

Milano Ristorazione S.p.A.

CONCESSIONE

Affidamento della gestione dei locali adibiti ad uso
servizio Bar Tavola Fredda e somministrazione di cibi pronti al consumo
presso l'Istituto di Via Grazia Deledda, 11 – Milano

INDICE

Art. 1 - OGGETTO	2
Art. 2 - DURATA.....	2
Art. 3 - CANONE	3
Art. 4 - UTENZA	3
Art. 5 - MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO, ORARIO E CALENDARIO	3
Art. 6 - LOCALI, MOBILI, ARREDI E ATTREZZATURE CONCESSI IN COMODATO D'USO	4
Art. 7 - PULIZIA, IGIENE E RIFIUTI	6
Art. 8 - OBBLIGHI	6
Art. 9 - QUANTITA' E QUALITA' DEI PRODOTTI OFFERTI/GENERI DI CONSUMO	7
Art. 10 - PREZZO DEI PRODOTTI	7
Art. 11 - PERSONALE.....	7
Art. 12 - DIRITTO DI CONTROLLO, TIPOLOGIA DEI CONTROLLI, CONTESTAZIONI	8
Art. 13 - PENALI.....	8
Art. 14 - ASSICURAZIONE	9
Art. 15 - DIVIETI.....	9
Art. 16 - REGISTRAZIONE DELLA CONVENZIONE	9
Art. 17 - DISPOSIZIONI PER IL TERMINE FINALE DELLA CONVENZIONE	9
Art. 18 - RISOLUZIONE DELLA CONVENZIONE	9
Art. 19 - RECESSO	10
Art. 20 - DEPOSITO CAUZIONALE	10
Art. 21 - NORMATIVA APPLICABILE.....	10
Art. 22 - FORO COMPETENTE	11
Art. 23 - DOCUMENTAZIONE DA PRODURRE ALL'AGGIUDICAZIONE	11
Art. 24 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI E ACCESSO AGLI ATTI	11
Art. 25 - CODICE ETICO, MODELLO DI ORGANIZZAZIONE, GESTIONE E CONTROLLO	12

PREMESSO CHE

- in data 22.06.2026 veniva sottoscritta Convenzione, che ivi si intende integralmente richiamata, tra il Comune di Milano e Codesta Stazione Appaltante;
- la citata Convenzione ha ad oggetto proprio la concessione in comodato d'uso gratuito a Milano Ristorazione S.p.A., da parte del Comune, dei predetti spazi allestiti, siti all'interno del Polo di via Deledda n. 11 – Milano –, per la gestione dell'attività di ristorazione/bar – tavola fredda/calda per il Civico Polo Scolastico “A. Manzoni”;
- al fine di garantire la tutela della concorrenza per il mercato, Milano Ristorazione S.p.A. ha indetto procedura ad evidenza pubblica per la gestione in concessione dei sopracitati locali ad uso ristorazione;
- a seguito dell'espletamento della procedura di gara, è risultato aggiudicatario e concessionario l'Operatore Economico _____;
- i rapporti tra Codesta Stazione Appaltante e il concessionario sono regolati dalla presente Convenzione.

Tutto ciò premesso e sulla base delle premesse che formano parte integrante del presente atto

Tra MILANO RISTORAZIONE S.p.A., (di seguito chiamata Concedente), con sede in Via B. Quaranta n. 41, 20139 Milano - partita I.V.A. 13226890153, rappresentata congiuntamente dal Dr. Davide Vincenzo Dell'Acqua, Presidente e dalla Dr.ssa Roberta Mascheroni, Direttore Acquisti e Contratti e la Corrispondente Società ____ (di seguito chiamata Concessionario/Gestore), con sede legale in Via _____ n. __, ____ Milano – Partita I.V.A. n. _____ e Cod. Fisc. n. _____, rappresentata dal Dr. _____, _____, in qualità di _____.

SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE

Art. 1 - OGGETTO

Il presente affidamento ha per oggetto la gestione dei locali, dei relativi arredi e attrezzature, adibiti ad uso servizio bar tavola fredda e somministrazione di cibi pronti al consumo, all'interno del Civico Polo Scolastico “A. Manzoni” di Via Grazia Deledda n. 11 – Milano.

Formano parte integrante della presente Convenzione i seguenti allegati:

- Allegato A - Planimetria dei locali;
- Allegato B – Modello di Offerta economica;

Si precisa che all'interno dell'Istituto sono funzionanti dei distributori automatici di alimenti e bevande gestiti direttamente dal Comune di Milano.

Art. 2 - DURATA

La gestione del servizio avrà durata di mesi 20 (venti), a partire, presumibilmente, dal 01/07/2026 al 30/06/2029, eventualmente prorogabile per un ulteriore anno, qualora il Comune di Milano e Milano Ristorazione S.p.A. rinnovino la Concessione di gestione nei modi e tempi da questa disciplinata.

È fatta salva la facoltà di Milano Ristorazione S.p.A. di procedere allo scioglimento del rapporto in caso di sopravvenute esigenze relative ad una diversa organizzazione del servizio. In tale ipotesi nessun indennizzo potrà essere riconosciuto al Concessionario per l'anticipato scioglimento.

