



**Disciplinare per l'affidamento in concessione del servizio di somministrazione di bevande calde, fredde e snack, a ridotto impatto ambientale, mediante installazione e gestione di distributori automatici ai sensi dell'art. 176, D.Lgs. 36/2023.**

**Premessa**

L'Istituto Scolastico "Marco Polo" di Senago intende installare all'interno delle proprie sedi in appositi spazi distributori automatici di bevande e alimenti per la somministrazione di prodotti a favore del personale della scuola e ospiti, con funzionamento a denaro e/o chiavette magnetiche e/o cashless.

L'affidamento della concessione del servizio avverrà mediante Trattativa diretta sul Mepa ai sensi dell'art. 50 c.1 lettera b) del D.Lgs. 36/2023.

L'Operatore economico, come previsto agli artt. 21 e 25 del D.Lgs. n. 36/2023, deve essere iscritto alla piattaforma digitale Acquisti di Rete con il seguente C.P.V.:  
42933300-8 Distributori automatici prodotti.

I distributori automatici saranno dislocati nei 3 plessi dell'Istituto Comprensivo "Marco Polo" così come di seguito riportato:

- **n. 1 Distributore bevande calde presso la sede di via Liberazione, 23 – Senago (MI)**
- **n. 1 Distributore bevande fredde e snacks presso la sede di via Liberazione, 23 – Senago (MI)**
- **n. 1 distributore bevande calde presso la sede di via Repubblica, 6 – Senago (MI)**
- **n. 1 Distributore bevande fredde e snacks presso la sede di via Repubblica, 6 – Senago (MI)**
- **n. 1 Distributore bevande calde presso la sede di via Monza, 18 – Senago (MI)**
- **n. 1 Distributore bevande fredde e snacks presso la sede di via Monza, 18 – Senago (MI)**

**Il presente Disciplinare è parte integrante del Contratto** che sarà stipulato tramite procedura informatizzata di e-Procurement della Pubblica Amministrazione MePA sul sito [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it).

Disposizioni generali Normativa di riferimento

L'appalto e i rapporti derivanti dall'aggiudicazione dello stesso sono regolati dal:

- D.Lgs. n.36/2023;
- Regolamento di contabilità delle Istituzioni Scolastiche di cui al D.I. n.129/2018;
- Norme contenute nel bando di gara;
- Codice Civile per quanto non espressamente previsto nelle predette fonti.

**Art. 01 – Oggetto della concessione**

Si tratta, dell'affidamento in concessione, ai sensi dell'art. 176 e ss. Del D.Lgs. 36/2023 del servizio per la somministrazione automatica di alimenti preconfezionati e bevande fredde/calde presso le sedi dell'Istituto, con funzionamento a denaro e/o chiavette magnetiche e/o cashless.

Detti distributori saranno dislocati, negli spazi già dedicati ai punto di ristoro nei tre plessi su indicati.

L'utilizzo del servizio oggetto della concessione, è facoltativo da parte del personale dell'Istituto e dei suoi ospiti, pertanto la società affidataria, si assume il rischio imprenditoriale, economico e gestionale della concessione, non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa, né richiedere modifiche del contratto, per l'eventuale mancata fruizione dei servizi da parte degli utenti.

*La concessione ha per oggetto*

Il servizio di somministrazione di bevande calde e fredde, di snack mediante distributori automatici, semiautomatici e combinati, installati presso 3 plessi dell'I.C. "Marco Polo".

Il servizio riguarda l'installazione, gestione, rifornimento, pulizia e manutenzione di n. 2 distributori automatici per plesso, 1 di bevande calde e 1 di bevande fredde e snack per un totale di 6 distributori, in particolare:

- L'attività lavorativa e didattica si svolge su 5 gg. lavorativi;
- Il servizio deve essere garantito all'utenza dal lunedì al venerdì;
- 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, considerando che indicativamente il personale è presente dalle ore 07,00 alle ore 19,00;
- L'Istituto non sosterrà alcun costo, il gestore remunererà la propria attività d'impresa attraverso il prezzo pagato dall'utenza;
- 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. 02 Utilizzo dei locali**

Per l'espletamento del servizio l'Istituzione Scolastica mette a disposizione del gestore appositi locali ubicati all'interno dell'Istituto.

L'installazione dei distributori non richiede l'effettuazione di lavori in quanto esiste già il collegamento con l'impianto elettrico ed idrico dell'edificio;

Gli interessati potranno effettuare un sopralluogo entro la scadenza di presentazione dell'offerta previa richiesta di accesso ai locali all'Istituzione scolastica.

Il servizio distributori automatici non può comportare alcun tipo di oneri e responsabilità per l'Istituto.

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 delle attività nel rispetto della vigente normativa e del presente Disciplinare; tali attività dovranno essere svolte dal personale dell'operatore economico affidatario per tutta la durata del Contratto.

### **Art. 03 – Contributo annuale per l'Istituto scolastico**

La concessione del servizio dei distributori automatici, genera un'obbligazione a capo dell'Operatore economico nei confronti dell'Amministrazione, che si prefigura come il pagamento di un contributo e che il gestore si obbliga a pagare per intero il corrispettivo stabilito, senza mai poterlo scomputare o diminuire.

Il Concessionario dovrà provvedere alla corresponsione del contributo annuo fisso a prescindere dal risultato economico e finanziario derivante dall'attività in oggetto. Esso è ponderato sulla base di un canone annuo per distributore e per il numero dei distributori installati.

Tale contributo è deliberato dall'Istituzione scolastica e risulta pari a € 1.000,00 (mille/00), all'anno, per i 3 anni di concessione e per un totale complessivo nel triennio di € 3.000,00 (tremila/00), da versare mediante bonifico bancario dell'Istituto.

Il contributo dovrà essere corrisposto all'Istituto in una unica rata annuale.

### **Art. 04 – Specifiche tecniche dei distributori:**

I Distributori Automatici dovranno:

- essere conformi, per caratteristiche tecniche ed igieniche, alle normative vigenti in materia;
- sono in carico al gestore le procedure per ottenere l'autorizzazione sanitaria, e ottenere: Licenza, Autorizzazione, Certificazione, Documento previsto dai regolamenti e dalle Leggi per l'espletamento del servizio di cui al presente Disciplinare;
- riportare le etichette con l'indicazione della marca dei prodotti oggetto di distribuzione;
- dovranno essere forniti di marcatura CE ed essere conformi alle prescrizioni di cui all'art.32 del D.P.R. 26/03/1980, n.327 e s.m.i. al D.M.n.6 del novembre 2023, (adozione dei criteri minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro);
- conformi al D.Lgs. n.81/2008 e s.m.i. Il servizio deve essere altresì reso nell'osservanza delle vigenti norme fiscali e sanitarie.
- essere rispondenti alle norme vigenti, anche tecniche, sia nazionali che europee, in materia di sicurezza, antinfortunistica e di prevenzione incendi;
- essere muniti di dispositivi antiallagamento e salvavita;
- rispettare in particolare la norma CEI EN 60335-2-75 "Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita;

