



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
" L. NOBILI "

Via Makallè, 10 – 42124 REGGIO EMILIA
Tel. 0522-921433 - fax 0522-517268
Codice meccanografico REIS01100L

E-mail: info@pec.iisnobili.gov.it

E-mail: info@iisnobili.gov.it

Distretto di Reggio Emilia N.11

<http://www.iisnobili.gov.it>

Codice Fiscale 91157020354



Prot. n. 6060 / 2017

Reggio Emilia, 14/07/2017

CIG: 7145847B7B

Codice Univoco: UFU 162

OGGETTO: Avviso di gara per l'affidamento della CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI EROGAZIONE TRAMITE DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE E FREDDE, SNACK E ALTRI GENERI DI RISTORO all'interno dei plessi di questa istituzione scolastica.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTA la delibera del Consiglio di Istituto in merito all'oggetto del 07/07/2017;
VISTO Il D.I. 1 febbraio 2001 n. 44, recante "Regolamento concernente le Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche", Artt. 7 e 34;
VISTA la propria determina a contrarre dell'08/07/2017 di cui al protocollo n° 5892 / 2017, pubblicata all'albo on-line di questo istituto scolastico nella sezione "BANDI DI GARA";
VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica 8 marzo 1999, n. 275, recante "Regolamento norme in materia di autonomia delle Istituzioni Scolastiche, ai sensi della legge 15 marzo 1997, n. 59";
CONSIDERATO che per la concessione in questione si determina una durata Triennale non prorogabile;
VISTO Il D.Lgs. n. 50 del 2016 ed in particolare, l'art. 30 recante "Principi per l'aggiudicazione e l'esecuzione di appalti e concessioni"; l'art. 35 in tema di soglie di rilevanza comunitaria;
l'art. 36 in tema di contratti di valore inferiore alle soglie comunitarie;
PRESO ATTO del fatturato dichiarato dalla ditta concessionaria del servizio, pari a un valore annuo medio, al netto dell'I.V.A., di € 104.890,082, dal 01/09/2014 alla data del 04/07/2017;
PRESO ATTO che non è ancora vigente il sistema di qualificazione delle stazioni appaltanti previsto dall'art. 38 del D.Lgs. n. 50 del 2016 per l'affidamento dei contratti di valore superiore ai 40.000 euro e che pertanto questa istituzione scolastica può procedere autonomamente;
CONSIDERATO che il fine pubblico da perseguire è la possibilità di garantire idonee forme di integrazione nutrizionale agli studenti e al personale in servizio, spesso residenti a notevole distanza e frequentanti le strutture dell'Istituto scolastico per molte ore in modo continuativo;
CONSIDERATO che tra gli obiettivi strategici dell'Amministrazione scolastica vi sono l'educazione all'ambiente e l'educazione alimentare, e che il servizio di somministrazione di alimenti e bevande è occasione di applicazione pratica delle linee guida MIUR e della Regione Emilia Romagna in proposito, di cui alla Dgr 418 del 10/04/2012;
VISTO il pronunciamento del Consiglio di istituto nella seduta del 07/07/2017 che intende promuovere fra i giovani l'uso di alimenti "sani" a basso contenuto di grassi e poco calorici;
CONSIDERATA l'esigenza di consentire alle persone celiache e a quelle appartenenti a diverse religioni di poter disporre di alimenti adatti alle proprie esigenze;
RILEVATA pertanto l'esigenza di indire apposita procedura aperta per individuare l'affidatario della concessione;

INVITA

Le ditte interessate a presentare le proprie offerte ai fini della selezione e ammissione al servizio di distribuzione automatica di alimenti e bevande all'interno dell'istituto scolastico, servizio in concessione da espletarsi secondo le modalità e prescrizioni indicate nel presente invito e che dovranno essere espressamente e incondizionatamente accettate da parte del candidato, a pena di esclusione dalla procedura.

A tal fine si forniscono le specificazioni riportate nel Disciplinare di Gara incluso nel presente atto.

INFORMAZIONI GENERALI SULLA GARA

1. AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "Leopoldo Nobili" – Reggio Emilia (RE)

SETTORE: M.I.U.R.

INDIRIZZO: Via Makallè n. 10 - 42124 Reggio Emilia (RE)

TEL. 0522 921433 - Fax. 0522517268

CODICE FISCALE: 91157020354

e-Mail: reis01100l@istruzione.it / info@iisnobili.gov.it

POSTA CERTIFICATA: reis01100l@pec.istruzione.it

SITO: www.iisnobili.gov.it

2. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs 50/2016, è stato individuato il Responsabile del Procedimento nella persona del Dirigente Scolastico, prof.ssa Elena Guidi.

3. SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE

Ai sensi dell'art.45 del Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, può partecipare alla gara una persona fisica o giuridica, un ente pubblico, un raggruppamento di tali persone o enti, compresa qualsiasi associazione temporanea di imprese, un ente senza personalità giuridica, ivi compreso il gruppo europeo di interesse economico (GEIE) costituito ai sensi del decreto legislativo 23 luglio 1991, n. 240, che offre sul mercato servizi di erogazione bevande fredde e calde, snack e merende con distributori automatici, in possesso di tutti i requisiti di legge, dettagliatamente specificati nell'ALLEGATO 2 -DICHIARAZIONI al presente avviso, fra i quali quelli:

- relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari (Legge 13/08/2010, n. 136 e ss. mm ed ii),
- previsti dalla vigente normativa sulla sicurezza sui luoghi di lavoro (D.Lgs 81/08 e ss. mm ed ii),
- relativi al possesso delle previste polizze assicurative.

La relativa documentazione potrà essere richiesta in originale da questa amministrazione prima della sottoscrizione del contratto.

4. DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione ha validità TRIENNALE a decorrere dall'aggiudicazione formale, a meno che non intervenga disdetta scritta da una delle parti. Ulteriori dettagli saranno forniti nel disciplinare di gara allegato in calce alla presente.

5. OGGETTO DELLA GARA

La gara riguarda una concessione di servizi ed è regolata in via generale dall'articolo 164 del Decreto Legislativo n. 50 del 18/04/2016 e deve selezionare il concessionario del servizio di erogazione mediante distributori automatici di bevande calde e fredde, snack e altri generi di ristoro, all'interno dei n. 5 plessi dell'I.I.S. "Leopoldo Nobili" di Via Makallè n. 10, 42124 Reggio Emilia (RE) e della sede staccata di Viale Trento e Trieste, 4 - 42124 Reggio Emilia (RE).

In particolare si chiede di formulare la migliore offerta per un servizio espletato mediante n. **25 (venticinque) distributori automatici**, con le caratteristiche specificate nel successivo Disciplinare di gara, delle tipologie e con le collocazioni di seguito specificati:

| Collocazione | Tipologia | Q.tà |
|---|------------------------------------|-----------|
| ATRIO PIANO TERRA C0.00 | Distributore caffè | 1 |
| | Distributore bevande | 1 |
| | Distributore snack | 1 |
| | | |
| SALA DOCENTI PIANO TERRA C0.00 | Distributore piccolo caffè | 1 |
| | | |
| ATRIO PRIMO PIANO AMMEZZATO C1.00 VICINO C1.06 | Distributore caffè | 1 |
| | Distributore bevande | 1 |
| | Distributore snack | 1 |
| | | |
| ATRIO PRIMO PIANO AMMEZZATO C3.00 VICINO C3.04 | Distributore caffè | 1 |
| | Distributore bevande | 1 |
| | Distributore snack | 1 |
| | | |
| MODA1 M6.00 | Distributore caffè | 1 |
| | Distributore misto snack e bevande | 1 |
| | | |
| MODA2 M7.00 | Distributore caffè | 1 |
| | Distributore bevande | 1 |
| | Distributore snack | 1 |
| | | |
| MODA3 M8.00 | Distributore caffè | 1 |
| | Distributore misto snack e bevande | 1 |
| | | |
| OFFICINE 05.00 | Distributore caffè | 1 |
| | Distributore bevande | 2 |
| | Distributore snack | 2 |
| | | |
| SEDE TRENTO TRIESTE | Distributore caffè | 1 |
| | Distributore bevande | 1 |
| | Distributore snack | 1 |
| | Totale | 25 |

6. MODALITÀ E TERMINE DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

L'offerta, redatta utilizzando i modelli allegati al presente bando e confezionata con le modalità precisate nell'apposita sezione del disciplinare di gara, dovrà pervenire:

- **entro e non oltre il termine perentorio** fissato nelle ore **12,00 di Lunedì 21 agosto 2017**;
- **in BUSTA CHIUSA**, sigillata con nastro adesivo trasparente in modo da garantirne l'integrità, controfirmata su entrambi i lati di chiusura, e su cui andrà apposta, oltre la denominazione della ditta, - chiaramente visibile - la seguente dicitura: ***"OFFERTA PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI EROGAZIONE BEVANDE CALDE E FREDDE, SNACK E ALTRI GENERI DI RISTORO MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI"***,
- **a mezzo** posta con raccomandata A.R., o "posta celere", o agenzia autorizzata, o con consegna a mano, indirizzata a:

**Istituto di Istruzione Superiore "I. Nobili",
Via Makallè n.10, 42124 Reggio Emilia (RE).**

L'orario di disponibilità alla ricezione delle buste è **dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 13.30.**

7. INFORMAZIONI UTILI

Per l'anno scolastico in corso, nello scrivente istituto i potenziali utenti stabili del servizio oggetto della concessione sono:

- n. 1.650 alunni,
- n. 250 operatori scolastici.

