

ALLEGATO 2 AL DISCIPLINARE DI GARA¹

CAPITOLATO

PROCEDURA APERTA, CONSISTENTE IN UNICO LOTTO, PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL «SERVIZIO DI RISTORAZIONE, MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI UBICATI PRESSO LE SEDI DI VIA VERDI 6 E VIA NAZARIO SAURO 25 29015 - CASTEL SAN GIOVANNI (PC), DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO "CARDINALE A. CASAROLI" DI CASTEL SAN GIOVANNI

¹ Per favorire una compilazione più veloce, il testo è stato così suddiviso:

- gli spazi in giallo, ricompresi all'interno di parentesi quadre, dovranno essere compilati in base alle caratteristiche della specifica procedura di affidamento;
- le parti in corsivo e in giallo, ricomprese all'interno di parentesi quadre, costituiscono indicazioni sulle modalità di utilizzo delle corrispondenti previsioni contenute nei documenti di gara e dovranno essere eliminate e/o recepite in sede di compilazione degli atti definitivi relativi alla procedura. Tali parti sono di colore rosso ove riferite alle disposizioni sui lotti.

INDICE

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI	4
ART. 1 – TERMINI E DEFINIZIONI	4
ART. 2 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE	6
ART. 3 – DURATA DEL CONTRATTO	7
ART. 4 – CONTESTO DI RIFERIMENTO E UTENZA	7
ART. 5 – CONCESSIONE IN USO DEI LOCALI	8
ART. 6 – CANONE CONCESSORIO PER L’USO DEI LOCALI E ALTRI ONERI	8
ART. 7 – CONSEGNA DEI LOCALI E AVVIO DELL’ESECUZIONE DEL SERVIZIO	9
TITOLO II – VALORE DEL CONTRATTO	10
ART. 8 – VALORE DEL CONTRATTO	10
ART. 9 – PREZZI	10
ART. 10 – RIEQUILIBRIO ECONOMICO-FINANZIARIO	11
ART. 11 – DISPOSIZIONI GENERALI	11
ART. 12 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO	11
ART. 13 – ALTRI ONERI IN CAPO AL CONCESSIONARIO	13
ART. 14 – ONERI A CARICO DELL’ISTITUZIONE SCOLASTICA	14
ART. 15 – IL CATALOGO DEI PRODOTTI	14
ART. 16 – MODALITA’ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO	20
ART. 17 – CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO	27
ART. 18 – DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO PER IL SERVIZIO	27
ART. 18.1 – IL RAPPORTO DI LAVORO DEL PERSONALE	27
ART. 18.2 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO RELATIVI AL PERSONALE	28
ART. 18.3 – FIGURE PROFESSIONALI	29
ART. 18.4 – REQUISITI DEL PERSONALE	29
ART. 18.5 – COMPITI E NORME COMPORTAMENTALI	30
TITOLO IV – SERVIZI ACCESSORI	30
ART. 19 – DISPOSIZIONI GENERALI SULLA DESTINAZIONE D’USO DEGLI SPAZI E ALLESTIMENTO DEI LOCALI IN CONCESSIONE	30
ART. 19.1 – FORNITURA E INSTALLAZIONE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI	31
ART. 19.2 – CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE, FREDDI ED ALIMENTI PRECONFEZIONATI	31
ART. 19.3 – CARATTERISTICHE SPECIFICHE DEI DISTRIBUTORI DI ACQUA POTABILE MICROFILTRATA	33

ART. 19.4 – NORME PER IMPIANTI, ALLACCIAMENTI ELETTRICI E COLLEGAMENTI IDRAULICI	33
ART. 20 – MANUTENZIONI DI COMPETENZA DEL CONCESSIONARIO	34
ART. 20.1 – MANUTENZIONE ORDINARIA	34
ART. 20.2 – MANUTENZIONE STRAORDINARIA	34
ART. 20.3 – PICCOLA MANUTENZIONE	35
ART. 21 – MANUTENZIONI DI COMPETENZA DELL’ISTITUZIONE SCOLASTICA	35
ART. 22 – DISPOSIZIONI GENERALI PULIZIA E IGIENE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI	35
ART. 23 – RIFIUTI E MATERIALI DI RISULTA	36
TITOLO V – NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO	37
ART. 24 – DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI SICUREZZA	37
TITOLO VI – DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI	38
ART. 25 – DOCUMENTAZIONE PER I CONTROLLI DI CONFORMITÀ	38
TITOLO VII – MONITORAGGIO DEL CONTRATTO – VIGILANZA SULLA GESTIONE E CONTROLLO DI QUALITÀ	38
ART. 26 – DISPOSIZIONI GENERALI	38
ART. 27 – CUSTOMER SATISFACTION	39
TITOLO VIII – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E TUTELA DELLA RISERVATEZZA	40
ART. 28 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E TUTELA DELLA RISERVATEZZA	40
TITOLO IX – PUBBLICITÀ	40
ART. 29 – PUBBLICITÀ	40
TITOLO X – ASPETTI CONTRATTUALI	40
ART. 30 – INTERRUZIONE E/O SOSPENSIONE TEMPORANEA DEL SERVIZIO	40
ART. 31 – INADEMPIMENTI E PENALI	41
ART. 32 – REVOCA DELLA CONCESSIONE E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO	42
ART. 33 – CESSIONE DEI CREDITI	44
ART. 34 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI	44
ART. 35 – RECESSO	44
ART. 36 – CAUZIONE DEFINITIVA	44
ART. 37 – ASSICURAZIONI	44
ART. 38 – DIVIETI	45
TITOLO XI – OSSERVANZA NORMATIVA E RESPONSABILITÀ PER DANNI	45
ART. 39 – OSSERVANZA NORMATIVA E RESPONSABILITÀ PER DANNI	45
ART. 40 – FORO COMPETENTE	46

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 per il lotto unico, all’esito dell’avviata selezione ad evidenza pubblica;
- b) Amministrazione Concedente, Stazione Appaltante, Istituzione Scolastica, Istituto o Scuola: il soggetto pubblico che affida il contratto all’Operatore Economico individuato mediante la presente procedura;
- c) Applicazione mobile o App: una applicazione software dedicata ai dispositivi di tipo mobile, quali smartphone o tablet;
- d) Canone Concessorio o Canone: l’importo (periodico) che il concessionario dovrà corrispondere, per l’utilizzo degli spazi pubblici destinati alla gestione del servizio da intendersi quale base di gara,
- e) Capitolato Tecnico o Capitolato: il presente relativo al Lotto Unico;
- f) Catalogo Distributori Automatici: l’elenco degli alimenti e bevande da erogare nell’ambito del servizio di distribuzione automatica indicati all’art. 15 del presente Capitolato;
- g) Catalogo Aggiuntivo Distributori Automatici: l’elenco dei prodotti (alimenti e bevande) eventualmente offerti, in via integrativa o migliorativa, rispetto a quanto previsto nel Catalogo Distributori Automatici contenuto nell’art. 15 del presente Capitolato e nel listino prezzi distributori automatici a base di gara, senza alcuna indicazione dei prezzi e specificando, esclusivamente, la tipologia di prodotto offerto e la categoria merceologica di appartenenza (prodotti biologici, prodotti *gluten free* e/o prodotti per vegani/vegetariani);
- h) Chiavetta o Carta Magnetica: strumenti elettronici che consentono all’utente che ne sia in possesso il pagamento dei prodotti oggetti del servizio di distribuzione automatica, a tariffe agevolate;
- i) Codice: il Decreto Legislativo 31 marzo 2023 n. 36, recante «*Codice dei contratti pubblici in attuazione dell’articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici*»;
- j) Concessione o Servizio: la prestazione di gestione del Servizio di ristorazione da effettuarsi mediante distributori automatici ubicati in Castel San Giovanni presso le sedi di Via Verdi 6 (Scuola Secondaria Mazzini) e di Via Nazario Sauro 25 (Scuola Primaria Tina Pesaro) dell’Istituto Comprensivo “Cardinale A. Casaroli”, oggetto di procedura;
- k) Concessione in uso dei locali: la prestazione di gestione del servizio di somministrazione di bevande calde, fredde ed alimenti preconfezionati, da effettuarsi mediante distributori automatici, ubicato in Castel San Giovanni presso le sedi di Via Verdi 6 (Scuola Secondaria Mazzini) e di Via Nazario Sauro 25 (Scuola Primaria Tina Pesaro) dell’Istituto Comprensivo “Cardinale A. Casaroli”;
- l) Contratto di Concessione del servizio o Contratto: il documento negoziale che riassume e compendia gli obblighi reciprocamente assunti dalle parti, quale conseguenza dell’eventuale affidamento nella procedura in oggetto;

- m) Data di Attivazione del Servizio: la data indicata dall'Istituzione Scolastica all'Affidatario quale momento a partire dal quale l'Affidatario dovrà dare esecuzione al Servizio, con conseguente inizio della decorrenza del periodo di durata contrattuale;
- n) Direttore dell'Esecuzione del contratto: l'esponente dell'Amministrazione Concedente del quale il responsabile unico del procedimento si avvale in sede di direzione dell'esecuzione del Contratto e di controllo dei livelli di qualità delle prestazioni. Al Direttore dell'Esecuzione competono il coordinamento, la direzione e il controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del Contratto stipulato dall'Amministrazione Concedente, nonché il compito di assicurare la regolare esecuzione da parte del Concessionario, in conformità ai documenti contrattuali. Il Direttore dell'Esecuzione controlla l'esecuzione del Contratto congiuntamente al Responsabile Unico del Procedimento;
- o) Disciplinare di gara o Disciplinare: il documento volto ad integrare il Bando di Gara e a regolamentare gli aspetti di svolgimento della procedura e gli elementi minimi negoziali della Concessione;
- p) Distributori Automatici o Distributori: le apparecchiature automatiche utilizzate per la somministrazione di prodotti alimentari e bevande, come di seguito definiti, da installare presso le sedi di Via Verdi 6 (Scuola Secondaria Mazzini) e di Via Nazario Sauro 25 (Scuola Primaria Tina Pesaro) dell'Istituto Comprensivo "Cardinale A. Casaroli". Tali Distributori si distinguono in: Distributore di bevande calde, Distributore di bevande fredde e alimenti preconfezionati e Distributore di acqua potabile microfiltrata;
- q) Elenco dei Prodotti: l'Elenco dei Prodotti che il Concessionario metterà in distribuzione nell'ambito dell'esecuzione del servizio, contenente l'identificazione per tipologia, marca e prezzo. Tale Elenco dovrà essere prodotto, entro n. [15] giorni dall'aggiudicazione e prima della stipula del Contratto, sarà soggetto ad approvazione da parte dell'Amministrazione Concedente e potrà essere oggetto di modifica su richiesta dall'Amministrazione Concedente. Tale Elenco sarà comprensivo dei prodotti corrispondenti a quelli contenuti nel Catalogo Distributori Automatici e a quelli ulteriori eventualmente offerti con il Catalogo Aggiuntivo Distributori Automatici;
- r) Impianti Tecnologici o Impianti: il complesso degli Impianti necessari per lo svolgimento dell'attività (ad esempio: impianto elettrico, impianto idrico-sanitario ecc.);
- s) Inventario: l'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso all'Affidatario, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna;
- t) Listino Distributori Automatici a base di gara: l'Elenco dei Prodotti da offrire nell'ambito del Servizio, con i prezzi riportati per ciascun prodotto, posto a base di gara, allegato *sub 11 bis* al Disciplinare di gara;
- u) Listino prezzi Distributori Automatici: l'elenco dei prodotti offerti nell'ambito del Servizio di Distribuzione Automatica con i prezzi riportati per ciascun prodotto, quale risultante a seguito dell'offerta presentata in gara dall'Operatore Economico e che sarà esposto nel Punto di ristoro e/o all'interno dei Distributori Automatici;
- v) Offerente, Concorrente, Operatore Economico o Operatore: l'Operatore Economico, il raggruppamento di Operatori Economici, il consorzio o comunque l'Operatore monosoggettivo o plurisoggettivo che concorre alla procedura, e che presenta la propria offerta in vista dell'aggiudicazione della Concessione;
- w) Offerta: complessivamente inteso, l'insieme delle dichiarazioni e dei documenti, di carattere amministrativo, tecnico (da qui in poi "Offerta Tecnica") ed economico (da qui in poi "Offerta

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

- x) **Prezzi:** gli importi che dovranno essere corrisposti dagli utenti per l’acquisto dei prodotti erogati dai Distributori Automatici, quantificati in base alla tipologia e quantità di prodotto, quali risultanti dall’Offerta Economica presentata in gara dall’Aggiudicatario;
- y) **Prezzi Unitari sui prodotti dei Distributori Automatici:** importi relativi ai singoli prodotti offerti nei Distributori Automatici e secondo le grammature minime indicate a seguire, da intendersi quale base di gara oggetto di ribasso in sede di offerta economica del concorrente;
- z) **Prodotti Alimentari o Prodotti:** bevande calde, fredde, alimenti preconfezionati e acqua potabile microfiltrata, che verranno erogati all’utenza mediante i suddetti Distributori Automatici, nell’ambito del Servizio oggetto della presente procedura di gara;
- aa) **Punto Ristoro:** le aree dei locali ubicati presso le sedi di Via Verdi 6 (Scuola Secondaria Mazzini) e di Via Nazario Sauro 25 (Scuola Primaria Tina Pesaro) dell’Istituto Comprensivo “Cardinale A. Casaroli”, occupate da uno o più Distributori Automatici utilizzati per l’erogazione del Servizio;
- bb) **Servizi accessori:** i servizi connessi e strumentali all’esecuzione del Servizio complessivamente inteso, di seguito dettagliatamente individuati. L’esecuzione di tali servizi è a carico del Concessionario;
- cc) **Servizio di Distribuzione Automatica:** il Servizio di Distribuzione di bevande calde, fredde ed alimenti preconfezionati mediante apposite apparecchiature automatiche collocate presso le sedi di Via Verdi 6 (Scuola Secondaria Mazzini) e di Via Nazario Sauro 25 (Scuola Primaria Tina Pesaro) dell’Istituto Comprensivo “Cardinale A. Casaroli”,
- dd) **Valore della Concessione:** il valore della Concessione del Servizio di ristorazione mediante Distributori Automatici, costituito dal fatturato totale del Concessionario generato per tutta la durata del Contratto, al netto dell’IVA, stimato dall’Istituzione Scolastica quale corrispettivo della gestione del Servizio, ai sensi dell’art. 179 del Codice;
- ee) **Verbale di presa in consegna:** l’atto con il quale l’Istituzione Scolastica concede in uso all’Affidatario gli spazi e quant’altro ivi presente, nel rispetto della normativa vigente ed integrato dall’inventario.