- essere conformi ai requisiti dettati dall'applicazione del metodo H.A.C.C.P.;
- riportare una targhetta indicante chiaramente il numero identificativo di ciascuna apparecchiatura, la denominazione, la ragione sociale e il recapito del concessionario, nonché nominativo/numero di telefono del referente al quale rivolgersi per eventuali reclami segnalazioni di guasto, di prodotti esauriti, ecc.;
- avere le superfici destinate al calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione di alimenti e bevande;
- avere il dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazioni;
- segnalare chiaramente le eventuali indisponibilità dei prodotti;
- essere dotati di sistemi di pagamento a moneta con sistema rendi-resto e chiavetta magnetica che sarà concessa, a richiesta degli utilizzatori, su pagamento di una cauzione non superiore a di € 5,00;
- segnalare chiaramente e tempestivamente l'eventuale assenza di monete per il resto e garantire in caso di malfunzionamento dei distributori o di mancata erogazione dei prodotti richiesti, la restituzione del denaro indebitamente trattenuto;
- l'anno di fabbricazione dei distributori non dovrà essere antecedente al 2019 e di ultima generazione per quanto concerne gli aspetti tecnici ed in perfetto stato, tale da garantirne la piena funzionalità ed efficienza, continuativamente 24 ore su 24, per tutto il periodo previsto dalla concessione;
- possedere una capacità di erogazione adeguata all'utenza potenziale, in relazione alle sedi di collocazione;
- per ogni apparecchiatura, deve essere consegnata all'Istituto copia della dichiarazione di conformità rilasciata dal fabbricante ai sensi delle leggi vigenti, del manuale d'uso e delle schede tecniche.

#### **Art. 05 – Disposizioni generali di pulizia e Igiene dei distributori automatici**

Il concessionario effettuerà le pulizie 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 e che siano rispettosi dei requisiti CAM, 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;
- c) salvaguardare lo stato igienico-sanitario dei 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 affidate alla diligenza del Concessionario. È a cura dell'affidatario prevedere un piano di pulizia e igiene dei distributori da sottoporre all'Istituto.

La mancata osservanza delle tempistiche indicate nel proprio Piano di igiene e pulizia da parte dell'affidatario, comporterà l'applicazione di una penale.

## Art. 06 – Caratteristiche dei prodotti

I prodotti erogati dai distributori che ne prevedono la somministrazione, devono essere di prima qualità ed in ogni caso, di primarie marche a livello nazionale, conformi alle disposizioni di legge in materia igienico sanitaria.

I prodotti devono contenere le informazioni obbligatorie degli alimenti quali:

- Denominazione dell'alimento
- Elenco dei prodotti erogati
- Elenco degli ingredienti
- Il termine di conservazione o la data di scadenza
- Le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego
- Il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare
- Il paese di origine o il luogo di provenienza, ove previsto
- Ogni altra informazione obbligatoria

### INOLTRE

I prodotti Bio devono essere certificati.

I prodotti erogati dal mercato equo-solidale devono riportare tutte le indicazioni e certificazioni previste.

I prodotti per celiaci, diabetici o intolleranti al lattosio, devono riportare tutte le indicazioni e certificazioni previste e devono essere facilmente riconoscibili.

I prodotti freddi e gli snack **NON** devono contenere

- Coloranti di sintesi
- Esaltatori di sapidità
- Edulcoranti
- Aromi se vietati dalla normativa vigente
- Polifosfati
- Acidi grassi trans
- Grassi di palma o cocco

## Art. 07 – Paniere dei prodotti

Le sotto indicate categorie di prodotti, costituiscono il paniere individuato dall'Istituto sul quale gli operatori economici dovranno formulare il preventivo.

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, inoltre si impegna a fornire prodotti di prima qualità e, ove possibile, a garantire la freschezza della materia prima utilizzata.

Per Bevande calde, si intendono tutte quelle composte da caffè, caffè decaffeinato, orzo, latte, the, cioccolato e le possibili ulteriori varianti a base di tali prodotti, dovranno essere prive di zucchero che potrà essere aggiunto, senza costi aggiuntivi, con comando automatico attivato direttamente dall'utente con la possibilità di indicarne la quantità.

L'Istituto si riserva inoltre la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti qualora, per qualsiasi motivo, non ne ritenga più opportuna l'erogazione.

Eventuali variazioni delle linee di prodotti, delle grammature/misure, delle modalità di confezionamento e/o del numero delle spirali attivate, debbono essere preventivamente

concordati tra le parti, anche al fine di eliminare quei prodotti che non dimostrano un gradimento da parte dei consumatori, evitando sprechi, in una ottica di gestione eco-compatibile del servizio prestato.

**Art. 08 Attribuzione punteggio**

La concessione del servizio sarà affidata in base al criterio dell'offerta economicamente vantaggiosa tenendo conto dei seguenti elementi di valutazione

STRUTTURA OFFERATA	PUNTEGGIO MAX
A - OFFERTA ECONOMICA	50
B - RISPETTO REQUISITI CAM	30
C - OFFERTA TECNICA	20
TOTALE PUNTI	100

**A- OFFERTA ECONOMICA - MAX PUNTI 50**

Sezione A) Punteggio Max di gara 50 punti

Tutti i prezzi a base d'asta si intendono comprensivi di IVA.

Tab, 1 ribasso offerto sui prezzi	Colonna A	Colonna B	Colonna C	Colonna D	Colonna E
Prodotto	Peso%	Prezzo base d'asta	Prezzo offerto	Calcolo prezzo medio (AxC)	Calcolo % di ribasso offerto
Bevande calde (caffè, latte, cappuccino, cioccolato, the)	43,00%	€ 0,40		€ -	
Bevande calde (orzo/ ginseng...)	7,90%	€ 0,45		€ -	
Acqua naturale e gassata da 500 ml	25,00%	€ 0,40		€ -	
Bevande in lattina da 330 ml	2,60%	€ 0,80		€ -	
Bevande in tetrapack da 200 ml	1,00%	€ 0,80		€ -	
Bevande in Pet 500 ml (thè al limone/alla pesca)	1,70%	€ 0,90		€ -	
Succhi di frutta in vetro 200ml	0,85%	€ 1,10		€ -	
Succhi di frutta in Pet 250 ml	0,85%	€ 1,10		€ -	
Bibite fredde integratori salini e min	1,00%	€ 1,30		€ -	
Snack fascia 1 (F1)	11,20%	€ 0,60		€ -	
Snack fascia 2 (F2)	1,80%	€ 0,70		€ -	
Snack fascia 3 (F3)	1,60%	€ 0,90		€ -	
Snack fascia 4 (F4)	1,50%	€ 1,70		€ -	
TOTALE	100,00%				

\* D = A x C

\*\* E = [(Somatoria colonna "D" - 0,50) / 0,50] %

Assegnazione punteggio: la percentuale più alta = 50 punti, i successivi a scalare di 5 punti, il secondo 45 punti, il terzo 40 punti, il quarto 35 punti ....