In caso di rinuncia dopo l'aggiudicazione, il titolare dell'offerta risultata vincitrice dovrà versare una penale a Milano Ristorazione pari al corrispettivo di n. 2 (due) mensilità del canone di cui al successivo art. 3 "Canone".

Art. 3 - CANONE

Per l'utilizzo degli spazi, delle attrezzature e degli arredi per lo svolgimento dell'attività in oggetto, il Gestore dovrà versare un canone annuale di € 18.000,00.=. (diciottomila euro/00) suddiviso in dieci mensilità, al quale verrà aggiunta la quota offerta e indicata nell'allegato B modello di offerta economica.

In ogni caso, l'importo del predetto canone potrà subire modifiche sulla base delle variazioni dell'indice generale ISTAT prezzi al consumo per famiglie e operai (INDICE FOI) su base annua.

Il versamento sarà effettuato entro il 5 di ogni mese sul conto corrente bancario che verrà indicato dal competente Ufficio di Milano Ristorazione S.p.A., in n. 10 rate mensili anticipate a seconda che il servizio venga erogato fino a luglio (da settembre a luglio).

In caso di decadenza - dovuta a qualsiasi ragione - dal contratto, nessun indennizzo verrà corrisposto al Gestore.

Il canone è comprensivo delle spese di riscaldamento, acqua e luce.

Art. 4 - UTENZA

Il servizio da svolgere nei locali oggetto del presente Capitolato è destinato a:

- Allievi;
- personale della scuola;
- genitori;
- partecipanti ad attività organizzate dalla scuola;
- fornitori,
- visitatori autorizzati,
- ospiti dell'Istituzione scolastica

sia in orario diurno sia in orario serale.

Gli utenti accedono al servizio bar sulla base di scelte del tutto individuali. Milano Ristorazione S.p.A. e/o l'Istituto non garantiscono nessun flusso minimo.

Art. 5 - MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO, ORARIO E CALENDARIO

Il servizio va effettuato secondo il calendario scolastico ministeriale/regionale e in base agli adattamenti stabiliti dall'Istituto (sospensione attività didattiche e chiusura uffici), nei mesi e giorni di effettivo funzionamento della scuola, di norma per sei giorni alla settimana (salva diversa articolazione dell'orario scolastico eventualmente deliberata).

Nei giorni di totale sospensione delle attività didattiche (periodo natalizio e pasquale, periodo estivo, vacanze di altro genere) la riduzione del servizio deve essere concordata con il Dirigente Scolastico. In ogni caso il servizio bar deve essere assicurato a partire dalla data di apertura del plesso scolastico (indicativamente dal 1° settembre) e fino al termine delle attività da parte di tutte le commissioni degli Esami di Stato (indicativamente 15 luglio).

L'apertura del bar deve essere garantita indicativamente nelle seguenti fasce orarie:

dal lunedì al venerdì:

7:30 - 14:30 – 18:00 – 20:30

sabato

7:30 – 14:30

Le fasce orarie degli intervalli delle lezioni diurne - che terminano alle ore 14:05 - sono le seguenti:

- 10:30 – 10:40
- 12:20 – 12:30

Le fasce orarie degli intervalli delle lezioni serali - articolate su una fascia oraria compresa tra 15:30 – 22:35 - sono le seguenti:

- 18:40 – 18:50
- 19:55 – 20:05

Gli orari sopra indicati e riferiti agli intervalli potrebbero subire variazioni per esigenze interne dell'Istituto, sia in via provvisoria che definitiva. Tali variazioni saranno comunicate per tempo al Gestore.

Negli orari di maggior affluenza (intervalli) per consentire un rapido servizio, il Gestore dovrà garantire la presenza di un adeguato numero di addetti.

È prevista l'apertura del bar durante le attività organizzate dalla scuola quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- riunioni di organi collegiali;
- scrutini ed esami;
- seminari;
- conferenze;
- corsi di formazione;
- attività di progetto;
- open day;

secondo specifici accordi con il Dirigente Scolastico, sulla base del calendario e dell'orario di ogni singola attività.

Dovranno essere inoltre garantiti al Comune di Milano sia l'utilizzo degli spazi concessi, sia il servizio di ristorazione/bar per iniziative aperte ai cittadini milanesi, anche se effettuate in giorni in cui non viene svolta l'attività scolastica.

Eventi occasionali particolari richiesti da associazioni e/o privati sono totalmente a carico delle associazioni/privati richiedenti.

Il controllo del rispetto degli orari e del calendario è demandato a Milano Ristorazione S.p.A., che potrà avvalersi anche del Dirigente Scolastico.

Eventuali variazioni di orario devono essere preventivamente autorizzate da Milano Ristorazione S.p.A.

Art. 6 - LOCALI, MOBILI, ARREDI E ATTREZZATURE CONCESSI IN COMODATO D'USO

I locali da adibire ad uso bar sono concessi in gestione e locati al piano seminterrato dell'edificio sito in via Grazia Deledda, 11 – Milano.

