



## ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “ANTONIO ZANELLI”

Sezione Tecnica Agraria  
Sezione Tecnica Chimica, materiali e biotecnologie sanitarie  
Sezione Professionale Servizi per l'agricoltura  
Sezione Liceo Scientifico  
Sezione Tecnica Costruzioni Ambiente e Territorio

Via F.lli Rosselli 41/1 - 42123 Reggio Emilia - Tel. 0522 280340  
E-mail: itazanelli@itazanelli.it - E-mail PEC: reis009001@pec.istruzione.it  
URL <http://www.zanelli.edu.it> - Codice fiscale 80012570356



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

### Art. 1 – OGGETTO DELLA GARA

a. La gara riguarda una **concessione di servizi**: è regolata in via generale dagli artt. 187 ss. del Decreto Legislativo n. 36/2023 ed è diretta a selezionare il concessionario del servizio di erogazione mediante distributori automatici di bevande calde e fredde, snack e altri generi di ristoro, all'interno dei 3 plessi dell'Istituto di Istruzione Superiore “Antonio Zanelli”, avente sede legale in Via Rosselli n. 41/1 – 42123 Reggio Emilia (RE).

In particolare, si chiede di formulare la migliore offerta per un servizio espletato mediante n. 29 (**ventinove**) **distributori automatici**, con le caratteristiche specificate nel presente Capitolato, delle tipologie e con le collocazioni di seguito specificati:

Fornitura di nr. 8 Distributori Automatici di bevande Calde, nr. 9 Distributori di bevande fredde, nr. 10 Distributori di snack e prodotti freschi, 2 Distributore di gelati, secondo il seguente schema:

PLESSO o reparto	Bevande Calde	Bevande Fredde	Snack e prodotti freschi	Gelati
ZANELLI – Sede Centrale Via F.lli Rosselli 41/1	4	5	5	1
ZANELLI locali AZ. AGRARIA Via F.lli Rosselli 41/1	1	1	2	
ZANELLI ex SECCHI Sede Nuovo Polo Scolastico di Via F.lli Rosselli <b>da Settembre 2025</b>	3	3	3	1

Si specifica di seguito la collocazione prevista dei singoli distributori.

#### SEDE CENTRALE di Via F.lli Rosselli 41/1 – Reggio Emilia

- **Corridoio palestra** (n. 3 distributori): n. 1 bevande fredde – n. 1 bevande calde – n. 1 snack;
- **Corridoio Laboratori informatica** (n. 2 distributori automatici): n. 1 bevande fredde – n. 1 snack e bevande
- **1° piano** (n. 5 distributori): n. 1 bevande fredde – n. 1 bevande calde – n. 2 snack/succhi – n. 1 gelati
- **2° Piano**: (n. 3 distributori): n. 1 bevande fredde – n. 1 bevande calde – n. 1 snack/succhi;
- **2° Piano intermedio** (n. 3 distributori): n. 1 bevande calde – n. 1 bevande fredde – n. 1 di snack/succhi;

- **Azienda Agraria** – Via F.lli Rosselli, 41/1 (n. 3 distributori– Atrio ingresso): n. 1 bevande calde – n. 2 di snack/bevande

I distributori relativi alla Sede Centrale dovranno essere installati non appena aggiudicata la gara, fatti salvi i tempi tecnici necessari.

#### **SEDE associata EX SECCHI (attualmente in Via Makallé 14 – Polo Scolastico)**

**Corridoio Piano Terra:** (n. 3 distributori): n. 1 bevande fredde – n. 1 bevande calde – n. 1 snack;

- **1° Piano:** (n. 4 distributori): n. 1 bevande fredde – n. 1 bevande calde – n. 1 snack – n. 1 Gelati

- **2° Piano:** (n. 3 distributori) n. 1 bevande fredde – n. 1 bevande calde – n. 1 snack

I distributori relativi alla Sede associata EX SECCHI dovranno essere installati per l'inizio dell'a.s. 2025/26, in base alla collocazione di Sede.