ART. 2 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La Concessione ha per oggetto l’affidamento dei «*Servizi di ristorazione, mediante Distributori Automatici (Lotto Unico), ubicati presso le sedi di Via Verdi 6 (Scuola Secondaria Mazzini) e di Via Nazario Sauro 25 (Scuola Primaria Tina Pesaro) dell’Istituto Comprensivo “Cardinale A. Casaroli”*» secondo le modalità e le condizioni di seguito previste.

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

L’oggetto del Servizio sarà articolato come segue:

- **Servizio principale:** la gestione della distribuzione di bevande calde, fredde, alimenti preconfezionati ed acqua potabile microfiltrata, garantendo l’indicazione, in modo chiaro e visibile al pubblico, dei prezzi inerenti ai singoli prodotti, da effettuarsi mediante:

- n. 6 Distributori Automatici, da installare presso le sedi di Via Verdi 6 (Scuola Secondaria Mazzini) e di Via Nazario Sauro 25 (Scuola Primaria Tina Pesaro) dell’Istituto Comprensivo “Cardinale A. Casaroli”, nei locali specificatamente indicati nella planimetria, allegato *sub J* al Disciplinare di Gara, di cui:
 - n. 2 Distributori di bevande calde;
 - n. 2 Distributori di bevande fredde,
 - n. 2 Distributori di alimenti preconfezionati, compresi succhi di frutta;
- **Servizi Accessori:** i servizi connessi all’esecuzione del Servizio complessivamente inteso, quali:
 - consegna, installazione, messa in esercizio, disinstallazione e ritiro dei Distributori Automatici presso le sedi di Via Verdi 6 (Scuola Secondaria Mazzini) e di Via Nazario Sauro 25 (Scuola Primaria Tina Pesaro) dell’Istituto Comprensivo “Cardinale A. Casaroli”, compresi gli interventi necessari a garantire gli allacci alla rete idrica ed elettrica;
 - la pulizia interna ed esterna dei Distributori utilizzati per l’espletamento del Servizio proposto;
 - la manutenzione ordinaria e straordinaria delle apparecchiature automatiche, degli Impianti e ogni altra attività funzionale alla conduzione e gestione delle attività.

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

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

ART. 3 – DURATA DEL CONTRATTO

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

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

ART. 4 – CONTESTO DI RIFERIMENTO E UTENZA

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

- L’operatore uscente è in ogni caso destinato a cessare la propria attività al momento dell’avvio della nuova Concessione;

- il numero presuntivo dei soggetti presenti a vario titolo nell’Istituto ammonta a circa [205] unità, di cui [a titolo esemplificativo: personale dell’Istituto (circa 195 tra docenti e ATA) e soggetti autorizzati che operano o si trovano all’interno dell’Istituto medesimo n. 10]. Tali numeri sono stati stimati sulla base dei seguenti dati rilevati con riferimento agli ultimi due anni scolastici:

SEDE	ANNUALITA'	PERSONALE	ALUNNI	ALTRI SOGGETTI
Scuola Secondaria di I Grado "Mazzini"	Anno scolastico [2025/2026]	85	[0]	[5]
	Anno scolastico [2024/2025]	85	[0]	[5]
Scuola Primaria "Tina Pesaro"	Anno scolastico [2025/2026]	110	[0]	[5]
	Anno scolastico [2024/2025]	110	[0]	[5]

- il personale e gli alunni dell’Istituto sono presenti presso le relative sedi prevalentemente dalle ore 7,00 alle ore 19,12, salvi eventuali corsi serali (dal lunedì al venerdì);
- i suddetti dati numerici sono puramente indicativi e l’Istituto non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero di studenti, dei docenti e personale scolastico. Pertanto, il Concessionario non potrà pretendere alcun corrispettivo né richiedere modifiche al contratto per eventuale mancata affluenza da parte dell’utenza.

ART. 5 – CONCESSIONE IN USO DEI LOCALI

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

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

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

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

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

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

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

Il Concessionario dovrà corrispondere all'Istituto Comprensivo "Cardinale A. Casaroli", un Canone stimato su base annua pari ad € 1.500.

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

Il Canone è comprensivo dei costi relativi alla custodia dei locali (servizi di pulizia e vigilanza) e delle spese relative alle utenze (fruizione di energia elettrica e acqua).

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

Il suddetto Canone sarà corrisposto annualmente, attraverso bonifico bancario che il Concessionario verserà sul c/c bancario intestato all'Istituto Comprensivo "Cardinale A. Casaroli" presso la Banca Popolare di Sondrio – IBAN IT18F0569665260000002538X48.

Il Canone Concessorio dovrà essere corrisposto in in [5] rate [annuali] del medesimo importo, ciascuna da pagarsi entro il ventotto giugno dell'anno di riferimento (prima rata: entro il 28.6.2027; seconda rata: entro il 28.6.2028; terza rata: entro il 28.6.2029; quarta rata: entro il 28.6.2030; quinta e ultima rata: entro il 28.6.2031). 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 [30] 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 [15] giorni naturali e consecutivi dalla data del Verbale di consegna dei locali, il Concessionario si impegna a consegnare ed installare i Distributori Automatici conformemente alle indicazioni ricevute dall'Amministrazione Concedente ed eventualmente ad eseguire a proprie spese, gli adeguamenti necessari per l'espletamento del Servizio negli spazi pubblici in uso, conformemente a quanto indicato in sede di gara e alle richieste dell'Amministrazione Concedente.

Entro il termine massimo di [20] giorni naturali e consecutivi dal completamento dei lavori di installazione di cui al comma precedente il gestore dovrà assicurare l'avvio del Servizio.

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

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

Entro quindici giorni lavorativi dalla conclusione di tale verifica, il Concessionario dovrà presentare apposita S.C.I.A. (Segnalazione Certificata D'Inizio Attività) al S.U.A.P. (Sportello Unico per le Attività Produttive) del

Comune di riferimento, secondo le modalità stabilite dalla normativa vigente, dandone comunicazione all’Istituzione Scolastica.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

TITOLO II – VALORE DEL CONTRATTO

ART. 8 – VALORE DEL CONTRATTO

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

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

Il Valore presunto del Contratto è stato stimato, ai sensi dell’art. 179 del Codice, in **€ 80.870 (euro [ottantamilaottocentosettanta/00])**, al netto dell’Iva, per l’intera durata della Concessione, secondo quanto meglio specificato nel Piano Economico Finanziario di massima, allegato *sub 8 bis* al Disciplinare di gara.

Tale valore è stato determinato sulla base del prodotto tra il valore numerico dell’utenza media giornaliera del servizio, il prezzo medio di un prodotto offerto, il numero di giorni in cui l’Istituto Scolastico risulta aperto.

L’Amministrazione, valutate le caratteristiche e le modalità di esecuzione della Concessione in oggetto, ha stimato pari a **€ 0,00 (euro [zero/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, l’Affidatario concorderà con la Stazione Appaltante l’Elenco dei Prodotti, impegnandosi a praticare per i generi alimentari ivi contenuti: i prezzi unitari derivanti dall’applicazione della percentuale unica di ribasso proposta dal concorrente in sede di gara e contenuta nell’offerta economica, ai quali si dovrà applicare l’IVA, per i Prodotti corrispondenti a quelli ricompresi nel Catalogo Distributori Automatici; il prezzo concordato con l’Amministrazione, per gli ulteriori prodotti eventualmente offerti con il Catalogo Aggiuntivo Distributori Automatici.

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

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

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

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

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

ART. 10 – RIEQUILIBRIO ECONOMICO-FINANZIARIO

Qualora si 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 III – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE AUTOMATICA

ART. 11 – DISPOSIZIONI GENERALI

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

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

ART. 12 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

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

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

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

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

- ad Installare n. 6 Distributori Automatici nei locali dell’Istituzione Scolastica, conformemente a quanto indicato in sede di gara e concordato successivamente con l’Amministrazione Concedente, fornendo quanto necessario alla continua, funzionale ed accurata conduzione del Servizio secondo gli standard qualitativi previsti. Il Concessionario è obbligato a dotarsi di quanto necessario per lo svolgimento del Servizio conformemente alla vigente normativa in materia di pubblici esercizi, sicurezza ed igiene e sanità ed è obbligato ad osservare le prescrizioni della Stazione Appaltante. La Stazione Appaltante non si costituisce né può essere ritenuta in alcun modo, depositaria di tutto quanto detenuto nei locali dell’esercizio, rimanendone la custodia e la detenzione a totale carico, rischio e pericolo del gestore;
- a provvedere, con proprio personale e a proprie spese all’igiene interna ed esterna dei Distributori Automatici e degli spazi in uso, mantenendo un decoro commisurato a quello esistente nella struttura scolastica in modo da non nuocere all’immagine dell’Istituzione Scolastica;
- ad effettuare, a proprie spese, la manutenzione ordinaria e straordinaria dei Distributori Automatici in modo da mantenerle in perfetta efficienza di lavoro, provvedendo, a proprie spese, alla riparazione e/o sostituzione delle parti o delle apparecchiature danneggiate o fuori uso, secondo il programma di manutenzione consigliato dal costruttore;
- ad effettuare, a proprie spese, la manutenzione ordinaria e straordinaria degli Impianti Tecnologici eventualmente installati per lo svolgimento del Servizio (ad esempio: impianto elettrico, impianto idrico-sanitario, ecc.);
- ad adottare ed osservare nello svolgimento del Servizio tutte le misure sanitarie di igiene e sicurezza riferibili a persone e cose nella conduzione del Servizio previste dalle vigenti disposizioni, nonché tutte le cautele imposte da norme di comune prudenza;
- ad adottare ed osservare nello svolgimento del Servizio tutte le misure sanitarie di igiene e sicurezza riferibili a persone e cose nella conduzione del Servizio previste dalle vigenti disposizioni, nonché tutte le cautele imposte da norme di comune prudenza.

ART. 13 – ALTRI ONERI IN CAPO AL CONCESSIONARIO

Il Concessionario dovrà, inoltre, impegnarsi:

- a rispondere direttamente dei danni alle persone e/o alle cose comunque provocati nell’esecuzione del Servizio, restando a suo esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa nei confronti della Stazione Appaltante e salvi gli interventi a favore del Concessionario da parte di imprese assicuratrici. Il Concessionario sarà, inoltre, il solo responsabile nei confronti dei propri fornitori e del personale impiegato o comunque con esso in rapporto ai fini dell’erogazione del Servizio. In particolare, il Concessionario risponderà direttamente ed integralmente dei danni che dovessero essere causati per dolo, negligenza e/o imperizia degli addetti al Servizio;
- a segnalare tempestivamente, per iscritto all’Istituzione Scolastica l’esigenza di eventuali interventi di sua competenza;
- ad adottare un codice di comportamento per i propri addetti al Servizio che dovrà essere sottoposto ed approvato dalla Stazione Appaltante contestualmente alla sottoscrizione del Contratto;

- a provvedere al pagamento del Canone Concessorio secondo le modalità indicate nel precedente art. 6 del presente Capitolato;
- a sostenere le spese di stipula e registrazione del Contratto relativo al Servizio oggetto del presente Capitolato, comprensive degli oneri anche relativi alle eventuali imposte e bolli per atti inerenti al Servizio e la loro contabilizzazione;
- a sostenere le spese di assicurazione derivanti da leggi o contratti collettivi, nonché il pagamento dei contributi posti, di norma, a carico dei datori di lavoro;
- a provvedere al pagamento delle imposte e delle tasse di qualsiasi tipo, derivanti dalla gestione del Servizio oggetto dell’affidamento;
- agli adempimenti amministrativi e autorizzatori (ad esempio: S.C.I.A.) necessari per lo svolgimento dell’attività oggetto del Servizio, sostenendone gli oneri;
- a provvedere al pagamento delle multe e ammende eventualmente irrogate dall’autorità competente per l’inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia;
- all’adozione di tutti i provvedimenti e di tutte le cautele necessarie per garantire la sicurezza e l’incolumità dei dipendenti e delle persone addette al Servizio, degli utenti e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati e per l’adeguamento alla normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
- ad assicurare lo svolgimento del monitoraggio del Servizio, presentando all’Istituzione Scolastica: con cadenza trimestrale, unitamente alla fattura, una “Relazione sull’andamento del servizio” contenente a titolo esemplificativo, informazioni relative alla gestione, all’organigramma e all’organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ad eventuali proposte relative al perseguimento degli obiettivi di qualità del Servizio e ad eventuali altre problematiche connesse con il Servizio stesso; una “Relazione di verifica dell’attività svolta e dei risultati conseguiti”, al termine di ogni anno scolastico, entro il 31 luglio;
- a tenere apposito registro nominativo degli operatori impiegati nel Servizio su cui indicare le relative presenze/assenze unitamente all’orario di Servizio prestato, nonché le variazioni intervenute nell’organico per sostituzioni di qualsiasi natura, con indicazione dei nominativi degli operatori sostituiti e di quelli assunti in sostituzione; tale registro deve essere collocato all’ingresso della struttura.