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

8. PROCEDURA DI AFFIDAMENTO

Per l'affidamento viene adottata la procedura aperta, effettuata tramite la pubblicazione per 35 gg. sul sito web dell'Istituzione Scolastica del presente avviso, ai sensi dell'art. 60 D.Lgs. 50/2016.

Tutti gli operatori economici interessati possono inviare la loro offerta.

9. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'affidamento avverrà sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 D.Lgs 50/2016.

Tutti gli operatori economici, pena esclusione, dovranno presentare obbligatoriamente le autocertificazioni richieste, l'offerta economica e la scheda tecnica dettagliata di tutti i beni offerti riportando i singoli prezzi dei beni con le modalità che saranno indicate nel disciplinare di gara.

10. CANONE DELLA CONCESSIONE

Per l'uso dei locali il gestore dovrà corrispondere all'Istituto un contributo annuo, da offrire a rialzo a partire da una base di €. 17.000,00 (diciassettemila/00) da versare sul conto corrente bancario intestato all'Istituzione Scolastica in unica soluzione:

- per il primo anno, prima della sottoscrizione del contratto;
- per i successivi anni, entro il 30 novembre di ogni esercizio finanziario.

11. SOPRALLUOGO PREVENTIVO

Prima della scadenza per la presentazione delle offerte, sarà possibile effettuare un sopralluogo nell'Istituto dal lunedì al venerdì, dalle ore 9,00 alle ore 13,00 previo appuntamento concordato con il D.S.G.A. o con il Collaboratore del Dirigente scolastico in servizio.

12. TEMPI DI ESECUZIONE

La fornitura richiesta dovrà essere realizzata a partire dal 02.11.2017 e tassativamente entro 10 gg.

13. TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" (di seguito la "Legge") l'Istituto contraente fornisce le seguenti informazioni sul trattamento dei dati personali forniti per l'espletamento di questa procedura:

- a) **FINALITÀ DEL TRATTAMENTO:** I dati inseriti nella busta vengono acquisiti dall'Amministrazione contraente per verificare la sussistenza dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara ed in particolare delle capacità amministrative e tecnico-economiche dei concorrenti richieste per l'esecuzione della fornitura e dei servizi nonché per l'aggiudicazione e, per quanto riguarda la normativa antimafia, in adempimento di precisi obblighi di legge. I dati forniti dal concorrente aggiudicatario vengono acquisiti ai fini dell'ammissione alla gara, della valutazione delle offerte, della stipula del contratto, per l'adempimento degli obblighi legali ad esso connessi, oltre che per la gestione ed esecuzione economica ed amministrativa del contratto stesso.
- b) **NATURA DEL CONFERIMENTO:** Il conferimento dei dati ha natura facoltativa, tuttavia, il rifiuto di fornire i dati richiesti dall'Amministrazione contraente potrebbe determinare, a seconda dei casi, l'impossibilità di ammettere il concorrente alla partecipazione alla gara o la sua esclusione da questa o la decadenza dall'aggiudicazione.
- c) **MODALITÀ DEL TRATTAMENTO DEI DATI:** Il trattamento dei dati verrà effettuato dall'Amministrazione contraente in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza e potrà essere attuato mediante strumenti manuali, informatici e telematici idonei a trattarli nel rispetto delle regole di sicurezza previste dalla Legge. I dati potranno essere comunicati al personale dell'Amministrazione contraente che cura il procedimento di gara o ad altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara nei limiti consentiti ai sensi della legge 7 agosto 1990 n. 241.

- d) **DIRITTI DEL CONCORRENTE INTERESSATO:** Al concorrente, in qualità di interessato, vengono riconosciuti i diritti di cui all'articolo 7 del D.Lgs. 196/2003.
- e) **CONSENSO DEL CONCORRENTE INTERESSATO:** Acquisite, ai sensi dell'articolo 13 del D.Lgs. 196/2003, le sopra riportate informazioni, con la presentazione dell'offerta e/o la sottoscrizione del contratto, il concorrente acconsente espressamente al trattamento dei dati personali come sopra definito.

14. NORMATIVA DI RIFERIMENTO

L'appalto ed i rapporti derivanti dall'aggiudicazione dello stesso sono regolati da:

- D.Lgs. n. 50 del 2016;
- regolamento di contabilità delle Istituzioni Scolastiche emanato con D.P.R. n° 44/2001;
- normativa di settore;
- delibera di Giunta della Regione Emilia Romagna n. 418 del 10/04/2012;
- altre norme contenute in questo avviso e nel disciplinare di gara allegato in calce;
- Codice Civile per quanto non espressamente previsto nelle predette fonti.

15. DISCIPLINARE DI GARA

Per tutto quanto non previsto nel presente avviso e per la documentazione da presentare per partecipare alla gara, si fa rinvio al disciplinare allegato in calce, che costituisce parte integrante del bando di gara.

16. RICHIESTE DI CHIARIMENTO

Ogni ulteriore informazione può essere richiesta via posta elettronica certificata (PEC) all'indirizzo:

reis01100l@pec.istruzione.it

Tutti i chiarimenti forniti agli Operatori Economici su specifiche richieste avanzate via PEC, saranno pubblicati nella sezione "Bandi di Gara" dell'Albo elettronico sul sito istituzionale di questo istituto scolastico, raggiungibile all'indirizzo <http://www.iisnobili.gov.it>.

17. PUBBLICITÀ

La documentazione di gara è pubblicata nella sezione "Bandi di Gara" dell'Albo elettronico sul sito istituzionale dell'Istituto "L. Nobili" di Reggio Emilia (RE) raggiungibile all'indirizzo

<http://www.iisnobili.gov.it>

L'indirizzo di posta elettronica certificata dell'Istituto (PEC) è: **reis01100l@pec.istruzione.it**

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof.ssa Elena Guidi)1

1 Firmato digitalmente per conformità all'originale conservato agli atti dell'istituto.

DISCIPLINARE DI GARA

Il presente capitolato disciplina la gara per L’AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI EROGAZIONE TRAMITE DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE E FREDDI, SNACK E ALTRI GENERI DI RISTORO all’interno dei plessi di questa istituzione scolastica.

Codice Identificativo Gara (CIG): 7145847B7B

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 – AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

a. L’amministrazione aggiudicatrice è l’Istituto di Istruzione Superiore “Leopoldo Nobili” di Reggio Emilia (RE), codice fiscale 91157020354, nel seguito denominato brevemente come “ISTITUTO”, i cui riferimenti istituzionali sono esplicitati nell’avviso di gara. La Ditta che si aggiudicherà la gara è nel seguito denominata brevemente come “concessionario”.

Art. 2 – OGGETTO DELLA GARA

a. L’Istituto intende affidare in concessione, con le modalità specificate nell’avviso di gara, il servizio di erogazione di bevande calde e fredde, snack e altri generi di ristoro mediante distributori automatici all’interno dell’Istituto sito in via Makallè n. 10 Reggio Emilia (RE), compresa la sede staccata di Viale Trento e Trieste, per il periodo di tre anni a partire dal 01.11.2017.
b. Non è ammesso il rinnovo né tacito né espresso dell’affidamento.

Art. 3 – ENTE PROPRIETARIO DEI LOCALI

a. Gli spazi (intesi come locali e loro pertinenze) dei distributori automatici e i relativi impianti fissi sono di proprietà dell’Amministrazione Provinciale di Reggio Emilia, (di seguito denominata A.P.RE).
b. Allo stato attuale, sono fornite dall’A.P.RE. gli impianti fissi, l’acqua potabile, l’energia elettrica.

Art. 4 – REQUISITI TECNICI MINIMI DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

I distributori automatici da installare, per garantire la rispondenza alle vigenti norme sanitarie del servizio e garantire la necessaria affidabilità, dovranno:

- a) essere nuovi o, se usati, comunque di costruzione recente e dotati di idonea omologazione e marchio CE;
- b) soddisfare e corrispondere a tutte le prescrizioni previste dalla vigente normativa anti - infortunistica, di sicurezza e di igiene;
- c) essere dotati di **Tastiera capacitiva illuminata o di altro sistema equivalente** (ove disponibili non a membrana, perché maggiormente soggetti a guasti da usura con i conseguenti disagi e non a tasti meccanici che presentano problemi di adeguata igienizzazione per la presenza di interstizi) con **feedback visivo della selezione** su apposito schermo illuminato per la selezione dei prodotti (per garantire trasparenza alle transazioni in denaro);
- d) devono disporre di controllo elettronico, tramite fotocellule di rilevazione prodotto, dell’avvenuta erogazione dello stesso;
- e) erogare i prodotti **unicamente con sistemi di chiave elettronica**. Alcuni di essi dovranno essere dotati di struttura blindata che consente la ricarica della chiave elettronica. Il deposito cauzionale dovrà essere di importo non superiore a € 5,00;
- f) essere in regola con le disposizioni igienico sanitarie vigenti e devono essere in grado di mantenere la catena del freddo per gli alimenti che ne necessitano e di **bloccare la distribuzione**, qualora vengano superati i requisiti minimi di temperatura;
- g) prevedere una zoccolatura completa e sigillante fino al livello del pavimento, ovvero essere sollevate dal pavimento in modo da facilitare la pulizia del pavimento stesso;
- h) essere tali da garantire l’assoluta igiene dei prodotti distribuiti;
- i) avere il dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazioni;
- j) essere dotati di chiare indicazioni sul prodotto offerto e sul prezzo. Le indicazioni sul prodotto dovranno essere a norma di legge.
- k) essere ben ancorati onde evitare danni derivanti da manomissioni;

- l) riportare su una targhetta il nominativo del referente a cui rivolgersi in caso di urgenza;
- m) essere sottoposti ad adeguata manutenzione e rifornimento costante dei prodotti.