Constano di ampio locale bar, servizio igienico esclusivo, locale magazzino e locale preparazioni, per una superficie di 200 mq. ca.

I locali sono completi di mobili, arredi, attrezzature.

Con apposito inventario redatto dopo l'avvenuta aggiudicazione, verranno individuati il numero e la tipologia dei beni effettivamente concessi in uso.

Indicativamente, vengono concesse in uso le seguenti attrezzature:

1. lavello acciaio inox;
2. tavolo acciaio;
3. lavastoviglie;
4. tavolo armadiato refrigerato;
5. tostiera;
6. piastra scalda panini;
7. piastra scalda panini;

8. spremiagrumi;
9. macchina per granite;
10. retro banco bar (comprensivo di alzata a specchio e mensole in vetro) misure 100 x 56 cm;
11. retro banco bar (comprensivo di alzata a specchio e mensole in vetro e lavello 40x40) misure 100 x 56 cm;
12. retro banco bar (comprensivo di alzata a specchio e mensole in vetro) misure 100 x 56 cm;
13. retro banco bar, (comprensivo di alzata inox e cappa) misure 150 x 56 cm;
14. retro banco bar (comprensivo di alzata a specchio e mensole in vetro) misure 100 x 56 cm;
15. retro banco bar (comprensivo di alzata a specchio e mensole in vetro) misure 100 x 56 cm;
16. retro banco bar (comprensivo di alzata a specchio e mensole in vetro) misure 100 x 56 cm;
17. retro banco bar (comprensivo di alzata a specchio e mensole in vetro) misure 100 x 56 cm;
18. macchina ghiaccio;
19. lavatazze;
20. retro banco bar (comprensivo di alzata inox e cappa) misure 150 x 56 cm;
21. retro banco bar (comprensivo di alzata a specchio e mensole in vetro e lavello 40x40) misure 100 x 56 cm;
22. retro banco bar (comprensivo di alzata a specchio e mensole in vetro) misure 100 x 56 cm;
23. banco cassa misure 100 x 85 cm;
24. banco tavola fredda misure 400 x 85 cm COMPRENDE 2 lavelli 40x40, 4 CASSETTI E 4 SPORTELLI FRIGO. 2 MOTORI REFRIGERANTI MARCA IFI MOD. MODELLO MIXTF5150 (R404 GAS);
25. banco tavola fredda misure 150 x 85 cm COMPRENDE MOTORE REFRIGERANTE MARCA IFI MOD. MODELLO MIXTF5150 (R404 GAS);
26. banco tavola fredda misure 150 x 85 cm COMPRENDE MOTORE REFRIGERANTE MARCA IFI MOD. MODELLO MIXTF5150 (R404 GAS);
27. banco bar misure 150 x 85 cm;
28. banco tavola fredda bar misure 150 x 85 cm COMPRENDE MOTORE REFRIGERANTE MARCA IFI MOD. MODELLO MIXTF5150 (R404 GAS);
29. banco bar misure 100 x 85 cm.

Tutti i beni verranno consegnati in stato di regolare funzionamento.

È facoltà dell'Affidatario integrare/sostituire le attrezzature presenti con altre di sua proprietà.

Sono a carico del Concessionario: la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature presenti nonché l'eventuale sostituzione delle stesse qualora non più funzionanti, degli arredi e di quant'altro necessario all'erogazione del servizio.

In caso di modifica, addizioni o sostituzioni delle attrezzature necessarie per l'erogazione del servizio, il Concessionario sarà tenuto a darne tempestivo avviso a Milano Ristorazione S.p.A. ed a svolgere un aggiornamento dell'inventario.

I beni immobili e mobili concessi in uso dovranno essere utilizzati dal Gestore che ne garantirà efficienza e conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

Il Gestore sarà tenuto a riconoscere lo stato dei beni all'atto di presa in consegna dei locali, dovrà obbligarsi a conservarli con diligenza e in modo da riconsegnarli al termine del contratto nello stesso stato, salvo il naturale deterioramento.

Negli orari di chiusura della Scuola, a nessuno è consentito l'accesso ai locali. Il Gestore deve chiudere a chiave tutti gli accessi. Una copia delle chiavi deve essere lasciata in busta chiusa alla Direzione dell'Istituto e a Milano Ristorazione S.p.A. per motivi di sicurezza e di controllo.

Qualora, nel corso della durata contrattuale, per qualsiasi motivo, il Gestore ritenesse opportuno sostituire, con spese a proprio carico, le serrature dei locali consegnati, è tenuto a comunicarlo a Milano Ristorazione S.p.A. e al Dirigente Scolastico, provvedendo altresì a consegnare copia delle nuove chiavi.

Art. 7 - PULIZIA, IGIENE E RIFIUTI

La pulizia del locale bar, delle attrezzature fisse e mobili, delle stoviglie, del servizio igienico, del locale preparazione, del magazzino e del corridoio antistante il bar sono a carico del Gestore.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi e in ogni modo la responsabilità nella scelta dei materiali di cui sopra nonché il loro corretto uso rientra nell'esclusiva responsabilità del Gestore.