**Si prevede, infatti, il trasferimento di sede dell'attuale plesso di Via Makallé 14 (Istituto Ex Secchi) presso l'Edificio di nuova costruzione in Via F.lli Rosselli, presumibilmente a partire dall'a.s. 2025/26. L'edificio accoglierà le classi dell'istituto distribuite su tre piani e le macchine sopra richieste si riferiscono alla nuova sede.**

**Qualora per cause impreviste la sede non dovesse essere pronta ad accogliere il plesso EX SECCHI, si dovrà prevedere comunque all'installazione di 6 distributori (2 bevande fredde – n. 2 bevande calde – n. 2 snack) presso l'attuale sede di Via Makallé, 14.**

b. Non è ammesso il **rinnovo** né tacito né espresso dell'affidamento ai sensi dell'art. 23 L. 62/2005.

c. Per l'anno scolastico in corso, nello scrivente istituto i **potenziali utenti stabili** (al netto di ogni ipotesi straordinaria, in aumento o per difetto) del servizio oggetto della concessione sono:

– n. 1560 alunni,

– n. 250 operatori scolastici.

d. **Volume d'affari complessivo (valore) stimato** della concessione ai sensi dell'art. 179 D.Lgs. 36/2023: euro 500.000,00 (cinquecentomila/00), sulla base del fatturato relativo al triennio precedente.

e. 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.

f. L'affidamento avviene con procedura aperta, ai sensi del Libro IV, Parte II, Tit. II del D. Lgs. 36/2023.

g. L'affidamento avverrà sulla base del **criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa**, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 108 D.Lgs 36/2023.

h. Tutti gli operatori economici, pena esclusione nei casi previsti dalla legge, dovranno presentare obbligatoriamente l'Offerta Tecnica corredata dalla scheda tecnica dettagliata di tutti i beni offerti (allegato Offerta Tecnica).

i. Prima della scadenza per la presentazione delle offerte, dovrà essere effettuato un sopralluogo nell'Istituto previo appuntamento concordato con la D.S.G.A.

l. La concessione dovrà essere realizzata a partire dalla data di stipula del contratto o dal verbale di consegna del servizio.

m. **La concessione ha validità quinquennale** a decorrere dalla data di stipula del contratto, o dal verbale di consegna del servizio a meno che non intervenga disdetta scritta da una delle parti.

#### **Art. 2 – CANONE CONCESSIONARIO**

Il gestore dovrà corrispondere all'Istituto il canone concessorio annuo proposto in sede di offerta economica, non inferiore a **€ 22.000,00 (ventiduemila/00)** da versare sul conto corrente bancario intestato all'Istituzione Scolastica in unica soluzione entro il mese di maggio di ciascun anno.

#### **Art. 3 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI**

In applicazione del D.Lgs. 196/2003 e il Regolamento Europeo 679/2016, i dati personali richiesti verranno raccolti alla fine del procedimento per il quale vengono rilasciati e verranno utilizzati esclusivamente per tale scopo e, comunque, nell'ambito delle attività istituzionali dell'Istituto.

L'informativa ex art. 13 del D.Lgs. 196/2003 e ex art. 13 del Regolamento Europeo 679/2016, per il trattamento dei dati personali dei fornitori, è pubblicato sul sito web dell'ISTITUTO.

#### **Art. 4 – 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 e l'energia elettrica.

#### **Art. 5 – 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 non anteriore al **01/01/2023** e dotati di idonea omologazione e marchio CE;
- b) rispettare, in particolare, la norma CEI EN 60335-2-75 “Norma particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita”;
- c) possedere la registrazione EMAS o la certificazione UNI EN ISO 14001 in corso di validità;
- d) soddisfare e corrispondere a tutte le prescrizioni previste dalla vigente normativa anti - infortunistica, di sicurezza e di igiene;
- e) essere dotati di **Tastiera capacitiva illuminata o di altro sistema equivalente con feedback visivo della selezione** su apposito schermo illuminato per la selezione dei prodotti (per garantire trasparenza alle transazioni in denaro);
- f) disporre di controllo elettronico, tramite fotocellule di rilevazione prodotto, dell'avvenuta erogazione dello stesso;
- g) erogare i prodotti con **sistemi di chiave elettronica e a moneta con sistema rendi-resto**. Dovranno essere dotati di struttura blindata che consente la ricarica della chiave elettronica. Il deposito cauzionale per la chiave elettronica dovrà essere di importo non superiore a € 5,00;
- h) 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;
- i) essere in regola con le disposizioni igienico sanitarie vigenti ed essere in grado di mantenere la catena del freddo per gli alimenti che ne necessitano e di **bloccarne la distribuzione**, qualora vengano superati i requisiti minimi di temperatura;
- j) essere temporaneamente spostati, almeno tre volte in un anno, previo accordo con il personale dell'Istituto, per consentire la pulizia dell'area da essi occupata;
- k) garantire l'assoluta igiene dei prodotti distribuiti in accordo con la regolamentazione di settore;
- l) avere il dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazioni;
- m) essere dotati di chiare indicazioni sul prodotto offerto e sul prezzo. Le indicazioni sul prodotto dovranno essere a norma di legge.
- n) essere ben ancorati a muro onde evitare danni derivanti da manomissioni;
- o) riportare con targhetta indelebile o con altro mezzo idoneo, il nominativo e la ragione sociale del Concessionario del servizio ed il suo recapito telefonico (con attivazione dello stesso in tutti i giorni lavorativi dalle ore 8.00 alle ore 12,00) nonché il nominativo del referente a cui rivolgersi in caso di urgenza. Si specifica che si intende per giorno lavorativo il periodo settimanale dal lunedì al sabato, festivi infrasettimanali esclusi;
- p) essere sottoposti ad adeguata manutenzione e rifornimento costante dei prodotti.