Art. 5 – CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI EROGATI DAI DISTRIBUTORI

I prodotti erogabili dai Distributori automatici saranno:

QUELLI INDICATI COME OGGETTO DI VALUTAZIONE TECNICA nell'Allegato 3° -

“Concessione del Servizio Distributori Automatici – Offerta Tecnica”;

ULTERIORI PRODOTTI, non soggetti a valutazione economica ma solo a valutazione tecnica (Allegato 3 pp. 8 e 9) comunque per un **numero massimo** di unità separatamente vendibili all'interno di ciascun distributore **non superiore ai 2/5** della capienza per i distributori di snack e prodotti freschi, comunque preventivamente autorizzati, da parte dell'ISTITUTO.

Si precisa che il **prezzo di vendita di questi ultimi**, da concordare preventivamente con l'Istituto, **non potrà in ogni caso superare il valore di 3/2** del prezzo offerto più elevato per i prodotti corrispondenti alla stessa **“Tipologia di prodotto”** presenti fra quelli oggetto di valutazione economica.

Ciascun distributore automatico, obbligatoriamente, dovrà continuamente essere in grado di erogare **almeno 1 prodotto “senza zuccheri / dietetico”**, almeno 1 prodotto senza glutine e almeno 1 prodotto a basso contenuto di acidi grassi saturi.

Tutti i prodotti, ad eccezione delle bevande calde, devono essere in confezione monodose e l'incarto dovrà essere provvisto di tutte le indicazioni previste dalle normative vigenti (nome del prodotto, produttore, luogo di confezionamento, ingredienti, data di scadenza).

Tutti i prodotti dovranno essere di qualità, possibilmente provenienti da produzioni biologiche garantite e certificate, da mercato equo e solidale, da Km zero, di produzione DOP o IGP; in subordine di marche conosciute a livello nazionale.

Tutti i prodotti dovranno essere corrispondenti per caratteristiche e requisiti alle rispettive denominazioni legali, ove previste, o merceologiche che le caratterizzano e con le quali vengono posti in vendita;

Tutti i prodotti posti in vendita devono essere conformi alla normativa vigente in materia di igiene nella produzione e vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, etichettatura di ciascuna confezione, ove applicabile, ed in particolare all'art. 33 del D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327.

È fatto divieto di vendita a qualsivoglia utente di bevande alcoliche e superalcoliche di qualsiasi gradazione e con alto contenuto di teina, caffeina, taurina e similari.

Il concessionario si impegna a **sostituire i prodotti confezionati almeno 2 (due) giorni consecutivi di calendario prima della data di scadenza** indicata sul prodotto stesso.

L'ISTITUTO si riserva in ogni momento di procedere a controlli qualitativi e quantitativi dei prodotti erogati al fine di verificarne la rispondenza alle caratteristiche dichiarate in sede di offerta o minime di legge, nonché quella di richiedere alle Autorità Sanitarie competenti, controlli sulla qualità dei prodotti immessi nei distributori, nonché sull'osservanza delle norme igieniche e sanitarie. In caso di difformità accertata, i prodotti contestati dovranno essere sostituiti a spese della ditta nel minor tempo possibile, fatto salvo il rimborso delle spese sostenute nell'esecuzione dei suddetti controlli e il pagamento della relativa penale, nonché il risarcimento per eventuali ulteriori danni.

TITOLO II – MODALITÀ E TERMINI DI PRESENTAZIONE E CRITERI DI AMMISSIBILITÀ DELLE OFFERTE

Art. 6 – MODALITÀ E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Il plico contenente l'offerta e le documentazioni dovrà pervenire all'ufficio protocollo di questa amministrazione:

– **Entro e non oltre il termine perentorio fissato nelle ore 12,00 di Lunedì 21 agosto 2017.**

Per data e ora di consegna faranno fede i dati registrati sul **timbro di protocollo** dell'Istituto.

Il plico dovrà essere **sigillato** in modo da garantirne l'integrità, controfirmato su entrambi i lati di chiusura, e dovrà pervenire: **a mezzo** posta con raccomandata A.R., o “posta celere”, o agenzia autorizzata, o corriere, o con consegna a mano, indirizzato a:

**Istituto di Istruzione Superiore "L. Nobili",
Via Makallè n. 10 42124 Reggio Emilia (RE).**

L'orario di disponibilità alla ricezione delle buste è **dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle ore 13.30.**

Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine perentorio di scadenza, anche indipendentemente dalla volontà del concorrente ed anche se spediti prima del termine medesimo.

Tali plichi non verranno aperti e verranno considerati come non consegnati.

Il plico, al fine dell'identificazione della provenienza, dovrà recare:

- il timbro o altro diverso elemento di identificazione dell'offerente,
- l'indicazione del mittente e cioè la denominazione e la ragione sociale dell'offerente, e la seguente dicitura: *"OFFERTA PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI EROGAZIONE DI BEVANDE CALDE E FREDDE, SNACK E ALTRI GENERI DI RISTORO MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI"*.

Le offerte redatte in modo non conforme alle prescrizioni o non corrispondenti alle modalità di presentazione delle richieste saranno considerate nulle.

Il plico dovrà contenere al suo interno, **a pena d'esclusione**, 3 buste, individuate dalle lettere "A", "B" e "C", a loro volta sigillate in modo da garantirne l'integrità, e controfirmate sui lembi di chiusura, ciascuna recante l'intestazione del mittente e, rispettivamente, le diciture:

BUSTA "A" - "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA",

BUSTA "B" - "OFFERTA TECNICA"

BUSTA "C" - "OFFERTA ECONOMICA".

Il contenuto dettagliato delle tre buste sarà descritto al titolo seguente di questo disciplinare.

L'offerta presentata non può essere ritirata, modificata o sostituita con altra.

Art. 7 – SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Ai sensi dell'art.45 del Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, può partecipare alla gara una persona fisica o giuridica, un ente pubblico, un raggruppamento di tali persone o enti, compresa qualsiasi associazione temporanea di imprese, un ente senza personalità giuridica, ivi compreso il gruppo europeo di interesse economico (GEIE) costituito ai sensi del decreto legislativo 23 luglio 1991, n. 240, che offre sul mercato servizi di erogazione bevande fredde, calde, snack/merende con distributori.

Art. 8 – REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE, CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA E CAPACITÀ TECNICHE E PROFESSIONALI

Per partecipare alla gara i soggetti devono possedere i seguenti requisiti previsti dagli artt. 83 e 86 del Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50:

- requisiti di idoneità professionale;
- capacità economica e finanziaria;
- capacità tecniche e professionali.

In particolare, ai sensi dell'art. 86 del Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, il loro possesso dovrà essere dimostrato dai soggetti partecipanti tramite documentazione comprovante:

- a) L'iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per l'attività oggetto della presente gara.
- b) L'abilitazione per l'esercizio dell'attività.
- c) La dichiarazione della capacità finanziaria ed economica di almeno un istituto bancario.
- d) La dichiarazione comprovante il fatturato minimo nell'ultimo anno che non dovrà essere inferiore ad € 145.000,00.

Dei suddetti requisiti:

- quelli descritti ai punti a), b) e d) possono essere dimostrati anche presentando le **dichiarazioni sostitutive** rese dal titolare o legale rappresentante, redatte ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 e s.m.i.;
- la "dichiarazione della capacità finanziaria ed economica di almeno un istituto bancario", di cui al punto c), deve invece essere allegata in originale.

Art. 9 – ESCLUSIONE DALLA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Le esclusioni dalla gara sono disciplinate dall'articolo 80 del Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, ed in particolare riguardano:

- a) I soggetti non in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori (possesso di DURC valido) e al pagamento di imposte e tasse secondo la legislazione vigente.
- b) I soggetti non in regola, a qualsiasi titolo, che si sono resi colpevoli di gravi illeciti professionali, tali da rendere dubbia la loro integrità o affidabilità. Tra questi rientrano: le significative carenze nell'esecuzione di un precedente contratto di appalto o di concessione che ne hanno causato la risoluzione anticipata, non contestata in giudizio, ovvero confermata all'esito di un giudizio, ovvero hanno dato luogo ad una condanna al risarcimento del danno o ad altre sanzioni, quali, a titolo di esempio, il mancato pagamento del canone concessorio dovuto sia ad altri istituti scolastici sia alle Amministrazioni comunali / provinciali competenti o gravi inadempienze agli obblighi contrattuali previsti.
- c) Le società/ditte appositamente e temporaneamente raggruppate.
- d) I soggetti che in passato si siano resi inadempienti nei confronti di contratto analogo con le Province delle Regioni E. Romagna e Lombardia, E.E.L.L. e/o con Istituti Scolastici ovvero che abbiano in corso procedure, passate in giudicato, promosse per il recupero di crediti.

