



CERTIFICATO N. 50 100 14484 - Rev. 004

I.S.I.S. Nautico "Tomaso di Savoia Duca di Genova - L. Galvani"

Dirigenza e Sede amministrativa P.zza Hortis, 1 - 34123 Trieste

Tel. 040 300888 - 300683

Sede di Via Campanelle 266 - 34149 Trieste

Tel. 040 395565

C.F. 80017410327 Partita Iva: 01017760321

e-mail: tsis00200t@istruzione.it - tsis00200t@pec.istruzione.it

BANDO DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE/FREDDE E SNACK DOLCI E SALATI NELLE SEDI:

- Istituto superiore Nautico piazza Hortis n.1
- Stazione a mare via Fratelli Bandiera n. 1

CIG: Z853B0C59A

Si rende noto che l'I.S.I.S. Nautico "Tomaso di Savoia Duca di Genova - Luigi Galvani" di Trieste intende procedere, all'affidamento in concessione, mediante procedura aperta ai sensi del D.Lgs 50/2016, della gestione del servizio distributori automatici di bevande calde/fredde e snack dolci e salati presso le sedi sopra indicate, mediante procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, della gestione del servizio distributori automatici nei 2 plessi.

L'utilizzo dei distributori è facoltativo da parte degli utenti, che vi accedono per scelta individuale, poiché nessun obbligo è fatto loro di acquistare alimenti o bevande presso i distributori e pertanto l'Istituto non garantisce nessun flusso minimo per l'utilizzo dei distributori, ed il gestore non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa né richiedere modifiche, anche di natura economica, del contratto per l'eventuale mancato utilizzo del servizio macchinette da parte degli utenti.

L'utilizzo dei distributori non può comportare nessun tipo di onere e responsabilità per l'Istituto.

Gli spazi destinati ai distributori automatici sono situati su immobili i cui rapporti giuridici fanno capo all'Ente di Decentramento Regionale (EDR) di Trieste e i distributori sono quindi soggetti al Canone di concessione relativi a distributori automatici presso sedi di edifici scolastici.

La ditta che si aggiudicherà la concessione dovrà a corrispondere all'EDR di Trieste il canone che lo stesso applica in questi casi, sulla base di parametri stabiliti con proprie determinazioni dirigenziali.

Il numero circa dei potenziali utenti è il seguente:

A.S.	Sede di Piazza Hortis "Nautico"			Sede Stazione a mare via Fratelli bandiera		
	Docenti	Allievi	ATA	Docenti	Allievi	ATA
2022/2023	70	406	18	5	90	2

nonché i genitori e i visitatori occasionalmente presenti in Istituto.

L'Amministrazione Scolastica si riserva di sospendere, revocare, re-indire la gara, non aggiudicare per motivi di legittimità, opportunità, convenienza, senza che possa essere richiesto dalle Aziende partecipanti a qualsivoglia titolo alcun risarcimento e/o danno.

ART.1 - ENTE CHE PROVVEDERA' ALLA CONCESSIONE

I.S.I.S. Nautico "Tomaso di Savoia Duca di Genova - Luigi Galvani" - piazza Hortis n.1 - 34123 Trieste - C.F. 80017410327 - <https://www.nauticogalvani.edu.it> - tel.040/300888 - e-mail tsis00200t@istruzione.it;

Firmato digitalmente da Susanna Tessaro

ART.2 OGGETTO E DURATA DELLA CONCESSIONE

Affidamento del servizio di gestione dei distributori automatici di bevande calde/fredde e snack dolci e salati presso le sedi Galvani, Nautico e Stazione a mare.

Durata: dal 01/06/2023 al 31/08/2026. Il contratto scadrà automaticamente senza bisogno di disdetta, preavviso diffida o costituzione in mora il 31/08/2026.

ART.4 – RISCHI CONNESSI ALL’APERTURA DEI BAR E PIANO FINANZIARIO DI MASSIMA

Le linee guida n. 9 ANAC prevedono che al contratto per le concessioni di servizi debba essere allegata una matrice dei rischi che rappresenta un documento di sintesi dell’analisi dei rischi connessi all’intervento: l’allegato A al presente capitolato riepiloga i principali rischi connessi all’apertura dei bar interni di istituto di cui gli operatori economici dovranno tenere conto nella stesura del piano finanziario di massima. Il piano finanziario di massima redatto da ciascun offerente dovrà essere allegato all’offerta economica.

ART.5 - SPECIFICHE TECNICHE DEI DISTRIBUTORI

I Distributori Automatici, a pena di esclusione dalla gara, dovranno:

- ✓ essere conformi, per caratteristiche tecniche ed igieniche, alle normative vigenti in materia;
- ✓ riportare le etichette con l’indicazione della marca dei prodotti oggetto di distribuzione;
- ✓ 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;
- ✓ riportare la targhetta con il codice identificativo per l’Agenzia delle Entrate;
- ✓ essere dotati di sistemi di pagamento a moneta con sistema rendi-resto e chiavetta;
- ✓ 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 2013;
- ✓ per ogni apparecchiatura deve essere consegnata all’Istituzione Scolastica copia della dichiarazione di conformità rilasciata dal fabbricante ai sensi delle leggi vigenti, del manuale d’uso e delle schede tecniche.

