo – gr. 50 verdura	7,00
B62	Primo Piatto	gr. 350	7,00
B63	Secondo Piatto con contorno	gr. 150 carne – gr. 200 di verdure	8,00
B64	Macedonia frutta fresca	gr. 150	2,50
Snack			
B65	Wafer	gr. 45	1,50
B66	Caramelle	Cadauno	0,20
B67	Cicche Piccole		1,50
B68	Cicche Grandi		2,50
B69	Snack vari		1,50
B70	Croccantelle		0,60
B71	Cracker	gr. 25	0,50
B72	Patatine	gr. 50	1,30
B73	Micado		1,50

L'operatore dovrà fornire un elenco di prodotti senza glutine che saranno oggetto di valutazione come indicato nell'offerta Tecnica.

TITOLO IV- OFFERTA TECNICA

DEL SERVIZIO BAR E SOMMINISTRAZIONE PANINI E PRODOTTI DA FORNO

ARTICOLO 10 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il Concessionario dovrà fornire la descrizione del modello organizzativo per la gestione della concessione:

ART. 10.1 – Descrizione del modello Organizzativo del punto bar e caffetteria:

1. Pianta organica del personale con indicazione di ruoli e categorie;
2. Piano di organizzazione del personale;
3. Calendario lavorativo e piano delle turnazioni;
4. Descrizione della modalità di erogazione del Servizio dal punto di vista qualitativo e funzionale, ecc.

ART. 10.2 - Descrizione del modello Organizzativo del Servizio di distruzione panini e prodotti da forno nella sede e nei plessi

1. Pianta organica del personale con indicazione di ruoli e categorie;
2. Piano di organizzazione del personale;
3. Calendario lavorativo e piano delle turnazioni;
4. Descrizione della modalità di erogazione del Servizio dal punto di vista qualitativo e funzionale, ecc.

ART. 10.3 Misure per prevenire gli sprechi alimentari del punto bar e caffetteria – (come da capitolo 3.1.4 come da CAM):

Sono adottate apposite misure per prevenire gli sprechi alimentari. Ai prodotti prossimi alla scadenza e al cibo invenduto è applicato uno sconto e/o si attivano collaborazioni con realtà dedicate (ad esempio nell'ambito dell'iniziativa "to good to go") e/o, sulla base di un progetto da condividere con il direttore dell'esecuzione del contratto, tali prodotti e le eccedenze alimentari sono donate entro la scadenza della "Shelf-life" ossia entro il "termine minimo di conservazione del prodotto" ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge 19 agosto 2016, n. 166 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari. Gli avanzi deperibili verranno gestiti in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo, ottimizzando la logistica, se prevista, con le soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni, organizzazioni, banchi alimentari presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile etc.

Per prevenire gli sprechi alimentari, laddove negli esercizi verranno preparati anche dei pasti, sono consentite le mezze porzioni e sono messi a disposizione dell'utenza, *family o doggy bag* e, a pagamento, anche riutilizzabili per il recupero degli avanzi. Sono accettati altresì, allo stesso scopo, contenitori per l'asporto riutilizzabili di proprietà dell'utenza, fatto salvo inidonee condizioni di igiene o inidoneità dei contenitori stessi.

Verifica: Il rispetto del requisito è verificato *in situ* e su base documentale. Il concessionario indicherà la percentuale di sconto applicata e descriverà in un rapporto semestrale come attuerà le misure previste e, almeno in via approssimativa, riporta le tipologie di alimenti donati e le relative quantità.

ART. 10.4 - Misure per prevenire gli sprechi alimentari servizio distribuzioni panini e prodotti da forno – (come da capitoli 4.1.3 CAM)

A ridosso del termine della shelf-life, i panini imbottiti invenduti, qualora non ceduti a titolo gratuito, sono messi a disposizione a prezzi scontati e/o a disposizione nell'ambito di iniziative per ridurre gli sprechi alimentari. Tali pratiche sono oggetto di idonea comunicazione come indicato al criterio 4.1.8 "Comunicazione".

Gli ingredienti destinati alla preparazione dei panini, da conservare in ambienti refrigerati, sono riposti in contenitori riutilizzabili in plastica o vetro.

Non sono presenti condimenti in confezione monodose, fatta salva diversa indicazione normativa.

Verifica: Il rispetto del requisito è verificato *in situ* e su base documentale. Il concessionario indicherà la percentuale di sconto applicata e descriverà in un rapporto semestrale come attuerà le misure previste e, almeno in via approssimativa, riporta le tipologie di alimenti donati e le relative quantità.