#### **Art. 6 – CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI EROGATI DAI DISTRIBUTORI**

I prodotti erogati dai Distributori automatici dovranno essere obbligatoriamente:

**QUELLI INDICATI COME OGGETTO DI VALUTAZIONE TECNICA** nell'**Allegato** - “Concessione del Servizio Distributori Automatici – Offerta Tecnica”

**ed eventuali ULTERIORI PRODOTTI** offerti, non soggetti a valutazione economica ma solo a valutazione tecnica (nell'Allegato - "Concessione del Servizio Distributori Automatici – Offerta Tecnica") 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 e a pena di esclusione dell'offerta, 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).

I prodotti offerti dovranno essere di qualità e comprendere anche prodotti provenienti da produzioni biologiche garantite e certificate, da mercato equo e solidale, da Km zero, da produzione DOP o IGP e 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 liberi 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, nonché il risarcimento per eventuali ulteriori danni.

#### **Art. 7 – SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA**

Sono ammessi a partecipare alla procedura gli operatori economici previsti all'art. 65 D.Lgs 36/2023.

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

Per partecipare alla gara i soggetti non devono essere incorsi nella cause di esclusione di cui agli artt. da 94 a 98 del Decreto legislativo 36/2023 e devono possedere i requisiti generali previsti dall'art. 100 del decreto medesimo:

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

In particolare, 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 comprovante il **fatturato minimo dei tre migliori esercizi nell'ultimo quinquennio (anni 2020/2021/2022/2023/2024 che non dovrà essere inferiore ad € 150.000,00.**

d. possesso della certificazione di qualità **UNI EN ISO 22000:2005.**

e. possesso della certificazione di qualità **UNI EN ISO 9001:2008.**

f. possesso della certificazione di qualità **UNI EN ISO 14001:2015.**

I suddetti requisiti:

- 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.

## **Art. 9 – CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER I SERVIZI DI RISTORO CON L'INSTALLAZIONE E LA GESTIONE DI MACCHINE DISTRIBUTORI DI ALIMENTI, BEVANDE E ACQUA**

I criteri ambientali minimi sono obbligatori ai sensi dell'art.57 comma 2 del D.L. 31/03/2023, n.36.

Ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto, a parità di punteggio si tengono in considerazione i seguenti criteri premianti:

- Maggior numero di prodotti privi di glutine, prodotti biologici, a KM 0 e provenienti dal commercio equo solidale

## **Art. 10 – ESCLUSIONE DALLA PARTECIPAZIONE ALLA GARA**

Le esclusioni dalla gara sono disciplinate dagli artt. 94 e ss. del Decreto legislativo 36/2023. Non sono comunque ammesse:

- offerte parziali, comunque limitate ad una o più parti dei servizi oggetto della gara;
- varianti ai servizi richiesti;
- offerte economiche in ribasso rispetto al contributo richiesto.

## **Art. 11 – TIPOLOGIE DEI PRODOTTI**

Le tipologie dei prodotti richiesti dall'Istituto sono elencate nell'Allegato 3 “Concessione del Servizio Distributori Automatici – Offerta Tecnica”, che costituisce parte integrante del presente Capitolato.

## **Art. 12 – OFFERTA TECNICA**

L'offerta tecnica dovrà essere presentata utilizzando il **MODELLO PREDISPOSTO** da questa Amministrazione: **Allegato - “Concessione del Servizio Distributori Automatici – Offerta Tecnica”**; 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 ml.**, l'**apporto calorico** totale di ciascun articolo proposto;
- Riguardo alle bevande calde dovranno essere indicate la **denominazione**, la **marca**, la **“grammatura”** della miscela utilizzata.