ART. 6 – 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, 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.

ART. 7 - CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

I distributori automatici dovranno essere di prima qualità, provenienti da primarie ditte produttrici. Al fine di dissuadere eventuali intromissioni all’interno dell’istituto, i distributori automatici dovranno essere blindati, quindi adatti alle locazioni più a rischio di vandalismo.

Gli erogatori devono essere muniti di chiavetta o affini, a disposizione dei fruitori del servizio, dietro versamento di cauzione e, in caso di acquisto dei prodotti con moneta, devono erogare il resto. I distributori devono contenere tutte le bevande e alimenti indicati nell'allegato 5 b e deve essere garantita, in ogni caso, la presenza contemporanea di vari tipi di bevande, merendine, biscotti, snack dolci e salati.

I prodotti erogati dai distributori che ne prevedono la somministrazione, devono essere 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
- ✓ Gli eventuali prodotti Bio devono essere certificati
- ✓ Gli eventuali prodotti erogati dal mercato equo-solidale devono riportare tutte le indicazioni e certificazioni previste

Agli eventuali prodotti adatti alle allergie e/o intolleranze alimentari, devono riportare le indicazioni per essere classificati come prodotti adatti a celiaci, a diabetici o a intolleranti al lattosio.

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

Preme evidenziare:

che il Ministero ha diffuso precise istruzioni finalizzate a sensibilizzare sui temi ambientali e di sviluppo sostenibile, nonché l'uso di pratiche eco-sostenibili. Pertanto, anche al fine di abolire l'uso di plastica monouso nelle Scuole si impone:

- ✓ la sostituzione delle bottigliette di plastica con bottigliette di acqua naturale 100% biodegradabili e compostabili e con lattine di bevande realizzate in alluminio 100% rinnovabile;
- ✓ la sostituzione nei distributori di bevande calde nei bicchieri di plastica con quelli 100% biodegradabili compostabili e delle palette di plastica con quelle biodegradabili.

Il concessionario dovrà fornire, nella misura idonea all'erogazione dei prodotti, bicchieri, palettine ecc. conformi alle vigenti disposizioni nazionali e comunitarie in materia di contatto con gli alimenti.

ART. 8 - REQUISITI PER L'AMMISSIONE

Potranno partecipare alla gara i soggetti iscritti alla Camera di Commercio Industria e Agricoltura e Artigianato, in possesso dei requisiti per l'esercizio dell'attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande, con esclusione dei RTI (raggruppamento temporaneo d'impres) – ATI (associazione temporanea di impres). Saranno, quindi, ammesse alla gara, le aziende che si trovino in possesso dei requisiti definiti dal presente articolo e dal bando di gara e che abbiano reso tutte le dichiarazioni richieste dal bando stesso.

ART. 9 - MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

La domanda di partecipazione, debitamente compilata sul modulo allegato al presente bando, dovrà riportare i dati anagrafici del titolare di impresa individuale o la denominazione della società partecipante, con i dati anagrafici del suo legale rappresentante, gli estremi del certificato di iscrizione al REC, il numero di partita IVA e dovrà pervenire, a pena di esclusione, alla sede dell'ISIS Nautico "Tomaso di Savoia Duca di Genova – Luigi Galvani" entro e non oltre le ore 10.00 del giorno di 23 maggio 2023, o mediante PEC all'indirizzo istituzionale tsis00200t@pec.istruzione.it o mediante consegna diretta presso l'ufficio della DSGA sito in

piazza Hortis 1 – Trieste. In entrambi i casi per la verifica del rispetto dei termini farà fede il timbro di assunzione a protocollo.

L'Istituto è esonerato da ogni responsabilità per eventuali errori e/o ritardi nel recapito.

Il plico contenente l'offerta, sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura dal legale rappresentante della ditta concorrente, dovrà recare chiaramente all'esterno l'intestazione della ditta e la dicitura "OFFERTA PER L'AFFIDAMENTO IN GESTIONE DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE/FREDDE E SNACK DOLCI E SALATI PRESSO LE SEDI di piazza Hortis e via Fratelli Bandiera".

All'interno del plico dovranno essere inserite 3 buste:

Busta "A - Documentazione Amministrativa" deve contenere, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

- contenente la domanda di partecipazione e la dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 28 dicembre 2000 n. 445, sottoscritta con firma leggibile dal legale rappresentante della ditta da un suo procuratore munito di regolare mandato (che dovrà essere esibito in originale o in copia autentica notarile) con allegata copia fotostatica di un documento d'identità in corso di validità del sottoscrittore – vedi allegato 3;

Busta "B - Offerta tecnica"

contenente la documentazione tecnica con l'allegato 4 debitamente compilato ed eventuale documentazione a corredo;

Busta "C - Offerta economica" dovrà contenere, a pena di esclusione:

l'offerta economica - allegato 5 – e il piano economico finanziario di massima redatto secondo le indicazioni del quaderno 2 del MIUR – allegato 2.