**F1:** Patatine vari gusti minimo gr 25; Croccantelle vari gusti minimo gr.40; Taralli vari gusti minimo gr. 40; Croissant vari ripieni minimo gr. 50; Schiacciatelle minimo gr.35; Prodotti similari

**F2:** Snack al formaggio minimo gr. 20; Biscotti ripieni vari gusti minimo gr.30; Merendina pan di spagna farcite (marmellata/crema/cioccolata) minimo gr. 40; Crakers salati minimo gr. 30, Crostatine vari gusti minimo gr. 40; Arachidi minimo gr. 30; Prodotti similari

**F3:** Tavolette al cioccolato minimo gr 35; Snack ricoperti al cioccolato con farciture (crema di latte, mou, cocco, caramello, cioccolato) minimo gr. 35; Biscotti farciti al cioccolato minimo gr. 35; Wafer minimo gr. 25; Prodotti similari

**F4:** Tramezzini; Salamini classici +crostini minimo gr 60; Panini/focacce minimo gr 100; Prodotti similari

**B- RISPETTO REQUISITI AMBIENTALI MAX PUNTI 30**

Sezione B) Punteggio Max di gara 30 punti

RISPETTO REQUISITI AMBIENTALI: scegliere 1/2 altrimenti 0, alle colonne A-B-C-D

Prodotto	Colonna A	Colonna B	Colonna C	Colonna D	Colonna E
	Biologico Equo-solidale	KM zero	Involucri o contenitori riciclabili	Involucri o contenitori biodegradabili	TOTALE
Bevande calde (caffè, latte, cappuccino, cioccolato, the)	scegli 0/2	scegli 0/1	scegli 0/1	scegli 0/2	0
Bevande calde (orzo/ ginseng...)	scegli 0/2	scegli 0/1	scegli 0/1	scegli 0/2	0
Acqua naturale e gassata da 500 ml	scegli 0/2	scegli 0/1	scegli 0/1	scegli 0/2	0
Bevande in lattina da 330 ml	scegli 0/2	scegli 0/1	scegli 0/1	scegli 0/2	0
Bevande in tetrapack da 200 ml	scegli 0/2	scegli 0/1			0
Bevande in Pet 500 ml (thè al limone/alla pesca)	scegli 0/2	scegli 0/1			0
Succhi di frutta in vetro 200ml	scegli 0/2	scegli 0/1	scegli 0/1	scegli 0/2	0
Succhi di frutta in Pet 250 ml	scegli 0/2	scegli 0/1			0
Bibite fredde integratori salini e min	scegli 0/2	scegli 0/1	scegli 0/1	scegli 0/2	0
Snack fascia 1 (F1)	scegli 0/2	scegli 0/1	scegli 0/1	scegli 0/2	0
Snack fascia 2 (F2)	scegli 0/2	scegli 0/1	scegli 0/1	scegli 0/2	0
Snack fascia 3 (F3)	scegli 0/2	scegli 0/1	scegli 0/1	scegli 0/2	0
Snack fascia 4 (F4)	scegli 0/2	scegli 0/1	scegli 0/1	scegli 0/2	0
TOTALE	0	0	0	0	0

E = Sommatoria colonna "A+B+C+D" = 69 punteggio Max

Assegnazione punteggio: da 69 a 30 = 30 ; da 59 a 50 = 20; da 49 a 40 = 15; da 39 a 30 = 10 ; da 29 a 20 = 05 ; da 19 a 10 = 01

**F1:** Patatine vari gusti minimo gr 25; Croccantelle vari gusti minimo gr.40; Taralli vari gusti minimo gr. 40; Croissant vari ripieni minimo gr. 50; Schiacciatelle minimo gr.35; Prodotti similari

**F2:** Snack al formaggio minimo gr. 20; Biscotti ripieni vari gusti minimo gr.30; Merendina pan di spagna farcite (marmellata/crema/cioccolata) minimo gr. 40; Crakers salati minimo gr. 30, Crostatine vari gusti minimo gr. 40; Arachidi minimo gr. 30; Prodotti similari

**F3:** Tavolette al cioccolato minimo gr 35; Snack ricoperti al cioccolato con farciture (crema di latte, mou, cocco, caramello, cioccolato) minimo gr. 35; Biscotti farciti al cioccolato minimo gr. 35; Wafer minimo gr. 25; Prodotti similari

**F4:** Tramezzini; Salamini classici +crostini minimo gr 60; Panini/focacce minimo gr 100; Prodotti similari

**C- OFFERTA TECNICA – MAX PUNTI 20**

Sezione C) Punteggio Max di gara 20 punti

REQUISITI Distributori automatici

	<b>Colonna A</b>	<b>Colonna B</b>	<b>Colonna C</b>	<b>Colonna D</b>	<b>Colonna E</b>
Distributori BEVANDE	entro maggio 2022	da aprile 2022 a aprile 2020	da marzo 2020 a gennaio 2019	Rendi resto	TOTALE
Distributori al primo utilizzo	scegli 9/0	scegli 5/0	scegli 2/0	scegli 1/0	0
Distributori non al primo utilizzo	scegli 6/0	scegli 3/0	scegli 1/0	scegli 1/0	0
Distributori SNACK	entro aprile 2022	da marzo 2022 a marzo 2020	da febbraio 2020 a febbraio 2019	Rendi resto	
Distributori al primo utilizzo	scegli 9/0	scegli 5/0	scegli 2/0	scegli 1/0	0
Distributori non al primo utilizzo	scegli 6/0	scegli 3/0	scegli 1/0	scegli 1/0	0
TOTALE	0	0	0	0	0

E = Sommatoria colonna "A+B+C+D" = 20 punteggio Max

**Art. 09 Aggiudicazione**

L'aggiudicazione avverrà a favore dell'O. E. che avrà totalizzato il punteggio più alto e che sarà dato dalla sommatoria dei punteggi delle Sezioni A), B) e C) (offerta economica + offerta requisiti CAM + offerta tecnica).

**Art. 10 – Durata e valore del servizio di concessione**

La concessione in argomento **avrà durata pari a 3 (tre) anni**, decorrenti dalla data di stipula del contratto.

Ai sensi dell'art. 176 del D.Lgs. 36/2023 il valore della concessione è costituito dal fatturato totale del concessionario generato per tutta la durata del contratto, IVA esclusa, stimato dall'ente concedente quale corrispettivo dei servizi oggetto della concessione, nonché per le forniture accessorie a tali servizi.

Pertanto, il valore della concessione, tenuto conto del fatturato per i distributori automatici, derivanti dai ricavi delle vendite e delle prestazioni sulla stima di dati storici è pari ad 30.000,00.

Tale valore indicato rappresenta una stima e non si deve ritenere valore di ricavo in alcun modo garantito dall'Istituto essendo il rischio operativo interamente trasferito al concessionario. Inoltre tale importo è da intendersi onnicomprensivo di tutti i costi sostenuti dall'operatore economico aggiudicatario della concessione, inclusi i costi di

trasferita del proprio personale in loco.

Gli oneri per la sicurezza derivanti da rischi di interferenza – non soggetti a ribasso - sono pari a € 0,00.

Il contratto verrà stipulato tramite procedura informatizzata prevista dalla piattaforma di e- Procurement della Pubblica Amministrazione MePA, come citato in premessa.

La durata del contratto di concessione è di 3 anni, fatti salvi eventi eccezionali (soppressione delle scuole, accorpamenti ecc.) o gravi inadempienze contrattuali. Periodo di svolgimento del servizio: dal 1/10/2024 al 30/9/2027 (la data di inizio del contratto potrebbe essere posticipata se non si riuscirà a terminare tutte le procedure di aggiudicazione).

Il contratto non è soggetto al tacito rinnovo né al rinnovo espresso (art.23 L.62/2005).

Il contratto può essere prorogato, ai sensi all'articolo 192 comma 1 del D.Lgs. n.36/2023, se durante il periodo di scadenza, potessero insorgere fatti che impediscano alla scuola di procedere con una nuova procedura. La proroga deve essere disposta per il tempo strettamente necessario per l'espletamento della nuova procedura per un massimo di 06 mesi.