ART. 10.5 - Criteri di eco design delle apparecchiature (come da capitolo 3.2.2 dei CAM)

Sono attribuiti punti tecnici premianti agli offerenti che si impegnano ad installare apparecchiature per la preparazione del caffè, per l'erogazione di spremute o di altre bevande o simili alimenti liquidi o semiliquidi alla spina, o altre fattispecie di macchine, progettate e realizzate sulla base di criteri di ecodesign, vale a dire in possesso delle seguenti caratteristiche o almeno delle caratteristiche di tre dei quattro punti elenco nel seguito riportati:

- a) le parti soggette ad usura o a malfunzionamenti sono riparabili e/o sostituibili; le parti di ricambio sono facilmente accessibili o riproducibili (ad esempio possono essere realizzate con i sistemi di stampa tridimensionale);
- b) i componenti realizzati in materiali diversi sono facilmente separabili per essere avviati a riciclo;
- c) i componenti in plastica presentano un contenuto di plastica riciclata complessivamente almeno pari al

30%;

d) hanno funzionalità o soluzioni tecnologiche utili a ridurre i consumi energetici, il consumo di materia (esempio gli imballaggi) e/o altri impatti ambientali lungo il ciclo di vita.

Il punteggio va assegnato in funzione della quota di apparecchiature con tali caratteristiche installate rispetto al totale.

Verifica: indicare la denominazione commerciale del produttore, il codice identificativo della o delle apparecchiature offerte ed allegare la documentazione tecnica contenente anche uno schema di disassemblaggio, con le informazioni utili a dimostrare i requisiti di ecodesign propri dell'apparecchiatura, necessari all'ottenimento dei punteggi.

ART. 10.6 - Piano dettagliato per il sistema di prenotazione e di consegna dei prodotti

Si dovrà fornire un Piano dettagliato che prevede le modalità di prenotazione e consegna dei prodotti direttamente agli acquirenti. Il servizio dovrà essere svolto in tutti i plessi dell'istituto.

ARTICOLO 11 - QUALITÀ DEL SERVIZIO

ART. 11.1 – Distanza di approvvigionamento dei prodotti biologici – Prodotti a filiera corta geografica (come da capitolo 2.3.4.1 dei CAM)

Dovrà essere fornita una relazione con l'indicazione del numero di categorie di prodotti biologici da "filiera corta" offerti. L'offerente dovrà presentare la tipologia e allegare schede tecniche e nutrizionali. Per quanto riguarda i prodotti realizzati con più ingredienti, si fa riferimento all'ingrediente, vale a dire la materia agricola primaria, più rappresentativa in termini di peso.

ART. 11.2 - Distanza di approvvigionamento dei prodotti biologici – Prodotti a Km zero (come da capitolo 2.3.4.2 dei CAM)

Qualora, rispetto a ciascuna delle categorie di prodotti biologici da "filiera corta" offerti, l'offerente si impegna a fornire prodotti biologici da "km zero".

Dovrà essere fornita una relazione con l'indicazione del numero di categorie di prodotti biologici a "Km 0" offerti. L'offerente dovrà presentare la tipologia e allegare schede tecniche e nutrizionali.

Per quanto riguarda i prodotti realizzati con più ingredienti, si fa riferimento all'ingrediente, vale a dire la materia agricola primaria, più rappresentativa in termini di peso.

ARTICOLO 12 – GAMMA PRODOTTI OFFERTI

ART. 12.1 - Panini e prodotti da forno (come da capitolo 2.2.2.5 dei CAM):

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

Verrà valutato il numero di panini e prodotti da forno Gluten free.

I panini sono preparati al momento, secondo le indicazioni dell'utenza, che può scegliere gli ingredienti con cui imbottire

ART. 12.2 - Piatti Unici

Dovranno essere comunicati il n. prodotti offerti di piatti vegetariani, biologici, gluten free.

ART. 12.3 – Pasticceria e snack:

Dovranno essere comunicati il numero dei prodotti offerti senza glutine.

TITOLO V – CRITERI DI VALUTAZIONE

ARTICOLO 13 - VALUTAZIONE OFFERTE

Ai sensi dell'art. 108 del Decreto Legislativo 36/2023, il servizio sarà aggiudicato sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa secondo i seguenti punteggi:

Allegato 3	Offerta Tecnica Servizio Bar e Somministrazione Panini	Max 80 punti
------------	--	--------------

	e Prodotti da Forno	
Allegato 4	Offerta Economica: Canone Annuo Fisso	Max 20 punti

ARTICOLO 14 - CRITERI VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi, tenendo conto della documentazione prodotta.

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata dalla lettera Q vengono indicati i "Punteggi quantitativi" vale a dire i punteggi attribuiti in base a formule predefinite indicate nella Tabella "Criteri di valutazione", in corrispondenza dei criteri contraddistinti dal punteggio quantitativo.

