

 <p>Ministero dell'Istruzione dell'Università e Ricerca</p>	<p>Istituto Comprensivo Santa Margherita Ligure</p> <p>Via Liuzzi, 4 - 16038 - S. Margherita Ligure (GE) - 0185295753 www.icsantamargheritaligure.edu.it geic80600l@istruzione.it geic80600l@pec.istruzione.it</p>	
--	--	---

Capitolato per l'affidamento in concessione, per anni tre, del servizio di somministrazione di bevande calde, fredde e snack, a ridotto impatto ambientale, mediante installazione e gestione di distributori automatici ai sensi dell'art. 50, lett. d) del D.lgs. 36/2023, in ottemperanza all'art. 187 dello stesso decreto

PREMESSA

L'I.C. Santa Margherita Ligure intende installare all'interno della propria sede, in appositi spazi, distributori automatici di bevande e alimenti per la somministrazione di prodotti a favore del personale docente ed ATA e di ospiti con funzionamento a denaro e/o chiavette magnetiche e/o app.

L'affidamento della concessione del servizio avverrà mediante procedura negoziata senza bando, previa consultazione di almeno dieci operatori economici, ove esistenti, individuati tramite elenchi di operatori economici ai sensi dell'art. 50, lett. d) del D.lgs. 36/2023, in ottemperanza all'art. 187 dello stesso decreto, tramite RDO evoluta su piattaforma Me.P.A. nel Bando "Servizi" - SETTORE MERCEOLOGICO "RISTORAZIONE", Categoria: Servizio di gestione distributori automatici – CPV 42933000-5 (distributori automatici).

Si precisa che i locali sono di proprietà del Comune di Santa Margherita Ligure, che si occupa anche di sostenere le spese per le utenze acqua ed elettricità. All'amministrazione comunale verrà data opportuna e sollecita informazione in merito alla presente procedura.

Relativamente alla normativa di riferimento si precisa che la concessione ed i rapporti derivanti dall'aggiudicazione dello stesso sono regolati da:

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

DISPOSIZIONI GENERALI E CARATTERISTICHE TECNICHE DISTRIBUTORI E PRODOTTI

Art. 1 – Oggetto della concessione

Costituisce oggetto del contratto l'affidamento del servizio di somministrazione di bevande calde e fredde e snack dolci e salati mediante distributori automatici, semiautomatici e combinati, da installare in appositi spazi in concessione presso tre plessi dell'IC Santa Margherita Ligure di Santa Margherita Ligure (GE).

Il servizio riguarda l'installazione, gestione, rifornimento, pulizia e manutenzione di n. 06 (sei) distributori automatici; in particolare 03 distributori automatici di bevande calde, n. 02 distributori di bevande fredde e n. 01 distributori automatici di snack/merendine.

In particolare, detti distributori dovranno essere collocati come segue:

- 1 distributore bevande calde plesso Rossi zona aula docenti/segreteria primo piano (allaccio acqua disponibile)
- 1 distributore bevande fredde plesso Rossi zona palestre piano terra
- 1 distributore snack plesso Rossi zona palestre piano terra
- 1 distributore bevande calde plesso Scarsella zona aula docenti primo piano (allaccio acqua disponibile)
- 1 distributore bevande fredde plesso Scarsella zona aula docenti primo piano
- 1 distributore bevande calde (da tavolo - dimensioni ridotte) plesso Nozarego Basso zona aula docenti primo piano

In base ai modelli offerti dall'operatore economico alcuni distributori possono essere combinati in un distributore unico multifunzione.

La collocazione geografica dei plessi, tutti collocati nel comune di santa Margherita Ligure (GE) e l'utenza presumibilmente associata agli stessi è rappresentata di seguito:

- Plesso Rossi (Via Liuzzi, 4) circa 35 persone tra docenti, collaboratori scolastici e personale di segreteria a cui si aggiunge, limitatamente alla zona palestre, l'utenza delle società sportive che utilizzano gli spazi della scuola in concessione (attività extra scolastiche pomeridiane) costituite da bambini, ragazzi e relativi genitori;
- Plesso Scarsella (Piazza Roccatagliata, 1) - circa 35 persone tra docenti e collaboratori scolastici;
- Plesso Nozarego Basso (Via Madonnetta, 9) zona aula docenti - circa 12 persone tra docenti e collaboratori scolastici;

L'attività lavorativa settimanale del personale docente ed ATA si svolge su 5 gg. lavorativi per 9/10 mesi all'anno (presenza scarsa o nulla nei mesi di luglio e agosto).