Inoltre, è a cura del Gestore predisporre un numero adeguato di contenitori per rifiuti, garantendo la raccolta differenziata all'interno e nelle immediate vicinanze del bar e la pulizia degli stessi.

Lo smaltimento dei rifiuti derivanti dallo svolgimento dell'attività dovrà essere effettuato secondo le norme e i regolamenti vigenti; è tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scolo, ecc.).

Art. 8 - OBBLIGHI

Il Gestore è responsabile verso Milano Ristorazione S.p.A., verso l'Istituto e verso terzi, della corretta esecuzione del servizio all'interno dei locali concessi in uso. Il Concessionario è, altresì, responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti.

La custodia e conservazione di provviste, oggetti e materiale sono a totale carico del Gestore stesso, senza alcuna responsabilità in capo a Milano Ristorazione S.p.A. e/o all'Istituto sia per sottrazione, sia per danni provocati da incendio, allagamento, mancanza di energia elettrica o da qualsiasi altra causa in dipendenza di eventi imprevedibili, di atti di vandalismo o di situazioni fortuite.

Sono a carico del Gestore:

- l'osservanza di tutte le norme specificate nel presente contratto e nei suoi allegati, di tutte le disposizioni derivanti dalle norme in vigore o che possano venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentari comunali e le ordinanze ministeriali);
 - l'onere di richiedere ed ottenere ogni licenza/autorizzazione (sanitaria ed amministrativa) prevista dalle leggi e dai regolamenti per l'espletamento del servizio;
 - corrispondere il canone di locazione nella misura e con le modalità previste;
 - gli oneri per l'approvvigionamento o lo stoccaggio dei prodotti, delle stoviglie e del materiale di consumo e di uso;
 - la valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008, nonché il rispetto di tutte le normative ed adempimenti in materia di "Salute e Sicurezza" dei lavoratori;
 - la valutazione del rischio "incendio". A tale scopo dovrà organizzare una squadra di emergenza che dovrà coordinarsi con i soggetti individuati dal Dirigente Scolastico e/o dal Comune di Milano come Responsabili ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008;
 - il pagamento delle spese inerenti all'esercizio, le tasse e le imposte dirette e indirette;
 - la scrupolosa osservanza delle norme igieniche e sanitarie e sulla sicurezza vigenti da parte di tutto il personale addetto al servizio e dei fornitori;
 - la presentazione in qualsiasi momento, su richiesta di Milano Ristorazione, del proprio manuale di autocontrollo;
 - le utenze per l'eventuale linea telefonica/internet;
 - garantire che i prezzi imposti siano in linea con quelli applicati per la stessa tipologia di mercato/utenza e/o risultanti dal listino C.C.I.A.A. Milano di riferimento;
 - essere in possesso di una polizza assicurativa RCT per un massimale non inferiore a € 5.000.000,00.= per sinistro;
 - organizzare correttamente il servizio di separazione e raccolta differenziata dei rifiuti, adottando tutte le strategie di packaging e prodotti accessori biodegradabili e compostabili, prediligendo l'utilizzo della carta ad uso alimentare;
1. ottenere le necessarie licenze ed autorizzazioni;

2. definire l'offerta gastronomica sana e sostenibile garantendo che la stessa sia adeguata per composizione e qualità a quella prevista per la stessa tipologia di mercato/utenza informandone il Comune all'avvio dell'attività previsto dalla presente convenzione (art. 4) e con cadenza annuale all'avvio dell'anno scolastico, entro il 30 settembre, anche con riguardo a quanto previsto ai successivi punti i) j) del presente articolo;
- garantire che i prodotti offerti siano di ottima qualità e di primarie marche, anche valorizzando prodotti locali, a filiera corta e a km0

Il Gestore deve inoltre garantire l'osservanza del "*divieto di fumo*" secondo quanto stabilito dalla Direttiva Presidenziale del 14/12/1995 e della C.M. Sanità n. 4/2001. Gli obblighi da parte del Gestore attengono all'esposizione di cartelli con l'indicazione del divieto, della norma che lo impone e delle sanzioni applicabili.

Art. 9 - QUANTITA' E QUALITA' DEI PRODOTTI OFFERTI/GENERI DI CONSUMO

Per i prodotti offerti non confezionati, dovrà essere esposto apposito cartello riportante, per ogni prodotto, l'elenco degli ingredienti.

Gli alimenti non confezionati dovranno essere distribuiti mediante apposite pinze e dovranno essere contenuti in appositi involucri e/o tovaglioli; durante tale attività gli addetti alla distribuzione non dovranno manipolare denaro.

Tutti gli acquisti dei prodotti necessari per lo svolgimento del servizio dovranno essere fatti dal Gestore in proprio nome e conto, con esonero espresso di Milano Ristorazione S.p.A., della Scuola e del Comune di Milano da qualsiasi responsabilità verso terzi per eventuali ritardi o inadempimenti nei pagamenti.

Il Gestore dovrà consegnare al Dirigente Scolastico l'elenco dei fornitori autorizzati alla consegna delle merci.