ART. 14 – ONERI A CARICO DELL’ISTITUZIONE SCOLASTICA

L’Istituzione Scolastica provvederà a:

- svolgere quanto di propria competenza per garantire la disponibilità dei locali idonei, anche fornendo la documentazione necessaria tra cui la planimetria allegata al Disciplinare di Gara (allegato *sub 10 bis*);
- mettere a disposizione gli impianti necessari per lo svolgimento del Servizio in oggetto, il cui stato dovrà essere verificato in sede di eventuale sopralluogo;
- consentire l’accesso del personale addetto per lo svolgimento del Servizio (ad esempio: per il rifornimento dei Distributori Automatici, per la pulizia ecc.);
- effettuare, a proprie spese, la manutenzione straordinaria dei beni immobili.

ART. 15 – IL CATALOGO DEI PRODOTTI

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

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

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

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

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

LISTINO PREZZI DISTRIBUTORI AUTOMATICI	
PRODOTTI PER DISTRIBUTORE BEVANDE CALDE	
BEVANDE CALDE con marca (ad esempio: illy, lavazza)	
1	Caffè espresso
2	Caffè lungo
3	Caffè macchiato
4	Caffè lungo con cacao
5	Caffè espresso con cacao
6	Caffè macchiato con cacao
7	Cappuccino classico
8	Cappuccino al cioccolato
9	Caffè decaffeinato
BEVANDE CALDE senza marca	
10	Caffè espresso

PCIC81700C - AC45248 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0001149 - 05/02/2026 - I.1 - U

LISTINO PREZZI DISTRIBUTORI AUTOMATICI	
11	Caffè lungo
12	Caffè macchiato
13	Caffè con cioccolato
14	Cappuccino classico
15	Cappuccino al cioccolato
16	Caffè decaffeinato
BEVANDE A BASE DI ORZO	
17	Orzo corto
18	Orzo lungo
19	Orzo macchiato
20	Cappuccino d'orzo
21	Orzo macchiato con cacao
22	Cappuccino d'orzo con cacao
BEVANDE AL GINSENG	
23	Caffè espresso
24	Caffè lungo
25	Caffè macchiato
26	Cappuccino
27	Caffè macchiato con cacao
28	Cappuccino con cacao
ALTRE BEVANDE CALDE	
29	Latte macchiato
30	Tè al limone
31	Cioccolata calda
32	Latte e cioccolato

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

LISTINO PREZZI DISTRIBUTORI AUTOMATICI	
PRODOTTI PER DISTRIBUTORE ACCQUA POTABILE MICROFILTRATA	
ACQUA POTABILE MICROFILTRATA	
53	Acqua microfiltrata potabile naturale
54	Acqua microfiltrata potabile frizzante
55	Acqua microfiltrata potabile leggermente frizzante

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

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

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

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

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

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

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

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

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

a) Bevande fredde

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

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

b) Bevande calde

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

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

c) Frutta e ortaggi

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

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

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

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

d) Prodotti esotici

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

e) 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.

f) Merende (snack) salate

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

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

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

g) Merende (snack) dolci

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

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

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

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

h) Uova

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

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

i) Prodotti privi di glutine e prodotti privi di lattosio

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

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

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

ART. 16 – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

In caso di contestazione sull’igiene e la qualità degli alimenti e delle bevande, varrà il giudizio inappellabile fornito, secondo le competenze merceologiche, igieniche e scientifiche, dalle autorità sanitarie o dai laboratori di analisi o, per quanto riguarda gli aspetti attinenti la pulizia e l’igiene ambientale, dal Servizio tecnico dell’Amministrazione.

Gli inadempimenti e le violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali in tema d’igiene e sicurezza degli alimenti, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del Servizio, saranno contestati formalmente attraverso rapporti di non conformità; il Concessionario dovrà provvedervi in merito tempestivamente, nell’arco massimo di [24] ore dalla richiesta, pena l’applicazione delle penali previste dall’art. 31 del presente Capitolato Tecnico e fatto salvo il diritto di rimborso delle spese sostenute dall’Amministrazione per l’effettuazione delle analisi e il risarcimento per eventuali altri danni. In caso di reiterati inadempimenti e violazioni, anche non gravi, l’Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere di diritto il Contratto, come previsto dall’art. 31 del presente Capitolato Tecnico.

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

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

ART. 16.3 Distributori di acqua calda e bevande calde

[I distributori che erogano caffè e bevande calde solubili, sono, ove tecnicamente possibile, direttamente allacciati alla rete idrica e dotati di sistemi di trattamento dell’acqua in accordo con quanto previsto dal citato Decreto del Ministero della Salute 7 febbraio 2012, n. 25]

Le caldaie di riscaldamento dell’acqua devono essere in acciaio inox o in altri materiali che garantiscano la conformità al Regolamento (CE) N. 1935/2004 del 27 ottobre 2004.

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

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

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

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

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

ART. 16.4 Consumi energetici e gas refrigeranti

I nuovi distributori di prodotti solidi refrigerati appartengono alla classe di efficienza energetica migliore disponibile sul mercato o nelle due immediatamente inferiori, valutata secondo il Regolamento Delegato (UE) 2019/2018 della Commissione dell'11 marzo 2019, che integra il Regolamento (UE) 2017/1369 del Parlamento europeo e del Consiglio, per quanto riguarda l'etichettatura energetica degli apparecchi di refrigerazione con funzione di vendita diretta.

Per i distributori di bevande calde e fredde, l'efficienza energetica è valutata secondo il Protocollo Industriale EVA-EMP 3.1b, fino all'entrata in vigore dei Regolamenti delegati Comunitari o di altri analoghi Standard tecnici disciplinanti metodiche per rilevare i consumi energetici di tale categoria di macchine.

I nuovi distributori con funzione refrigerante contengono gas refrigeranti con potenziale di GWP inferiore o uguale a 9 (4 a decorrere dal primo gennaio 2026) e, ove reperibili sul mercato di riferimento, tali gas refrigeranti sono gas naturali, quali anidride carbonica (CO₂), ammoniaca (NH₃) e idrocarburi (HC).

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

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

In relazione ai distributori con funzione refrigerante, la conformità riguardo al potenziale di GWP dei gas utilizzati, è dimostrata tramite una nota tecnica o altra documentazione tecnica del fabbricante, che riporti il nome del gas

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

ART. 16.5 Manutenzione delle apparecchiature e riduzione dei consumi energetici

Entro 30 giorni dalla decorrenza contrattuale e, successivamente, a cadenza annuale, è trasmesso al responsabile dell’esecuzione del contratto il calendario delle specifiche attività di manutenzione e pulizia programmate sulle apparecchiature installate e gestite nell’ambito del servizio (ad esempio, le operazioni di pulizia delle serpentine dei condensatori; il settaggio delle temperature; la sostituzione dei filtri delle apparecchiature microfiltranti etc.), coerente con le indicazioni fornite nei manuali tecnici di istruzioni per l’uso e la manutenzione del fabbricante.

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

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

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

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

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

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

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

ART. 16.6 Comunicazione

L’esecutore del servizio:

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

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

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

ART. 17 – CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

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

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

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

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

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

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

ART. 18.1 – IL RAPPORTO DI LAVORO DEL PERSONALE

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

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

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

Il Concessionario dovrà produrre la documentazione idonea a dimostrare la regolarità dei rapporti di lavoro intercorrenti con i lavoratori stessi. La stessa documentazione dovrà essere presentata ogniqualvolta si 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, 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.

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 [2] giorni.

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

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

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

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

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

ART. 18.3 – FIGURE PROFESSIONALI

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

ART. 18.4 – REQUISITI DEL PERSONALE

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

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

ART. 18.5 – COMPITI E NORME COMPORTAMENTALI

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

- provvedere al regolare approvvigionamento di alimenti e bevande in conformità alla normativa vigente sull’igiene, sicurezza e qualità dei prodotti alimentari;
- osservare scrupolosamente, onde evitare rischi di inquinamento e possibili tossinfezioni alimentari, tutte le procedure igieniche previste dal sistema di autocontrollo HACCP di cui al D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193, del Regolamento (CE) n. 852/2004 sull’igiene dei prodotti alimentari;
- essere sottoposto, a cura e spese dell’Affidatario, sia all’atto dell’assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche e alle misure di prevenzione richieste dalla normativa vigente;
- presentare, al rientro in Servizio, in caso di assenza dal lavoro per malattia per più di [3] giorni consecutivi, una dichiarazione medica attestante di non essere affetto da patologie infettive trasmissibili;

- osservare le disposizioni che regolano l’accesso, la permanenza e l’uscita dalla sede dell’Istituzione Scolastica;
- adeguarsi alle disposizioni impartite dal referente dell’Istituzione Scolastica e al rispetto delle norme di cui al D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i.;
- comunicare immediatamente al referente dell’Istituzione Scolastica qualunque evento accidentale (ad esempio danni non intenzionali) che dovesse accadere nell’espletamento del Servizio;
- osservare, ove applicabili, le prescrizioni finalizzate a ridurre gli sprechi dei prodotti alimentari contenute nella Legge 19 agosto 2016 n. 166 ed in ogni altra disposizione vigente;
- tenere un comportamento professionalmente adeguato e qualificato e improntato, in ogni occasione, alla massima educazione e correttezza;
- assicurare la riservatezza delle informazioni, dei documenti e degli atti amministrativi dei quali venga a conoscenza durante l’esecuzione della prestazione;
- assicurare che il personale sia sempre provvisto di cartellino di identificazione, durante il servizio, riportante la ragione sociale del Concessionario con il proprio nominativo ed una foto del dipendente;
- provvedere alla riconsegna delle cose, indipendentemente dal valore e dallo stato, che dovesse rinvenire nel corso dell’espletamento del Servizio.

TITOLO IV – SERVIZI ACCESSORI

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

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

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

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

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

ART. 19.1 – FORNITURA E INSTALLAZIONE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

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

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

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

I Distributori Automatici richiesti:

- n. 2 Distributore bevande calde;
- n. 2 Distributori acqua fredda
- n. 2 Distributori di alimenti confezionati, inclusi succhi di frutta

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

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

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

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

- essere conformi alla legislazione vigente in materia di igiene, sicurezza e prevenzione incendi, nonché delle norme tecniche specifiche;
- essere di nuova fabbricazione e di ultima generazione al momento dell’installazione, anche in caso di sostituzione in corso della prestazione;
- possedere una capacità di erogazione adeguata all’utenza potenziale, in relazione alle sedi di collocazione e al raggruppamento delle macchine;
- essere dotati di sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non compromettere la conservazione di alimenti e bevande e di dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazioni;
- essere di facile pulizia e disinfettabili sia all’interno che all’esterno, e comunque tali da garantire l’assoluta igienicità dei Prodotti distribuiti;
- avere le superfici destinate a venire in contatto con gli alimenti idonee a resistere alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione;
- avere il dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazioni;
- accettare qualsiasi tipo di moneta (minimo € 0,05 centesimi) ed essere tutti provvisti della funzionalità “rendi resto”;
- segnalare chiaramente, a beneficio degli utenti, l’eventuale assenza o esaurimento di monete per il resto;

- essere dotati di “lettore” per strumenti elettronici (ad esempio: Chiavetta magnetica ricaricabile, Carta magnetica), da distribuire a cura ed onere dell’Affidatario, previo pagamento da parte dei richiedenti, di una cauzione massima di € 5,00 che dovrà essere restituita al momento della riconsegna dello strumento da parte del fruitore. Gli strumenti elettronici di pagamento dovranno essere identici per tutti i Distributori Automatici installati e conseguentemente funzionanti con sistema unico;
- essere dotati di chiare indicazioni sul prodotto offerto, secondo le vigenti disposizioni, e sul prezzo raggiungibile con monete (minimo € 0,05 centesimi) di diversa pezzatura, Chiavetta, Carta magnetica e/o App;
- essere dotati di sistemi di rilevazione del prezzo ed eventuale dettaglio della composizione dei Prodotti mediante selezione da tastiera;
- segnalare chiaramente, a beneficio degli utenti, l’eventuale indisponibilità dei singoli Prodotti;
- essere posizionati in modo da permettere una sicura e corretta pulizia del pavimento sottostante e adiacente;
- riportare una targhetta con il nominativo e la ragione sociale dell’Impresa affidataria ed il suo recapito oltre al nominativo e recapito del referente cui rivolgersi in caso d’urgenza;
- essere dotati di contatore per rilevare i consumi nel caso in cui l’impianto della corrente elettrica e dell’acqua non siano già predisposti al rilevamento dei consumi.