TITOLO III – CONTENUTO DELLE BUSTE

Art. 10 – BUSTA “A” - “DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA”

Nella *BUSTA “A” - “DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA”*, dovranno essere inseriti i seguenti allegati compilati in tutte le parti necessarie:

- 1) **L'Allegato 1 – “Modulo domanda di partecipazione”**, sottoscritta dal legale rappresentante della ditta, comprendente l'accettazione di quanto previsto nell'avviso e nel presente disciplinare di gara.
- 2) **L'allegato 2 – “Dichiarazioni”**, contenenti fra l'altro le dichiarazioni sottoscritte dal titolare o legale rappresentante ovvero nelle forme e con le modalità di cui agli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/00, ed attestanti, fra l'altro, l'insussistenza delle cause di esclusione previste dall'articolo 80 del Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50.
- 3) **fotocopia della carta di identità** o altro documento di identità del firmatario in corso di validità ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445.
- 4) La dichiarazione della **capacità finanziaria ed economica rilasciata da almeno un istituto bancario**.
- 5) La **documentazione attestante che il fatturato minimo nell'ultimo anno non sia stato inferiore a € 145.000,00**.

Art. 11 – BUSTA “B” - “OFFERTA TECNICA”

Nella *BUSTA “B” - “OFFERTA TECNICA”*, devono essere contenuti:

1. Il modello predisposto da questa Amministrazione o conforme: **Allegato 3° - “Concessione del Servizio Distributori Automatici – Offerta Tecnica”** reperibile fra la documentazione allegata al presente bando di gara; a pena di esclusione, tale modulo, deve essere completato in ogni sua parte.

In particolare:

- Per gli alimenti dovranno essere specificati per ciascuna tipologia (es: yogurt, frutta fresca, snack ecc...) la **denominazione completa e univoca del prodotto offerto**, la **marca** e il **peso netto**, l'**apporto calorico** di ciascuna porzione monodose;
- Riguardo alle bevande fredde dovranno essere indicate la **denominazione**, la **marca** e la loro **capacità espressa in cl.**, l'**apporto calorico** totale di ciascun articolo proposto;
- Riguardo alle bevande calde dovranno essere indicate la **denominazione**, la **marca**, la **denominazione** e la **“grammatura”** della miscela utilizzata.
- Per tutti i prodotti
- IL MODELLO DI CUI ALL'ALLEGATO 3, inoltre, prevede la dichiarazione delle indicazioni riguardo ai servizi aggiuntivi offerti rispetto a quelli minimi previsti all'art. 35, commi b. e c. (relativi alle

modalità di erogazione del servizio e ai tempi con cui le macchine vengono ricaricate) e all'Art. 37 (assistenza e interventi in caso di guasto);

- La disponibilità a collaborare con la scuola alla realizzazione di progetti educativi su alimentazione sana e consumo etico: in particolare fornendo tabelle informative dei prodotti in vendita, fornendo semestralmente la rendicontazione percentuale dei consumi, e/o all'organizzazione di eventi e gare con un impegno orario annuo fino a 10 ore del proprio personale, servizio fornito all'Istituto a titolo gratuito.

2. LE **SCHEDE TECNICHE di tutti i prodotti** per i quali in sede di compilazione dell'Allegato 3° - "Concessione del Servizio Distributori Automatici – OFFERTA TECNICA", si dichiarano caratteristiche di qualità suscettibili di attribuzione di punteggio in sede di valutazione dell'offerta tecnica secondo i criteri specificati nel successivo Art. 16. commi a) "QUALITÀ DEI PRODOTTI OFFERTI" e b) "OFFERTA DI ULTERIORI PRODOTTI DI QUALITÀ".

L'offerta tecnica **dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa.**

Si precisa che, ove al controllo nei dati dichiarati circa le caratteristiche dei prodotti proposti nella compilazione delle tabelle dell'allegato 3 – Offerta Tecnica attinenti alla valutazione dei criteri a) e b) di cui all'Art. 16 del presente disciplinare dei gara, si riscontrassero più di tre errori comportanti una valutazione favorevole non dovuta per l'offerente (pertanto non classificabili come errori materiali, sanabili ove la valutazione non sia conclusa o nel caso in cui risultino ininfluenti), la proposta sarà estromessa dalla procedura di gara.

Art. 12 – BUSTA "C" - "OFFERTA ECONOMICA"

La **BUSTA "C" – "OFFERTA ECONOMICA"** dovrà contenere:

- 1) Il modello predisposto da questa Amministrazione o conforme: **Allegato 4° "Concessione del Servizio Distributori Automatici – Offerta Economica"** reperibile fra la documentazione allegata al presente bando di gara.

L'offerta economica così formulata, conterrà:

- 1) I **prezzi comprensivi dell'I.V.A.** per la modalità di pagamento "a chiave elettronica" per ogni tipologia di alimento e di bevanda proposta.
- 2) L'ammontare del **canone concessorio offerto** al rialzo rispetto alla base di € 17.000,00.

In tale busta non dovranno essere inseriti altri documenti.

A pena di esclusione, il modulo dell'offerta economica di cui all'allegato 4° dovrà essere completato in ogni sua parte e il contenuto integrale dell'originale non deve essere modificato.

Lo stesso modulo dovrà essere sottoscritto dal legale rappresentante dell'impresa ovvero nelle forme e con le modalità di cui agli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/00.

Art. 13 – CONSERVAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE DI GARA

Fino al momento dell'apertura, i plichi contenenti le offerte verranno conservati nella cassaforte dell'ufficio di presidenza dell'Istituto. Terminata la gara, le offerte pervenute e la documentazione presentata a corredo rimarranno in possesso dell'ISTITUTO, che le conserverà con le modalità previste dalla legge.

TITOLO IV – OPERAZIONI DI GARA

Art. 14 – COMMISSIONE DI AGGIUDICAZIONE

Ai sensi dell'articolo 77 D.lgs. n. 50/2016, dopo la scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, viene nominata dall'organo della stazione appaltante competente ad effettuare la scelta del soggetto affidatario del contratto, nella fattispecie il Dirigente Scolastico dell'ISTITUTO, una commissione giudicatrice, alla quale è demandata la valutazione delle offerte dal punto di vista tecnico ed economico. La composizione della commissione risponde a quanto previsto ai commi 2 e 12 dell'articolo 77 D.lgs. n. 50/2016.

Art. 15 – VALUTAZIONE DELLA OFFERTE

La valutazione delle offerte avverrà attraverso le seguenti fasi:

I. VERIFICA DEI PLICHI E DEL LORO CONTENUTO.

Alle **ore 9.30 di LUNEDI' 28 AGOSTO 2017** la commissione tecnica giudicatrice procederà in **seduta pubblica**, presso l'ufficio del Dirigente scolastico dell'I.I.S. “: Nobili” – Via Makallè n.10 – 42124 Reggio Emilia (RE) alla verifica dell'integrità e della tempestività della ricezione dei plichi pervenuti, nonché all'apertura dei plichi medesimi, alla verifica della presenza delle buste interne “A”, “B” e “C”.

A tale seduta della Commissione, nonché alle successive sedute aperte al pubblico (di seguito indicate) potranno essere presenti i **legali rappresentanti delle società partecipanti alla selezione** o soggetti da essi designati con delega formale, con l'indicazione dei relativi poteri o degli estremi della procura speciale, da esibire a richiesta alla commissione giudicatrice, **il cui nominativo**, per garantire il controllo dell'accesso di terzi all'I.I.S. “L. Nobili” di Reggio Emilia (RE), **dovrà essere comunicato mediante posta elettronica certificata** all'indirizzo: **reis01100l@pec.istruzione.it** entro il **giorno precedente** la data di seduta, con allegata fotocopia di un documento di identificazione con fotografia.

L'accesso e la permanenza dei rappresentanti dei soggetti concorrenti alla gara nei locali ove si procederà alle operazioni di gara, sono subordinati all'assoluto rispetto delle procedure di accesso e di sicurezza in vigore presso l'ISTITUTO e all'esibizione dell'originale del documento di identificazione.

II. APERTURA DELLA BUSTA “A”

effettuata dalla commissione giudicatrice e programmata in **seduta pubblica** Alle **ore 10.00 di LUNEDI' 28 AGOSTO 2017** subito a seguire la verifica della presenza delle buste “A”, “B” e “C”, presso l'ufficio del Dirigente scolastico dell'I.I.S. “Nobili”.

Questa fase prevede la verifica immediata degli elementi di tipo formale della domanda e la verifica dell'ammissibilità a partecipare alla gara per le ditte coinvolte.

Eventuali decisioni di esclusione dalla gara piuttosto che di richiesta di integrazione /regolarizzazione delle dichiarazioni necessarie, attraverso la procedura di soccorso istruttorio attivata ai sensi del comma 9, art. 83 del D.Lgs 18 aprile 2016, n. 50, verranno assunte dalla commissione di gara in seduta privata.

III. APERTURA DELLA BUSTA “B”

effettuata dalla commissione, ove nulla osti, **il giorno di LUNEDI' 28 AGOSTO 2017, in seduta pubblica** subito a seguire le operazioni di apertura e verifica degli elementi di tipo formale del contenuto della BUSTA “A”, sempre presso l'ufficio del Dirigente scolastico dell'I.I.S. “: Nobili”, per accertare l'esistenza e la regolarità dei documenti in essa contenuti.

IV. VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA,

effettuata dalla commissione riunita in **seduta privata**, ove nulla osti, il giorno **LUNEDI' 28 AGOSTO 2017**, subito a seguire la fase precedente (o in altra data che verrà tempestivamente comunicata), sempre presso l'ufficio del Dirigente scolastico dell'I.I.S. “L. Nobili”, per l'analisi della documentazione contenuta nelle offerte tecniche e l'assegnazione dei punteggi alle singole voci previste nei **criteri di valutazione dell'offerta tecnica**, con le modalità esplicitate al titolo seguente del presente disciplinare.