I generi di consumo serviti non possono prevedere bevande alcoliche di nessun genere e gradazione e bibite con elevate concentrazioni di stimolanti/cafeina, ad eccezione in quest'ultimo caso del precitato caffè, pena la risoluzione della convenzione come previsto al successivo art. 18 lettera i).

Art. 10 - PREZZO DEI PRODOTTI

Il Gestore si impegna a:

- esporre in modo ben visibile all'interno del bar il listino prezzi;
- comunicare eventuali variazioni di prezzo a Milano Ristorazione S.p.A.

Art. 11 - PERSONALE

Il Gestore è tenuto ad osservare tutte le disposizioni ed ad ottemperare a tutti gli obblighi stabiliti dalle leggi, norme sindacali, assicurative ed antinfortunistiche in vigore.

In particolare, ai lavoratori impiegati durante l'attività dovranno essere applicate le condizioni normative, retributive e contributive previste dalla contrattazione collettiva vigente tra le Associazioni imprenditoriali di categoria e le Organizzazioni Sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative, anche nel caso la Ditta non risulti aderente alle Associazioni stipulanti o receda da esse. Inoltre, tutti i lavoratori dovranno essere assicurati contro gli infortuni sul lavoro presso l'I.N.A.I.L. e presso l'I.N.P.S., per quanto riguarda le malattie e le assicurazioni sociali.

Il Gestore inoltre è tenuto a:

- comunicare in forma scritta al Concedente il nominativo del referente del locale comprensivo di dati anagrafici e numero di cellulare per eventuali reperibilità, nonché e i dati anagrafici dei collaboratori, anche occasionali;
- osservare le disposizioni in materia di igiene del lavoro e di prevenzione degli infortuni sul lavoro;
- garantire che tutto il personale mantenga un contegno irrepreensibile, sia nei confronti degli utenti, sia nei confronti di terzi autorizzati ad accedere;
- fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione

riportante la ragione sociale della ditta e il nome del dipendente. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia, in conformità della normativa vigente. In ogni occasione l'abbigliamento e il comportamento del personale dovranno essere decorosi e adeguati all'ambiente scolastico;

- vigilare sul rispetto delle norme igieniche e sulla cura e l'igiene personale di tutti gli addetti alla manipolazione e alla preparazione delle bevande, pietanze, ecc.

Nel caso di inottemperanza alle disposizioni di legge, regolamentari e contrattuali sulla protezione e sulla sicurezza dei lavoratori, sulla retribuzione, previdenza e assistenza e delle altre disposizioni richiamate nel presente articolo, si procederà alla risoluzione della convenzione ai sensi del successivo art. 18 lettera b.

Milano Ristorazione S.p.A. si riserva la facoltà di esprimere un giudizio di idoneità sul personale, qualora si rivelasse inadatto per una normale conduzione del servizio.

Art. 12 - DIRITTO DI CONTROLLO, TIPOLOGIA DEI CONTROLLI, CONTESTAZIONI

Milano Ristorazione S.p.A. potrà predisporre in qualsiasi momento, senza preavviso, a propria discrezione e giudizio e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la corrispondenza del servizio svolto nei locali concessi in uso sulla base anche di eventuali segnalazioni di non conformità e/o reclami presentati dal Dirigente Scolastico e/o dall'utenza e/o dal Comune di Milano.

In particolare, Milano Ristorazione S.p.A. effettuerà controlli sul grado complessivo di igiene, sulla qualità, sul grado di freschezza e sulle modalità di conservazione degli alimenti.

Analogamente verificherà che il comportamento degli addetti corrisponda in tutto ad un clima di correttezza, cortesia, decoro dell'ambiente scolastico.

A titolo meramente esemplificativo si indicano come oggetti di controllo:

- frigorifero: modalità di conservazione e stoccaggio, temperatura;
- controllo data scadenza prodotti;
- caratteristiche ed impiego prodotti detergenti;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- stato igienico degli impianti e dei locali;
- stato igienico e sanitario, abbigliamento e pulizia degli addetti;
- quantità e qualità prescritta;
- prezzi di vendita;
- comportamento verso gli utenti.

Milano Ristorazione S.p.A. farà pervenire al Concessionario osservazioni scritte e contestazioni che dovessero emergere dai controlli. Il Gestore, entro dieci giorni, potrà fornire le controdeduzioni su quanto contestato.

Qualora le controdeduzioni non venissero accolte, Milano Ristorazione S.p.A. lo comunicherà per iscritto al Gestore che dovrà uniformarsi alle prescrizioni entro i successivi otto giorni.

Il mancato adeguamento alle prescrizioni del Concedente ripetuto per tre volte nel corso del medesimo anno contrattuale può costituire causa di risoluzione contrattuale ai sensi del successivo art. 18, lett. h).

Milano Ristorazione si riserva la facoltà di somministrare questionari all'utenza al fine di appurare il livello qualitativo del servizio. L'esito negativo di tale monitoraggio può dar luogo alla sospensione del servizio e al recesso contrattuale ai sensi del successivo art. 19.