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

Si tratta, pertanto, dell'affidamento in concessione, ai sensi dell'art. 176 e ss. Del D.lgs. 36/2023 del servizio per la somministrazione automatica di alimenti snack/merendine e bevande fredde/calde presso la sede dell'Istituto, con funzionamento a denaro e/o chiavette magnetiche e/o app. I distributori da installare dovranno essere forniti di marcatura CE ed essere conformi alle prescrizioni di cui all'art.32 del D.P.R. 26/03/1980, n.327 e s.m.i. al D.M. n.6 del novembre 2023, come aggiornati dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica del 9 aprile 2025, nominato *Aggiornamento dei «Criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili»*, di cui al decreto 6 novembre 2023, pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 96 del 26 aprile 2025 ed entrato in vigore il 26 maggio 2025 e conformi al D.Lgs.n.81/2008 e s.m.i. Il servizio deve essere altresì reso nell'osservanza delle vigenti norme fiscali e sanitarie.

I distributori automatici da installare nella sede sopra indicata dovranno essere di recente fabbricazione e di ultima generazione per quanto concerne gli aspetti tecnici ed in perfetto stato, tale da garantire la piena funzionalità ed efficienza, continuativamente operanti 24 ore su 24, per tutto il periodo previsto dalla concessione, nonché tali da possedere una capacità di erogazione adeguata all'utenza potenziale, in relazione alle sedi di collocazione.

Si escludono soluzioni a capsule per le bevande calde per motivi di sostenibilità ambientale in termini di produzione rifiuti.

Si stima un fatturato annuo di circa 4.000,00 € (12.000,00 € nel triennio) sulla base dei numeri previsti di utenza e sulla base dei dati di fatturato comunicati dal precedente concessionario.

L'Istituto non sosterrà alcun costo e il gestore remunererà la propria attività d'impresa attraverso il prezzo pagato dall'utenza.

Tutti gli oneri di sicurezza e i rischi imprenditoriali, economici e gestionali della concessione rimangono a totale carico del gestore.

L'installazione dei distributori non richiede l'effettuazione di lavori in quanto esiste già il collegamento con l'impianto elettrico ed idrico dell'edificio o verrà adeguato dall'Ente Proprietario.

È a carico del gestore la procedura per ottenere l'autorizzazione sanitaria ed è ugualmente a carico del gestore l'onere di richiedere e ottenere licenze, autorizzazioni, certificazioni ed ogni tipo di documento previsto dai regolamenti e dalle Leggi per l'espletamento del servizio di cui al presente capitolato.

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

La gestione del servizio, da realizzarsi a cura del Concessionario ed a proprio rischio mediante personale ed organizzazione propri, comprende l'organizzazione e lo svolgimento delle attività nel rispetto della vigente normativa e del presente Capitolato; tali attività dovranno essere svolte dal personale dell'operatore economico affidatario per tutta la durata del Contratto.

La controprestazione a favore del Concessionario consisterà nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio, per cui il corrispettivo per l'erogazione dei prodotti sarà versato direttamente dagli utenti.