I Distributori di bevande calde dovranno, inoltre, possedere:

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

ART. 19.3 – CARATTERISTICHE SPECIFICHE DEI DISTRIBUTORI DI ACQUA POTABILE MICROFILTRATA

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

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

- l’erogatore deve essere dotato di un contatore che misuri l’acqua prelevata dalla rete;
- la cannetta dell’erogatore non dovrà consentire l’attacco di tubazioni esterne.

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

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

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

ART. 19.4 – NORME PER IMPIANTI, ALLACCIAMENTI ELETTRICI E COLLEGAMENTI IDRAULICI

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

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

Il collegamento idrico dovrà essere realizzato a cura e spese del Concessionario, secondo norme di buona tecnica, garantendo la conformità del collegamento all’attacco alla rete idrica che sarà messo a disposizione, a cura della Stazione Appaltante, in prossimità delle apparecchiature da installare. La qualità dell’acqua che verrà erogata dall’Istituto sarà verificata, da un Ente competente ad effettuare le analisi microbiologiche, prima della messa in esercizio dei Distributori, siano essi Distributori di bevande calde che erogatori di acqua potabile, direttamente dal rubinetto a cui i Distributori verranno allacciati.

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

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

ART. 20 – MANUTENZIONI DI COMPETENZA DEL CONCESSIONARIO

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

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

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

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

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

ART. 20.1 – MANUTENZIONE ORDINARIA

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

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

ART. 20.2 – MANUTENZIONE STRAORDINARIA

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

Il Concessionario dovrà eseguire gli interventi di assistenza presso le sedi indicate dall’Istituto, al fine di eliminare qualsiasi malfunzionamento e a ripristinare la piena e perfetta operatività e funzionalità del Servizio, entro il termine massimo di 24 ore solari afferenti a giorni feriali decorrenti dalla segnalazione del malfunzionamento da parte dell’Istituto, pena l’applicazione della penale di cui all’art. 31 del Capitolato.

Qualora l’entità degli interventi da eseguire non consenta di ripristinare la piena e perfetta operatività e funzionalità del Servizio entro il predetto termine massimo stabilito, l’Affidatario dovrà provvedere alla sostituzione dell’attrezzatura danneggiata con altra attrezzatura aventi caratteristiche tecniche equivalenti o superiori a quello in stato di fermo, senza alcun onere aggiuntivo per l’Istituto, entro il termine massimo di 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 dalla Stazione Appaltante, previo adempimento delle formalità amministrative dovute per legge a carico del Concessionario, che provvederà a verificarne anche la corretta esecuzione.

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

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

ART. 20.3 – PICCOLA MANUTENZIONE

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

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

ART. 21 – MANUTENZIONI DI COMPETENZA DELL’ISTITUZIONE SCOLASTICA

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

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

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

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

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

Il Concessionario sarà tenuto a pulire periodicamente i Distributori Automatici.

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

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

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

ART. 23 – RIFIUTI E MATERIALI DI RISULTA

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

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dal Servizio, a seguito del consumo dei prodotti offerti mediante la Distribuzione Automatica, devono essere raccolti, a cura e spese del Concessionario, negli appositi sacchetti e convogliati in giornata presso gli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

Il Concessionario deve assicurare la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti derivanti dai prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione dei Distributori Automatici in conformità alla normativa vigente, nel mantenimento dell’igiene e salubrità dell’ambiente.

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

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.

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.

L’aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall’amministrazione comunale.

Il Concessionario deve installare a propria cura e spese un adeguato numero di recipienti porta rifiuti idonei per la raccolta differenziata. I contenitori devono essere di diverso colore ed evidenziare e specificare chiaramente le tipologie di rifiuti contenuti (ad esempio: plastica, lattine, rifiuti solidi urbani).

I contenitori devono, altresì, essere dotati di coperchio a ritorno automatico, puntualmente vuotati e mantenuti in perfette condizioni igieniche a cura del Concessionario medesimo, nelle due giornate settimanali non consecutive che saranno successivamente concordate con la Stazione Appaltante.

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

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

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

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

ART. 24 – DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI SICUREZZA

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

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

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

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

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

Il Concessionario sarà tenuto:

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

TITOLO VI – DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI

ART. 25 – DOCUMENTAZIONE PER I CONTROLLI DI CONFORMITÀ

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

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

- piano gestionale del Servizio di Distribuzione Automatica (Capitolato Tecnico ed Offerta Tecnica);
- verbale di consegna;
- elenco del personale, copia dei relativi *curricula*;
- programma di turnazione del personale;
- registro presenze del personale in servizio (posto all'ingresso);
- piano della formazione per il personale;

- piano di autocontrollo in conformità al Regolamento CE n. 852/2004 ed evidenze dell’applicazione della tracciabilità dei prodotti alimentari ai sensi del Regolamento CE n. 178/2002;
- documentazione e Piani previsti dal D.Lgs. n. 81/2008 (DVR, Piano di emergenza, ecc.);
- piano di gestione delle pulizie dei Distributori Automatici;
- registro delle manutenzioni.

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

ART. 26 – DISPOSIZIONI GENERALI

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

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

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

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

I controlli riguarderanno:

1. Controlli a vista del Servizio dei quali si fornisce di seguito un elenco a titolo esemplificativo e non esaustivo:
 - modalità e tempi di conservazione degli alimenti;
 - qualità degli alimenti offerti in vendita;
 - etichettatura di alimenti e prodotti detergenti;
 - modalità di impegno dei sanificanti;
 - caratteristiche dei sanificanti;
 - modalità e tempi di sgombero dei rifiuti;
 - verifica del corretto uso degli Impianti;
 - stato igienico degli Impianti e dei Distributori Automatici;
 - interventi di manutenzione a carico del gestore;
 - stato igienico sanitario del personale addetto;
 - organizzazione del personale e organigramma;

- pulizia dei Distributori Automatici.
2. Controlli delle procedure adottate ai sensi delle vigenti normative sull’igiene dei prodotti alimentari: detti controlli riguarderanno la congruità delle procedure quotidianamente realizzate rispetto al piano HACCP di cui il Concessionario è tenuto a fornirne copia, prima dell’avvio del Servizio, al Direttore dell’esecuzione del Contratto ed al manuale specificamente adottato sulla base delle normative vigenti.

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

ART. 27 – CUSTOMER SATISFACTION

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

A tal fine il Concessionario, in accordo con l’Istituzione Scolastica, deve predisporre un apposito modulo che costituirà lo strumento di misurazione della soddisfazione degli utenti nei confronti dei servizi prestati. Dette rilevazioni devono essere effettuate almeno [3] volte per ciascun anno di svolgimento del Servizio e la prima deve essere effettuata non prima di [4] mesi dall’attivazione del Servizio. Tali rilevazioni devono essere strutturate per la misurazione della qualità percepita del Servizio reso almeno in ordine ai seguenti livelli:

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

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

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

TITOLO VIII – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E TUTELA DELLA RISERVATEZZA

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

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

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

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

TITOLO IX – PUBBLICITÀ

ART. 29 – PUBBLICITÀ

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

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

TITOLO X – ASPETTI CONTRATTUALI

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

Il Concessionario dovrà garantire la continuità del Servizio.

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

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

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

In ogni caso l’Affidatario non potrà sospendere il Servizio eccedendo irregolarità di controprestazioni.

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

INADEMPIENZA		IMPORTO PENALE (espresso in euro)
A	Mancato rispetto dei termini per l’installazione dei Distributori Automatici (Art. 7 del presente Capitolato)	[40 Euro] per ogni giorno lavorativo di ritardo
B	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)	[60 Euro] per ogni giorno lavorativo di ritardo
C	Mancato rispetto delle tempistiche per lo svolgimento degli interventi di pulizia, sanificazione e disinfezione che scaturiranno in sede di offerta indicate nel proprio Piano di igiene e pulizia (Art. 22 del presente Capitolato).	Prima infrazione [60 euro] Infrazioni successive [120 euro]
D	Omissione o mancato rispetto dei termini per gli interventi di manutenzione da parte del Concessionario (Art. 20 del presente Capitolato).	5 euro per ogni giorno lavorativo di ritardo
E	Mancato rispetto dei tempi d’intervento massimi per il rifornimento e/o riassortimento dei Distributori Automatici (Art.12 del presente Capitolato).	[200 euro] per ogni giorno di ritardo
F	Mancata corresponsione del Canone concessorio annuo entro le scadenze stabilite (Art. 6 del presente Capitolato).	[10 euro] per ogni giorno lavorativo di ritardo
G	Rifiuto ingiustificato di sottoporsi ai controlli e alle verifiche, degli incaricati del Ministero del monitoraggio del Servizio (Titolo VII del presente Capitolato).	300 euro per ogni violazione accertata
H	Inadempimenti e violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali in tema d’igiene e sicurezza degli alimenti, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del Servizio (Art. 16 del presente Capitolato).	[500 euro] per ogni violazione accertata
I	Mancato rispetto della normativa vigente e richiamata nel presente Capitolato relativa alla gestione dei rifiuti ed in particolare a quanto previsto per la raccolta differenziata (Art. 23 del presente Capitolato).	[500 euro] per ogni violazione accertata
L	Rifornimento dei Distributori Automatici con Prodotti non conformi a quelli indicati nel Catalogo dei prodotti e in violazione dei divieti prescritti dal presente Capitolato e dalla normativa vigente (Art.15 del presente Capitolato).	[70 euro] per ogni violazione accertata

PCIC81700C - AC45248 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0001149 - 05/02/2026 - I.1 - U

INADEMPIENZA		IMPORTO PENALE (espresso in euro)
M	Presenza nei Distributori di Prodotti scaduti da meno di 30 giorni (Art. 15 del presente Capitolato).	[30 euro] per ogni violazione accertata
N	Presenza nei Distributori di Prodotti scaduti da oltre 30 giorni (Art. 15 del presente Capitolato).	[1000 euro] per ogni violazione accertata
O	Presenza nei Distributori di bevande fredde ed alimenti preconfezionati di bottigliette di acqua naturale e/o frizzante non conformi alle caratteristiche previste (Art. 15 del presente Capitolato).	[200 euro] per ogni violazione accertata
P	Presenza nei Distributori di bevande calde di bicchieri e palette non conformi alle caratteristiche previste (Art. 15 del presente Capitolato).	[80 euro] 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 c.c., previa comunicazione da farsi al Concessionario via PEC, nei seguenti casi:

- a) qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti di ordine generale, d’idoneità professionale, di capacità economica e finanziaria e di capacità tecnica e professionale (artt. 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 c.c., ogni variazione rispetto ai requisiti dichiarati e accertati prima della sottoscrizione del Contratto;
- c) sospensione, da parte delle autorità competenti, del Servizio in caso di sopravvenuta mancanza di uno dei requisiti e/o delle condizioni previste dalla normativa vigente;
- d) manifesta incapacità nell'esecuzione del Servizio, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;
- e) ritardo nell'avvio del Servizio superiore a [5] giorni rispetto al termine convenuto;
- f) grave inadempienza accertata alle norme di legge riguardanti la prevenzione degli infortuni, la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro;
- g) violazioni delle norme che disciplinano l'emersione del lavoro sommerso di cui all'art. 1 bis della L. n. 383/2001 come sostituito dal D.L. n. 210/2002, convertito in L. n. 266/2002;
- h) esecuzione del Servizio con personale non regolarmente assunto o contrattualizzato e irregolarità, di qualsiasi tipo, riguardanti gli obblighi retributivi, contributivi e assicurativi nei confronti del personale;
- i) interruzione parziale o totale del Servizio senza giustificato motivo;
- j) cessione, anche parziale, del Contratto;
- k) apertura di una procedura di fallimento, liquidazione, concordato preventivo ed equivalenti a carico del Concessionario;
- l) inosservanza riguardo qualsiasi debito Contratto dal Concessionario per l'esercizio dell'attività;

- m) inosservanza degli obblighi dettati dalla L. n. 136/2010, “Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia”, in tema di tracciabilità dei flussi finanziari;
- n) qualora l’importo delle penali applicate dovesse superare il 10% del valore economico massimo dell’importo del Contratto;
- o) mancata reintegrazione delle cauzioni eventualmente escusse entro il termine di 10 giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell’Istituzione Scolastica;
- p) qualora il Concessionario non sia in grado di provare, in qualsiasi momento, la copertura assicurativa;
- q) mancato rispetto dell’Amministrazione e delle Istituzioni in generale, a totale incondizionato giudizio della Stazione Appaltante;
- r) reiterati inadempimenti e violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali, in tema d’igiene degli alimenti e di sicurezza, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del Servizio, a totale incondizionato giudizio dell’Amministrazione;
- s) presenza nei Distributori Automatici di bevanda alcolica o superalcolica e/o tabacchi o prodotti contenente tabacchi;
- t) dopo n. 3 contestazioni formali, intervenute nell’arco di 12 mesi, per le quali non siano pervenute o non siano state accolte, da parte della Stazione Appaltante, le giustificazioni dell’Affidatario;
- u) qualora ogni altra fattispecie d’inadempimento e/o irregolarità faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il Contratto, a totale incondizionato giudizio dell’Istituzione Scolastica.