Art. 13 - PENALI

Milano Ristorazione S.p.A. si riserva la facoltà di procedere all'applicazione di una penale di € 250,00.= per ogni inottemperanza agli obblighi contrattuali di cui alla presente convenzione, ai suoi allegati e/o di cui all'offerta presentata in sede di procedura ad evidenza pubblica.

Per l'erogazione delle penali si applicherà la seguente procedura:

Milano Ristorazione S.p.A., rilevata la violazione, la segnala tempestivamente al Concessionario, il quale si riserva di controdedurre, tassativamente entro otto giorni naturali e consecutivi.

Milano Ristorazione S.p.A., valutate le osservazioni formulate dal Gestore, decide in merito all'applicazione della penale o all'archiviazione della pratica.

L'erogazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale.

Art. 14 - ASSICURAZIONE

Il Concessionario assume l'intera responsabilità per ogni danno diretto e indiretto che per fatto proprio, dei suoi familiari e/o dei suoi dipendenti dovesse derivare al Concedente, all'Istituto, al personale, agli allievi e a qualunque altro frequentatore o ospite della scuola.

Il Gestore si impegna, pertanto, a tenere indenne Milano Ristorazione S.p.A., l'Istituto ed il Comune di Milano per danni arrecati all'istituto, a persone, cose ed a terzi durante l'esercizio dell'attività ed a tal fine il Gestore è tenuto a stipulare, una assicurazione RCT contro i danni che derivassero a Milano Ristorazione, all'Istituto e/o a terzi in conseguenza dell'espletamento del servizio per tutta la durata della convenzione con massimale di € 5.000.000,00.= per sinistro, per persona e per animali o cose. Copia della polizza dovrà essere prodotta al Concedente in sede di svolgimento della procedura.

Art. 15 - DIVIETI

È rigorosamente vietato al Gestore cedere, affittare, sub concedere o far condurre l'attività a terzi estranei nonché mettere a disposizione di terzi i locali dove è esercitata l'attività ed i servizi annessi, per scopi od usi diversi da quelli previsti dalla convenzione.

Art. 16 - REGISTRAZIONE DELLA CONVENZIONE

Le spese di registrazione della convenzione – che avverrà soltanto in caso d'uso – sono a totale carico della Società aggiudicataria.

Art. 17 - DISPOSIZIONI PER IL TERMINE FINALE DELLA GESTIONE

Alla scadenza del contratto il Gestore deve restituire i locali, i mobili, gli arredi e le attrezzature, (eventualmente anche quelle di proprietà) in buone condizioni d'uso e manutenzione, fatto salvo il normale deterioramento d'uso. La restituzione e la liberazione dei locali devono essere senza oneri per Milano Ristorazione S.p.A. e deve essere effettuata entro dieci giorni dalla scadenza del contratto.

Alla scadenza del contratto, in caso di perimento non dovuto alla normale usura, obsolescenza e senescenza, danni e rotture ai beni mobili e immobili, Milano Ristorazione si riserva la facoltà di procedere con il ripristino degli stessi addebitando al Concessionario gli oneri sostenuti, con riserva di rivalersi sul deposito cauzionale definitivo di cui al successivo art. 20.

All'atto della restituzione verrà redatto apposito verbale.

Art. 18 - RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 c.c. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione di diritto e con effetto immediato del contratto, ai sensi dell'art. 1456 c.c., le seguenti ipotesi:

- a. quando nei confronti dell'appaltatore sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui alla L. 159 del 6/9/2011.
- b. venga verificato il mancato rispetto dell'azienda in merito agli obblighi retributivi, contributivi e assistenziali, fatta salva la relativa segnalazione in merito alle violazioni riscontrate ai competenti organi;
- c. venga verificata l'esecuzione di transazioni finanziarie senza avvalersi di banche o di Poste Italiane S.p.A., come previsto all'art. 3 della L. 136/2010;
- d. venga verificato il mancato rispetto del Gestore alle disposizioni di cui al D. Lgs. n. 81/2008;

- e. nel caso di concordato preventivo (fatto salvo quanto previsto dall'art. 186bis del R.D. 16.3.1942 n. 167), di liquidazione giudiziale (fatto salvo quanto previsto dall'art. 124 del D.Lgs. 36/2023), di stato di moratoria e di procedure concorsuali;
- f. essere stato condannato per uno dei reati previsti dalla legge 231/01;
- g. violazione del divieto di cessione o subconcessione di cui all'art. 15 della presente Convenzione;
- h. grave negligenza degli obblighi contrattuali con particolare riguardo al mancato adeguamento alle prescrizioni di Milano Ristorazione S.p.A. di cui all'art. 12 ripetuto per tre volte nel corso del medesimo anno contrattuale: in particolare reiterazione nelle inadempienze contrattuali nonostante la diffida ad una corretta esecuzione del servizio;
- i. vendita di alcolici, superalcolici, bevande con elevate concentrazioni di stimolanti/cafeina, tabacchi all'interno e nelle immediate vicinanze dell'Istituto;
- j. introduzione ed installazione all'interno dell'Istituto attrezzature ad uso gioco d'azzardo e qualsiasi altro tipo di attrezzatura non necessaria allo svolgimento del servizio;
- k. mancato rispetto di quanto previsto all'art. 8 in materia di divieto di fumo;
- l. abbandono del servizio, salvo che per forza maggiore;
- m. contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del Gestore o del personale adibito al servizio;
- n. quando la Ditta aggiudicataria si renda colpevole di frode;
- o. casi di intossicazione alimentare imputabile alla Ditta Fornitrice;
- p. inadempienza da parte del Concessionario in ordine al pagamento del canone a favore di Milano Ristorazione S.p.A.;
- q. mancato invio entro i termini assegnati con la lettera di aggiudica, della documentazione di cui al successivo art. 23.