Per l'offerta si dovranno utilizzare i modelli forniti dall'Istituto (allegato 5a e allegato 5b) che dovranno essere compilati integralmente in ogni loro parte. La mancata indicazione di uno o più prezzi dei prodotti sopra elencati determinerà l'assegnazione d'ufficio del prezzo più alto pervenuto relativo allo stesso prodotto, maggiorato del 10%; tale soluzione eviterà l'esclusione dalla gara.

I prezzi dell'offerta devono essere omnicomprensivi e devono tener conto di ogni onere a carico del Gestore e dell'I.V.A. Le offerte pervenute in ritardo, ancorché aggiuntive, migliorative o sostitutive di altra presentata in tempo utile, saranno considerate nulle e quindi non saranno aperte, ma conservate agli atti. Le offerte redatte in modo imperfetto, condizionate e comunque non conformi alle prescrizioni del presente capitolato, saranno considerate nulle. La mancata osservanza delle modalità richieste per la compilazione dell'offerta, la mancata trasmissione di quanto richiesto, la presentazione di dichiarazioni non veritiere, comportano l'automatica esclusione dalla gara

ART. 10 - DATA, ORA E LUOGO DI APERTURA DELLE BUSTE

L'apertura dei plichi avverrà in seduta pubblica il giorno 23 maggio 2023 alle ore 14.00 presso la biblioteca storia dell'Istituto sito in piazza Hortis n.1 in Trieste.

La Commissione nominata ad hoc dal Dirigente scolastico procederà all'apertura della busta A, per verificarne il contenuto e successivamente l'esistenza dei requisiti generali previsti dal Codice dei contratti pubblici (art. 80) nonché delle altre condizioni previste per la partecipazione alla gara; procederà quindi all'apertura della busta B, per prendere atto del contenuto e verificare l'effettiva presenza dei documenti richiesti, che saranno poi rinchiusi in apposito plico.

Successivamente la Commissione tecnica, nominata ai sensi dell'art. 77 del codice dei contratti, in seduta riservata, valuterà conformità e valore delle offerte tecniche, assegnando i punteggi previsti.

Completato l'esame dell'offerta tecnica, la medesima commissione, il giorno 23 maggio 2023 alle ore 14.30, in seduta pubblica, procederà all'apertura della busta C, darà lettura dei prezzi che vi sono contenuti, determinerà i relativi punteggi e li sommerà a quelli assegnati all'offerta tecnica, procedendo poi all'affidamento della concessione alla ditta la cui offerta ha ottenuto il punteggio complessivo più alto.

Le dichiarazioni sostitutive rese dai concorrenti hanno valore di piena assunzione di responsabilità da parte dei dichiaranti e sono pertanto sottoposte al disposto di cui all'art. 76 del D.P.R. n. 445 dd. 28/12/2000. L'accertamento definitivo in ordine all'effettivo possesso dei requisiti auto-dichiarati potrà essere effettuato dall'Istituto anche dopo l'adozione del provvedimento di aggiudicazione, ferma restando la decadenza della concessione per mancanza dei requisiti auto-dichiarati.

ART. 11 - CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

I criteri per la valutazione delle offerte, ai fini dell'aggiudicazione, saranno i seguenti:

<p>REFERENTE (MAX 26 PUNTI) Referenze come gestore di esercizi per le attività di somministrazione di alimenti e bevande e gestore di servizi di ristorazione: 2 punti per ogni attività annuale svolta nell'ultimo decennio presso Istituzioni scolastiche o altri Enti a vocazione sociale quali ospedali, case di cura e comunità (fino ad un massimo di 26 punti).</p>	<p>26</p>
<p>CERTIFICAZIONI DI QUALITA' Possesso di attestati e certificazioni di qualità: - 5 punti per la ISO 22000:2005; - 5 punti per la ISO 9001:2015; - 3 punti per la ISO 9001/2008. La ISO 9001:2008 e 2015 sono alternative e non cumulative.</p>	<p>8</p>
<p>PRODOTTI PARTICOLARI Proposta di prodotti adatti ad un'alimentazione particolare (per esempio celiaci, diabetici, intolleranti al lattosio) - indicazioni di detti prodotti: 4 punti.</p>	<p>4</p>
<p>Migliore offerta (MAX 50 PUNTI) La valutazione dell'offerta economica sarà basata sul criterio del prezzo migliore/inferiore relativo ai prodotti minimi indicati a "campione" nell'allegato modulo C. Il punteggio massimo previsto per ogni singola voce, verrà assegnato al prezzo più basso offerto. Alle altre offerte sarà attribuito un punteggio sulla base della seguente formula: <u>"OFFERTA MIGLIORE x punteggio massimo previsto per la singola voce/offerta da valutare"</u>. La mancata indicazione di uno o più prezzi dei prodotti sopra elencati determinerà l'assegnazione dell'ufficio del prezzo più alto pervenuto relativo allo stesso prodotto, maggiorato del 10%; tale soluzione eviterà l'esclusione dalla gara.</p>	<p>100</p>
<p>Contributo liberale all'istituto (Max 10 Punti) Verranno assegnati 10 punti al valore migliore (contributo più alto) Alle altre offerte verranno assegnati punteggi proporzionali secondo la formula: $10 \times \frac{\text{offerta proposta}}{\text{offerta migliore}}$ L'importo del contributo dovrà essere espresso in lettere ed in cifre.</p>	<p>10</p>

I prezzi dell'offerta dovranno essere comprensivi di IVA e di ogni onere a carico del Gestore.	
--	--

ART. 12 - AGGIUDICAZIONE DELLA GARA

La concessione sarà aggiudicata sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa in termini di prezzo/qualità ai sensi del D.Lgs. 50/2016.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta pervenuta, purché ritenuta congrua.