### **Art. 11 Orari di erogazione del servizio**

L'erogazione del servizio avverrà esclusivamente nei giorni e durante gli orari di apertura dei locali delle sedi didattiche e di servizio dove sono installati i distributori automatici secondo le indicazioni impartite dalla dirigenza scolastica

### **Art. 12 Interruzione del servizio**

Previo congruo preavviso di tre mesi comunicato per iscritto al gestore, il cui termine può essere abbreviato in caso di indifferibile urgenza, l'Istituzione si riserva di sospendere il servizio nel caso in cui venga accertata la necessità di procedere a interventi edilizi o impiantistici nello stabile o nei locali. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

### **Art. 13 – Prezzi**

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 nell'offerta.

### **Art. 14 Condizioni generali**

Il Concessionario dovrà:

1. Provvedere a propria cura e spese a quanto necessario all'ottenimento di tutte le autorizzazioni amministrative compreso il rilascio dell'eventuale autorizzazione sanitaria;
2. Provvedere alla consegna della dichiarazione di conformità dei distributori automatici;
3. Installare distributori automatici con dispositivo antiaggancio e salvavita;
4. Provvedere all'installazione dei distributori entro 10 giorni dalla sottoscrizione del

contratto;

5. Fornire prodotti di prima qualità ed in ogni caso di primarie marche a livello nazionale;
6. Fornire l'elenco dei prodotti in distribuzione, contenente l'identificazione per tipologia, marca e prezzo. Tale Elenco dovrà essere prodotto prima della stipula del Contratto;
7. Garantire che tutti i distributori automatici siano in regola con le disposizioni igienico sanitarie vigenti;
8. Garantire la corretta fornitura dei prodotti con tempestiva assistenza e continuo rinnovo delle scorte;
9. Provvedere al pagamento di eventuali multe e ammende irrogate dall'autorità competente per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia;
10. Rispondere personalmente dell'eventuale vendita di generi avariati scaduti e potenzialmente dannosi;
11. Impiegare personale qualificato e idoneo a svolgere il servizio, di assoluta fiducia e di provata riservatezza, in regola con la vigente normativa in materia di requisiti igienico- sanitari, assunto secondo le disposizioni di legge in vigore;
12. Rilasciare elenco dei nominativi degli operatori impiegati nel Servizio, nonché le variazioni intervenute per sostituzioni di qualsiasi natura, con indicazione dei nominativi degli operatori sostituiti e di quelli assunti in sostituzione e nello svolgimento delle mansioni cui è abilitato, mantenere un comportamento decoroso e corretto nei riguardi del personale dell'Amministrazione e degli utenti;
13. Il trasporto, la collocazione e la perfetta installazione delle macchine, senza alcun onere aggiuntivo per la scuola nonché, al termine del contratto, l'asportazione dei distributori, provvedendo ai necessari ripristini in modo graduale, affiancando la Società subentrante, allo scopo di recare il minor disagio possibile. Il Concessionario dovrà coordinarsi con l'Istituto, in modo che l'installazione dei distributori avvenga nei tempi e modalità tali da garantire la continuità del servizio già in essere, evitando che vi siano periodi di interruzione dello stesso. L'Istituto si riserva comunque la facoltà di richiedere, se necessario, lo spostamento di alcune apparecchiature in sede diversa in caso di necessità strutturali, edilizie ed organizzative della scuola stessa ovvero la loro rimozione;
14. La rigorosa pulizia interna ed esterna di distributori, della zona circostante i distributori e dei contenitori per rifiuti con frequenza almeno giornaliera e comunque tale da garantire un'ottimale condizione igienica degli stessi. La pulizia dovrà essere effettuata prima dell'inizio di ciascun ciclo di rifornimento, anche nei giorni prefestivi;
15. la messa in atto di un servizio su chiamata di pulizia e sanificazione, laddove si verificano riversamenti di caffè o altre bevande, o altro genere di inconveniente che possa determinare condizioni di scarsa igiene e decoro degli ambienti messi a disposizione dalla scuola;
16. l'installazione, a propria cura e spese, di contenitori portarifiuti per la raccolta differenziata e per lo smaltimento di plastica, alluminio e vetro, e la loro sostituzione qualora questi siano divenuti inadatti allo scopo;
17. la raccolta, il trasporto, lo stoccaggio e lo smaltimento all'esterno dell'istituzione scolastica con cadenza quotidiana, o con maggiore frequenza ove si renda necessario, di tutti i rifiuti generati dalle attività di gestione e manutenzione dei distributori (residui di caffè, contenitori di plastica, parti di ricambio, imballaggi, etc.), facendosi carico di ottenere i permessi e le autorizzazioni eventualmente occorrenti per lo smaltimento dei rifiuti e assumendo a proprio esclusivo carico ogni sanzione conseguente alla mancata osservanza delle norme di legge in materia di smaltimento dei rifiuti;
18. assicurare il perfetto funzionamento dei distributori mediante visite periodiche, minime settimanali, di personale della ditta medesima;

19. le riparazioni ed i ripristini conseguenti ad eventuali danni agli immobili e relative pertinenze dell'istituzione scolastica, causati dall'installazione e dal funzionamento dei già menzionati distributori;
20. la retribuzione, completa degli elementi accessori ed aggiuntivi, da erogare al personale alle proprie dipendenze ed i relativi oneri assicurativi, previdenziali e sociali;
21. tutte le procedure di controllo di qualità del servizio previste dalla normativa cogente e volontaria;
22. in generale, il rispetto di tutte le normative vigenti in materia e l'ottemperanza a eventuali prescrizioni, contestazioni, multe, altre sanzioni ecc. che saranno eventualmente stabilite da parte delle autorità competenti (N.A.S. e/o altri servizi di vigilanza). In particolare, il concessionario dovrà essere munito di tutte le autorizzazioni necessarie per l'attività oggetto della concessione. Tutte le spese necessarie per l'ottenimento delle predette autorizzazioni restano a carico esclusivo del concessionario;
23. il pagamento delle imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione del servizio;
24. il rispetto delle misure di prevenzione e protezione dei luoghi di lavoro previste dal Decreto Legislativo n. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni;
25. il pagamento del premio di assicurazione per la stipula di polizza antincendio;
26. il pagamento del premio di assicurazione contro il rischio della responsabilità civile per danni a cose, persone e/o terzi, derivanti dall'utilizzo del fabbricato e dalla gestione dei pubblici servizi;
27. in generale ogni onere diretto e indiretto derivante dall'assunzione della gestione del servizio di ristoro mediante distribuzione automatica ai sensi del presente Capitolato.
28. Possesso della registrazione EMAS o della certificazione UNI EN ISO 14001, in corso di validità.

L'aggiudicazione della presente gara determina inoltre, in capo al Concessionario l'assunzione dei seguenti obblighi:

- provvedere alla nomina di uno o più Referenti responsabili della gestione del servizio, cui la scuola dovrà fare riferimento;
- rispettare e far rispettare ai propri dipendenti tutte le norme di diritto sanitario vigenti, nonché i regolamenti organizzativi disposti dall'istituzione scolastica;
- sottoporsi alla vigilanza dell'Autorità Sanitaria, dell'Autorità di Pubblica Sicurezza, dei Vigili del Fuoco e di ogni altra Pubblica Autorità competente, adeguandosi alle prescrizioni da essi emanate;
- usare gli spazi messi a disposizione con la massima diligenza, evitando di arrecare danni alle cose, manufatti, impianti ed attrezzature e rispondendo anche dei danni imputabili a terzi;
- dare inizio all'erogazione dei servizi oggetto della presente Concessione entro 30 (trenta) giorni dalla data di consegna dei locali;
- l'utilizzo esclusivo degli spazi messi a disposizione dall'istituzione scolastica ed il relativo divieto di qualsiasi loro utilizzazione per scopi non inerenti il contratto;
- non installare insegne pubblicitarie, manifesti ed adesivi di qualsiasi tipo negli spazi avuti in concessione senza la preventiva autorizzazione da parte dell'istituzione scolastica;
- non costituire depositi di recipienti vuoti, di contenitori in cartone o quanto altro, nemmeno in via provvisoria;
- provvedere che gli approvvigionamenti per la gestione del servizio di ristoro mediante distributori automatici non ostacolino la normale attività scolastica;
- provvedere, in caso di contravvenzioni o sanzioni che dovessero essere poste a carico dell'istituzione scolastica per inadempienze o per responsabilità del

concessionario, all'immediato e totale rimborso a favore della stessa;

- gli adempimenti eventuali in materia di TIA (ex TAR SU);
- tutte le spese e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di concessione, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione sono a carico della ditta aggiudicataria;
- la messa in atto di quanto offerto come miglioria in sede di gara.