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

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

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

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

ART. 33 – CESSIONE DEI CREDITI

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

ART. 34 – TRACCIABILITA’ DEI FLUSSI FINANZIARI

L’Affidatario, in sede di stipula del Contratto, dovrà indicare un conto corrente dedicato, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche, ai sensi dell’art. 3 della L. 136/2010 e s.m.i., specificando le generalità ed il

codice fiscale dei soggetti abilitati ad operare sullo stesso. Inoltre, dovrà dichiarare di assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti nella predetta legge. La violazione del presente obbligo determinerà la risoluzione di diritto del Contratto.

ART. 35 – RECESSO

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

L’Istituzione Scolastica potrà, pertanto, recedere dal presente Contratto in ogni momento, anche in deroga a quanto previsto dall’art. 1671 c.c., dandone comunicazione al Concessionario mediante raccomandata con ricevuta di ritorno, con preavviso di almeno [5] giorni solari rispetto agli effetti del recesso, decorsi i quali il Concessionario sarà tenuto alla riconsegna dei locali nello stato in cui si trovavo prima della stipula del Contratto.

ART. 36 – CAUZIONE DEFINITIVA

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

ART. 37 – ASSICURAZIONI

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

In particolare, l’Affidatario dovrà presentare **una Responsabilità Civile verso Terzi (RCT)**: per danni, di qualsiasi natura, diretti e indiretti arrecati a persone, cose o animali da atti eseguiti o ordinati da dipendenti e/o collaboratori dell’Affidatario o comunque in dipendenza diretta o indiretta dall’esecuzione del Servizio. Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale “unico” di garanzia per sinistro non inferiore a **€ [3.000.000] (euro tremilioni/00)** e **€ [13.500] (euro tredicimilacinquecento/00)** per persona 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 dei Distributori Automatici e/o degli Impianti, per eventuale interruzione o mancanza di energia elettrica, per eventuali furti, manomissioni, danni e guasti arrecati da terzi ai Distributori Automatici e agli Impianti, per incendi.

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

ART. 38 – DIVIETI

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

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

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

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

TITOLO XI – OSSERVANZA NORMATIVA E RESPONSABILITA’ PER DANNI

ART. 39 – OSSERVANZA NORMATIVA E RESPONSABILITA’ PER DANNI

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

Il Concessionario ed il personale dipendente hanno accesso nei locali della Stazione Appaltante per il solo fine della gestione del Servizio di Distribuzione Automatica nell’osservanza delle disposizioni dell’Istituzione Scolastica stessa. Il Concessionario solleva pienamente la Stazione Appaltante da ogni responsabilità per danni ed infortuni

che, nell’avvalersi delle facoltà consentite dal presente affidamento, possano derivare ai suoi somministratori e dipendenti, come pure solleva la Stazione Appaltante da ogni molestia o azione di qualunque natura che provengano da terzi a causa del presente Contratto.

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

ART. 40 – FORO COMPETENTE

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

Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO COMPRENSIVO "CARDINALE AGOSTINO CASAROLI"

Via Verdi, 6 – 29015 Castel San Giovanni(PC)

tel. 0523/842788 fax. 0523/882247

C.F. 80011290337 – Cod. Mecc.PCIC81700C

e-mail: pcic81700c@istruzione.it – PEC:pcic81700c@pec.istruzione.it

SITO: www.comprendivo-csq.edu.it

Prot. 1149 del 5.2.2026

Castel San Giovanni, 05.02.2026

Allegato "A" al Capitolato tecnico

LISTINO DEI PREZZI UNITARI DEI PRODOTTI

Oggetto: Procedura negoziata senza pubblicazione di un bando di gara per l'affidamento della Concessione del Servizio di ristorazione mediante distributori automatici, ai sensi dell'art. 176 e SS del D. Lgs. n. 36/2023, mediante Richiesta di offerta (RDO APERTA) aperta sulla piattaforma MePA (Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione), per i seguenti anni 2026/2031, per un importo stimato pari a € 80.870,00

Listino prezzi Distributori Automatici			
BEVANDE CALDE		Prezzo unitario IVA esclusa	Prezzo unitario IVA 10% inclusa
1	Caffè espresso	€ 0,45	€ 0,50
2	Caffè espresso lungo	€ 0,45	€ 0,50
3	Caffè espresso macchiato	€ 0,45	€ 0,50
	Caffè espresso decaffeinato		
	Caffè espresso decaffeinato macchiato		
4	Caffè d'orzo corto	€ 0,45	€ 0,50
5	Caffè con gingseng	€ 0,45	€ 0,50

PCIC81700C - AC45248 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0001149 - 05/02/2026 - I.1 - U



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



UNIONE EUROPEA

Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale



LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI
PNRR ISTRUZIONE



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO COMPRENSIVO "CARDINALE AGOSTINO CASAROLI"

Via Verdi, 6 – 29015 Castel San Giovanni(PC)

tel. 0523/842788 fax. 0523/882247

C.F. 80011290337 – Cod. Mecc.PCIC81700C

e-mail: pcic81700c@istruzione.it – PEC: pcic81700c@pec.istruzione.it

SITO: www.comprendivo-csq.edu.it

6	Caffè con ginseng macchiato	€ 0,45	€ 0,50
7	Cappuccino	€ 0,45	€ 0,50
8	Cappuccino decaffeinato	€ 0,45	€ 0,50
9	Cappuccino con cioccolato	€ 0,45	€ 0,50
10	Cappuccino d'orzo	€ 0,45	€ 0,50
11	Latte	€ 0,45	€ 0,50
12	Latte macchiato	€ 0,45	€ 0,50
	Latte con cioccolato		
13	Cioccolato	€ 0,45	€ 0,50
14	Cioccolato al latte	€ 0,45	€ 0,50
15	Caffè espresso	€ 0,45	€ 0,50

PCIC81700C - AC45248 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0001149 - 05/02/2026 - I.1 - U



Cofinanziato
dall'Unione europea



Ministero dell'Istruzione e del Merito

Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO COMPRENSIVO "CARDINALE AGOSTINO CASAROLI"

Via Verdi, 6 – 29015 Castel San Giovanni(PC)

tel. 0523/842788 fax. 0523/882247

C.F. 80011290337 – Cod. Mecc.PCIC81700C

e-mail: pcic81700c@istruzione.it – PEC:pcic81700c@pec.istruzione.it

SITO: www.comprendivo-csq.edu.it

ALTRE BEVANDE CALDE		Prezzo unitario IVA esclusa	Prezzo unitario IVA 10% inclusa
16	Latte macchiato	€ 0,45	€ 0,50
17	Tè al limone	€ 0,45	€ 0,50
18	Cioccolata calda	€ 0,45	€ 0,50
19	Latte e cioccolato	€ 0,45	€ 0,50
20	Bicchiere vuoto 22%	€ 0,08	€ 0,10
BEVANDE FREDDI		Prezzo unitario IVA esclusa	Prezzo unitario IVA 10% inclusa
21	Acqua naturale (bottiglie da 500 ml) con residuo fisso non superiore a 1500 mg/l)	€ 0,45	€ 0,50
22	Acqua frizzante (bottiglie da 500 ml)	€ 0,45	€ 0,50
23	The freddo al limone, pesca, verde da 500 ml (Ad esempio: San Benedetto, Nestea, Twinings), anche in versione senza zucchero	€ 1,18	€ 1,30
24	Succhi di frutta in tetrapak da 200 ml, di qualsiasi tipologia o gusto particolare, anche in versione senza zucchero	€ 0,91	€ 1,00
25	Succhi di frutta in PET 250 ml di qualsiasi tipologia o gusto particolare anche in versione senza zucchero	€ 0,91	€ 1,00
SNACK SALATI		Prezzo unitario IVA esclusa	Prezzo unitario IVA 10% inclusa
26	Patatine in busta (vari gusti) gr. 25	€ 0,73	€ 0,80

Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO COMPRENSIVO "CARDINALE AGOSTINO CASAROLI"

Via Verdi, 6 – 29015 Castel San Giovanni(PC)

tel. 0523/842788 fax. 0523/882247

C.F. 80011290337 – Cod. Mecc.PCIC81700C

e-mail: pcic81700c@istruzione.it – PEC:pcic81700c@pec.istruzione.it

SITO: www.comprendivo-csq.edu.it

27	Crocanti salati gr. 40/50 quali: ad es. Croccantelle, schiacciatine, crackers Pavesi (vari gusti), tarallini, sticks	€ 0,64	€ 0,70
PRODOTTI FRESCHI		Prezzo unitario IVA esclusa	Prezzo unitario IVA 10% inclusa
28	Piadinette, panini, sandwich, focacce ripiene anche per celiaci, vegetariani e vegani	€ 1,82	€ 2,00
29	Tramezzini (2 pezzi) anche per celiaci, vegetariani e vegani	€ 1,82	€ 2,00
30	Tramezzini DA 1 PEZZO anche per celiaci, vegetariani e vegani	€ 1,82	€ 2,00
31	Formaggio fresco in pezzi (Parmigiano Reggiano e/o Grana Padano)	€ 1,82	€ 2,00
32	Confezioni di frutta fresca	€ 1,82	€ 2,00
33	Confezioni di insalata pronta da	€ 3,64	€ 4,00
34	Confezioni di insalatone miste	€ 3,64	€ 4,00
SNACK DOLCI		Prezzo unitario IVA esclusa	Prezzo unitario IVA 10% inclusa
35	Snack classici (A titolo esemplificativo e non esaustivo: Kinder bueno, Kit Kat, Snickers, M&Ms, Mars, Kinder barrette cioccolato)	€ 0,91	€1,00
36	Merendine da frigo (Ad esempio: Kinder, Fiesta, Delice, Fetta a latte, Pinguì, Paradiso)	€ 0,73	€ 0,80
37	Merendine da forno (Ad esempio: Crostatine, cornetti, krapfen, frolle), anche per celiaci, vegani e vegetariani	€ 0,91	€1,00

Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO COMPRENSIVO "CARDINALE AGOSTINO CASAROLI"

Via Verdi, 6 – 29015 Castel San Giovanni(PC)

tel. 0523/842788 fax. 0523/882247

C.F. 80011290337 – Cod. Mecc.PCIC81700C

e-mail: pcic81700c@istruzione.it – PEC:pcic81700c@pec.istruzione.it

SITO: www.comprendivo-csq.edu.it

38	Snacks dietetici/ipocalorici (Ad esempio: barrette Kellogg's, Vitasnella, Pavesini, Riso Scotti), anche per celiaci, vegetariani e vegani	€ 0,91	€1,00
39	Confezione di frutta secca (Ad esempio: mandorle, noci)	€ 0,91	€1,00
40	Confezioni di biscotti (Ad esempio: Oreo, Ringo e Wafer Locker)	€ 0,91	€1,00
41	Yogurt da bere	€ 0,91	€1,00

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Maria Cristina

DRAGONI

(Documento firmato digitalmente)



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale

Ministero dell'Istruzione e del Merito



ISTITUTO COMPRENSIVO "CARDINALE AGOSTINO CASAROLI"

Via Verdi, 6 – 29015 Castel San Giovanni(PC)

tel. 0523/842788

C.F. 80011290337 – Cod. Mecc.PCIC81700C

e-mail: pcic81700c@istruzione.it – PEC:pcic81700c@pec.istruzione.it

SITO: <https://www.comprendivo-csg.edu.it>

Protocollo come da segnatura

Castel San Giovanni, 05/02/2026

Allegato "B" al Capitolato tecnico

MATRICE DEI RISCHI

Oggetto: Procedura negoziata senza pubblicazione di un bando di gara per l'affidamento della Concessione del Servizio di ristorazione mediante distributori automatici, ai sensi dell'art. 187 del D.Lgs. n. 36/2023, mediante Richiesta di offerta evoluta (RdO APERTA) aperta a tutti gli operatori economici iscritti sulla piattaforma MePA (Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione), per i seguenti anni 2026/2031, per un importo stimato pari a € 80.870,00

PCIC81700C - AC45248 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0001149 - 05/02/2026 - I.1 - U

TIPO DI RISCHIO	DESCRIZIONE	PROBABILITA' DEL VERIFICARSI DEL RISCHIO	CONSEGUENZE LEGATE AL VERIFICARSI DEL RISCHIO	MAGGIORI COSTI E/O RITARDI ASSOCIATI AL VERIFICARSI DEL RISCHIO (BASE ANNUALE)	STRUMENTI PER LA MITIGAZIONE DEL RISCHIO	RISCHIO A CARICO DEL PUBBLICO (Si/No)	RISCHIO A CARICO DEL PRIVATO (Si/No)	INFORMAZIONI IN MERITO ALL'ALLOCAZIONE DEL RISCHIO	ARTICOLO CHE IDENTIFICA IL RISCHIO	NOTE
Rischio di progettazione	rischio connesso alla sopravvenienza di necessari interventi di modifica del progetto, derivanti da errori o omissioni di progettazione, tali da incidere significativamente su tempi e costi di realizzazione dell'opera	N.A.								Trattandosi di un rischio connesso alla realizzazione di opere/costruzioni e trattandosi di una concessione di spazi e servizi, non è applicabile
Rischio di esecuzione	rischio di esecuzione dell'opera difforme dal progetto, collegato al mancato rispetto degli standard di progetto	N.A.								
Rischio legato ai fattori produttivi	rischio di aumento del costo dei fattori produttivi o di inadeguatezza o indisponibilità di quelli previsti nel progetto	N.A.								
Rischio di errata valutazione dei costi o dei tempi	rischio di errata valutazione dei costi e tempi di costruzione	N.A.								