A ciascuno degli elementi della colonna D il punteggio sarà assegnato mediante applicazione del metodo aggregativo compensatore come di seguito descritto.

Il punteggio verrà assegnato come segue:

1. Si procede alla attribuzione discrezionale del coefficiente compreso tra 0 ed 1 da parte di ogni commissario;
2. Si trasformano i coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari nella media che costituisce il coefficiente attribuito per ciascun elemento;
3. Si procede a moltiplicare il coefficiente medio attribuito al massimo punteggio disponibile, individuando così il punteggio attribuito al concorrente per il criterio di cui trattasi.

Non si darà corso all'apertura dell'offerta economica qualora l'offerta tecnica prima della riparametrazione abbia conseguito un punteggio inferiore a 48.

Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti, che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

SERVIZIO BAR E SOMMINISTRAZIONE PANINI E PRODOTTI DA FORNO

	Punti MAX	Rif.	Descrizione	Punti D (max)	Punti Q (max)	Punti T
ORGANIZZAZIONE SERVIZIO	46	10.1	Organizzazione del punto bar e caffetteria	12		
		10.2	Organizzazione del servizio di distribuzione panini nella sede	12		
		10.3	Misure per prevenire gli sprechi alimentari – (come da capitolo 3.1.4 Cam)			4
		10.4	Misure per prevenire gli sprechi alimentari – (come da capitolo 4.1.3 Cam)			3
		10.5	Criteri di eco design delle apparecchiature (come da capitolo 3.2.2 dei Cam)		8	
		10.6	Piano dettagliato che prevede le modalità di prenotazione e la modalità di consegna dei prodotti direttamente agli acquirenti. Il servizio dovrà essere svolto in tutti i plessi dell'istituto.	7		

QUALITA' DEL SERVIZIO	20	11.1	Distanza di approvvigionamento dei prodotti biologici – Prodotti a filiera corta geografica (come da capitolo 2.3.4.1 dei CAM)		10	
		11.2	Distanza di approvvigionamento dei prodotti biologici – Prodotti a Km zero (come da capitolo 2.3.4.2 dei CAM)		10	
GAMMA PRODOTTI OFFERTI	14	12.1	Panini e prodotti da forno: n° pezzi offerti senza glutine		4	
		12.2	Piatti Unici: n. pezzi offerti prodotti vegetariani/gluten free		4	
		12.3	Pasticceria, snack: n. prodotti offerti senza glutine		6	

CRITERI DI VALUTAZIONE

Criterio	Descrizione	
ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Organizzazione del punto bar e caffetteria	Descrizione del modello organizzativo per la gestione della concessione. L'operatore dovrà comunicare: 1. Pianta organica del personale con indicazione di ruoli e categorie; 2. Piano di organizzazione del personale; 3. Calendario lavorativo e piano delle turnazioni; 4. Descrizione della modalità di erogazione del Servizio dal punto di vista qualitativo e funzionale, ecc.
	Organizzazione del servizio di distribuzione panini nella sede	Descrizione del modello organizzativo per la gestione della concessione. L'operatore dovrà indicare le zone interne nelle quali verrà effettuato il servizio con personale. L'operatore dovrà comunicare: 1. Pianta organica del personale con indicazione di ruoli e categorie; 2. Piano di organizzazione del personale; 3. Calendario lavorativo e piano delle turnazioni; 4. Descrizione della modalità di erogazione del Servizio dal punto di vista qualitativo e funzionale, ecc.
	Misure per prevenire gli sprechi alimentari – (come da capitolo 3.1.4 dei cam)	Indicazione: 1. Percentuale di sconto applicata ai prodotti prossimi alla scadenza o prodotti invenduti il giorno stesso. 2. Quantitativo o Percentuale dei prodotti invenduti ceduti a titolo gratuito a realtà dedicate – “to good to go”;
	Misure per prevenire gli sprechi alimentari – (come da capitolo 4.1.3 dei cam)	Indicazione: 1. Percentuale di sconto applicata ai prodotti prossimi alla scadenza o prodotti invenduti il giorno stesso; 2. Quantitativo o Percentuale dei prodotti invenduti ceduti a titolo gratuito a realtà dedicate – “to good to go”;
	Criteri di eco design delle apparecchiature (come da capitolo 3.2.2 dei Cam)	L'offerente dovrà indicare il numero delle apparecchiature progettate e realizzate sulla base di criteri ecodesign. Il punteggio tecnico raggiunto dall'Offerente i-esimo sarà calcolato applicando la seguente formula: $PT_i = (X_i/N_c) * PT_{max}$ Dove: - PT_i = il punteggio tecnico assegnato all'Offerente i-esimo