V. EVENTUALE COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLA VALUTAZIONE

Delle offerte tecniche **in seduta pubblica**, ove fossero presenti i legali rappresentanti delle società partecipanti alla selezione o soggetti da essi designati con delega formale.

VI. APERTURA DELLA BUSTA “C”,

effettuata dalla commissione, ove nulla osti, **in seduta pubblica** immediatamente a seguire la fase precedente, sempre presso l'ufficio del Dirigente scolastico dell'I.I.S. “L. Nobili” per accertare l'esistenza e la regolarità dei documenti in esse contenuti.

VII. VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA,

effettuata dalla commissione riunita in **seduta pubblica**, ove nulla osti, immediatamente a seguire la fase precedente, o in altra data che verrà tempestivamente comunicata, sempre presso l'ufficio del Dirigente scolastico dell'I.I.S. “L. Nobili” per l'analisi della documentazione contenuta nelle offerte economiche

l'assegnazione dei punteggi alle singole voci previste nei **criteri di valutazione dell'offerta economica**, con le modalità esplicitate al titolo seguente del presente disciplinare.

VIII. STESURA DELLA GRADUATORIA FINALE,

effettuata dalla commissione riunita in **seduta pubblica**, ove nulla osti, immediatamente a seguire la fase precedente, ove verrà determinata la graduatoria sulla base

- i) del punteggio complessivo espresso in centesimi e calcolato sommando i punteggi derivanti dalle valutazioni dell'offerta tecnica e di quella economica, e
- ii) dei criteri previsti in caso di parità.

Ove alle sedute pubbliche di cui alle fasi precedenti siano presenti i legali rappresentanti di uno o più concorrenti o i loro delegati, questi potranno avanzare **richiesta, da registrare a verbale, di firmare ciascun foglio in esse contenuto**, immediatamente dopo l'apertura delle buste, con le seguenti modalità:

- dovranno essere in possesso di un **timbro ufficiale del soggetto rappresentato** da apporre sopra alla firma, in modo da facilitare il successivo controllo in **seduta pubblica** da parte della commissione della completezza delle firme apposte;
- firmare in modo **riconoscibile** sulla base di un **campione che verrà depositato** agli atti del procedimento e che dovrà essere compatibile con la firma presente sul documento di riconoscimento necessario per essere ammessi alla seduta pubblica;
- **non allontanarsi dalla seduta** fino al momento in cui lo permetterà il presidente della commissione, una volta **completato il controllo** dell'avvenuta apposizione della firma su **tutti i fogli dei documenti presenti** e oggetto di verifica.

IX. CONSERVAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE TRA LE SEDUTE.

Ove i lavori della commissione si protraggano su più giorni, al termine di ognuno di essi, i plichi e il loro contenuto integrale saranno conservati in scatola opportunamente sigillata, in seduta pubblica, con nastro adesivo e con l'apposizione sulla chiusura delle firme da parte del presidente della commissione e, solo ove fossero presenti, dei legali rappresentanti delle società partecipanti alla selezione o dei soggetti da essi designati con delega formale. L'integrità del sigillo sarà verificata alla ripresa dei lavori sempre in seduta pubblica.

TITOLO V – CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

Art. 16 – VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (Busta B: Fino a un massimo complessivo di 40 punti)

La valutazione dell'offerta tecnica, operata dalla commissione, avverrà determinando il punteggio totale *PT* ottenuto sommando i punteggi assegnati a ciascuno degli indicatori da valutare (individuati ai successivi punti a), b), c) e d) del presente Art. secondo i criteri di seguito riportati:

a) QUALITÀ DEI PRODOTTI OFFERTI (fino a un massimo di 25 punti)

Il punteggio *Pq* per la qualità dei prodotti sarà assegnato come segue:

Assunto come riferimento qualitativo gli standard regionali, contenuti nelle *“Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutarie nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo”*, di cui al cod. documento GPG/2012/53 della Regione Emilia Romagna, elencati nei seguenti punti:

- 1) prodotti a contenuto energetico inferiore/uguale alle **150 kcal per singola porzione**, pari a circa il 5% della quota energetica giornaliera raccomandata per un individuo sano;
- 2) prodotti alimentari freschi e locali, prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta), prodotti da agricoltura biologica ed equo solidali, prodotti da produzioni locali (km 0);
- 3) prodotti per una fascia specifica di persone ad esempio privi di glutine o per diabetici;
- 4) frutta e verdura e altri prodotti e preparati alimentari caratterizzati da proprietà nutrizionali naturali quali:
 - i) basso contenuto di grassi e densità energetica,
 - ii) elevato apporto di fibra, vitamine, sali minerali o vitamine e antiossidanti;
- 5) cereali integrali o alimenti che li contengono in percentuale superiore al **50%**;
- 6) succhi di frutta con contenuto di frutta pari al **100% e senza zuccheri aggiunti**;

- 7) prodotti a ridotto contenuto di **sodio**: apporto **inferiore a g. 0,12 per 100g** di prodotto (*ove applicabile, ovvero solo per gli snack salati*);
- 8) prodotti con etichettatura nutrizionale, rispondente ai criteri di corretta pubblicità, informazione ed esposizione (*sempre applicabile tranne per le bevande calde*).

Ai fini della presente gara, il criterio 8. Viene specificato come segue:

8. prodotti con etichettatura che, in aggiunta alle informazioni previste dalla normativa vigente, riporti tutte le seguenti tipologie di informazioni: *origine* dei vari ingredienti (es.località di produzione, anno di raccolta, origine del seme), *impatto ambientale* (es.la quantità di CO2 prodotta, la quantità di acqua ed energia utilizzate, i trattamenti effettuati), indicazioni sintetiche sulle *fasi di lavorazione e trasformazione* (grado di raffinazione, confezionamento, mescolanze), *informazioni sui metodi di produzione* (es.persone impiegate in azienda, prezzo della materia prima all'origine), sul modello dell'**Etichetta Trasparente Pianesiana**.

Verrà constatato **il numero N di prodotti offerti**, escluse le BEVANDE CALDE, **sia ricompresi sia non ricompresi nella valutazione economica** presenti nell'Allegato 3° – Offerta Tecnica”, che **soddisfino ENTRAMBE le seguenti condizioni**:

- i. rispetto dello standard regionale relativo all'**apporto calorico** (punto n. 1), *limitatamente ai prodotti inquadrabili nella categoria “snack, pasticceria e cibi freschi”*
- ii. rispetto di **almeno uno ulteriore dei restanti standard regionali COSÌ COME DECLINATI E INDICATI**

APPLICABILI per ciascuna categoria di prodotti nelle apposite note a piè di pagina del **modello di offerta tecnica di cui all'allegato 3°**.

All'offerta che contiene il numero maggiore *M* di prodotti che soddisfano la precedente condizione, sarà attribuito il punteggio massimo di 25 punti, mentre alle altre offerte sarà attribuito un punteggio *Pq* in proporzione, in base alla seguente formula:

$$Pq = \frac{(25 \times N)}{M}$$

con arrotondamento immediato all'intero più vicino.

b) OFFERTA DI ULTERIORI PRODOTTI DI QUALITÀ (fino a un massimo di 6 PUNTI)

Alla ditta che presenterà un'offerta fino ad un massimo di **12 ULTERIORI PRODOTTI**:

- **NON GIÀ RICOMPRESI** fra quelli a fornitura obbligatoria che concorrono alla **valutazione economica**,
- riconducibili alla categoria “Snack, pasticceria e cibi freschi”, si impegna a **renderne continuativamente disponibili**:
 - _ almeno due senza glutine per celiaci: **2 punti**;
 - _ almeno due contenenti cereali integrali in percentuale superiore al 50% e/o provenienti da commercio equo-solidale e/o da produzioni locali (km 0): **2 punti**;
 - _ almeno due prodotti da agricoltura biologica: **2 punti**.

c) MODALITÀ ORGANIZZATIVE (fino a massimo di 5 PUNTI)

Saranno valutati i modi e tempi che prevedano la carica e la ricarica delle macchine, che dovrà essere fatta almeno una volta al giorno. Il punteggio massimo sarà attribuito alla Ditta che avrà dichiarato la propria disponibilità a:

- garantire un servizio che preveda, oltre al rifornimento giornaliero:
 - i. la verifica da EFFETTUARSI A MEZZA MATTINATA, tramite operatore, con firma di presenza presso la portineria del corpo centrale o tramite sistema telematico, della disponibilità di una gamma assortita di merende nelle macchine, e quando necessario, provvedere al riassortimento immediato degli stessi, e
 - ii. l'intervento in caso di guasto entro le tre ore successive alla sua segnalazione, per consentire agli studenti e al personale un ottimale fruizione del servizio: **3 punti**;

- collaborare con la scuola alla realizzazione di progetti educativi su alimentazione sana e consumo etico in particolare fornendo le tabelle informative dei prodotti in vendita, fornendo semestralmente la rendicontazione percentuale dei consumi e/o all'organizzazione di eventi e gare, con un impegno orario annuo fino a 10h del proprio personale, servizio fornito all'istituto a titolo gratuito: **2 punti**.

d) CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ (Fino a un massimo di 4 PUNTI)

- Per il possesso della certificazione di qualità **UNI EN ISO 9001:2008** è prevista l'assegnazione un punteggio di **2 punti**.
- Per il possesso della certificazione di qualità **UNI EN ISO 22000:2005**, specifica per il settore, è prevista l'assegnazione di un punteggio di **4 punti** (anche se concomitante col possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2008).