Il modello allegato, 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);
- All'impegno a contribuire alla prevenzione dei rifiuti, riducendo l'uso degli imballaggi e gli impatti ambientali legati ai trasporti dei prodotti imballati.
- Ai prezzi dei prodotti offerti.

L'offerta Tecnica dovrà essere corredata dalle **SCHEDE TECNICHE, rilasciate dalle ditte produttrici, di tutti i prodotti**, per i quali in sede di compilazione dell'Allegato - “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”.

**In caso di mancata presentazione delle SCHEDE TECNICHE di prodotto o in caso di difformità della scheda tecnica rispetto al prodotto offerto, non sarà attribuito alcun punteggio.**

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

## **Art. 13 – OFFERTA ECONOMICA**

L'OFFERTA ECONOMICA riguarda il canone di concessione annuo che non potrà essere inferiore a **€ 22.000,00 (ventiduemila/00)**; **L'OPERATORE IN SEDE DI OFFERTA DOVRÀ INDICARE L'IMPORTO DEL CANONE CHE INTENDE OFFRIRE.**

#### **Art. 14 – COMMISSIONE DI AGGIUDICAZIONE**

Ai sensi dell'articolo 93 D.lgs. n. 36/2023, 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, su indicazione dell'Istituto Scolastico, 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 dall'articolo 93 D.lgs. n. 36/2023.

#### **Art. 15 – VALUTAZIONE DELLA OFFERTE**

La valutazione delle offerte avrà luogo con prima seduta pubblica e le successive secondo normativa.

#### **Art. 16 – VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (Fino a un massimo complessivo di 90 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 48 punti)**

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

**Vengono assunti come riferimento qualitativo gli standard regionali**, contenuti nelle “*Linee guida per l’offerta di alimenti e bevande salutari 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 100 g.** 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 degli **ulteriori restanti standard regionali, applicabili, COSÌ COME DECLINATI E INDICATI** 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 48 punti, mentre alle altre offerte sarà attribuito un punteggio *Pq* in proporzione, in base alla seguente formula:

$$Pq = \frac{(48 \times N)}{M}$$

con arrotondamento alla seconda cifra decimale.

**b) OFFERTA DI ULTERIORI PRODOTTI DI QUALITÀ (fino a un massimo di 10 PUNTI)**

Alla ditta che presenterà un'offerta per massimo **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 continuamente disponibili**:
  - \_ almeno due senza glutine per celiaci: **3 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): **3 punti**;
  - \_ almeno due prodotti da agricoltura biologica: **4 punti**.

**c) MODALITÀ ORGANIZZATIVE (fino a massimo di 12 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 (vedi art. 35 del presente disciplinare). Il punteggio massimo sarà attribuito alla Ditta che avrà dichiarato la propria disponibilità a garantire un servizio che preveda, oltre al rifornimento giornaliero:

- l'intervento in caso di guasto entro le quattro ore successive alla sua segnalazione, per consentire agli studenti e al personale un ottimale fruizione del servizio: **4 punti**;
- l'intervento in caso di guasto entro le due ore successive alla sua segnalazione, per consentire agli studenti e al personale un ottimale fruizione del servizio: **7 punti**;
- l'impegno a contribuire alla prevenzione dei rifiuti, riducendo l'uso degli imballaggi e gli impatti ambientali legati ai trasporti dei prodotti imballati: **5 punti**.

**d) PREZZI DEI PRODOTTI (fino a massimo di 20 PUNTI)**

Prodotti
A - Bevande calde: caffè espresso / lungo / macchiato Il prezzo per questa categoria non deve superare € 0,60 Il punteggio sarà attribuito calcolando il prezzo medio della categoria: fino a € 0,40 punti 4 da € 0,41 a € 0,50 punti 3 da € 0,51 a € 0,59 punti 2 € 0,60 punti 0
B - Bevande calde: altre bevande calde (caffè decaffeinato, latte, cappuccino, the al limone, cioccolata, ecc... ) Il prezzo per questa categoria non deve superare € 0,70 Il punteggio sarà attribuito calcolando il prezzo medio della categoria: fino a € 0,40 punti 4 da € 0,41 a € 0,50 punti 3 da € 0,51 a € 0,69 punti 2 € 0,70 punti 0
C - Bevande fredde: acqua frizzante e naturale Il prezzo per questa categoria non deve superare € 0,60 Il punteggio sarà attribuito calcolando il prezzo medio della categoria: fino a € 0,30 punti 4 da € 0,31 a € 0,35 punti 3 da € 0,36 a € 0,55 punti 2 € 0,56 punti 0
D - Bevande fredde: altre bevande fredde (the, succhi di frutta, ecc.) Il prezzo per questa categoria non deve superare € 1,50 Il punteggio sarà attribuito calcolando il prezzo medio della categoria: fino a € 0,60 punti 4 da € 0,61 a € 0,74 punti 3 da € 0,75 a € 0,99 punti 2