Qualora ciò non dovesse avvenire l'istituzione scolastica ha la facoltà di risolvere in contratto.

Si ribadisce che saranno a totale ed esclusivo carico del concessionario tutte le spese relative ai distributori automatici ed al sistema di smaltimento dei rifiuti, ed a tutto quant'altro possa occorrere per consentire lo svolgimento dell'attività in oggetto.

Il concessionario provvederà alla manutenzione ordinaria, straordinaria e alla sostituzione dei distributori e dei contenitori per i rifiuti qualora dovessero presentare un'usura eccessiva o un'inadeguata funzionalità.

Gli interventi di straordinaria manutenzione e/o sostituzione dovranno essere comunicati all'istituzione scolastica per la conseguente approvazione.

In caso di risoluzione, per qualsiasi causa, del rapporto contrattuale ed al termine dello stesso, il concessionario nulla potrà pretendere a titolo di avviamento commerciale.

L'Istituto è sollevato da qualsiasi responsabilità civile e penale derivante dall'esecuzione del servizio oggetto della concessione e, pertanto, il Concessionario si obbliga alla completa ottemperanza di tutte le disposizioni legislative e regolamentari riguardanti la prevenzione e la sicurezza sul lavoro, l'assicurazione infortunistica, previdenziale e mutualistica dei propri dipendenti addetti ai lavori sopracitati, assumendone la piena responsabilità anche in caso di inadempienza.

La Ditta concessionaria si impegna inoltre ad applicare, nei confronti del proprio personale dipendente, il vigente contratto di lavoro e tutti gli aggiornamenti che intervengano nel corso del tempo. L'impresa si assume in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni ed in caso di danni arrecati per manchevolezza o trascuratezza nell'esecuzione delle prestazioni a persone e cose sia di proprietà dell'Istituto che di terzi.

L'Istituto non sarà responsabile di eventuali danni che dovessero essere causati dagli utenti ai distributori, né di eventuali furti, incendi, atti vandalici ecc. riguardanti i distributori automatici.

L'Istituto non è parimenti responsabile degli eventuali danni causati ai distributori e/o agli alimenti e bevande dall'interruzione dell'energia elettrica o dell'alimentazione idrica dovute alla sospensione dei servizi di rete garantiti dall'ente proprietario degli edifici scolastici.

È altresì sollevata da ogni responsabilità in ordine ai mancati pagamenti del concessionario nei confronti dei fornitori della merce a lui destinata.

Il mancato possesso delle autorizzazioni di carattere amministrativo necessarie all'esercizio dell'attività di cui trattasi, come pure l'eventuale revoca di dette autorizzazioni, comporterà il venir meno della concessione del servizio in questione senza che la Ditta possa vantare diritti di alcun genere nei confronti dell'Istituzione scolastica.

Saranno a carico del Concessionario il rispetto integrale delle vigenti prescrizioni in materia di igiene e sicurezza degli alimenti, con particolare riferimento alle regole dell'HACCP.

Entro 30 giorni dalla data di inizio del servizio il gestore deve presentare all'Istituto Il proprio piano di sicurezza ai fini delle verifiche dei dati e degli adempimenti previsti dal D.Lgs.81/2008 (stesura e predisposizione del DUVRI).

Il gestore dovrà provvedere all'individuazione di idonee misure di prevenzione e protezione ed all'opportuna istruzione ed addestramento del personale tutto adibito al servizio.

Il gestore si obbliga a provvedere, a cura e carico proprio e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti, secondo i più moderni accorgimenti della tecnica, per garantire, in ossequio al D.Lgs.81/2008, la completa sicurezza durante l'esecuzione del servizio e l'incolumità delle persone addette ai servizi stessi e per evitare incidenti e/o danni di qualsiasi natura, a persone o cose, assumendo a proprio carico tutte le opere provvisoriale ed esonerando di conseguenza l'Istituto da ogni e qualsiasi responsabilità.

### **Art. 15 Responsabilità per danni**

Il gestore, per fatto proprio o di un suo dipendente, è espressamente obbligato per ogni danno, sia diretto che indiretto, che possa derivare a chiunque in dipendenza o connessione della gestione del servizio oggetto del presente capitolato.

A tale scopo il gestore dovrà stipulare, con oneri a suo carico, una polizza assicurativa per la copertura di responsabilità civile verso terzi per danni a persone e cose per un massimale unico minimo di € 2.500.000,00 per sinistro e per persona.

### **Art. 16 Uso degli spazi dati in concessione**

È vietata la concessione a terzi dell'uso, anche saltuario della struttura oggetto della presente procedura di gara o di parte di essa. La messa a disposizione dei già menzionati locali non configurerà in alcun modo locazione di unità immobiliari destinate ad attività commerciali e, pertanto non sarà sottoposta alla disciplina delle locazioni urbane.

Il Gestore si impegna a mantenere in buono stato quanto consegnato, a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazione dei locali e degli impianti, senza previa autorizzazione dell'Ente Locale (settore edilizia).

L'impresa non potrà avanzare eccezioni o pretese di sorta per eventuali sospensioni del servizio, dovute ad interventi straordinari (lavori di manutenzione, ecc.).

### **Art. 17 Personale - rispetto delle normative vigenti**

Il gestore deve osservare nei riguardi dei propri dipendenti, nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, tutte le leggi, i regolamenti e le disposizioni normative in materia di rapporto di lavoro, di previdenza ed assistenza sociale.

Deve, altresì, applicare nei confronti dei propri dipendenti, nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i lavoratori del settore, sottoscritto dalle Organizzazioni Imprenditoriali e dei Lavoratori comparativamente più rappresentative, anche se non sia aderente alle Organizzazioni che lo hanno sottoscritto, o abbia da esse receduto, e indipendentemente dalla sua forma giuridica, dalla sua natura, dalla sua struttura e dimensione e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica e sindacale, nonché un trattamento economico complessivamente non inferiore a quello risultante dagli accordi integrativi locali in quanto applicabili.

È tenuto altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione.

Il gestore deve osservare le disposizioni in materia di igiene del lavoro e di prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.P.R. 547/55, D.P.R. 303/56, D.Lgs.81/2008 e le direttive 89/392/CEE e 91/368/CEE), nonché le disposizioni in materia di assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro.