Art. 17 – VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA (Busta C: Fino a un massimo di 60 punti)

La valutazione dell'offerta economica, operata dalla commissione, avverrà determinando il

$$\text{punteggio totale } PE = Pv + Pcca$$

ottenuto sommando i punteggi assegnati ad ogni elemento da valutare secondo i criteri di seguito riportati:

a)PREZZO UNITARIO DEI PRODOTTI OFFERTI (fino a un massimo di 53 PUNTI)

Il punteggio P_v assegnato dalla commissione in seduta pubblica alle offerte sui prezzi, comprensivi di IVA, di vendita **tramite chiave elettronica** dei prodotti oggetto di valutazione economica elencati nell'allegato 4°, sarà assegnato come segue:

- calcolando in primo luogo le somme:

PC dei prezzi delle bevande calde indicate nel capitolato;

PF dei prezzi delle bevande fredde indicate nel capitolato;

PS dei **prezzi normalizzati** a un peso netto standard dei restanti prodotti oggetto di valutazione economica (snack, prodotti freschi, yogurt, frutta ...) elencati nell'allegato 4°;

dove per “**prezzo normalizzato al peso netto standard**” “ P_n ” si intende il prezzo ottenuto moltiplicando il prezzo “ P ” offerto per uno specifico prodotto per il rapporto fra peso netto standard WS (associato al prodotto in questione e specificato nelle tabelle di cui all'allegato 4°), e peso netto reale W dello specifico prodotto offerto:

$$P_n = \frac{P \times WS}{W}$$

- indicando con PD l'importo del deposito cauzionale per il noleggio della chiave di credito,
- assegnando quindi un prezzo medio pesato “ $PPOFF$ ” a ciascuna offerta calcolato come segue:

$$PPOFF = \frac{3 \times (PC + PF) + 2 \times PS + PD}{9}$$

– e quindi assegnando il punteggio *PV* a ciascuna offerta economica, decrescente in modo lineare con *PPOFF*, calcolato come segue:

$$PV = \frac{(2 \times PPMIN - PPOFF) \times 53}{PPMIN}$$

arrotondato all'intero più vicino, dove "PPMIN" indica il valore più basso fra i prezzi pesati medi delle offerte ammesse a questa fase della gara; nel caso in cui *PPOFF* risulti superiore al doppio di *PPMIN* il punteggio assegnato all'offerta sarà comunque pari a punti 0.

Tutti i prezzi offerti si intendono comprensivi di spese di trasporto, consegna, caricamento, installazione e istruzioni al personale sul corretto utilizzo e ogni altro onere accessorio.

b) CANONE CONCESSORIO ANNUO (fino a un massimo di 7 PUNTI)

Il punteggio *Pcca* assegnato dalla commissione in seduta pubblica alle offerte relative al canone concessorio annuo, sarà determinato in modo direttamente proporzionale rispetto al miglior rialzo complessivo offerto secondo la seguente formula, il cui risultato viene arrotondato all'intero più vicino:

$$Pcca = \frac{RCPP \times 7}{MRCCO}$$

dove: "RCPP" è il Rialzo, proposto nell'offerta da valutare, al canone minimo di € 17.000,00;

"MRCCO" è il Rialzo più elevato al canone minimo riscontrato nelle offerte ammesse.

Art. 18 – DETERMINAZIONE DELLA GRADUATORIA FINALE

Sulla base dei criteri suddetti e alla partecipazione di più concorrenti sarà stilata una graduatoria dei concorrenti in ordine decrescente di punteggio totale *PT+ PE* conseguito nelle valutazioni delle offerte Tecnica (*PT*) ed Economica (*PE*).

In caso di parità di punteggio totale, le varie posizioni in graduatoria verranno attribuite come segue:

- I. In base alla valutazione *PQ* più elevata per la qualità dei prodotti;
- II. in caso di ulteriore parità, in base all'entità maggiore del rialzo al canone concessorio;
- III. In caso di ulteriore parità, si procederà per sorteggio in seduta pubblica.

Art. 19 – AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO

- a) L'aggiudicazione provvisoria della concessione del servizio, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sarà effettuata sulla base delle posizioni dei concorrenti nella graduatoria finale, formalizzata tramite determina del Dirigente Scolastico pubblicata nella sezione "Bandi di Gara" dell'Albo elettronico sul sito istituzionale dell'ISTITUTO, raggiungibile all'indirizzo <http://www.iisnobili.gov.it>.

Nel caso di rinuncia del concorrente individuato, la concessione sarà aggiudicata a quello successivo in graduatoria.

Si precisa che l'Istituto si riserva il diritto di:

- non procedere all'aggiudicazione, nel caso in cui nessuna delle offerte presentate venga ritenuta idonea rispetto a quanto previsto nel disciplinare;
- di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché la stessa risulti valida, ai sensi dell'art. 69 R.D. n. 827/1924, e congrua a sua discrezione;
- sospendere, re-indire o non aggiudicare il servizio motivatamente, anche una volta intervenuta l'aggiudicazione provvisoria, qualora ciò permetta di tutelare l'interesse pubblico. Nulla sarà dovuto ai concorrenti al verificarsi di tale evenienza.

Si precisa, inoltre che:

- gli offerenti sono vincolati alle offerte presentate per un periodo di 180 giorni naturali e consecutivi dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte;
- La Commissione, a suo insindacabile giudizio, anche in base a quanto stabilito dall'articolo 97 del D.Lgs. n. 50/2016, potrà sottoporre a verifica le offerte anormalmente basse, richiedendo alle imprese concorrenti di fornire precisazioni e giustificazioni al riguardo, con facoltà dell'ISTITUTO e/o della

Commissione giudicatrice di assegnare un termine perentorio entro cui le imprese concorrenti devono far pervenire le dette precisazioni e/o giustificazioni, pena l'esclusione dalla gara.

- b) L'aggiudicazione definitiva avrà luogo previa acquisizione, da parte di questa Istituzione Scolastica mediante la procedura informatica, del Documento Unico di Regolarità Contributiva (D.U.R.C.) dell'impresa affidataria ai sensi di quanto disposto dall'art. 16 bis, comma 10, del Decreto Legge 29 novembre 2008, n. 185, convertito dalla Legge 28 gennaio 2009, n. 2.
- c) L'aggiudicazione provvisoria vincola il concorrente fino alla stipulazione del contratto.
- d) L'invito alla stipulazione del contratto perfeziona il vincolo contrattuale sorto con l'aggiudicazione provvisoria.

TITOLO VI – CONTRATTO E VALIDITÀ CONTRATTUALE

Art. 20 – CONTRATTO

- a. L'Istituto stipulerà con l'affidatario un regolare contratto, valevole ai sensi di legge e del codice civile, sulla base del presente capitolato.
- b. Le dichiarazioni sostitutive rese dai concorrenti hanno valore di piena assunzione di responsabilità da parte dei dichiaranti. La falsa dichiarazione costituisce causa di esclusione e vieta la partecipazione, per un periodo di 3 successive gare per ogni tipo di appalto.
- c. Prima della stipula del contratto, l'affidatario dovrà consegnare alla segreteria dell'Istituto copia dei documenti previsti dalla normativa vigente. La mancata presentazione dei documenti non darà luogo alla stipula.
- d. L'imposta di bollo e di registrazione del contratto (in caso d'uso), nonché tutti gli altri eventuali oneri tributari presenti e futuri, di qualsiasi natura, sono a carico dell'affidatario.

Art. 21 – DURATA DEL CONTRATTO

- a. Il contratto stipulato avrà durata di anni 3 (tre) a partire dalla data del 02.11.2017. fino al 31 agosto 2020.
- b. Non è ammesso il rinnovo né tacito né espresso del contratto.
- c. Alla scadenza naturale, il contratto s'intende automaticamente risolto, per cui non è previsto l'inoltro di alcuna disdetta da parte di questa amministrazione.
- d. L'ISTITUTO si riserva la facoltà, ai sensi del comma 11 dell'articolo 106 del D. Lgs 50/2016 di chiedere al concessionario una proroga "tecnica", la cui durata sarà limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. Tale proroga comunque non potrà essere superiore a sei mesi successivi alla scadenza del contratto. In tal caso il concessionario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni.

Art. 22 – DIRITTO DI CONTROLLO

- a. Per tutta la durata del contratto è facoltà del Dirigente Scolastico e del personale allo scopo da lui delegato, effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio prestato, che dovrà essere conforme a quanto **richiesto nel presente disciplinare** e a quanto **indicato nell'offerta dall'aggiudicatario** della concessione.

L'Istituto, in particolare, verificherà e controllerà in merito a:

- I.** freschezza e igienicità dei prodotti;
 - II.** ii. tipologia, qualità, grammatura e prezzi offerti ed accettati in sede di gara;
 - III.** iii. fornitura di prodotti di prima qualità;
 - IV.** iv. tempestiva assistenza e continuo rinnovo delle scorte;
 - V.** v. pulizia dei distributori;
 - VI.** vi. ogni altro aspetto esplicitamente previsto nel presente disciplinare.
- b. L'eventuale rivalutazione dei prezzi dovrà essere consensuale.