La proposta di aggiudicazione sarà fatta dalla commissione all'uopo definita e portata al RUP che farà la verifica e procederà all'affidamento.

Esperiti i controlli di rito sulla documentazione presentata, il Dirigente scolastico provvederà alla sottoscrizione del contratto con la parte prevalente.

ART. 13 - DICHIARAZIONI DI GARA

Le dichiarazioni sostitutive rese dai concorrenti hanno valore di piena assunzione di responsabilità da parte dei dichiaranti e pertanto sono sottoposte al disposto di cui all'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000.

Ai fini degli accertamenti relativi alle cause di esclusione di cui al presente articolo, si applica l'articolo 43 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445.

Per le cause di esclusione si rinvia a quanto stabilito dal Codice dei contratti.

In ordine alla dichiarazione ex art. 41 e 42 del D.P.R. n. 445/2000, l'accertamento definitivo sull'effettivo possesso dei requisiti auto-dichiarati potrà essere effettuato dall'Istituto anche dopo l'affidamento, fermo restando la decadenza della concessione per mancanza dei requisiti auto-dichiarati.

Pertanto la ditta offerente dovrà dichiarare:

- di essere iscritta alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (o equivalenti in paesi dell'UE), per l'attività oggetto della presente gara indicando inoltre: la natura giuridica; la denominazione; la sede legale ed amministrativa se diversa; i dati anagrafici del titolare o in caso di Società di tutti gli Amministratori muniti di potere di rappresentanza; codice fiscale; partiva I.V.A.
- che il concorrente non si trova in alcuna delle condizioni previste nell'art. 80 del D.lg. 50/2016 e precisamente:
- di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta o di concordato preventivo e che nei propri riguardi non è in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni ovvero, (in caso di ammissione al concordato preventivo con continuità aziendale) si trova in stato di concordato preventivo con continuità aziendale, di cui all'articolo 186 bis del Regio Decreto 16 marzo 1942, n. 267, giusto decreto del Tribunale di _____, per tale motivo, dichiara di non partecipare alla presente gara quale impresa mandataria di un raggruppamento di imprese ed allega la documentazione prevista dal comma 4 del citato art. 186 bis (barrare la parte che non interessa);
- che nei propri confronti non è pendente alcun procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia o di una delle cause ostative di cui all'art. 67 del D.lgs. 159/2011 e s.m.i. (già art.10 della legge n. 575 del 31/5/1965);
- che nei propri confronti non sono state pronunciate sentenze di condanna passate in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenze di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del c.p.p. per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale, o sentenze di condanna passate in giudicato per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio quali definiti dagli atti comunitari di cui all'art. 45 paragrafo 1, direttiva CEE 2004/18, ovvero sentenze di condanna per le quali abbia beneficiato della non menzione, ovvero sentenze ancorché non definitive relative a reati che precludono la partecipazione alle gare di appalto (la dichiarazione deve contenere tutte le sentenze di condanna subite, a prescindere dalla entità del reato e/o dalla sua connessione con il requisito della moralità professionale. Il concorrente non è tenuto ad indicare le condanne per reati depenalizzati ovvero dichiarati estinti dopo la condanna, né le condanne revocate né quelle per le quali è intervenuta la riabilitazione) (N.B. questa dichiarazione deve essere resa dal titolare e direttore tecnico se si tratta di impresa individuale, dai soci e direttori tecnici se si tratta di società in nome collettivo, da soci accomandatari e direttori tecnici se si tratta di società in accomandita semplice, dagli amministratori muniti di poteri di rappresentanza e direttori tecnici o dal socio unico ovvero dal socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società (nel caso di società diverse dalle società in nome collettivo e dalle società in accomandita semplice, nelle quali siano presenti due

- di assumere gli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla L. 136/2010 e s.m.i.;
- di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, a stipulare una polizza RC contro danni causati a cose o persone nell'esercizio dell'attività per un massimale di € 4.000.000,00 (Euro quatto milioni/00)
- di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, a costituire una garanzia fidejussoria bancaria a favore dell'Istituto di € 2.000,00 (Euro duemila/00);
- che l'indirizzo e-mail al quale l'Istituto potrà fare riferimento per la presente gara è il seguente _____;
- di autorizzare il trattamento dei dati personali ai sensi del D.lg. 196/2003, da utilizzarsi solo ed esclusivamente per le finalità strettamente connesse all'attività dell'Ente appaltante, fatta salva la normativa sul diritto di accesso agli atti amministrativi di cui alla L. n. 241/90 e successive modificazioni e integrazioni.