### **Art. 18 Disciplina amministrativa - Penali**

Premesso che l'applicazione delle penali non esclude il diritto dell'Istituto a pretendere il risarcimento di eventuali ulteriori danni per le violazioni e le inadempienze che si risolvono in una non corretta gestione del servizio, l'Istituto, nel caso emergano disservizi imputabili a responsabilità del gestore, si riserva di applicare le seguenti penali:

in caso di ritardo nell'avvio del servizio rispetto al termine contrattualmente stabilito, l'Istituto si riserva di applicare una penale giornaliera di euro 100,00. Ove il già menzionato ritardo superi i 20 giorni, è facoltà dell'Istituto di procedere alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 C.C.;

mancato rispetto degli altri adempimenti previsti dal presente capitolato: l'Istituto potrà applicare una penale, commisurata alla gravità dell'inadempienza e quantificata, a sua discrezione, da un minimo di € 100,00 ad un massimo € 200,00 - per ogni disservizio riscontrato;

qualora, in caso di controlli, i prodotti dei distributori risultino di minor qualità o comunque non conformi rispetto a quanto indicato nell'offerta o previsto per legge o scaduti, l'Istituto applicherà una penale pari a € 100,00 per ogni prodotto, salvo il risarcimento del maggior danno.

L'Istituto si riserva, comunque, in caso di constatata applicazione di 3 penali, indipendentemente da qualsiasi contestazione, di procedere alla risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 C.C., con semplice provvedimento amministrativo, con conseguente esecuzione del servizio in danno del gestore inadempiente, salvo il risarcimento per maggiori danni.

### **Art. 19 – Esclusiva**

Verrà assicurata al gestore una esclusiva del servizio; pertanto, per tutta la durata del rapporto, l'Istituto si impegna a non consentire la realizzazione di servizi di ristoro e/o similari ad altri gestori

### **Art. 20 - CAM**

Rispettare i Criteri Ambientali Minimi per i servizi di ristoro con l'installazione e la gestione di macchine distributori di alimenti e bevande.

I Criteri Ambientali Minimi sono obbligatori ai sensi dell'art.57 comma 2 del D.L. 31/03/2023, n.36

### **ART. 21 - Inadempimenti contrattuali e risoluzione del contratto**

L'amministrazione scolastica, in caso di gravi e reiterati disservizi imputabili all'impresa, si riserva di risolvere il contratto, previa diffida ad adempiere correttamente nel termine di 5 giorni dal ricevimento della messa in mora, ai sensi dell'art. 1456 C.C., fatta salva la possibilità di risarcimento per maggiori danni.

#### **ART. 22 – Recesso**

Il gestore è tenuto all'accettazione in qualsiasi momento del recesso unilaterale dal contratto, salvo l'obbligo del preavviso di almeno tre mesi, qualora l'Istituto stesso intenda provvedere diversamente in merito all'esecuzione, totale o parziale, del servizio assegnato.

Il gestore può richiedere il recesso del contratto in caso di impossibilità ad eseguire la prestazione per causa non imputabile allo stesso secondo le disposizioni del codice civile (artt. 1218,1256 e 1463).

#### **Art. 23 – Spese**

Tutte le spese e gli oneri fiscali inerenti al contratto saranno a carico dell'aggiudicatario.

#### **ART. 24 - Foro competente**

Per tutte le controversie comunque attinenti all'interpretazione o all'esecuzione del contratto, è stabilita la competenza esclusiva del Foro di Milano.

#### **ART. 25 – Accesso agli atti**

Si applicano le disposizioni di cui all'articolo 35 e 36 del D.Lgs. 36/2023. Ai sensi del comma 4 lettera a) del succitato articolo 35, i concorrenti dovranno dichiarare quali informazioni e/o giustificazioni delle proprie offerte costituiscono secondo motivata e comprovata propria dichiarazione, segreti tecnici o commerciali.

#### **Art. 26 – Trattamento dei dati personali e normativa relativa alla protezione dei dati**

Con riferimento al trattamento di dati personali, ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 e del D.Lgs. 101/2018, si forniscono le seguenti informazioni:

##### *Titolare del trattamento dei dati*

Il titolare del trattamento è l'I.C. "Marco Polo", rappresentato dal Dirigente Scolastico pro-tempore Rosa Di Rago;

##### *Responsabile della Protezione dei Dati*

Il Responsabile della Protezione dei Dati (RPD) è NetSense S.r.l. nella persona dell'ing. Renato Narcisi e-mail [info@netsenseweb.com](mailto:info@netsenseweb.com) come da informativa pubblicata nella sezione Privacy del sito web d'istituto

#### *Base giuridica del trattamento*

Esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il titolare del trattamento, ai sensi dell'art. 6, lett. e), del Regolamento (UE) 2016/679.

#### *Tipi di dati trattati e finalità del trattamento*

I dati personali (a titolo esemplificativo, nome, cognome, data di nascita, codice fiscale), forniti dai Partecipanti al presente Avviso, o comunque acquisiti a tal fine, sono raccolti e conservati per le finalità connesse all'Avviso stesso e ai soli fini dell'espletamento di tutte le fasi della procedura per la selezione di incarichi individuali.

#### *Obbligo di conferimento dei dati*

Il conferimento di tali dati è obbligatorio, pena l'impossibilità di dare corso alla domanda di partecipazione.

#### *Modalità del trattamento*

Il trattamento dei dati personali è realizzato, con modalità prevalentemente informatiche e telematiche, mediante operazioni di raccolta, registrazione, organizzazione, conservazione, consultazione, estrazione, utilizzo, comunicazione, diffusione (ove prevista) nonché cancellazione e distruzione dei dati.

#### *Destinatari del trattamento*

Il trattamento dei dati è svolto dai soggetti autorizzati di questo Istituto scolastico, che agisce sulla base di specifiche istruzioni fornite in ordine a finalità e modalità del trattamento medesimo.

#### *Conservazione dei Dati*

I dati saranno conservati per il periodo di tempo necessario per il conseguimento delle finalità per le quali sono raccolti o successivamente trattati conformemente a quanto previsto dagli obblighi di legge.

#### *Diritti degli interessati*

Gli interessati hanno il diritto di ottenere dall'Istituzione scolastica, nei casi previsti, l'accesso ai propri dati personali, la rettifica, la portabilità o la cancellazione degli stessi, la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento (artt. 15 e ss. del Regolamento (UE) 2016/679), presentando istanza all'Istituzione scolastica al Titolare del trattamento.

#### *Diritto di reclamo*

Gli interessati che ritengono che il trattamento dei dati personali a loro riferiti avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento (UE) 2016/679 hanno il diritto di proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali, come previsto dall'art. 77 del Regolamento stesso, o di adire le vie legali nelle opportune sedi giudiziarie, ai sensi dell'art. 79 del Regolamento medesimo.

#### *Trasferimento dei dati personali in Paesi terzi*

I dati personali non saranno trasferiti verso paesi terzi o organizzazioni internazionali.

#### *Processo decisionale automatizzato*

Il titolare non adotta alcun processo decisionale automatizzato compresa la profilazione di cui all'art. 22, paragrafi 1 e 4 del Regolamento (UE) 2016/679.

LOCALI, ARREDI, IMPIANTI E ATTREZZATURE

**ART. 27 – Locali, utenze e allestimenti**

L'Istituto mette a disposizione del gestore i locali in cui il gestore dovrà installare i distributori.

L'Istituto garantisce l'erogazione dell'energia elettrica e dell'acqua necessarie per il funzionamento dei distributori.

Il gestore non può rivendicare, in nessun caso danni derivanti dal mancato funzionamento dovuto a sospensioni dell'erogazione di energia elettrica o di acqua.