da € 1,00 punti 0

E - Snack monoporzione dolci e salati

Il prezzo per questa categoria non deve superare € 1,50

Il punteggio sarà attribuito calcolando il prezzo medio della categoria:

fino a € 0,60 punti 4

da € 0,61 a € 0,74 punti 3

da € 0,75 a € 0,99 punti 2

da € 1,00 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.

#### **Art. 17 – VALUTAZIONE DELL’OFFERTA ECONOMICA [Fino a un massimo di 10 punti (PE)]**

L’eventuale **rialzo sul canone di concessione** minimo di euro 22.000,00/anno sarà valutato come segue, fino ad un massimo di punti 10.

Per la determinazione del punteggio la Commissione utilizzerà la seguente formula:  $PE = (PO \times C) / P_i$ , dove PE = punteggio attribuito; PO= importo concessione offerto; C= 10;  $P_i$ = importo concessione più alto.

#### **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, si procederà in base al punteggio attribuito per i prezzi dei prodotti.

#### **Art. 19 - GARANZIA DEFINITIVA**

Per la sottoscrizione del contratto, l’Impresa dovrà procedere alla costituzione di una garanzia definitiva pari al 10% del valore della concessione, nei modi e nelle forme di cui all’articolo 106 del D.lgs. 36/2023. La cauzione è prestata a garanzia dell’adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall’eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse.

La garanzia definitiva potrà essere versata mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa a prima richiesta rilasciata da imprese di assicurazione regolarmente autorizzate, oppure da intermediari finanziari a ciò autorizzati.

La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell’affidamento da parte della stazione appaltante, che aggiudica la concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

Resta salva, per l’Amministrazione, la facoltà di richiedere l’integrazione della cauzione nel caso che la stessa non risultasse più proporzionalmente idonea alla garanzia, a causa della maggiorazione del corrispettivo dell’appalto in conseguenza dell’estensione delle prestazioni.

L’Amministrazione è autorizzata a prelevare dalla cauzione o dal corrispettivo tutte le somme di cui diventasse creditore nei riguardi dell’Impresa per inadempimenti contrattuali o danni o altro alla stessa imputabili. Conseguentemente alla riduzione della cauzione per quanto sopra, l’Impresa è obbligata nel termine di 10 giorni naturali consecutivi a reintegrare la cauzione stessa, pena la risoluzione del contratto a discrezione dell’Amministrazione.

#### **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 Disciplinare.

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.

c. 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 del concessionario.

La ditta aggiudicataria, prima della stipula del contratto, dovrà sottoscrivere il Patto d’Integrità allegato al Decreto MIM 16 del 31/01/2024 – Piano triennale prevenzione corruzione e trasparenza istituzioni scolastiche dell’Emilia Romagna 2024-2026.

### **Art. 21 – DURATA DEL CONTRATTO**

- a. Il contratto avrà durata quinquennale.
- b. Non è ammessa la proroga del contratto ai sensi dell'art. 178, comma 5 del Codice dei Contratti.
- 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.

### **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:

- 1) freschezza e igienicità dei prodotti;
  - 2) tipologia, qualità, grammatura e prezzi offerti ed accettati in sede di gara;
  - 3) fornitura di prodotti di prima qualità;
  - 4) tempestiva assistenza e continuo rinnovo delle scorte;
  - 5) pulizia dei distributori;
  - 6) ogni altro aspetto esplicitamente previsto nel presente disciplinare.
- b. L'eventuale rivalutazione dei prezzi dovrà essere consensuale e potrà essere attuata esclusivamente nelle circostanze previste dal successivo art. 28.

### **Art. 23 – INADEMPIENZE**

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 posta elettronica certificata (PEC), le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo nonché le prescrizioni del caso. Il concessionario 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 al concessionario che entro i successivi otto giorni dovrà comunque uniformarsi alle prescrizioni.

c. Il concessionario comunicherà, all'atto della stipulazione del contratto, il nominativo e i recapiti (telefono, e-mail e PEC) del referente incaricato di gestire il rapporto con l'Istituto.