Il verificarsi di una delle sopra indicate condizioni nelle more della stipula del contratto comporterà la decadenza dall'aggiudicazione.

Art. 19 - RECESSO

È facoltà di Milano Ristorazione S.p.A. recedere dall'affidamento del servizio nei seguenti casi:

1. qualora ritenga di provvedere diversamente in relazione a modifiche normative e/o organizzative;
2. nel caso si verifichino irregolarità tali da determinare un servizio inadeguato e quindi impediscano di proseguire correttamente il servizio, ivi comprese le ipotesi di grave insoddisfazione dell'utenza opportunamente documentata.

Milano Ristorazione S.p.A. procederà al recesso con obbligo di preavviso pari a mesi 3 (tre) nel caso di cui al punto 1 e di minimo gg. 15 (quindici) nel caso di cui al punto 2.

Art. 20 - DEPOSITO CAUZIONALE

A garanzia delle obbligazioni assunte, il Concessionario dovrà costituire apposito deposito cauzionale, determinato in sei mensilità del canone annuale mediante polizza assicurativa e/o bancaria.

Il deposito cauzionale dovrà avere validità pari a quella contrattuale e comunque contenere la clausola che lo stesso rimarrà valido sino a che non sia rilasciata esplicita comunicazione di svincolo da parte di Milano Ristorazione.

Per ottenere il rimborso di eventuali spese, la rifusione dei danni e il pagamento delle penali di cui all'art. 13, Milano Ristorazione S.p.A. si riserva di rivalersi sul deposito cauzionale che, in tal caso, dovrà essere immediatamente reintegrato.

Art. 21 - NORMATIVA APPLICABILE

Per quanto non risulta contemplato nel presente atto, si fa rinvio alle leggi ed ai regolamenti in vigore.

Art. 22 - FORO COMPETENTE

Il foro territorialmente competente per qualsiasi controversia dovesse insorgere in ordine all'interpretazione e/o esecuzione della presente convenzione è quello di Milano.

Art. 23 - DOCUMENTAZIONE DA PRODURRE ALL'AGGIUDICAZIONE

L'Azienda aggiudicataria, nei termini assegnati con la lettera di proposta di aggiudicazione, dovrà produrre i seguenti documenti:

- visura camerale con indicazione della compagine societaria e dicitura antimafia in corso di validità;
- iscrizione al registro esercenti;
- iscrizione all'INPS ed INAIL, ricorrendone i presupposti di legge, di tutti gli addetti, compreso il titolare, i familiari e i soci prestatori d'opera;
- certificato di iscrizione al REC del legale rappresentante e/o delle persone addette;
- SCIA;
- polizza R.C.T. di cui al precedente art. 14;
- deposito cauzionale di cui all' art. 20.

Entro 30 gg. dall'avvio del servizio dovranno, inoltre, essere prodotti gli attestati di formazione obbligatoria del personale in materia igienico-sanitaria e di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

Il mancato invio della sopra citata documentazione nei termini assegnati costituisce ipotesi di risoluzione contrattuale ai sensi del precedente art. 18, lettera q).

Art. 24 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI E ACCESSO AGLI ATTI

Per la presentazione dell'offerta, nonché per la stipulazione del contratto, è richiesto ai concorrenti di fornire dati e informazioni anche sotto forma documentale che rientrano nell'ambito di applicazione del D. Lgs. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali).

Quanto segue rappresenta informativa ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del D. Lgs. n. 196/2003.

1. I dati personali forniti per la partecipazione al procedimento per l'affidamento del presente appalto pubblico e per le successive fasi verranno trattati esclusivamente per le finalità istituzionali della Stazione Appaltante, incluse le finalità relative alla conclusione ed alla esecuzione di contratti di forniture di beni e servizi, così come definite dalla normativa vigente, in particolare dal D. Lgs. 36/2023 e per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari (per l'individuazione dei tipi di dati ed operazioni eseguibili).
2. Il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio, in quanto previsto dalla normativa citata al precedente punto 1; l'eventuale rifiuto a fornire tali dati potrebbe comportare il mancato perfezionamento del procedimento di gara e delle sue successive fasi anche contrattuali.
3. Il trattamento sarà effettuato sia con modalità manuali che mediante l'uso di procedure informatiche; il trattamento dei dati verrà effettuato in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza degli stessi e potrà essere effettuato mediante strumenti manuali, informatici e telematici idonei a memorizzarli, gestirli e trasmetterli. Tali dati potranno essere anche abbinati a quelli di altri soggetti in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.
4. I dati sensibili e giudiziari non saranno oggetto di diffusione; tuttavia, alcuni di essi potranno essere comunicati ad altri soggetti pubblici o privati nella misura strettamente indispensabile per svolgere attività istituzionali previste dalle vigenti disposizioni in materia di rapporto di conferimento di appalti pubblici, secondo quanto previsto dalle disposizioni di legge e di regolamento di cui al precedente punto 1 e secondo quanto previsto nelle disposizioni contenute nel D. Lgs. 196/2003.
5. Il Titolare del trattamento dei dati è Milano Ristorazione S.p.A.
6. Il Responsabile del trattamento è Milano Ristorazione S.p.A.
7. Al Titolare del trattamento o al Responsabile ci si potrà rivolgere senza particolari formalità, per far valere i diritti dell'interessato, così come previsto dall'art. 7 del D. Lgs. 196/2003.