ART. 14 - DOCUMENTAZIONE DA PRODURRE ALL'AGGIUDICAZIONE

Il Gestore, sia nel caso si tratti di azienda individuale, sia nel caso si tratti di società, è tenuto a produrre, entro 15 giorni dall'aggiudicazione, la documentazione in originale successivamente elencata, in difetto della quale non potrà dare inizio al servizio:

1. "Certificato antimafia" (attestazione che nei propri confronti non sussistono le cause di decadenza, di sospensione o di divieto di cui all'art. 67 del D.Lgs 6 settembre 2011, n. 159);
2. Iscrizione all'INPS e all'INAIL, ricorrendone i presupposti di legge, di tutti gli addetti (titolare, familiari coadiutori, soci prestatori d'opera, operatori dipendenti);
3. Certificazioni attestanti che tutti gli addetti, compresi i dipendenti, sono in possesso del corso abilitativo della HACCP;
4. Denuncia di inizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande, ai sensi dell'art. 68 c.3 l. c) della L.R. 29 del 05/12/2005;
5. Polizza RC (obbligatoria) contro danni causati a cose o persone nell'esercizio dell'attività di distribuzione di alimenti o bevande;
6. Certificato di iscrizione alla Camera di Commercio I.A.A.;
7. Casellario giudiziale e certificato di carichi pendenti;
8. Dure in corso di validità.

Per le sole società, il Gestore è tenuto a produrre in aggiunta, sempre entro 15 giorni:

o lo statuto vigente;

o l'elenco dei soci e dei componenti l'organo amministrativo;

o l'impegno scritto a comunicare qualsiasi variazione statutaria e della compagine societaria.

ART. 15 - GARANZIE

Ai sensi della normativa vigente (codice dei contratti) il gestore è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria bancaria a favore dell'Istituto a valere fino a trenta giorni successivi all'intera durata del contratto fissata in € 2.000,00 (duemila/00).

La mancata costituzione della garanzia di cui sopra determina la decadenza dell'affidamento da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto o la concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento del contratto di concessione.

ART. 16 - UTENZE

I consumi di acqua ed energia elettrica, sono a totale carico del Gestore secondo le modalità che l'EDR di Trieste o altro ente subentrante - che ha la titolarità dei rapporti giuridici connessi agli immobili adibiti a edifici scolastici - avrà cura di indicare.

ART. 17 - LOCALI, ATTREZZATURE ED IMPIANTI

Il Gestore si impegna a dotarsi di tutte le attrezzature che permettano la prestazione del servizio con criteri di igiene e salvaguardia delle qualità organolettiche degli alimenti (per es. cappa aspirante, frigorifero, sterilizzatore/lavastoviglie, scaldavivande, ecc.) se non già presenti nei locali.

Si impegna a dotarsi, laddove non presenti, di arredi a norma, necessari all'espletamento del servizio e al rigoroso rispetto delle vigenti disposizioni di legge e delle indicazioni eventualmente più restrittive dei regolamenti di igiene pubblica dell'Azienda ASL competente.

Il Gestore dovrà altresì provvedere a richiedere al competente ufficio territoriale l'Autorizzazione all'Esercizio.

Il Gestore si impegna a mantenere in buono stato quanto consegnato, a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazione dei locali, nonché a tutti gli impianti, senza previa autorizzazione dell'EDR di Trieste.

Resta inteso che le attrezzature e gli arredi messi a disposizione dal gestore, alla conclusione dell'appalto, rimarranno di sua proprietà. Le attrezzature e gli arredi messi a disposizione dall'Istituto dovranno essere restituiti funzionanti, fatto salvo il "normale" deterioramento dovuto all'usura.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti resta a totale carico del Gestore.

Il verbale di consegna verrà redatto contestualmente alla stipula del contratto.

ART. 18 - SOPRALLUOGO

La sistemazione funzionale dei distributori e degli spazi, sono a carico del Gestore laddove non già esistenti.

Al fine di progettare sistemazione ed arredo degli spazi i concorrenti dovranno effettuare un **sopralluogo obbligatorio** in tempi da concordare con gli uffici amministrativi dell'Istituto.

ART. 19 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA

Il Gestore garantisce che le apparecchiature e tutti i materiali forniti siano conformi a tutte le leggi vigenti, con particolare riferimento a quelle della sicurezza delle attrezzature, quelle relative alla tutela dell'ambiente e alla sicurezza dei posti di lavoro.

Il Gestore è tenuto a porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate, nel corso delle attività previste dal presente capitolato, le disposizioni in tema di prevenzione antinfortunistica con particolare riferimento alla normativa del D. Lgs. 626/94 D. Lgs.81/2008 e s.m.i. e alla direttiva macchine, impianti ed attrezzature di lavoro.

Il Gestore dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni, dotando il personale di mezzi ed indumenti di protezione, atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette al servizio e dei terzi.

È a carico del Gestore la valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori, ai sensi del D.L. 81/2008 della C.M. del Lavoro 102/95 e dei documenti emessi dalla Comunità Europea e successive modifiche ed integrazioni.

È altresì a carico del Gestore la redazione e l'applicazione del manuale di autocontrollo HACCP, per la specifica attività svolta, disposto dal D.lg.155/1997 e successive integrazioni e modificazioni.