Art. 23 – INADEMPIENZE E PENALITÀ

- a. In caso di esito negativo di un controllo e/o di accertate inadempienze contrattuali che si ritengano comunque sanabili da parte del concessionario anche a seguito di diffida, l'Istituto farà pervenire al concessionario per iscritto, tramite raccomandata AR o posta elettronica certificata

(PEC), le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo nonché le prescrizioni del caso. L'affidatario si uniformerà alle prescrizioni ricevute, entro tre giorni dalla notifica o, nel caso in cui non le ritenga applicabili, potrà fornire, sempre per iscritto ed entro 10 gg, le controdeduzioni del caso.

- b. Qualora queste ultime non vengano accolte, l'Istituto lo comunicherà per iscritto all'affidatario che entro i successivi otto giorni dovrà comunque uniformarsi alle prescrizioni.
- c. L'affidatario comunicherà, all'atto della stipulazione del contratto, il nominativo e i recapiti (telefono, fax, e-mail e PEC) del referente incaricato di gestire il rapporto con l'Istituto.

Art. 24 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – ERRORI MATERIALI

a) Ai sensi degli artt. 1456 e segg. del codice civile, l'Istituto avrà facoltà di promuovere, nel modo e nelle forme previste dalla legge, la risoluzione del contratto senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, nei seguenti casi:

i. qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate nel corso della procedura di gara, con le seguenti deroghe relative a possibili errori materiali presenti nei dati dichiarati circa le caratteristiche dei prodotti proposti nella compilazione delle tabelle dell'allegato 3 – Offerta Tecnica, attinenti alla valutazione dei criteri a) e b) di cui all'Art. 16 del presente disciplinare di gara:

– ove al controllo nei dati dichiarati per le caratteristiche dei prodotti proposti si riscontrassero più di tre errori comportanti una valutazione favorevole non dovuta per l'offerente (pertanto non classificabili come errori materiali, sanabili ove la valutazione non sia conclusa), la proposta sarà estromessa dalla gara, se ancora in corso; ove invece sia conclusa, ogni impegno assunto (contrattuale / di aggiudicazione) sarà automaticamente considerato nullo e ogni onere derivante da tale situazione sarà imputato al soggetto responsabile delle dichiarazioni errate;

– nel caso in cui, ad aggiudicazione avvenuta, venissero riscontrati meno di tre dei suddetti errori che non comportassero comunque variazioni della graduatoria di merito, nulla verrà modificato nelle successive determinazioni dell'istituto I.I.S. "L. Nobili"

– nel caso in cui, ad aggiudicazione avvenuta, venissero riscontrati meno di tre dei suddetti errori che comportassero variazioni alla graduatoria di merito, si procederà a pubblicare la graduatoria corretta ed eventualmente a procedere ad una nuova aggiudicazione a favore dell'offerente che ne abbia diritto; ogni onere derivante da tale situazione sarà imputato al soggetto responsabile delle dichiarazioni errate;

ii. qualora gli accertamenti antimafia presso la Prefettura competente risultino positivi;

iii. per abbandono della concessione, salvo che per forza maggiore;

iv. per ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali, ovvero al mancato rispetto di quanto indicato nel bando di gara o per ripetute contravvenzioni alle disposizioni di legge o al regolamento relativo al servizio: si stabilisce che a fronte di n. 3 contestazioni scritte, inviate tramite Raccomandata A.R. o tramite posta elettronica certificata (PEC), riguardanti violazioni agli obblighi contrattuali e compiutamente accertate al termine della procedura di cui al precedente articolo, anche nel caso in cui l'affidatario si sia poi uniformato alle prescrizioni ricevute, l'Istituto potrà chiedere la rescissione del contratto;

v. per contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del gestore o del personale adibito al servizio;

vi. quando la ditta aggiudicataria si renda colpevole di frode e in caso di fallimento;

vii. per ritardo superiore ai dieci giorni nella installazione dei distributori;

viii. per mancata pulizia anche di un solo distributore per un periodo superiore ai quattro giorni consecutivi;

ix. al verificarsi anche di un solo caso di tossinfezione alimentare;

x. per l'utilizzo nell'esecuzione del servizio di personale non dipendente fatto salvo l'utilizzo del personale interinale in ottemperanza alle disposizioni vigenti;

xi. per il mancato rispetto delle norme di sicurezza e prevenzione ex D. Lgs. 81/08 e/o delle norme d'igiene;

xii. per mancato rifornimento anche di un solo distributore per un periodo superiore ai tre giorni consecutivi;

xiii. per la distribuzione anche parziale di prodotti diversi da quelli concordati con l'ISTITUTO;

xiv. per la distribuzione anche parziale di prodotti a prezzi maggiori da quelli indicati nel listino concordato con l'ISTITUTO - che sarà allegato contratto;

- xv. per aggiornamento dei prezzi e/o delle caratteristiche dei prodotti distribuiti non concordato con l'Istituto;
- xvi. per mancata o parziale corresponsione del canone concessorio annuo;
- xvii. per cessione totale o parziale del contratto ovvero subappalto del medesimo;
- xviii. per ogni altra inadempienza o fatti qui non contemplati che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del codice civile (risolubilità del contratto per inadempimento).
- b) La risoluzione del contratto diventerà senz'altro operativa a seguito della comunicazione che l'Istituto darà per iscritto alla ditta tramite raccomandata con avviso di ricevimento ovvero posta elettronica certificata (PEC).
- c) La risoluzione darà diritto all'Istituto di affidare a terzi l'esecuzione del servizio in danno dell'affidatario, con addebito ad esso dei maggiori costi sostenuti dall'Amministrazione rispetto a quello previsto nel contratto stesso.
- d) Dopo la stipulazione del contratto, la Ditta appaltatrice non potrà sollevare eccezioni aventi ad oggetto i luoghi, le aree, le condizioni e le circostanze locali nelle quali gli interventi si debbono eseguire, nonché gli oneri connessi e le necessità di dover usare particolari cautele ed adottare determinati accorgimenti; pertanto nulla potrà eccepire per eventuali difficoltà che dovessero insorgere durante l'esecuzione del servizio.
- e) La Ditta appaltatrice, in quanto gestore dell'attività, con la presentazione dell'offerta riconosce tacitamente che i locali sono idonei all'erogazione del servizio, sollevando con ciò l'Amministrazione da eventuali contestazioni e sanzioni da parte degli Organi di controllo.

TITOLO VII - ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO E RESPONSABILITÀ

Art. 25 – OBBLIGO DI SOSTITUZIONE DEI DISTRIBUTORI

Allo scopo di eliminare qualunque improprio vantaggio competitivo al **soggetto attualmente titolare della concessione in scadenza**, ove questi risultasse vincitore della gara per la nuova concessione, quest'ultimo sarà tenuto a **rimuovere tutti i distributori automatici attualmente installati** e a **sostituirli** a proprie spese con altri comunque rispondenti alle caratteristiche specificate in questo disciplinare.

Art. 26 – ASSICURAZIONE

L'uso dei distributori si intenderà effettuato a rischio dell'affidatario con esclusione di ogni responsabilità a carico dell'Istituto. In ogni caso, l'affidatario si obbligherà a tenere sollevato e indenne l'Istituto dai danni sia diretti che indiretti comunque e a chiunque derivati dall'uso dei distributori e dagli alimenti e dalle bevande somministrati. A tale scopo l'affidatario della concessione, entro i tre giorni successivi all'assegnazione definitiva, dovrà comprovare, producendone copia all'ISTITUTO, di aver stipulato adeguate polizze assicurative con primarie compagnie e per un massimale non inferiore a **€ 2.000.000,00**, verificare con onere a suo carico, a copertura dei danni direttamente o indirettamente derivanti dal cattivo funzionamento delle apparecchiature in questione, a persone e cose a qualunque titolo presenti nell'edificio scolastico, ovvero dal consumo degli alimenti o delle bevande messi in vendita.

Art. 27 – DOCUMENTAZIONE

- a) Il vincitore della gara per la concessione del servizio dovrà provvedere, pena la revoca dell'aggiudicazione stessa, entro gg. 5 dalla comunicazione della aggiudicazione provvisoria, ad inviare all'ISTITUTO la seguente documentazione:
- i. Documento di qualificazione imprese ai sensi della normativa vigente in materia di sicurezza ed igiene del lavoro.
- ii. Dichiarazione d'impegno di copertura polizza assicurativa.
- b) Il vincitore della gara per la concessione del servizio dovrà provvedere a munirsi dei seguenti documenti, prima della stipula del contratto:
- scheda tecnica delle apparecchiature installate;
 - questionario di Corretta Prassi Igienica – H.A.C.C.P. (Analisi dei rischi e punti critici di controllo).

Art. 28 – AGGIORNAMENTO DEL LISTINO DEI PREZZI DI VENDITA

Il concessionario si impegna a mantenere invariati i prezzi di cui all'offerta economica presentata (busta C) per l'intero periodo di validità del contratto, fatta salva la variazione, comunque da concordarsi con

l'ISTITUTO, motivata sulla base del tasso ufficiale di inflazione annua o da sopravvenute variazioni del regime e/o delle aliquote fiscali applicate al particolare settore commerciale e/o ai prodotti in vendita.