L'accesso agli atti della procedura è assicurato in modalità digitale mediante acquisizione diretta dei dati e delle informazioni inseriti in piattaforma Sintel a decorrere dalla comunicazione digitale dell'aggiudicazione. A tutti i partecipanti non esclusi in via definitiva sono messi a disposizione, l'offerta dell'operatore economico risultato aggiudicatario, i verbali di gara e gli atti, i dati e le informazioni che sono stati valutati ai fini dell'aggiudicazione mediante pubblicazione dei medesimi all'interno della piattaforma Sintel nella voce "documentazione di gara".

Ai partecipanti collocatisi nei primi cinque posti della graduatoria sono rese disponibili, reciprocamente, le offerte presentate dagli stessi mediante trasmissione della documentazione tramite il canale della piattaforma Sintel "comunicazioni procedura"

I partecipanti collocatisi oltre il quinto posto della graduatoria possono accedere alle offerte dei concorrenti diversi dal primo presentando apposita istanza ai sensi degli articoli 3 bis e 22 della legge n. 241/90. La richiesta formale di accesso firmata digitalmente dal legale rappresentante può essere inviata a Milano Ristorazione S.p.A. con le seguenti modalità: tramite pec, all'indirizzo di Posta Certificata acquistiecontratti.milanoristorazione@pec.it e contestualmente presidenza.milanoristorazione@pec.it.

A seguito di valutazione degli interessi manifestati nella richiesta, potrà essere autorizzato l'accesso, salvo il disposto dell'art. 35, comma 5, del D.Lgs. 36/2023.

Per quanto non espressamente previsto si rimanda al Regolamento di accesso agli atti amministrativi ai sensi dell'art. 22 e seguenti della L. 241/1990 pubblicato sul sito informatico della Stazione Appaltante.

Nel caso in cui sia richiesto l'oscuramento di parti delle offerte e dei giustificativi, le decisioni in ordine all'accoglimento o al rigetto della richiesta sono rese note dal Responsabile unico di progetto al momento della comunicazione digitale dell'aggiudicazione/comunicazione di esito trasmessa ai partecipanti. Le decisioni di cui sopra possono essere impugnate innanzi al Tribunale amministrativo di competenza nel termine di dieci giorni dalla comunicazione. Prima del decorso di tale termine le offerte e i giustificativi dei primi cinque classificati sono messi reciprocamente a disposizione, con le modalità suindicate, nella versione oscurata.

Fatti salvi i casi di esclusione di cui all'articolo 35, comma 4, del codice, gli atti della procedura sono resi accessibili ai soggetti che presentino apposita istanza di accesso civico ai sensi dell'articolo 5 del decreto legislativo 14/3/2013, n. 33. L'esercizio del diritto di accesso è differito nei casi indicati al comma 2 dell'articolo 35 del codice.

Il Gestore è responsabile del trattamento dei dati personali della Scuola dei quali venga eventualmente a conoscenza nel corso dell'esecuzione della presente convenzione.

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

Art. 25 - CODICE ETICO, MODELLO DI ORGANIZZAZIONE, GESTIONE E CONTROLLO

Nello svolgimento delle attività oggetto dell'appalto, l'aggiudicatario dovrà uniformarsi ai principi e doveri richiamati nel Codice Etico, nel Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo e nel PTPC in vigore presso Milano Ristorazione S.p.A.

Milano Ristorazione S.p.A.

Dr. Davide Vincenzo Dell'Acqua

Concessionario

Rappresentante Legale

Milano Ristorazione S.p.A.

Dr.ssa Roberta Mascheroni

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 1341 c.c. si approvano specificatamente per iscritto le clausole di cui agli artt. 8 (obblighi), 13 (penali), 15 (divieti), 17 (disposizioni per il termine finale della gestione), 18 (risoluzione di diritto del contratto - clausola risolutiva espressa), 19 (recesso), 22 (foro competente) e 25 (Codice Etico e di Comportamento – modello di organizzazione, gestione controllo).

Milano Ristorazione S.p.A.

Dr. Davide Vincenzo Dell'Acqua

Concessionario

Rappresentante Legale

Milano Ristorazione S.p.A.

Dr.ssa Roberta Mascheroni