ART. 20 - DIVIETO DI FUMO

È fatto divieto di fumo, comunque generato, anche se da dispositivi a vapore (cosiddette sigarette aromatizzate - elettroniche) in tutti i locali dati in concessione per la gestione dei distributori. Gli obblighi da parte del Gestore attengono all'esposizione di cartelli con l'indicazione del divieto, della norma che lo impone e delle sanzioni applicabili.

ART. 21 - VERIFICHE E LAVORI, MIGLIORIE ED INNOVAZIONI

Durante il periodo della concessione, l'EDR di Trieste o altro ente subentrante, ha diritto di eseguire sugli spazi dati in concessione verifiche o lavori che, discrezionalmente, ritenga necessari, previo avvertimento del concessionario che, tuttavia, non può rifiutarli. Durante l'esecuzione dei lavori rimane sospesa la responsabilità del concessionario. È fatto divieto al concessionario di far eseguire nei locali assegnati, senza preventiva autorizzazione scritta da parte dell'Amministrazione concedente, migliorie o innovazioni di qualsiasi natura le quali, in ogni caso, rimangono acquisite di diritto dall'EDR di Trieste senza che il concessionario possa asportarle, ritenerle o pretendere compensi al termine del contratto.

Resta salvo l'obbligo per il concessionario, qualora l'Amministrazione lo richieda, di rimessa in ripristino dei locali, a propria cura e spese.

ART. 22 - DISPOSIZIONI GENERALI 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, con la diligenza necessaria ad assicurare il decoro dovuto al tipo di servizio specifico e comunque a regola d'arte per il raggiungimento dei seguenti fini:

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

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

Le tempistiche di svolgimento delle attività di pulizia e le concrete modalità di esecuzione delle medesime saranno previste nel relativo Piano di igiene e pulizia elaborato da ciascun operatore in sede di Offerta Tecnica. E' a cura del concessionario provvedere alla compilazione di un Piano di pulizia e igiene dei distributori da allegare nella busta B, offerta tecnica che tiene conto dei tempi, procedure e materiale utilizzato, al fine dell'attribuzione di un punteggio all'interno della valutazione tecnica.

ART. 23 - RISPETTO NORMATIVE VIGENTI

Il Gestore:

- dovrà ottemperare e farsi carico degli oneri retributivi, previdenziali, assicurativi, sanciti dalla normativa vigente, conseguente all'assunzione di collaboratori, secondo gli accordi sindacali di categoria; con ciò s'intende sollevare l'Istituto da ogni responsabilità.
- dovrà ottemperare al pagamento di tutte le imposte e tasse presenti e future, compreso lo smaltimento dei rifiuti.
- è direttamente e personalmente responsabile per eventuali controversie con i suoi fornitori.
- è unico responsabile per quanto attiene alla tenuta dei registri fiscali di legge, per cui l'Istituto è sollevato da ogni responsabilità.
- dovrà comunicare in forma scritta al Dirigente scolastico il nominativo, i dati anagrafici ed i numeri telefonici di reperibilità di tutti i collaboratori, anche occasionali.
- consegnerà l'autocertificazione di regolarità contributiva (DURC).
- ha l'obbligo di osservare tutte le disposizioni derivanti dalle norme in vigore o che possano venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze ministeriali).

ART. 24 - QUANTITÀ E QUALITÀ DEI GENERI DI CONSUMO

Tutti gli acquisti dei prodotti necessari per lo svolgimento del servizio dovranno essere fatti dal Gestore a proprio nome, con esonero espresso della scuola da qualsiasi responsabilità verso terzi per eventuali ritardi o inadempimenti nei pagamenti.

I generi di consumo dovranno essere di ottima qualità ed in quantità sufficiente a garantire la continuità del servizio. I generi di consumo previsti dal presente capitolato dovranno essere garantiti nell'arco dell'intera giornata.

ART. 25 - LISTINO PREZZI, LICENZE E CARTELLI OBBLIGATORI

Il listino prezzi dovrà essere indicato nei dispenser dei distributori.

Dovrà essere esposta la lista degli ingredienti per ogni prodotto in vendita.

Gli alimenti e le bibite non compresi nei prodotti campione potranno essere inseriti nel listino ed essere venduti solo se preventivamente autorizzati dal Dirigente scolastico.

I prezzi offerti inerenti i prodotti campione potranno essere sottoposti a revisione annuale, a richiesta della ditta aggiudicataria, facendo riferimento all'indice dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati elaborato dall'Istat. I nuovi prezzi dovranno essere sottoposti ad autorizzazione del Dirigente scolastico.

Il Gestore è tenuto a garantire l'uso di imballaggi a basso impatto inquinante.

Le consumazioni sono pagate direttamente dal consumatore al Gestore: l'Istituto è sollevato da ogni responsabilità in merito ad eventuali insolvenze.

ART. 26 - CHIAVI DEI LOCALI

Per consentire l'accesso in caso di emergenza, nei periodi di interruzione del servizio, le chiavi di tutti i locali devono essere lasciate in copia, in busta sigillata e controfirmata in ogni lembo, dal Gestore presso la dirigenza dell'Istituto. Qualora, per qualsiasi motivo ed in qualsiasi momento della gestione, il Gestore ritenesse opportuno sostituire, con spese a proprio carico, le serrature dei locali consegnati, è tenuto a comunicarlo al Dirigente scolastico, provvedendo altresì a consegnare copia delle nuove chiavi.