L'Istituto inoltre è sollevato da ogni responsabilità e richiesta di risarcimento danni in caso di atti vandalici o scasso arrecati ai distributori.

Il gestore potrà rivalersi sui diretti responsabili se individuati.

**ART. 28 – Riconsegna**

Alla scadenza del contratto il gestore si impegna a riconsegnare all'Istituto i locali rimuovendo le proprie apparecchiature provvedendo a ripristinarli nello stato in cui si trovavano antecedentemente alla stipula del contratto.

**ART. 29 Manutenzioni ordinarie e straordinarie**

Il gestore deve garantire il regolare funzionamento dei distributori automatici tramite idonea manutenzione ed interventi di assistenza tecnica tempestivi.

È a carico del gestore provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei soli distributori.

Il rifornimento dei distributori automatici e l'assistenza tecnica necessaria al loro funzionamento devono essere svolti dal gestore nel pieno rispetto delle disposizioni contenute negli artt. 33 e 34 del D.P.R. 327 del 26.03.1980.

**ART. 30 - Caratteristiche dei distributori automatici**

I distributori automatici dovranno possedere i seguenti requisiti:

- essere di recente produzione - e comunque con data di fabbricazione non anteriore al 2019 - e pienamente efficienti. A tal fine la società aggiudicataria dovrà produrre, prima dell'inizio delle installazioni, il numero di matricola di ciascun distributore automatico e la denominazione della ditta produttrice che dovrà corrispondere con quello apposto dalla ditta produttrice all'interno dei distributori stessi;
- possedere marcatura CE;
- essere di facile pulizia, sanificazione e disinfezione, sia internamente che esternamente, tali da garantire il rispetto delle norme igieniche dei prodotti distribuiti;
- essere rispondenti alle norme vigenti in materia antinfortunistica, di sicurezza degli impianti nonché di prevenzione incendi di cui al D.Lgs. n.81/2008 e ss.mm.ii., perfettamente a norma dal punto di vista igienico-sanitario e rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti alla legge;
- avere le superfici interne in materiale idoneo al contatto con gli alimenti riconosciuto e certificato ai sensi di legge e resistente alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione; avere una struttura tale da impedire contaminazioni esterne da insetti;

- avere le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione dei prodotti alimentari;
- essere conformi ai requisiti ed ai dettati delle norme in materia di sicurezza alimentare dall'applicazione del piano di autocontrollo con metodo HACCP, appositamente predisposto;
- rispettare la norma CEI EN 60335 "Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita";
- essere possibilmente sollevati dal pavimento in modo da permettere una corretta pulizia del pavimento sottostante e adiacente;
- avere una adeguata protezione della "bocca" esterna di erogazione tale da impedire insudiciamenti e/o contaminazioni;
- essere collocati in maniera tale da non essere situati in vicinanza di sorgenti di calore;
- offrire comodità per l'utente per il prelievo del prodotto (possibilmente ad altezza d'uomo), in particolare per i distributori di bevande calde, per evitare riversamenti ed insudiciamenti dei distributori e degli ambienti circostanti;
- avere caratteristiche omogenee/uguali sotto il profilo della visibilità all'utente a seconda del tipo di prodotto offerto;
- essere sempre adeguatamente riforniti, garantendo che l'utente trovi sempre il prodotto indicato;
- essere dotati di chiare indicazioni sul prodotto offerto e sul relativo prezzo;
- accettare monete di diversa pezzatura (tutte quelle in circolazione) e, comunque, essere predisposti per erogare il resto in moneta contante;
- segnalare chiaramente l'indisponibilità del prodotto;
- segnalare chiaramente l'eventuale assenza di monete per il resto;
- riportare una targhetta con il nominativo e la ragione sociale della società aggiudicataria e relativi recapiti telefonici nonché il nominativo del referente della società a cui rivolgersi per segnalare guasti, disservizi o reclami da parte di qualsiasi utente;
- riportare, in caratteri leggibili, il nome, la ragione sociale e la sede della società responsabile per i prodotti distribuiti, la denominazione degli stessi e tutte le altre indicazioni obbligatorie per Legge;
- consentire la regolazione dello zucchero per le bevande calde, possedere una capacità adeguata alle potenziali consumazioni ed essere dotati di bicchiere e palettina per i distributori automatici di bevande calde;
- garantire la buona conservazione delle bevande calde, salvo quanto previsto da norme speciali, anche a temperature elevate.

Tutti gli eventuali rapporti con le ditte specializzate per la distribuzione di bevande tramite distributori automatici saranno gestiti esclusivamente dal concessionario che assumerà a suo carico ogni eventuale responsabilità o inadempienza anche di natura economica.

L'assistenza tecnica dovrà essere eseguita da personale qualificato e specializzato e le operazioni di caricamento dei distributori automatici dovranno essere effettuate in modo da evitare possibilità di contaminazione da qualsiasi causa esterna.

È tassativamente vietata la distribuzione e la vendita di tabacchi e bevande alcoliche o superalcoliche, bevande energizzanti, anche da asporto, nonché l'installazione di video giochi.

L'Istituto è sollevato da ogni responsabilità per eventuali danni causati a persone o cose per prodotti difettosi o igienicamente inadeguati e per cattivo funzionamento, incendio, esplosione delle macchine distributrici.

Il luogo di installazione dei distributori all'interno dei locali dell'Istituto sarà concordato con il Dirigente Scolastico, che si riserva comunque la facoltà di poter richiedere lo spostamento/ rimozione, senza addebito di alcun onere, per ragioni legate a proprie

necessità.

### MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

#### **ART.31 - Determinazione dei prezzi**

I prezzi relativi ai generi erogati dai distributori non potranno essere modificati per l'intera data del contratto.

#### **ART. 32 Tipologia di controlli**

L'Istituto avrà la facoltà di effettuare, con spese a proprio carico, controlli qualitativi e quantitativi dei prodotti dei distributori, con ricorso anche ad analisi presso laboratori di ASL o dell'Istituto Zooprofilattico Regionale, al fine di verificare la rispondenza dei prodotti alle caratteristiche dichiarate nell'offerta o previste per legge, senza che il gestore possa fare opposizione.

In caso di contestazione sulla qualità della merce, varrà il giudizio inappellabile fornito, secondo le competenze merceologiche, igieniche e scientifiche, dal laboratorio o dai suddetti istituti.

I prodotti eventualmente non idonei dovranno essere sostituiti con spese a carico del gestore nel più breve tempo possibile e comunque in modo da non recare alcun intralcio od inconveniente all'Istituto, fatto salvo il rimborso delle spese connesse all'esecuzione delle analisi, il pagamento della penale ed il risarcimento di eventuali ulteriori danni.

In ogni caso il gestore è l'unico responsabile in ordine ai vizi apparenti e occulti dei prodotti forniti.

#### **Art. 33 – Rifornimento, assistenza e manutenzione**

Il servizio di assistenza e manutenzione delle apparecchiature installate ed il relativo costo sono totalmente a carico e sotto la piena responsabilità del Concessionario il quale, in caso di guasto, deve riparare i guasti con tempestività e comunque non oltre le 3 (tre) ore dalla segnalazione; qualora le riparazioni non possano essere eseguite in loco, dovrà provvedere all'immediata sostituzione dell'apparecchio e dovrà essere garantita la continuità del servizio, senza interruzione alcuna, per tutto il periodo contrattuale.