		- Xi = numero delle attrezzature dotate della tecnologia ecodesign Offerti dall'Offerente i-esimo - Nc = Numero massimo totale delle attrezzature previste dall'offerente - PTmax = punteggio tecnico massimo attribuibile
	Piano dettagliato per il sistema di prenotazione e di consegna dei prodotti al fine di ridurre l'assemblamento nel locale adibito al servizio bar	Descrizione delle modalità del servizio mediante il quale prenotare e consegnare i prodotti.
QUALITA' DEI SERVIZI	Distanza di approvvigionamento dei prodotti biologici – Prodotti a filiera corta geografica (come da capitolo 2.3.4.1 dei CAM)	Prodotti a filiera corta geografica (come da capitolo 2.3.4.1 dei CAM) Indicare il numero di categorie, la tipologia e allegare schede tecniche e nutrizionali. Il punteggio sarà attribuito all'offerente che si impegna a fornire prodotti biologici da "filiera corta" applicando la seguente formula: $PTi = (Xi/Nc) * PTmax$ Dove: - PTi = il punteggio tecnico assegnato all'Offerente i-esimo - Xi = numero dei prodotti senza glutine Offerti dall'Offerente i-esimo - Nc = Numero totale dei prodotti offerti dall'offerente i-esimo - PTmax = punteggio tecnico massimo attribuibile
	Distanza di approvvigionamento dei prodotti biologici – Prodotti a Km zero (come da capitolo 2.3.4.2 dei CAM)	Qualora, rispetto a ciascuna delle categorie di prodotti biologici da "filiera corta" offerti, l'offerente si impegni a fornire anche o esclusivamente prodotti biologici da "km zero": Indicare il numero di categorie, la tipologia e allegare schede tecniche e nutrizionali. Il punteggio sarà attribuito all'offerente che si impegna a fornire prodotti biologici da "filiera corta" applicando la seguente formula: $PTi = (Xi/Nc) * PTmax$ Dove: - PTi = il punteggio tecnico assegnato all'Offerente i-esimo - Xi = numero dei prodotti senza glutine Offerti dall'Offerente i-esimo - Nc = Numero totale dei prodotti offerti dall'offerente i-esimo - PTmax = punteggio tecnico massimo attribuibile
	Panini e prodotti da forno (come da capitolo 2.2.2.5 dei CAM): n. prodotti offerti senza glutine	Il punteggio assegnato è proporzionale al numero dei prodotti senza glutine offerti dalla ditta. Il punteggio tecnico raggiunto dall'Offerente i-esimo sarà calcolato applicando la seguente formula: $PTi = (Xi/Nc) * PTmax$ Dove:

GAMMA PRODOTTI OFFERTI		- PTi = il punteggio tecnico assegnato all'Offerente i-esimo - Xi = numero dei prodotti senza glutine Offerti dall'Offerente i-esimo - Nc = Numero totale dei prodotti offerti dall'offerente i-esimo - PTmax = punteggio tecnico massimo attribuibile
	Piatti Unici: n. prodotti offerti vegetariani/biologici/gluten free	Il punteggio assegnato è proporzionale al numero dei prodotti vegetariani/biologici/gluten free offerta dalla ditta. A ciascun prodotto verrà attribuito un peso come segue: - Gluten Free, peso K1: 1; - Biologici, peso K2: 0,70; - Vegetariani, peso K3: 0,50 $\text{Coeff.i} = (N1i \cdot k1 + N2i \cdot k2 + N3i \cdot k3) / N_{\text{tot}}$ $Pti = \text{Coeff.i} \cdot PT_{\text{max}}$ Dove: - Pti = il punteggio tecnico assegnato all'Offerente i-esimo - N1i = numero dei prodotti gluten free offerti - N2i = numero dei prodotti biologici offerti - N3i = numero dei prodotti vegetariani offerti - Ntot = numero totale dei prodotti offerti - K1 = peso assegnato ai prodotti gluten free - k2 = peso assegnato ai prodotti biologici - k3 = peso assegnato ai prodotti vegetariani - PTmax = punteggio tecnico massimo attribuibile
	Pasticceria e snack: n. prodotti offerti senza glutine	Il punteggio assegnato è proporzionale al numero dei prodotti senza glutine offerti dalla ditta. Il punteggio tecnico raggiunto dall'Offerente i-esimo sarà calcolato applicando la seguente formula: $PTi = (Xi / Nc) \cdot PT_{\text{max}}$ Dove: - PTi = il punteggio tecnico assegnato all'Offerente i-esimo - Xi = numero dei prodotti senza glutine Offerti dall'Offerente i-esimo - Nc = Numero totale dei prodotti offerti dall'offerente i-esimo - PTmax = punteggio tecnico massimo attribuibile