ART. 27 - CONTROLLI

L'Istituto effettuerà controlli sul grado complessivo di igiene, sulla qualità, sul grado di freschezza e sulle modalità di conservazione degli alimenti. Pertanto l'Istituto, tramite propri incaricati, potrà disporre in qualsiasi momento e senza preavviso, a propria discrezione e giudizio e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la corrispondenza del servizio fornito dalla gestione alle prescrizioni contrattuali.

A titolo puramente esemplificativo, ma non esaustivo, si indicano come oggetto di controllo:

- data scadenza dei prodotti;
- rispetto dei prezzi di listino;
- stato igienico degli impianti e dei locali;
- qualità prescritta;
- quantità prescritta;
- abbigliamento e pulizia personale degli addetti;
- comportamento degli addetti verso gli utenti;
- presenza dei prodotti merceologici obbligatori al banco;
- osservanza della manutenzione ordinaria dei locali.

Inoltre si effettueranno prelievi di campioni alimentari e non. Il personale della gestione non dovrà interferire sulla procedura di controllo.

Gli incaricati al controllo non dovranno muovere alcun rilievo al Gestore e/o ai suoi collaboratori, ma presentare relazione scritta e dettagliata sul controllo al Dirigente Scolastico.

ART. 28 - CONTESTAZIONI

Il Dirigente scolastico dell'Istituto farà pervenire al Gestore, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Il Gestore, entro 7 (sette) giorni, potrà fornire le contro deduzioni del caso. Qualora queste ultime non fossero accolte, il Dirigente Scolastico, lo comunicherà per iscritto alla ditta che, entro i successivi 7 (giorni) giorni, dovrà uniformarsi alle prescrizioni.

ART. 29 - RESPONSABILITÀ PER DANNI

Il Gestore è responsabile delle provviste, dei mobili, degli oggetti e degli attrezzi che si trovano nei locali a lui affidati in concessione, rimanendo la custodia e la conservazione a totale suo carico, rischio e pericolo.

Il Gestore risponde direttamente ed indirettamente di ogni danno che, per fatto proprio o dei suoi dipendenti, possa derivare alla scuola o a terzi nonché per la responsabilità civile verso terzi.

A tal fine il Gestore è obbligato a provvedere, per tutta la durata del rapporto contrattuale, ad adeguata copertura assicurativa pari ad almeno € 4.000.000,00 (euro quattromilioni/00) di massimale per danni a persone e/o a cose. Con riguardo all'inizio del rapporto, copia della relativa polizza dovrà essere consegnata all'Istituto entro 15 (quindici) giorni dalla stipula del contratto; in caso di mancato o tardivo rispetto di tale obbligo il contratto s'intende risolto di diritto. Ove la polizza avesse durata inferiore al periodo di durata prevista dal contratto, il Gestore è obbligato a rinnovare la garanzia assicurativa senza soluzione di continuità e a consegnare all'Istituto copia della relativa polizza entro i 15 (quindici) giorni successivi. Anche in tal caso, il mancato o tardivo rispetto di tale obbligo comporta la risoluzione di diritto del contratto.

ART. 30 - SUBAPPALTO E CESSIONE

Il subappalto del servizio distributori non può essere superiore al 40% del servizio e fino a tale misura potrà essere autorizzato.

L'impresa offerente dovrà indicare in sede di gara quale parte del servizio subappalterà e gli estremi della Ditta a cui viene affidato il subappalto. In un momento successivo il subappalto non potrà essere autorizzato. È comunque vietato il subappalto a cascata.

La cessione del contratto è nulla ad ogni effetto.

ART. 31 - SPESE

Tutte le spese e gli oneri fiscali inerenti all'aggiudicazione e al contratto, compresa la registrazione, sono a totale carico dell'aggiudicatario.

ART. 32 - CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ISTITUTO

Il contributo, così come risulterà dall'offerta, dovrà essere corrisposto in due rate di pari importo alle seguenti scadenze:

- entro il giorno 30.08 di ogni anno 50%;
- entro il giorno 31.01 di ogni anno 50%.

Il Gestore si obbliga a pagare per intero il contributo stabilito, senza poterlo diminuire, qualunque contestazione o richiesta intenda promuovere nei confronti della scuola. Il pagamento non potrà essere ritardato.

ART. 33 - DISPOSIZIONI DI FINE CONTRATTO

Alla fine del contratto, il Gestore deve restituire gli spazi e gli impianti dati in concessione nello stato in cui li ha avuti in consegna.