Rischio di inadempimenti contrattuali	rischio di inadempimenti contrattuali di fornitori e subappaltatori	N.A.								
Rischio tecnologico	rischio di inaffidabilità e inadeguatezza della tecnologia utilizzata	N.A.								
Rischio di contrazione della domanda di mercato	rischio di contrazione della domanda di mercato, ossia di riduzione della domanda complessiva del mercato relativa al servizio, che si riflette anche su quella dell'operatore economico	Minima				No	Si			può essere calcolato sulla base della serie storica degli ultimi 3 o 5 anni del numero degli alunni iscritti e i dipendenti. Le oscillazioni non sono tali da incidere
Rischio di contrazione della domanda specifica	rischio di contrazione della domanda specifica, collegato all'insorgere nel mercato di riferimento di un'offerta competitiva di altri operatori	Nulla				No	No			in maniera significativa. Nessun altro operatore potrà inserirsi autonomamente nel
Rischio di manutenzione straordinaria	rischio di manutenzione straordinaria, non preventivata, derivante da una progettazione o costruzione non adeguata,	con conseguenze aume								mercato di riferimento nto dei costi

N.A.

può essere considerato
nonapplicabile in
quanto non vi
sono attività di
progettazione
della struttura

Rischio di performance	rischio che la struttura messa a disposizione o i servizi erogati non siano conformi agli indicatori chiave di prestazione (Key Performance Indicator - KPI) elaborati preventivamente in relazione all'oggetto e alle caratteristiche del contratto o agli standard tecnici e funzionali prestabiliti	Minima	Applicazione di penali			No	Si		può essere quantificato come gli interessi finanziari e i costi di ammortamento che l'operatore sostiene indipendentemente dall'avvio dell'attività
Rischio di indisponibilità	rischio di indisponibilità totale o parziale della struttura da mettere a disposizione e/o dei servizi da erogare	Nulla				No	Si		non viene applicato, trattandosi di una concessione di spazi e servizi, al netto di modifiche strutturali dei locali che prevedano la realizzazione di un progetto per la creazione di un'opera o una costruzione.
Rischio di ommissionamento	rischio che l'opera non riceva il consenso, da parte di altri soggetti pubblici o della collettività (portatori d'interessi nei confronti dell'opera da realizzare), con conseguenti ritardi nella realizzazione e insorgere di contenziosi, ovvero nei casi estremi, con il conseguente venir meno della procedura o dell'affidamento	N.A.							Essendo connesso alla realizzazione di opere/costruzioni, in questa sede non viene applicato

Rischio amministrativo	rischio connesso al notevole ritardo o al diniego nel rilascio di autorizzazioni (pareri, permessi, licenze, nulla osta, etc.) da parte di soggetti pubblici e privati competenti, o anche al rilascio dell'autorizzazione con prescrizioni, con conseguenti ritardi nella realizzazione	Nulla					No	Si		può comportare, nei casi estremi, il venir meno della procedura o dell'affidamento
Rischio espropri	rischio connesso a ritardi da espropri o a maggiori costi di esproprio per errata progettazione e/o stima	N.A.								essendo connesso alla realizzazione di opere/costruzioni, in questa sede non viene applicato
Rischio ambientale e/o archeologico	rischio legato alle condizioni del terreno, nonché di bonifica dovuta alla contaminazione del suolo e rischio di ritrovamenti archeologici, con conseguenti ritardi nella realizzazione dell'opera e incremento di costi per il risanamento ambientale o la tutela archeologica	N.A.								Essendo connesso alla realizzazione di opere/costruzioni, in questa sede non viene applicato
Rischio normativo-politico-regolamentare	rischio derivante da modifiche dell'assetto regolatorio e da decisioni politiche programmatiche non prevedibili contrattualmente con conseguente aumento dei costi per l'adeguamento. Anche tale rischio può comportare, nei casi estremi, il venir meno della procedura o dell'affidamento	Minima					No	Si		può comportare, nei casi estremi, il venir meno della procedura o dell'affidamento

Rischio finanziario	rischio che si concretizza in un aumento dei tassi di interesse e/o di mancato rimborso di una o più rate di finanziamento, con conseguente aumento dei costi o impossibilità di proseguire nell'operazione	Nulla				No	Si			
Rischio di insolvenza	rischio di insolvenza dei soggetti che devono pagare il prezzo dei servizi offerti	Nulla				No	Si			
Rischio delle relazioni industriali	rischio legato alle relazioni con altri soggetti (parti sociali) che influenzino negativamente costi e tempi della consegna	N.A.								non applicabile, essendo il concessionario stesso che si occupa del
Rischio di valore residuale	rischio di restituzione alla fine del rapporto contrattuale di un bene di valore inferiore alle attese	Bassa				No	Si			rifornimento del distributore
Rischio di obsolescenza tecnica	rischio legato ad una più rapida obsolescenza tecnica degli impianti, incidente sui costi di manutenzione e/o sugli standard tecnici e funzionali prestabiliti	Minima	aumento dei costi legato ad un numero maggiore di interventi di manutenzione o ad una ridotta efficienza dei							

Rischio di interferenze	rischio di interferenze di sopra e sotto servizi, legato alla presenza nei tratti interessati dai lavori di servizi di varia natura (es. acqua, gas, energia elettrica, cavi, fibra ottica, ecc.)	N.A.							Essendo un rischio connesso alla possibilità che sorgano elementi esterni straordinari, che impediscono la fruibilità del servizio, tale rischio può considerarsi in questa sede non applicabile
-------------------------	---	------	--	--	--	--	--	--	--

Il Dirigente Scolastico
 Prof.ssa Maria Cristina
 DRAGONI
 (Documento firmato digitalmente)

Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO COMPRENSIVO "CARDINALE AGOSTINO CASAROLI"

Via Verdi, 6 – 29015 Castel San Giovanni(PC) tel. 0523/842788
C.F. 80011290337 – Cod. Mecc.PCIC81700C
e-mail: pcic81700c@istruzione.it – PEC:pcic81700c@pec.istruzione.it
SITO: <https://www.comprendivo-csg.edu.it>

Prot 001149

Data 05.02.2026

**Allegato "E" al Capitolato tecnico
PIANO ECONOMICO FINANZIARIO DI MASSIMA**

Oggetto: Procedura negoziata senza pubblicazione di un bando di gara per l'affidamento della Concessione del Servizio di ristorazione mediante distributori automatici, ai sensi dell'art. 187 del D.Lgs. n. 36/2023, mediante Richiesta di offerta evoluta (RdO APERTA) aperta a tutti gli operatori economici iscritti sulla piattaforma MePA (Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione), per i seguenti anni 2026/2031, per un importo stimato pari a € 80.870,00.

L' Istituto Comprensivo "Cardinal A.Casaroli" di Castel San Giovanni intende procedere, tramite RDO semplice senza pubblicazione di un bando di gara, all'affidamento della Concessione del Servizio di ristorazione mediante distributori automatici, ai sensi dell'art. 187 del D.Lgs. n. 36/2023, per i seguenti anni 2026/2031, da installarsi all'interno della scuola secondaria di primo grado Giuseppe Mazzini e scuola primaria Tina Pesaro dell'Istituto Comprensivo "Cardinal A.Casaroli" di Castel San Giovanni, come individuati nel Capitolato tecnico, secondo le modalità e i termini ivi indicati dall'Amministrazione concedente.

In particolare, la gestione del Servizio, da realizzarsi a cura dell'operatore economico affidatario 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, se presenti, 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 agli operatori economici le informazioni utili per la predisposizione delle offerte.

È rimessa all'operatore economico affidatario la facoltà di reperire la liquidità necessaria alla realizzazione del progetto attraverso ogni forma di finanziamento consentita dalla legge.

Art. 1 – IL CONTESTO SOCIO-ECONOMICO

Il Servizio sarà eseguito a favore, del personale docente e/o personale ATA ed eventuali ospiti esterni,

Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO COMPRENSIVO "CARDINALE AGOSTINO CASAROLI"

Via Verdi, 6 – 29015 Castel San Giovanni(PC) tel. 0523/842788
C.F. 80011290337 – Cod. Mecc.PCIC81700C
e-mail: pcic81700c@istruzione.it – PEC:pcic81700c@pec.istruzione.it
SITO: <https://www.comprendivo-csg.edu.it>

dell'istituto scolastico concedente.

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

Numero dipendenti scuola primaria Tina Pesaro	120
Numero dipendenti scuola secondaria di primo grado "Giuseppe Mazzini"	80
Capacità ricettiva massima delle sedi	220

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

Art. 2 – 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, tramite la predisposizione di un modello in grado di quantificare i costi di gestione e di manutenzione e di individuare l'equilibrio economico-finanziario complessivo dell'iniziativa.

Il modello concessorio ipotizzato prevede che sia garantito il Servizio di distribuzione automatica dal lunedì al sabato, con esclusione dei giorni festivi, dalle ore 7:30 alle ore 18:30.

Il valore della Concessione, ai sensi dell'art. 179 del D.Lgs. n. 36/2023, è stato calcolato dall'Amministrazione stimando il fatturato totale dell'operatore economico affidatario generato per tutta la durata del contratto di Concessione, al netto dell'IVA, quale corrispettivo dei servizi oggetto della Concessione stessa.

Ai fini del calcolo del fatturato stimato dell'operatore economico affidatario per le attività previste dal Capitolato tecnico, è stato preso a riferimento il Listino Prezzi di cui all'allegato "A" del Capitolato tecnico, con prezzi considerati IVA esclusa, e ipotizzato un numero medio di erogazioni giornaliere e un bacino di utenza.

Sulla base di tali ipotesi si è calcolato il fatturato presunto, pari ad € oltre IVA per ciascun anno. Pertanto, sulla base delle ipotesi sopra delineate, il valore della Concessione, per tutta la durata della stessa, al netto dell'IVA, stimato dall'Amministrazione, risulta pari ad € 80.870,00.

Art. 3 – DESCRIZIONE DEGLI INVESTIMENTI

Le spese di investimento, al netto dell'IVA, sono state stimate forfettariamente pari ad € determinate come segue:

Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO COMPRENSIVO "CARDINALE AGOSTINO CASAROLI"

Via Verdi, 6 – 29015 Castel San Giovanni(PC) tel. 0523/842788
C.F. 80011290337 – Cod. Mecc.PCIC81700C
e-mail: pcic81700c@istruzione.it – PEC:pcic81700c@pec.istruzione.it
SITO: <https://www.comprendivo-csg.edu.it>

DESCRIZIONE	NUMERO DISTRIBUTORI	IMPORTI (espressi in euro, al netto dell'IVA)
Distributore Automatico di bevande calde (AltezzaLarghezza.....profondità....PESO...)	2	€
Distributore Automatico di bevande fredde (AltezzaLarghezza.....profondità.....PESO.....)	2	€
Distributore Automatico di alimenti e succhi di frutta (AltezzaLarghezza.....profondità....PESO.....)	2	€
TOTALE INVESTIMENTI	6	€

Art. 4 – 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 negli anni successivi all'affidamento della Concessione.

L'Amministrazione, valutate le caratteristiche e le modalità di esecuzione della Concessione in oggetto, ha stimato pari ad € 100,00 (euro cento/00) annui costi per oneri relativi alla sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze.