Art. 2 – Specifiche tecniche dei distributori

I Distributori Automatici dovranno:

- essere conformi, per caratteristiche tecniche ed igieniche, alle normative vigenti in materia oltre a quanto previsto dal D. Lgs. n. 127/2015, ai fini della trasmissione telematica all'Agenzia delle Entrate dei corrispettivi giornalieri;
- riportare le etichette con l'indicazione della marca dei prodotti oggetto di distribuzione;
- essere rispondenti alle norme vigenti anche tecniche, sia nazionali sia europee, in materia di sicurezza, di antinfortunistica, di sicurezza degli impianti nonché di prevenzione incendi di cui al D.Lgs. n.81/2008 e ss.mm.ii., perfettamente a norma dal

punto di vista igienico-sanitario e rispettare i parametri di rumorosità, vibrazioni e tossicità previsti alla legge;

- essere muniti di dispositivi antiallagamento e salvavita;
- rispettare in particolare la norma CEI EN 60335-2-75 “Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita;
- essere conformi ai requisiti dettati dall’applicazione del metodo H.A.C.C.P.;
- riportare una targhetta indicante chiaramente il numero identificativo di ciascuna apparecchiatura, la denominazione, la ragione sociale e il recapito del concessionario, nonché nominativo/numero di telefono del referente al quale rivolgersi per eventuali reclami segnalazioni di guasto, di prodotti esauriti, ecc...;
- avere le superfici destinate al calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione di alimenti e bevande;
- adeguata protezione dell’apertura di erogazione, tale da impedire contaminazioni delle parti interne e dei prodotti erogati (ad esempio, con meccanismo di retro-chiusura interna, durante il prelevamento del prodotto da parte dell’utente).
- segnalare chiaramente le eventuali indisponibilità dei prodotti;
- essere dotati di sistemi di pagamento a moneta con sistema rendi-resto, chiavetta magnetica - che sarà concessa, a richiesta degli utilizzatori, su pagamento di cauzione – e/o tramite app;
- 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;
- per ogni apparecchiatura deve essere consegnata all’Istituto Comprensivo copia della dichiarazione di conformità rilasciata dal fabbricante ai sensi delle leggi vigenti, del manuale d’uso e delle schede tecniche.
- possedere marcatura CE;
- essere di facile pulizia, sanificazione e disinfezione, sia internamente che esternamente, tali da garantire il rispetto delle norme igieniche dei prodotti distribuiti;
- avere le superfici interne in materiale idoneo al contatto con gli alimenti riconosciuto e certificato ai sensi di legge e resistente alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione e alle temperature previste, sia in esercizio che nelle fasi di igienizzazione;
- avere una struttura tale da impedire contaminazioni esterne da insetti e che preveda sorgenti interne di calore opportunamente collocate e isolate, in modo da non influire negativamente sulla conservazione delle bevande e dei cibi;
- essere possibilmente sollevati dal pavimento in modo da permettere una corretta pulizia del pavimento sottostante e adiacente;
- essere collocati in maniera tale da non essere situati in vicinanza di sorgenti di calore;
- essere sempre adeguatamente riforniti, garantendo che l’utente trovi sempre il prodotto indicato;
- essere dotati di chiare indicazioni sul prodotto offerto e sul relativo prezzo;
- consentire la regolazione dello zucchero per le bevande calde, possedere una capacità adeguata alle potenziali consumazioni ed essere dotati di bicchiere e palettina per i distributori automatici di bevande calde;
- garantire la buona conservazione delle bevande calde, salvo quanto previsto da norme speciali, anche a temperature elevate.

Tutti gli eventuali rapporti con le ditte specializzate per la distribuzione di bevande tramite distributori automatici saranno gestiti esclusivamente dal concessionario che assumerà a suo carico ogni eventuale responsabilità o inadempienza anche di natura economica. L'assistenza tecnica dovrà essere eseguita da personale qualificato e specializzato e le operazioni di caricamento dei distributori automatici dovranno essere effettuate in modo da evitare possibilità di contaminazione da qualsiasi causa esterna.

L'Istituto è sollevato da ogni responsabilità per eventuali danni causati a persone o cose per prodotti difettosi o igienicamente inadeguati e per cattivo funzionamento, incendio, esplosione delle macchine distributrici. Il luogo di installazione dei distributori all'interno dei locali dell'Istituto sarà concordato con il Dirigente Scolastico, che si riserva comunque la facoltà di poter richiedere lo spostamento/rimozione, senza addebito di alcun onere, per ragioni legate a necessità di servizio.