Calcolo punteggio "D" discrezionale offerta tecnica

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella, per la determinazione del coefficiente variabile da zero a uno, la commissione calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari a ciascun elemento qualitativo dell'offerta al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al medesimo secondo la seguente scala:

Coefficiente Giudizio:

Giudizio	Coefficiente
Assente – completamente negativo	0
Molto carente	0,1
Carente	0,2
Scarsamente adeguato	0,3
Parzialmente adeguato	0,4
Quasi adeguato	0,5
Sufficiente	0,6
Discreto	0,7
Buono	0,8
Ottimo	0,9
Eccellente	1,0

ARTICOLO. 15 - OFFERTA ECONOMICA CANONE ANNUO

Non sono ammesse offerte in diminuzione rispetto al canone annuo posto a base di gara pari ad € 9.000,00.

I 20 punti dell'offerta economica riferita al Canone annuo fisso previsto dal Piano Finanziario soggetto ad offerta in aumento saranno attribuiti secondo la seguente formula:

$$(A_i/A_m)^{0,5 \cdot P}$$

Dove:

A_i = aumento% in valutazione

A_m = migliore aumento % offerto

0,5 = coefficiente

P= punti massimi assegnabili (20)

TITOLO VI – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

ARTICOLO 16 – 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:

1. Per la classificazione di reazione al fuoco dei materiali, si fa riferimento al decreto ministeriale 26 giugno 1984 (supplemento ordinario alla Gazzetta Ufficiale n. 234 del 25 agosto 1984):
negli atrii, nei corridoi, nei disimpegni, nelle scale, nelle rampe, nei passaggi in genere, è consentito l'impiego dei materiali di classe I in ragione del 50% massimo della Loro superficie totale (pavimento + pareti + soffitto + proiezioni orizzontali delle scale). Per le restanti parti debbono essere impiegati materiali di classe 0;
in tutti gli altri ambienti è consentito che le pavimentazioni compresi i relativi rivestimenti siano di classe 2 e che gli altri materiali di rivestimento siano di classe 1; oppure di classe 2 se in presenza di impianti di spegnimento automatico asserviti ad impianti di rivelazione incendi. I rivestimenti lignei possono essere mantenuti in opera, tranne che nelle vie di esodo e nei laboratori, a condizione che vengano opportunamente trattati con prodotti vernicianti omologati di classe 1 di reazione al fuoco, secondo le modalità e le indicazioni contenute nel decreto ministeriale 6 marzo 1992 (Gazzetta Ufficiale n. 66 del 19 marzo 1992);
i materiali di rivestimento combustibili, ammessi nelle varie classi di reazione al fuoco debbono essere posti in opera in aderenza agli elementi costruttivi, di classe 0 escludendo spazi vuoti o intercapedini;
i materiali suscettibili di prendere fuoco su entrambe le facce (tendaggi, ecc.) devono essere di classe di reazione al fuoco non superiore a 1;

2. a rispondere direttamente dei danni alle persone e/o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del Servizio, restando a suo esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa nei confronti dell'Istituzione Scolastica, 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;
3. ad adottare un codice di comportamento per i propri addetti al Servizio, che dovrà essere sottoposto ed approvato dall'Istituzione Scolastica contestualmente alla sottoscrizione del Contratto;
4. a provvedere al pagamento del Canone Concessorio, secondo le modalità indicate nel precedente art. 3 del presente Capitolato;
5. 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;
6. assumere il personale in base ai CCNL di settore;
7. dovrà essere in regola con il pagamento degli stipendi e versamenti dei contributi in favore del proprio personale;
8. dovrà essere in regola con le spese di assicurazione derivanti da leggi o contratti collettivi, nonché il pagamento dei contributi posti, di norma, a carico dei datori di lavoro;
9. a provvedere al pagamento delle imposte e delle tasse di qualsiasi tipo, derivanti dalla gestione del Servizio oggetto dell'affidamento (ad esempio: tassa sui rifiuti, ecc.);
10. 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;
11. 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
12. ad assicurare lo svolgimento del monitoraggio del Servizio, presentando all'Istituzione Scolastica: con cadenza semestrale, una "Relazione sull'andamento del Servizio", contenente, a titolo esemplificativo, informazioni relative alla gestione, all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ad eventuali proposte relative al perseguimento degli obiettivi di qualità del Servizio e ad eventuali altre problematiche connesse con il Servizio stesso; una "Relazione di verifica dell'attività svolta e dei risultati conseguiti", al termine di ogni anno scolastico, entro il 31 luglio;

ARTICOLO 17– SISTEMA HACCP

Il Concessionario entro un mese dall'inizio dell'attività deve redigere e applicare il **piano di autocontrollo**, conformemente a quanto previsto dal Decreto Legislativo n. 193/2007, concernente l'igiene dei prodotti alimentari e 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 tutti i requisiti indicati nel Decreto Legislativo n. 193/2007, per la pulitura, disinfezione delle apparecchiature e attrezzature che vengono a contatto degli alimenti.