PCIC81700C - AC45248 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0001149 - 05/02/2026 - I.1 - U

ALLEGATO C - PIANO ECONOMICO FINANZIARIO
OPERATORE ECONOMICO:

[DITTA]

Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO COMPRENSIVO "CARDINALE AGOSTINO CASAROLI"

Via Verdi, 6 – 29015 Castel San Giovanni(PC) tel. 0523/842788
C.F. 80011290337 – Cod. Mecc.PCIC81700C
e-mail: pcic81700c@istruzione.it – PEC:pcic81700c@pec.istruzione.it
SITO: <https://www.comprendivo-csg.edu.it>

PCIC81700C - AC45248 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0001149 - 05/02/2026 - I.1 - U

CONTI ECONOMICI	Anno 1	Anno 2	Anno 3	Anno 4	Anno 5	TOTALE
Fatturato medio annuo	16.174,00	16.174,00	16.174,00	16.174,00	16.174,00	80.870,00
(A) Ricavi Totali	16.174,00	16.174,00	16.174,00	16.174,00	16.174,00	80.870,00
Costo personale	2.400,00	2.400,00	2.400,00	2.400,00	2.400,00	12.000,00
Costo prodotti	5.100,00	5.100,00	5.300,00	5.300,00	5.500,00	26.300,00
Spese di trasporto	500,00	500,00	500,00	500,00	500,00	2.500,00
Utenze						-
Spese generali	2.150,00	2.180,00	2.210,00	2.240,00	2.280,00	11.060,00
Canone d'uso dei locali	1.500,00	1.500,00	1.500,00	1.500,00	1.500,00	7.500,00
Oneri diversi di gestione						-
Oneri aziendali per la sicurezza	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	
(B) Costi operativi totali	11.750,00	11.780,00	12.010,00	12.040,00	12.280,00	59.860,00
(C) Margine operativo lordo (A) - (B)	4.424,00	4.394,00	4.164,00	4.134,00	3.894,00	21.010,00
Ammortamento beni materiali	2.400,00	2.400,00	2.400,00	2.400,00	2.400,00	12.000,00
Ammortamento beni immateriali						
(D) Totale ammortamenti e accantonamenti	2.400,00	2.400,00	2.400,00	2.400,00	2.400,00	12.000,00
(E) Margine operativo netto	2.024,00	1.994,00	1.764,00	1.734,00	1.494,00	9.010,00
Oneri finanziari	-	-	-	-	-	-
(G) Utile ante imposte	2.024,00	1.994,00	1.764,00	1.734,00	1.494,00	9.010,00
(-) Imposte e tasse	662,20	747,43	683,26	674,89	607,93	3.375,69
IRES (24%)	485,76	478,56	423,36	416,16	358,56	2.162,40

Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO COMPRENSIVO "CARDINALE AGOSTINO CASAROLI"

Via Verdi, 6 – 29015 Castel San Giovanni(PC) tel. 0523/842788
C.F. 80011290337 – Cod. Mecc.PCIC81700C
e-mail: pcic81700c@istruzione.it – PEC:pcic81700c@pec.istruzione.it
SITO: <https://www.comprendivo-csg.edu.it>

IRAP (3,9%)	176,44	268,87	259,90	258,73	249,37	1.213,29
(H) Utile netto	1.361,80	1.246,57	1.080,74	1.059,11	886,07	5.634,31

Le valutazioni effettuate dall'Amministrazione per la valorizzazione delle singole componenti del conto economico previsionale dell'iniziativa sono di seguito esplicitate.

in particolare, sono stati stimati i ricavi e le principali voci di costo di cui il Concessionario potrà tener conto per verificare la sostenibilità e il raggiungimento dell'equilibrio economico-finanziario della gestione del Servizio.

Il conto economico stimato dall'Amministrazione evidenzia i proventi ipotizzabili dalla gestione del Servizio in oggetto, con riguardo alle attività ordinarie. I ricavi derivanti dalle attività ordinarie sono stati sviluppati sulla base di un listino prezzi a base di gara, ipotizzando i consumi giornalieri e un bacino di utenza, come indicato sopra, pari ad € (euro/..) annui.

La stima dei costi ha tenuto conto in particolare delle principali variabili:

- Costi per materie prime € (tenuto conto dei costi medi delle materie prime e delle quantità di prodotto consumate differenziate in relazione alla tipologia di prodotto)
- Costi per il personale € (è stato ipotizzato un impegno di trenta minuti per ogni operazione di riassortimento, considerando che è previsto un riassortimento per settimana, per 35 settimane circa;
- Costi di manutenzione € (è stato ipotizzato un impegno di 30 minuti lavorativi per ogni distributore ogni 4 settimane, per 35 settimane circa)

PCIC81700C - AC45248 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0001149 - 05/02/2026 - I.1 - U

Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO COMPRENSIVO "CARDINALE AGOSTINO CASAROLI"

Via Verdi, 6 – 29015 Castel San Giovanni(PC)

tel. 0523/842788

C.F. 80011290337 – Cod. Mecc.PCIC81700C

e-mail: pcic81700c@istruzione.it – PEC:pcic81700c@pec.istruzione.it

SITO: <https://www.comprendivo-csg.edu.it>

- Canone annuale per il servizio per la concessione in uso in via esclusiva degli spazi interni ai locali dell'Amministrazione scolastica concedente comprensivo delle spese annue che l'Istituto dovrà sostenere per i servizi di custodia di pulizia e vigilanza dei locali, nonché in generale degli oneri amministrativi connessi alla gestione del Servizio stesso pari ad € 1.500,00 (euro millecinquecento/00)
- Costi utenze (rimborsi richiesti sulla base dell'effettivo utilizzo delle macchine e di calcoli ottenuti con riferimento alle tariffe ufficiali pubblicate dall'ente competente)

Art. 5 – 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 verificassero 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.

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



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale

Ministero dell'Istruzione e del Merito



ISTITUTO COMPRENSIVO "CARDINALE AGOSTINO CASAROLI"

Via Verdi, 6 – 29015 Castel San Giovanni(PC)

tel. 0523/842788

C.F. 80011290337 – Cod. Mecc.PCIC81700C

e-mail: pcic81700c@istruzione.it – PEC:pcic81700c@pec.istruzione.it

SITO: <https://www.comprendivo-csg.edu.it>

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.

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Maria Cristina DRAGONI
(Documento firmato digitalmente)

PCIC81700C - AC45248 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0001149 - 05/02/2026 - I.1 - U



PIANO DI EMERGENZA

al Punto di Raccolta collocato sul sagrato della chiesa S. Giovanni Battista percorrendo via G. Verdi

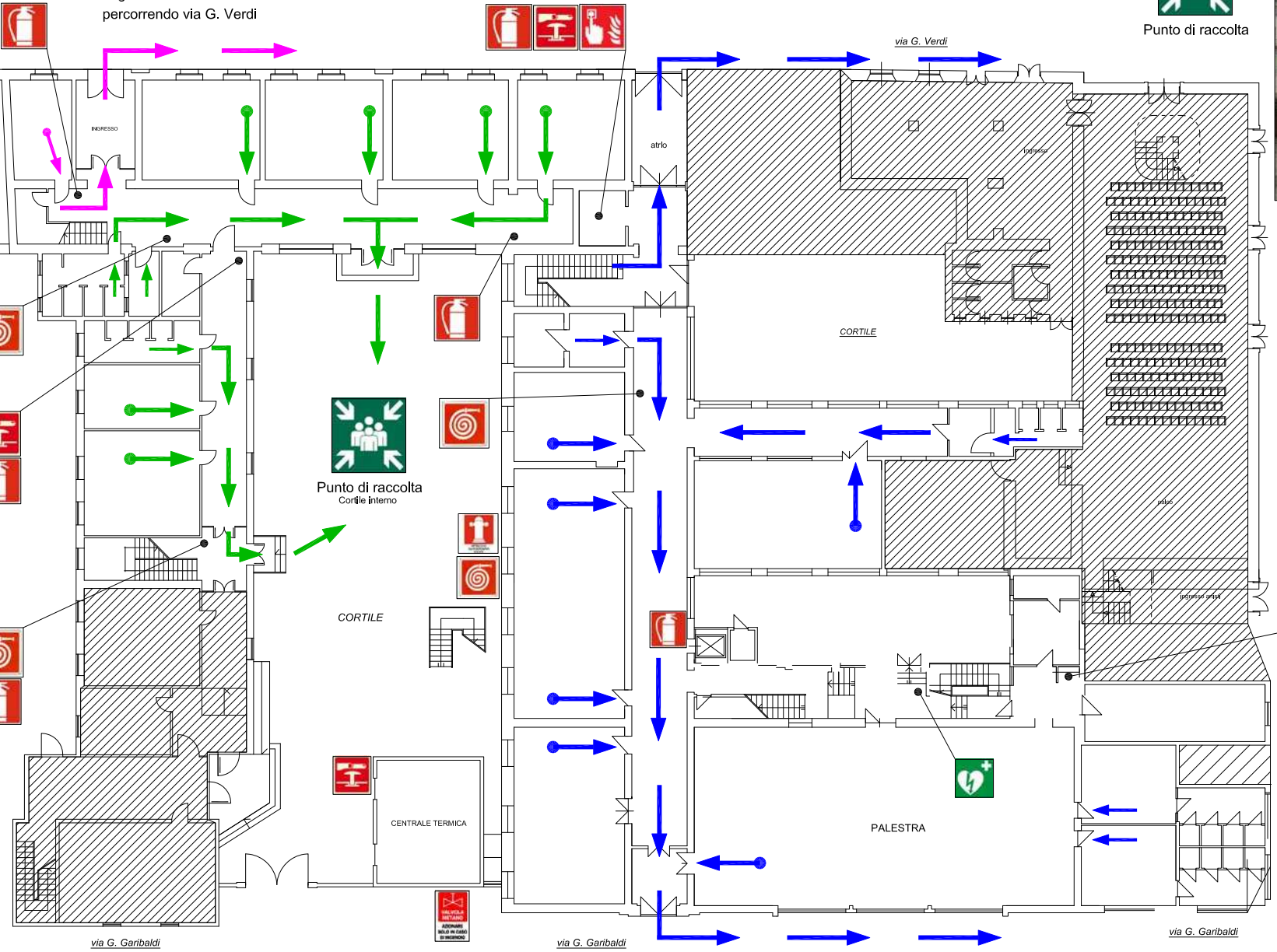


Punto di raccolta



SAGRATO CHIESA S. GIOVANNI BATTISTA

PCIC81700C - AC45248 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0001149 - 05/02/2026 - I.1 - U



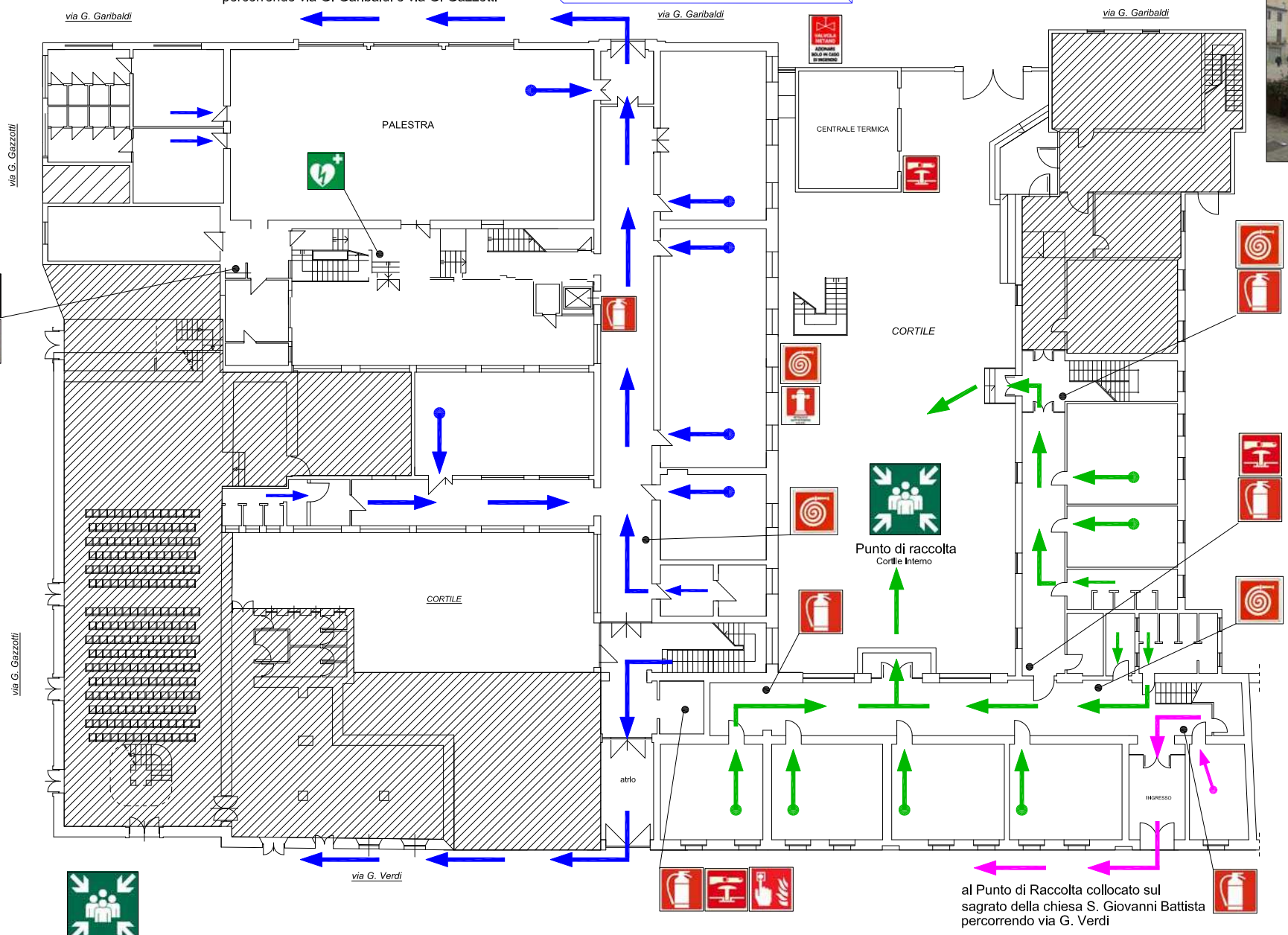
- Legenda:
- | | | | | | | | |
|--|-------------------------------|--|--------------------------|--|-------------------|--|-------------|
| | Estintore | | Allarme antincendio | | Punto di Raccolta | | Via di fuga |
| | Idrante | | Attacco autopompa VV.FF. | | D.A.E. | | Via di fuga |
| | Pulsante di sgancio elettrico | | Valvola metano | | | | Via di fuga |

al Punto di Raccolta collocato sul sagrato della chiesa S. Giovanni Battista percorrendo via G. Garibaldi e via G. Gazzotti