### **Art. 24 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - RECESSO**

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:

1. qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate nel corso della procedura di gara;
2. qualora gli accertamenti antimafia presso la Prefettura competente risultino positivi;
3. per abbandono della concessione, salvo che per forza maggiore;
4. per ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali, ovvero al mancato rispetto di quanto indicato nel disciplinare 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 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 il concessionario si sia poi uniformato alle prescrizioni ricevute, l'Istituto potrà chiedere la risoluzione del contratto;
5. per contegno scorretto verso gli utenti da parte del gestore o del personale adibito al servizio;
6. quando la ditta aggiudicataria si renda colpevole di frode e in caso di fallimento;

7. per mancata pulizia anche di un solo distributore per un periodo superiore ai quattro giorni consecutivi;
  8. al verificarsi anche di un solo caso di tossinfezione alimentare;
  9. per l'utilizzo nell'esecuzione del servizio di personale non dipendente fatto salvo l'utilizzo del personale interinale in ottemperanza alle disposizioni vigenti;
  10. per il mancato rispetto delle norme di sicurezza e prevenzione ex D. Lgs. 81/08 e/o delle norme d'igiene;
  11. per mancato rifornimento anche di un solo distributore per un periodo superiore ai tre giorni consecutivi;
  12. per la distribuzione anche parziale di prodotti diversi da quelli concordati con l'ISTITUTO;
  13. per la distribuzione anche parziale di prodotti a prezzi maggiori da quelli indicati nel listino concordato con l'ISTITUTO - che sarà allegato al contratto;
  14. per aggiornamento dei prezzi e/o delle caratteristiche dei prodotti distribuiti non concordato con l'Istituto;
  15. per cessione totale o parziale del contratto ovvero subappalto del medesimo;
  16. 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 del concessionario, 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 concessionaria 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 concessionaria, 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.
- f. L'Ente si riserva la facoltà, in caso di sopravvenute esigenze di interesse pubblico, di recedere in ogni momento dal contratto con preavviso di almeno un mese.

#### **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'aggiudicazione, 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**, 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. 7 dalla comunicazione della aggiudicazione, ad inviare alla Stazione appaltante 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:

1. scheda tecnica delle apparecchiature installate;
2. 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**

Eventuali variazioni dei prezzi non possono alterare la natura generale del contratto; si attivano al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva che determinano una variazione del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento dell'importo complessivo e operano nella misura dell'80 per cento della variazione stessa, in relazione alle prestazioni da eseguire.

Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi di cui al comma 1, si utilizzano gli indici dei prezzi al consumo, dei prezzi alla produzione dell'industria e dei servizi e gli indici delle retribuzioni contrattuali orarie, elaborati dall'ISTAT.

#### **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 si riserva la facoltà di richiedere, se necessario, lo spostamento di alcune apparecchiature in caso di necessità strutturali, edilizie ed organizzative della scuola stessa ovvero la loro rimozione.

d. L'Istituto è sollevato da qualsiasi responsabilità nei confronti dei fornitori dell'affidatario.

e. Alla scadenza del contratto, l'affidatario sarà tenuto entro e non oltre gg. 2 successivi a tale data, 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.

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 in tal caso non sarà 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. L'Istituto si riserva la facoltà di chiedere il risarcimento di eventuali danni che dovessero essere rilevati.

#### **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 al concessionario 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.

Si motiva il divieto in base alla peculiarità dell'ambiente scolastico, frequentato principalmente da minori, per rafforzare il controllo delle attività svolte, la possibilità di verificare il puntuale rispetto di quanto previsto dal capitolato d'appalto, ridurre il rischio di interferenze e, in generale, garantire una più intensa tutela delle condizioni di salute e sicurezza degli studenti e del personale.

#### **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.

IL CCNL di riferimento per la presente concessione è: Commercio – Il Codice ATECO è il seguente: **47.99.20**

### **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.

### **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 dalla stipula del contratto.

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. 35bis – PENALI**

Per ogni giorno di ritardo rispetto alla tempistica indicata al precedente art. 35 viene applicata una penale di euro 100,00, per i primi tre giorni e di 200 euro dal quarto al sesto giorno. L'applicazione delle penali viene notificata via pec. Qualora al decorrere del sesto giorno la ditta non abbia ancora adempiuto l'Istituto scolastico si riserva di risolvere unilateralmente il contratto.

### **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 e l'energia elettrica;
- 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. 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.

La Dirigente Scolastica  
Dott.ssa Maria Sala

Documento firmato digitalmente  
ai sensi del D.Lgs.82/2005 e s.m.i.