L'assistenza tecnica deve intendersi completa di manutenzione ordinaria e straordinaria, compresa la sostituzione gratuita in caso di guasto e il passaggio periodico dell'incaricato dall'appaltatore per verificare il corretto funzionamento degli impianti.

Al fine di consentire l'immediata segnalazione di guasti e malfunzionamenti il Concessionario deve apporre sul distributore automatico apposita etichetta adesiva contenente i recapiti telefonici del servizio assistenza e comunicarli all'Istituto scolastico.

Il servizio di rifornimento ed igiene delle apparecchiature dovrà essere completo e inappuntabile in modo da non sollevare obiezioni e reclami da parte dei consumatori.

Il Concessionario dovrà provvedere direttamente a tutte le indicazioni previste dal presente documento utilizzando mezzi e attrezzature in propria dotazione e/o disponibilità, assumendosi a proprio carico le eventuali spese accessorie.

I rifornimenti dovranno essere eseguiti da personale della Ditta munito di tutti i requisiti previsti dalle vigenti disposizioni di legge. In particolare dovranno essere svolte e garantite (a mero titolo esemplificativo e non esaustivo) il rifornimento delle materie prime, dei prodotti e di ogni materiale dedicato, con cadenza necessaria ad assicurare l'uso continuativo.

In nessun caso si potrà sospendere o rallentare il servizio, nemmeno in presenza di controversie con l'Amministrazione.

Il Concessionario dovrà garantire a proprie spese la manutenzione dei distributori ed assicurare il funzionamento continuativo degli stessi nonché ridurre al minimo i disservizi causati da eventuali guasti.

I distributori che, nonostante gli interventi di manutenzione, dovessero presentare frequenti fermi o disfunzioni dovranno essere sostituiti dalla Ditta affidataria entro 5 (cinque) giorni lavorativi dalla richiesta dell'Amministrazione appaltante.

#### **Art. 34 – Polizze Assicurative**

Prima dell'installazione dei distributori automatici, il Concessionario dovrà comprovare, producendone copia, di aver stipulato adeguate polizze assicurative con primarie compagnie a copertura del rischio di incendio o altri danni causati ai beni ed ai locali dove sono sistemati distributori automatici, per cattivo funzionamento delle apparecchiature in questione, nonché a copertura di qualunque tipo di danno (anche a titolo di responsabilità civile) subiti in conseguenza dell'uso dei distributori ovvero del consumo degli alimenti o bevande messi in vendita. La copertura assicurativa dovrà riferirsi all'intero periodo contrattuale.

#### **Art. 35 - Risoluzione del contratto – clausola risolutiva espressa – facoltà di recesso**

Dopo la stipulazione del contratto, il Concessionario non potrà sollevare eccezioni aventi a oggetto i luoghi, le aree, le condizioni e le circostanze locali nelle quali deve svolgersi l'esecuzione della fornitura, nonché gli oneri connessi e le necessità di dover usare particolari cautele e adottare determinati accorgimenti; pertanto nulla potrà eccepire per eventuali difficoltà che dovessero insorgere durante l'esecuzione del contratto.

Ai sensi dell'art. 1456 del C.C. costituiscono causa di risoluzione di diritto del contratto: cessione dell'azienda o di ramo d'azienda in mancanza di comunicazione all'Ente o dei requisiti oggettivi e/o soggettivi in capo al cessionario, di cessazione di attività oppure nel caso di liquidazione giudiziale, di liquidazione coatta e concordato preventivo, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico del Concessionario:

- frode, grave negligenza, contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali;
- cessione del contratto o subappalto non autorizzato;
- mancato adempimento, da parte del Concessionario, agli obblighi di legge in materia di tutela e sicurezza dei lavoratori;
- casi di grave inadempimento, grave irregolarità e grave ritardo previsti dall'art. 122 del D.Lgs. 36/2023;
- violazione degli obblighi di tracciabilità di cui agli artt. 3 e ss. della Legge 13 agosto 2010 n. 136; l'accertamento del difetto del possesso dei requisiti prescritti e autocertificati dall'operatore, richiesti per la partecipazione alla procedura per l'affidamento del servizio, nonché per la stipula del contratto. In tal caso l'Ente effettuerà l'applicazione di una penale in misura non inferiore al 10 per cento del valore del contratto;
- violazione degli obblighi di riservatezza;
- violazione degli obblighi derivanti dal codice di comportamento dell'Istituto e del Codice di comportamento dell'Ente Camerale all'art. 54, del D.Lgs. n. 165/2001;

-  
In tutti i casi summenzionati l'Ente ha la facoltà di considerare il contratto risolto di diritto per colpa del Concessionario, fatta salva l'azione per il risarcimento del maggior danno subito e salva, altresì, ogni altra azione che l'Ente stesso ritenga opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi.

### **Art. 36 – Causa di esclusione automatica**

Sono esclusi dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'articolo di cui agli *EX ARTT. 94, 95, 96, 97, 98 E 100 del D.Lgs. 36/2023*.

### **Art. 37 Soccorso istruttorio**

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda, e in particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi, con esclusione di quelle afferenti al contenuto sostanziale dell'offerta economica e dell'offerta tecnica, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'articolo 101, D.Lgs. 36/2023.

### **Art. 38- Termini e modalità di presentazione delle offerte**

L'offerta, redatta in lingua italiana, dovrà essere presentata all'Istituto scolastico, esclusivamente tramite il Portale MEPA di Acquisti in Rete, seguendo la procedura ivi prevista.

Il mancato rispetto dei termini e delle modalità sopra indicati costituisce insanabile motivo di esclusione.

È sempre possibile verificare direttamente sul Portale il corretto invio della propria offerta seguendo le istruzioni ivi riportate.

È responsabilità del concorrente diminuire ulteriormente la dimensione dei file da trasmettere e/o far controllare la funzionalità del proprio collegamento di rete qualora si riscontrassero problemi di trasmissione non causati dalla piattaforma.

Si informa che, ai sensi del vigente Testo Unico in materia di Privacy, i dati forniti dai partecipanti alla gara sono necessari per la gestione del procedimento di gara in questione e saranno raccolti ed in parte pubblicati, in applicazione delle vigenti norme in materia di contratti pubblici.

### **Art. 39 Chiarimenti**

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura esclusivamente mediante la proposizione di quesiti scritti nell'apposita sezione "nell'area riservata della RDO".

La richiesta dovrà indicare necessariamente il riferimento al documento di gara (pagina, paragrafo e testo) di cui si richiede il chiarimento.

Non viene fornita risposta alle richieste presentate con modalità diverse da quelle sopra indicate.

### **Art. 40- Comunicazioni**

Le comunicazioni tra stazione appaltante e operatori economici avvengono tramite la Piattaforma e sono accessibili nell'apposita sezione "comunicazioni".

È onere esclusivo dell'operatore economico prenderne visione.

Le comunicazioni relative:

- a) all'aggiudicazione;
- b) all'esclusione;
- c) alla decisione di non aggiudicare l'appalto;
- d) alla data di avvenuta stipulazione del contratto con l'aggiudicatario;
- e) all'attivazione del soccorso istruttorio.

#### **ART. 40 - Rinvio normativo**

Per quanto non espressamente previsto, l'esecuzione del servizio sarà disciplinato dalle norme del Codice Civile e dal D.Lgs. 36/2023 e s.m.i.

**Il Dirigente Scolastico**

***Prof.ssa Rosa Di Rago***

*(Il documento è firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. 82/2005 s.m.i. e norme collegate e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa)*