Il Concessionario, a richiesta dell'Istituzione Scolastica, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore, tra cui la rintracciabilità dei prodotti alimentari ai sensi del Regolamento (UE) n. 2019/1381.

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 dall'eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

L'Amministrazione concedente si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione e/o la non somministrazione di prodotti 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, dell'Istituzione Scolastica.

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, pena l'applicazione delle penali previste dall'art. 27 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.

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 applicazione delle sanzioni di legge.

Il Concessionario deve osservare tutte le disposizioni previste dalla Direttiva 2004/41/Ce e Regolamento (UE) 2021/382.

ARTICOLO 18 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO RELATIVI AL PERSONALE

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

1. 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, nonché le ore mensili di lavoro e il Contratto di lavoro applicato;
2. 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 nell'offerta tecnica, 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 3 giorni dall'avvenuta modifica;
3. 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 e Preparazione e Somministrazione Panini e Prodotti da Forno, individuati tra il proprio personale, incaricati di dirigere, coordinare e controllare tutte le attività connesse al Servizio e ai quali l'Istituzione Scolastica, per il tramite del Direttore dell'esecuzione del Contratto, potrà fare riferimento.
1. L'Istituzione Scolastica si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione del referente/i nel caso in cui gli stessi dovessero risultare inadeguati o inadatti per il Servizio, senza che il Concessionario possa sollevare obiezione alcuna.
2. 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.
3. 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 dall'Istituzione Scolastica dichiarato e sottoscritto in nome e per conto del Concessionario.
4. In caso di impedimento o assenza del/i referente/i, il Concessionario dovrà darne tempestiva notizia all'Istituzione Scolastica, indicando contestualmente il nominativo del sostituto.
5. Il Concessionario dovrà prendere atto e risolvere tutte le comunicazioni e contestazioni che gli venissero formulate.

6. 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.

7. L'Istituzione Scolastica 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.

ARTICOLO 19– REQUISITI DEL PERSONALE

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

Il personale che sia a diretto contatto con gli alimenti deve essere in possesso del libretto d'idoneità 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 e successive normative.

ARTICOLO 20 – 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.

ARTICOLO 21– MANUTENZIONE ORDINARIA

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 temere rischi apprezzabili per persone o cose, previa approvazione dell'Istituto.

Il Concessionario dovrà eseguire, a proprie spese, gli interventi di manutenzione, al fine di eliminare qualsiasi malfunzionamento e a ripristinare la piena e perfetta operatività e funzionalità del Servizio, entro il termine massimo di 24 (ventiquattro) ore solari afferenti a giorni feriali decorrenti dalla segnalazione del malfunzionamento da parte dell'Istituto, pena l'applicazione della penale di cui all'art. 27 del Capitolato.

Il Concessionario ad effettuare, a proprie spese, la disinfestazione e la derattizzazione ordinarie dei locali in Concessione.

ARTICOLO 22– 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, al fine di eliminare qualsiasi malfunzionamento e a ripristinare la piena e perfetta operatività e funzionalità del Servizio, entro il termine massimo di 48 (quarantotto) ore solari afferenti a giorni feriali decorrenti dalla segnalazione del malfunzionamento da parte dell'Istituto, pena l'applicazione della penale di cui all'art. 27 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, il Concessionario 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.

Si precisa che le opere di manutenzione straordinaria e qualsiasi innovazione o modifica devono essere preventivamente autorizzate per iscritto dall'Istituzione Scolastica, 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.

ARTICOLO 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 di base (CAM) per i Servizi di ristorazione collettiva stabiliti con il D.M. del 09 aprile 2025.

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dalla cucina e dai locali di consumo dei pasti, devono essere raccolti, a cura e spese del Concessionario, negli appositi sacchetti e convogliati in giornata presso gli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

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

Qualunque onere relativo alla gestione ed organizzazione dei rifiuti anteriormente al loro conferimento nei cassonetti (ad esempio: sacchetti, contenitori interni, ecc.) sarà a carico del Concessionario.

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

Il mancato rispetto delle prescrizioni in materia di raccolta e gestione dei rifiuti comporterà l'applicazione della penale indicata nell'art. 27 del presente Capitolato Tecnico. Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di Bar, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico del Concessionario.

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

Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento saranno a totale carico del Concessionario, per cui l'Istituzione Scolastica sarà completamente sollevata da detti obblighi.