Art. 29 – SPESE E ONERI INERENTI IL SERVIZIO

- a) Il servizio distributori automatici non può comportare alcun tipo di oneri per l'Istituto.
- b) Saranno a totale carico dell'affidatario tutte le spese e gli oneri relativi al servizio fra i quali:
 - le spese di registrazione del contratto
 - quelli necessari a ottenere l'autorizzazione sanitaria;
 - quelli per richiedere e ottenere: Licenza, Autorizzazione, Certificazione e tutti gli altri Documenti previsti da Leggi e regolamenti per l'espletamento del servizio di cui al presente capitolato;
 - quelli relativi all'installazione ed all'esercizio dei distributori, compresi quelli della manutenzione ordinaria e straordinaria nonché della loro eventuale riparazione.
- c) L'Istituto è sollevato da qualsiasi responsabilità nei confronti dei fornitori dell'affidatario.
- d) Alla scadenza del contratto, l'affidatario sarà tenuto entro e non oltre gg. 10 successivi alla scadenza del contratto, alla riconsegna degli spazi concessi, liberati dai distributori ed in condizioni di perfetta funzionalità ed efficienza e senza nulla pretendere per opere di risanamento o di miglioria, né per altre cause riguardanti la gestione degli spazi, anche per non pregiudicare il funzionamento e/o il successivo subentro per altra aggiudicazione del servizio.
- e) In caso di inadempienza da parte del concessionario uscente, l'ISTITUTO si riserva la facoltà di spostare i distributori in un luogo che sarà al momento individuato e di applicare una penale per "occupazione impropria di locali pubblici", da calcolare in maniera proporzionale prendendo a riferimento il canone annuale concordato per ciascun distributore non rimosso e il tempo di occupazione dei locali, maggiorato del 30%, oltre a chiedere il risarcimento di eventuali danni che dovessero essere rilevati.

L'ISTITUTO non sarà in tal caso responsabile di eventuali danni che dovessero essere causati per qualsiasi motivo ai distributori, né di eventuali furti, incendi, atti vandalici ecc. riguardanti i distributori automatici, gli armadi blindati carica chiavette ovvero altri apparecchi non rimossi dai locali dell'Istituto da parte della Ditta concessionaria uscente.

Art. 30 – RESPONSABILITÀ

L'Istituto è sollevato da qualsiasi responsabilità in caso di furti, di incendi o di qualsiasi altro evento che possa danneggiare prodotti, materiali, attrezzature e macchinari della gestione. Ogni responsabilità, sia civile che penale, per danni che, in relazione all'espletamento del servizio, derivassero all'istituto o a terzi, cose o persone, si intenderà, senza riserva o eccezioni, a totale carico della gestione.

Art. 31 – SUBAPPALTO

È fatto divieto all'affidatario di subappaltare o cedere in tutto o in parte il contratto di affidamento del servizio, che dovrà essere assicurato direttamente dal concessionario, pena la risoluzione immediata del contratto di affidamento e fatto salvo il risarcimento del danno.

Art. 32 – PERSONALE

- a) Il servizio sarà assicurato dall'affidatario e/o da eventuale personale alle sue dipendenze destinato al suo espletamento, a completo suo carico, ottemperando, per il proprio personale, a tutti gli adempimenti di carattere assicurativo, assistenziale, previdenziale, fiscale, contrattuale e sanitario previsti dalle norme vigenti, sollevando l'Istituto da qualsiasi responsabilità in relazione alla inosservanza delle norme medesime ed in particolare di quelle concernenti l'infortunistica e la tutela della salute dei lavoratori.
- b) Il personale addetto al rifornimento ed alla manutenzione dei distributori dovrà essere riconoscibile mediante cartellino identificativo recante la ragione sociale dell'affidatario.

Art. 33 – Rispetto del D.Lgs. 81/2008 (Sicurezza sui luoghi di lavoro)

- a) L'impresa concessionaria deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti in forza delle normative vigenti in materia di sicurezza ed igiene del lavoro e diretti alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.
- b) L'impresa concessionaria deve inoltre imporre al personale il rispetto della normativa di sicurezza e

dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti e di altri D.P.I. appropriati ai rischi, atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire sia l'incolumità delle persone addette che dei terzi.

- c) L'impresa dovrà comunicare al momento della stipula del contratto, il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione
- d) L'impresa concessionaria è tenuta a provvedere all'informazione e alla formazione del personale addetto, nonché degli eventuali sostituti, nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza salute sul luogo di lavoro, di igiene, antincendio e pronto soccorso.
- e) Si dovrà dare evidenza dell'avvenuta formazione degli operatori oltre che dell'avvenuta effettuazione della valutazione dei rischi correlati con le mansioni e le attività.
- f) Prima dell'inizio del servizio l'impresa concessionaria dell'appalto è tenuta ad effettuare un incontro, in data da concordare fra le parti, con il R.S.P.P. dell'Istituto per evidenziare i rischi dovuti alle interferenze" e le misure di sicurezza per la loro eliminazione o il contenimento, tale da permettere il lavoro in sicurezza.
- g) Quanto scaturito dalla riunione dovrà essere formalizzato in un apposito documento DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi) condiviso, secondo quanto disposto con legge 3 agosto 2007 n. 123, che andrà allegato all'esistente Documento di Valutazione dei Rischi o all'autocertificazione, dell'impresa aggiudicataria. Questo documento integrativo costituisce lo strumento operativo che regolerà le attività lavorative fra l'ISTITUTO e l'impresa aggiudicataria in quelle aree dove si concretizzano le interferenze.

Art. 34 – ANDAMENTO MORALE E DISCIPLINARE

Il concessionario è responsabile, a tutti gli effetti, del buon andamento morale e disciplinare del servizio e del rispetto del Regolamento interno dell'Istituto, dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni che, dall'operato del personale o dai mezzi impiegati, potessero derivare all'istituto o a terzi.

TITOLO VIII – CONDUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 35 – TEMPI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO E RIFORNIMENTO

- a. Il concessionario è tenuto ad attivare tutti i distributori in ciascun plesso e i relativi servizi a partire dal 02.11.2017 e tassativamente entro 10 giorni.
- b. L'erogazione del servizio dovrà essere garantita dal Lunedì al Sabato secondo il calendario scolastico, durante il periodo di svolgimento degli esami e delle altre attività programmate dalla scuola, nonché nei periodi di sospensione delle attività didattiche per garantire la fruibilità del servizio al personale ATA in servizio durante tali periodi.
- c. Il concessionario, dovrà garantire la corretta fornitura dei prodotti con tempestiva assistenza e continuo rinnovo delle scorte che dovrà avvenire con frequenza **almeno giornaliera** per tutto il periodo di erogazione del servizio.

Art. 36 – STRUTTURE, ATTREZZATURE E SERVIZI

- a. Sono messi a disposizione del concessionario, a carico dell'Amministrazione Provinciale di Reggio Emilia, i locali per la realizzazione del servizio richiesto, l'acqua potabile, l'energia elettrica, il riscaldamento;
- b. Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità.

Art. 37 – PULIZIA, IGIENE E MANUTENZIONE

- a) Il concessionario dovrà assicurare la rigorosa pulizia interna ed esterna delle apparecchiature tale da garantire un'ottimale condizione igienica delle stesse; in particolare dovrà provvedere alla pulizia ordinaria dei distributori in modo conforme alle normative di igiene.
- b) Il concessionario dovrà garantire la manutenzione e/o sostituzione in **caso di guasto** dei distributori quando necessaria, **nel tempo massimo di ore 6** dalla segnalazione ed in accordo con gli orari di apertura degli edifici, senza oneri per l'istituzione scolastica.
- c) Il concessionario predisporrà un numero adeguato di contenitori per i rifiuti nelle immediate vicinanze dei distributori automatici, garantendo la pulizia degli stessi, delle aree adiacenti e la

rimozione dei rifiuti, secondo la normativa e con oneri a suo carico.

- d) L'eventuale acqua di ricambio per i distributori di bevande calde dovrà essere contenuta in contenitori sigillati e rispondere al requisito di qualità secondo le normative vigenti.

Art. 38 – CERTIFICAZIONI E INFORMAZIONI

Il concessionario dovrà garantire, che:

- a) i prodotti posti in vendita siano stati confezionati in stabilimenti o laboratori provvisti dell'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 25 del D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327;
- b) i prodotti posti in vendita siano corrispondenti per caratteristiche e requisiti alle rispettive denominazioni legali, ove previste, o merceologiche che le caratterizzano e con le quali vengono poste in vendita;
- c) sui distributori siano riportate in lingua italiana, in modo ben leggibile e ben visibile agli utilizzatori, per ciascuna delle sostanze alimentari poste in distribuzione, le indicazioni di cui ai numeri da 1) a 4) dell'art. 64 del D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327 e ss. mm. e ii., nonché l'indicazione dell'eventuale presenza di additivi e coloranti, secondo le vigenti disposizioni.

Art. 39 – RINVIO

Per quanto non disciplinato, indicato e precisato nel presente disciplinare o nello specifico contratto, ai fini della regolazione dei rapporti tra le parti e dei rispettivi obblighi od oneri, nonché per dirimere le eventuali controversie che dovessero insorgere tra la ditta aggiudicataria e l'Istituto, si rimanda alle norme del Codice Civile e alle altre Leggi e regolamenti vigenti ed applicabili in materia.

Art. 40 – CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia o divergenza, qualora non si addivenga a bonario accordo extragiudiziale, si intende competente il Foro di Reggio Emilia.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof.ssa Elena Guidi)²

Per accettazione integrale di quanto *IL LEGALE RAPPRESENTANTE*
previsto nel presente disciplinare di gara della ditta / consorzio (inserire il timbro)

(firma autografa)

2 Firmato digitalmente per copia conforme all'originale depositato agli atti dell'istituto.