ART. 34 - INADEMPIMENTI E RISOLUZIONE CONTRATTUALI

L'Istituto ha facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, nei seguenti casi:

- frode nell'esecuzione del servizio;
- fallimento;
- inadempimento alle disposizioni dell'Istituto riguardanti le modalità/orari di esecuzione del servizio;
- stato di inosservanza del Gestore riguardo a tutti i debiti contratti per l'esercizio della propria impresa e lo svolgimento del contratto;
- mancato rispetto delle procedure di HACCP e delle norme sulla sicurezza dei lavoratori;
- manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio aggiudicato;
- inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie delle maestranze nonché del rispetto dei contratti collettivi di lavoro;
- interruzione parziale o totale del servizio verificatasi, senza giustificati motivi, per tre giorni anche non consecutivi nel corso dell'anno;
- reiterate e gravi violazioni delle norme di legge, regolamento e delle clausole contrattuali, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio;
- accertata sostituzione del Gestore da parte di un soggetto terzo nella gestione, parziale o totale, del servizio;
- mancato pagamento del contributo economico alla scuola entro i termini stabiliti;
- mancato pagamento del canone di concessione trascorsi 60 (sessanta) giorni dalla scadenza prevista;
- cessione dell'Azienda, per cessione ramo di attività oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico del Gestore;
- ogni altra inadempienza o fatti qui non contemplati che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nelle ipotesi sopra indicate, il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione della scuola, in forma di lettera raccomandata.

Qualora si addivenga alla risoluzione del contratto, per le motivazioni sopra riportate, il Gestore sarà tenuto al rigoroso risarcimento di tutti i danni, diretti, ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese che l'Istituto dovrà sostenere per il rimanente periodo contrattuale.

ART. 35 - CONTROVERSIE

Per tutte le controversie di qualsiasi natura e genere che dovessero insorgere in ordine al servizio e che non potessero essere risolte in via bonaria dalle parti è competente il Foro di Trieste.

ART. 36 - NORME DI RINVIO

Per tutto quanto non espressamente previsto nelle prescrizioni contrattuali, l'esecuzione del servizio sarà disciplinato dalle norme del Codice Civile.

ART. 37 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI – INFORMATIVA E TRATTAMENTO DATI

Ai sensi degli artt. 13 e 14 del Regolamento UE 679/2016 e dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, in relazione ai dati personali il cui conferimento è richiesto ai fini della gara, si precisa che:

- a) titolare del trattamento è l'Istituto - Responsabile del trattamento è il Dirigente Scolastico reggente dott.ssa Susanna Tessaro - il Responsabile della Protezione dei dati è il Dirigente Scolastico reggente dott.ssa Susanna Tessaro;
- b) il trattamento dei dati avviene ai soli fini dello svolgimento della gara e per i procedimenti amministrativi e giurisdizionali conseguenti, nel rispetto del segreto aziendale e industriale;
- c) il trattamento è realizzato per mezzo delle operazioni, o del complesso di operazioni, di cui all'art. 4, comma 1, lettera a), del Decreto Legislativo n. 196/2003 e all'art. 4, comma 1, n. 2 del Regolamento UE 679/2016, con o senza l'ausilio di strumenti elettronici o automatizzati, e comunque mediante procedure idonee a garantirne la riservatezza, poste in essere da persone autorizzate al trattamento dei dati personali sotto l'autorità diretta del titolare o del responsabile;
- d) i dati personali conferiti, anche giudiziari, il cui trattamento è autorizzato, sono gestiti in misura non eccedente e comunque pertinente ai fini dell'attività sopra indicata, e l'eventuale rifiuto da parte dell'interessato di conferirli comporta l'impossibilità di partecipazione alla gara stessa;

- e) i dati possono essere portati a conoscenza delle persone autorizzate al trattamento dei dati personali sotto l'autorità diretta del titolare o del responsabile e dei componenti della commissione di gara, possono essere comunicati ai soggetti verso i quali la comunicazione sia obbligatoria per legge o regolamento, o a soggetti verso i quali la comunicazione sia necessaria in caso di contenzioso;
- f) i dati non verranno diffusi, salvo quelli per i quali la pubblicazione sia obbligatoria per legge;
- g) l'interessato che abbia conferito dati personali può esercitare i seguenti diritti:
 - chiedere al titolare del trattamento l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che lo riguardano o di opporsi al loro trattamento, oltre al diritto alla portabilità dei dati;
 - qualora il trattamento sia basato sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento UE 679/2016, oppure sull'articolo 9, paragrafo 2, lettera a) del Regolamento UE 679/2016, revocare il consenso in qualsiasi momento senza pregiudicare la liceità del trattamento basata sul consenso prestato prima della revoca;
 - proporre reclamo al Garante per la Protezione dei Dati Personali;
- h) i dati conferiti saranno conservati per il tempo previsto dalla normativa in materia di conservazione degli atti di gara relativi a procedure ad evidenza pubblica.
Con l'invio dell'Offerta, i Concorrenti esprimono il consenso al trattamento dei dati personali forniti.

Il Dirigente scolastico reggente
Dott.ssa Susanna Tessaro
atto recante firma digitale

Allegati:

Allegato 1a - Matrice dei rischi

Allegato 1b - Matrice dei rischi – illustrazione

Allegato 2a - Piano economico finanziario di massima

Allegato 2b - Guida MIUR alla compilazione del piano economico finanziario di massima

Allegato 3 - Modello Busta A – Dichiarazioni di gara

Allegato 4 - Modello Busta B – Offerta Tecnica

Allegato 5 - Modello Busta C – Offerta Economica