Istituto Comprensivo "Card. Agostino Casaroli"	
Scuola Secondaria di 1° Grado "G. Mazzini"	
Plano Terra	
Elaborazione D.V.R. 1: STUDIO AGI.COM S.R.L. Via XXV Aprile, 12 - 20070 SAN ZENONE AL LAMBRO (MI) Tel. 02 90601324 Fax 02 700527180 E-mail: info@agicomstudio.it www.agicomstudio.it	STUDIO TECNICO LEGALE CORBELLINI <small>Studio AGI.COM S.r.l.</small>

al Punto di Raccolta collocato sul sagrato della chiesa S. Giovanni Battista percorrendo via G. Garibaldi e via G. Gazzotti

PIANO DI EMERGENZA



SAGRATO CHIESA S. GIOVANNI BATTISTA



Punto di raccolta

- Legenda:
- Estintore
 - Allarme antincendio
 - Punto di Raccolta
 - Via di fuga
 - Idrante
 - Attacco autopompa VV.FF.
 - D.A.E.
 - Via di fuga
 - Pulsante di sgancio elettrico
 - Valvola metano
 - Via di fuga

al Punto di Raccolta collocato sul sagrato della chiesa S. Giovanni Battista percorrendo via G. Verdi

Istituto Comprensivo "Card. Agostino Casaroli"

Scuola Secondaria di 1° Grado "G. Mazzini"

Plano Terra

Elaborazione D.V.R.:
STUDIO AGI.COM S.R.L.
 Via XXV Aprile, 12 - 20070 SAN ZENONE AL LAMBRO (MI)
 Tel. 02 90601324 Fax 02 700527180
 E-mail: info@agicomstudio.it
www.agicomstudio.it

STUDIO TECNICO LEGALE
CORBELLINI
 Studio AGI.COM S.r.l.

PIANO DI EMERGENZA

via G. Gazzotti

via G. Gazzotti



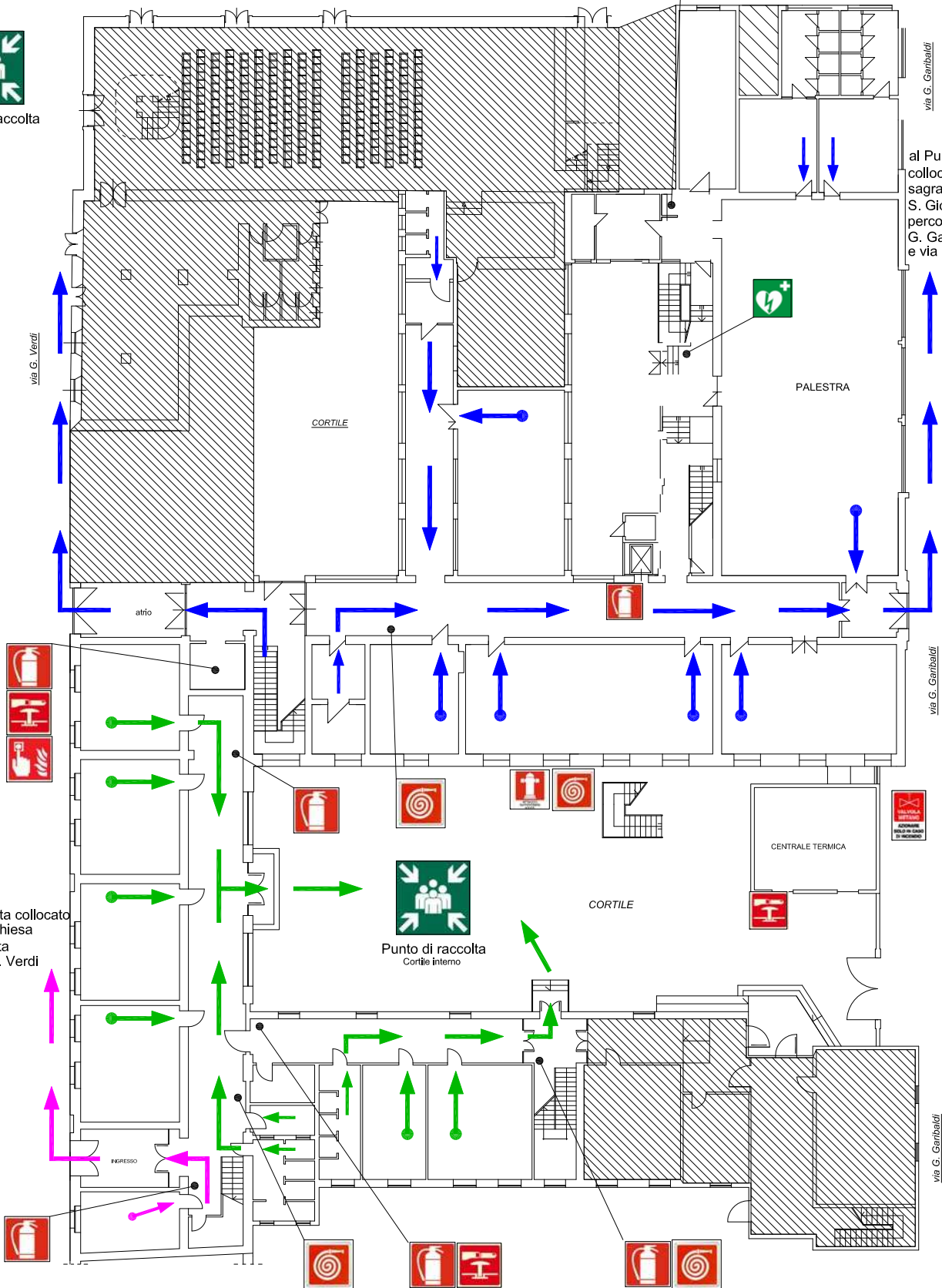
Punto di raccolta



via G. Garibaldi

al Punto di Raccolta collocato sul sagrato della chiesa S. Giovanni Battista percorrendo via G. Garibaldi e via G. Gazzotti

PCIC81700C - AC45248 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0001149 - 05/02/2026 - I.1 - U



via G. Verdi

via G. Garibaldi

via G. Garibaldi

al Punto di Raccolta collocato sul sagrato della chiesa S. Giovanni Battista percorrendo via G. Verdi

Punto di raccolta Cortile interno

- Legenda:
- Estintore
 - Allarme antincendio
 - Idrante
 - Attacco autopompa VV.FF.
 - Pulsante di sgancio elettrico
 - Valvola metano
 - Punto di Raccolta
 - D.A.E.
 - Via di fuga
 - Via di fuga
 - Via di fuga



SAGRATO CHIESA S. GIOVANNI BATTISTA

Istituto Comprensivo "Card. Agostino Casaroli"
Scuola Secondaria di 1° Grado "G. Mazzini"
Piano Terra

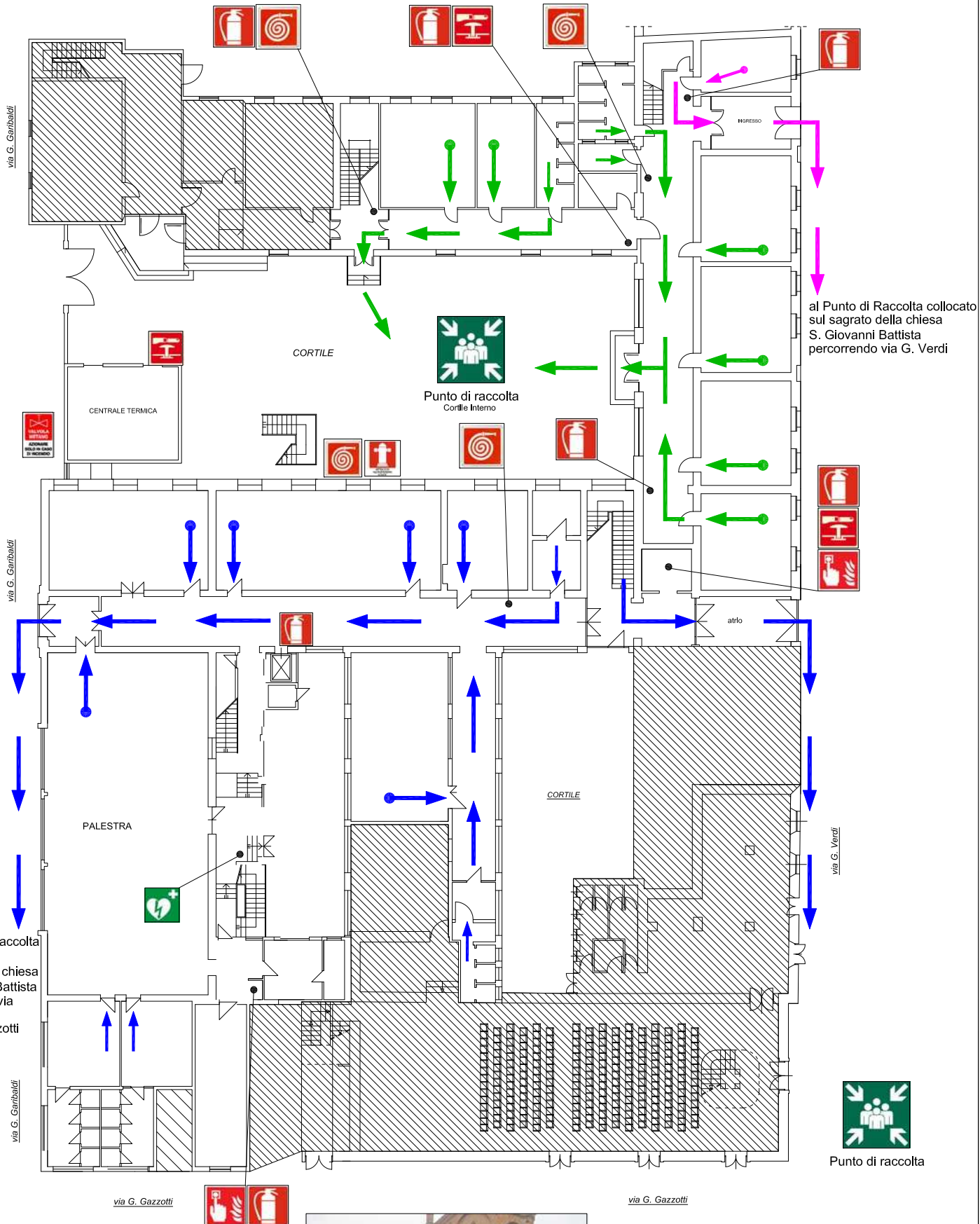
STUDIO TECNICO LEGALE

Elaborazione D.V.R. :
STUDIO AGI.COM S.R.L.
 Via XXV Aprile, 12 - 20070 SAN ZENONE AL LAMBRO (MI)
 Tel. 02 90691324 - Fax 02 70052190
 E-mail info@agicomstudio.it
www.agicomstudio.it

CORBELLINI
 Studio AGI.COM S.r.l.

PIANO DI EMERGENZA

PCIC817006 - 045248 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0001149 - 05/02/2026 - I.1 - U



al Punto di Raccolta collocato sul sagrato della chiesa S. Giovanni Battista percorrendo via G. Garibaldi e via G. Gazzotti

al Punto di Raccolta collocato sul sagrato della chiesa S. Giovanni Battista percorrendo via G. Verdi

- Legenda:**
- Estintore
 - Allarme antincendio
 - Idrante
 - Attacco autopompa VV.FF.
 - Pulsante di sgancio elettrico
 - Valvola metano
 - Punto di Raccolta
 - D.A.E.
 - Via di fuga
 - Via di fuga
 - Via di fuga



SAGRATO CHIESA S. GIOVANNI BATTISTA

Istituto Comprensivo "Card. Agostino Casaroli"
Scuola Secondaria di 1° Grado "G. Mazzini"
Piano Terra

STUDIO TECNICO LEGALE

Elaborazione D.V.R.:
STUDIO AGI.COM S.R.L.
 Via XXV Aprile, 12 - 20070 SAN ZENONE AL LAMBRO (MI)
 Tel. 02 90591324 - Fax 02 70052190
 E-mail info@agicomstudio.it
www.agicomstudio.it

CORBELLINI
 Studio AGI.COM S.r.l.