TITOLO VII– NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORI

ARTICOLO 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, determinano, 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 dall'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 nelle sedi (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 del servizio, 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 antinfortunistiche, 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 VIII– MONITORAGGIO DEL CONTRATTO – VIGILANZA SULLA GESTIONE E CONTROLLO DI QUALITÀ

ARTICOLO 25 – CUSTOMER SATISFACTION

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

A tal fine il Concessionario, in accordo con l'Istituzione Scolastica, deve predisporre un apposito modulo che costituirà lo strumento di misurazione della soddisfazione degli utenti nei confronti dei servizi prestati. Dette rilevazioni devono essere effettuate almeno 2 volte 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 prodotti;
- d) 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. 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 Esecutivo 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.

TITOLO IX – ASPETTI CONTRATTUALI

ARTICOLO 26 - 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 3 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 dell'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 eccependo 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.

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.

ARTICOLO 27 – INADEMPIMENTI E PENALI

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

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

INADEMPIENZA		IMPORTO PENALE (espresso in euro)
A	In caso di ritardo all'effettiva attivazione del Servizio rispetto al termine di 30 giorni dalla stipula del Contratto, derivante da fatto imputabile a dolo o colpa dell'Affidatario	50 € per ogni giorno lavorativo di ritardo
B	Mancata corresponsione del Canone Concessorio	0,10% del valore della concessione per ogni giorno di ritardo
C	Installazione di Attrezzature e Arredi non conformi al capitolato	500 € per ogni attrezzatura e arredo
D	Mancata attivazione o mancato rispetto del sistema di Autocontrollo HACCP per ciascuna segnalazione	100 € per ogni violazione accertata
E	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	200 € per ogni violazione accertata
F	Somministrazione di prodotti alimentari non presenti nel Catalogo dei prodotti alimentari e in violazione dei divieti prescritti	100 € per ogni prodotto non conforme
G	Mancata rimozione dei prodotti scaduti da più di 24 ore dalla Segnalazione dell'Ente	100 € per ogni prodotto scaduto
H	Mancato rispetto dei prezzi definiti in offerta	€ 100,00 per singola infrazione
I	Mancato invio del report periodico o comunque mancato aggiornamento dei dati di monitoraggio	€ 50,00 per ogni giorno di ritardo
L	Per ogni violazione al Codice di comportamento dei dipendenti	100 € per ogni violazione accertata
M	Per ogni unità di personale non in possesso dei titoli di studio, esperienze formative e professionali previste dalla normativa vigente	100 € per ogni violazione accertata
N	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	200 € per ogni violazione accertata
O	Mancato intervento manutenzione ordinaria per il servizio ristoro entro 24 ore	100 € per ogni giorno lavorativo di ritardo
P	Mancato intervento di manutenzione straordinaria entro 48 ore	100 € per ogni giorno lavorativo di ritardo
Q	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	100 € per ogni violazione accertata

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

2. Le penali verranno detratte con cadenza semestrale dalla cauzione definitiva che dovrà essere immediatamente reintegrata.

3. Nel caso in cui la Cauzione definitiva sia di importo insufficiente l'importo dovrà essere pagato dal Concessionario con apposito bonifico.

4. L'applicazione delle penali dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza da parte del Dirigente Scolastico, verso cui il Concessionario avrà la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 5 (cinque) giorni dalla comunicazione della contestazione inviata dall'Amministrazione.
5. In caso di mancata presentazione o accoglimento delle controdeduzioni l'Amministrazione procederà all'applicazione delle sopra citate penali.
6. È fatto salvo il diritto dell'Amministrazione a disporre la risoluzione del contratto nel caso di reiterate violazioni nonché al risarcimento dell'eventuale ulteriore danno e l'esercizio qualora necessario di ulteriori azioni, ivi compresa la denuncia alle autorità competenti, nel caso in cui siano riscontrate violazioni di legge.
8. Il Concessionario non può rivendicare, in nessun caso, danni derivanti dal mancato funzionamento dovuto a sospensioni dell'erogazione di energia elettrica e/o di acqua.
9. Nessun altro onere sarà a carico dell'Amministrazione.

ARTICOLO 28– REVOCA DELLA CONCESSIONE E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

L'Istituzione Scolastica, 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 95 del Decreto Legislativo n. 36/2023), come dichiarati nel Documento di Gara unico europeo (DGUE);
- b) qualora il Concessionario non comunichi immediatamente all'Istituzione Scolastica, 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'Istituzione Scolastica;
- e) somministrazione di qualunque tipo di bevanda alcolica o superalcoliche 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 delle 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) reiterati inadempimenti e violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali, in tema d'igiene degli alimenti e di sicurezza, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del Servizio, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;
- q) 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 dell'Istituzione Scolastica, le giustificazioni dell'Affidatario;

- r) 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'Istituzione Scolastica, 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 Civile.

ARTICOLO 29 – SUBAPPALTO

1. Il subappalto a norma dell'art. 188 del d.lgs. 36/2023 è disciplinato dall'art. 119 dello stesso d.lgs.
2. In caso di subappalto il concessionario NON è esonerato dai rischi di cui all'allegato 5.

ARTICOLO 30 – CESSIONE DEI CREDITI

E' fatto divieto per il concessionario la cessione dei crediti.

ARTICOLO 31– CESSIONE CONTRATTO DI CONCESSIONE

E' fatto divieto di cedere il contratto di concessione

ARTICOLO 32 – RECESSO

Ai sensi dell'art. 109 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 (trenta) 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.

ARTICOLO 33 – ASSICURAZIONE

L'Affidatario, ai fini della stipula del Contratto di Concessione relativo alla gestione dei Servizi oggetto della Concessione, **pena la decadenza dall'aggiudicazione**, è obbligato a presentare idonea polizza per responsabilità civile (RC), ai sensi dell'art. 117, comma 10, del Decreto Legislativo n. 36/2023 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 **€ 2.500.000,00 (euro duemilionicinquecentomila/00)** e non potrà prevedere esclusioni che limitino la copertura delle responsabilità sopra descritte.

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

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

- rischi di qualsiasi tipo subiti dagli utenti, ad esempio: intossicazioni alimentari, avvelenamenti ecc., compreso eventi connessi a malori, vertigini, stati di incoscienza che comportino anche invalidità o morte del fruitore del Servizio;
- danni a cose in consegna e/o custodia;
- danni arrecati ai locali, strutture e beni consegnati, anche per fatto dei beneficiari del Servizio;

- danni arrecati a terzi (inclusi l'Istituzione Scolastica e i beneficiari) da dipendenti, da soci, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con il Concessionario - che partecipino all'attività oggetto della Concessione a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale.

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

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

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

In ogni caso si precisa e si conviene che sono ad esclusivo carico del Concessionario gli eventuali rischi, scoperti, maggiori danni eccedenti i massimali assicurati o franchigie che dovessero esistere e non risultare coperti dalla polizza e che l'Istituzione Scolastica è esonerata da ogni responsabilità per danni a terzi, provocati dall'uso 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.

ARTICOLO 34 – RISCHIO OPERATIVO

1. Il Concessionario, assume il rischio operativo connesso alla gestione dei lavori o dei servizi sul lato della domanda o sul lato dell'offerta, secondo la declinazione del medesimo definita dall'art. 177 del codice dei contratti.
2. Non sono previsti da parte dell'Amministrazione meccanismi atti a mitigare o ad eliminare il predetto rischio.
3. Il concessionario pertanto dovrà essere in grado di rendere la prestazione alle condizioni di cui al presente capitolato ed a quelle migliorative riportate nell'offerta tecnica ed assume su di sé il rischio legato alle variazioni di domanda, di offerta e di mercato comprese quelle connesse con la fluttuazione dei prezzi dei prodotti da distribuire.
4. Il Concessionario inoltre assume a proprio esclusivo carico i seguenti rischi:
 - a. il rischio amministrativo, connesso al notevole ritardo o al diniego, da parte dei competenti soggetti pubblici o privati, nel rilascio delle necessarie autorizzazioni, concessioni, nulla-osta o atti di assenso comunque denominati incidenti, nell'avvio e nell'intera gestione dei servizi.
 - b. il rischio di investimento, connesso al ritardo nei tempi di acquisizione di attrezzature e arredi di nuova costruzione o all'aumento dei relativi costi rispetto a quanto previsto dal Concessionario medesimo.
 - c. Il rischio di temporanea sospensione del servizio, il rischio finanziario, connesso sia alle condizioni generali del mercato e del credito.
 - d. L'allocatione dei rischi tra il Concedente e il Concessionario trova evidenza nel documento "Matrice dei rischi".

ART. 35 – DIVIETI

È vietato installare, nei locali in Concessione, videogiochi, videopoker o altre apparecchiature analoghe. Il Concessionario, inoltre, non potrà adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dall'Istituto, nonché i macchinari e le attrezzature, per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato tecnico, non potrà mutare la destinazione d'uso dei locali e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi e/o la posizione degli Impianti e dei macchinari utilizzati, salvo accordi preventivi assunti con la Stazione Appaltante. Sarà vietata la Concessione a terzi, sia privati che Enti od Organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso, anche saltuario, dei locali concessi o di parte di essi.

E' 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.

Parma, 22 luglio 2026

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Avv. Giovanni Fasan