L'Istituto non è in alcun modo depositaria delle macchine e attrezzature di proprietà del Concessionario, benché utilizzate per la distribuzione dei prodotti all'interno dell'Istituto. La custodia, la cura e la conservazione delle macchine e delle attrezzature rimangono infatti a totale carico, rischio e pericolo del Concessionario.

Art. 3 – 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 adiacente ai distributori durante le operazioni di rifornimento/pulizia;
- b) salvaguardare le superfici sottoposte alle pulizie;
- c) salvaguardare lo stato igienico-sanitario dei Distributori Automatici.

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

Le tempistiche di svolgimento delle attività di pulizia e le concrete modalità di esecuzione delle medesime saranno affidate alla diligenza del Concessionario. È a cura dell'affidatario prevedere un piano di pulizia e igiene dei distributori da sottoporre all'Istituto.

Art. 4 – Caratteristiche dei prodotti

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

I prodotti devono contenere le informazioni obbligatorie degli alimenti quali:

- denominazione dell'alimento;
- elenco degli ingredienti con indicazione allergeni;
- il termine di conservazione o la data di scadenza;

- le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare;
- il paese di origine o il luogo di provenienza, ove previsto;
- ogni altra informazione obbligatoria.

Inoltre, gli eventuali prodotti Bio devono essere certificati.

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

Gli 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.

I prodotti freddi e gli snack NON devono contenere:

- Coloranti di sintesi
- Esaltatori di sapidità
- Edulcoranti
- Aromi se vietati dalla normativa vigente
- Polifosfati
- Grassi parzialmente o totalmente idrogenati

Art. 5 – Paniere dei prodotti

Le sottoindicate categorie di prodotti costituiscono il paniere individuato dall'Istituto sul quale gli operatori economici dovranno formulare l'offerta.

Il Concessionario si obbliga ad assicurare un'adeguata disponibilità, varietà e qualità dei generi offerti e si impegna a fornire prodotti di prima qualità e, ove possibile, a garantire la freschezza della materia prima utilizzata.

Di seguito vengono indicate le caratteristiche qualitative minime richieste.

Bevande calde

Si intendono tutte quelle composte da caffè, caffè decaffeinato, orzo, latte, the, cioccolato e le possibili ulteriori varianti a base di tali prodotti, da procurare possibilmente in grani (caffè) o polvere, escludendo l'utilizzo di capsule.

Tutte le bevande calde dovranno essere prive di zucchero che potrà essere aggiunto, senza costi aggiuntivi, con comando automatico attivato direttamente dall'utente con la possibilità di indicarne la quantità.

A titolo esemplificativo e non esaustivo si riporta di seguito un elenco di prodotti con relativa grammatura.

- gr. 7 Espresso caffè normale (corto, lungo, macchiato)
- gr. 7 Espresso caffè decaffeinato (corto, lungo, macchiato)
- gr. 7 Espresso cappuccino
- gr. 7 Espresso cappuccino decaffeinato

- gr. 7 Espresso caffè Ginseng
- gr. 7 Espresso cappuccino Ginseng caldo
- gr. 7 Caffè d’Orzo
- gr. 7 Caffè d’Orzo macchiato
- gr. 25 cioccolata calda
- gr. 10 latte
- gr. 14 the al limone

Bevande fredde

Si intendono tutte quelle bevande fredde distribuite nei contenitori originali della casa produttrice in lattina, tetrapak e bottigliette, con preferenza per PET riciclato.

A titolo esemplificativo e non esaustivo si citano acqua minerale naturale, acqua minerale frizzante, the o bibite non gasate, succhi di frutta.

Prodotti confezionati dolci/salati

Si intendono vari tipi di snacks (dolci e salati), anche senza glutine, senza lattosio, senza zucchero, bio e prodotti da commercio equo e solidale.

A titolo esemplificativo e non esaustivo si citano biscotti, crackers, cioccolato e frutta secca.

Eventuali variazioni delle linee di prodotti, delle grammature/misure, delle modalità di confezionamento e/o del numero delle spirali attivate, debbono essere preventivamente concordati tra le parti, anche al fine di eliminare quei prodotti che non dimostrano un gradimento da parte dei consumatori, evitando sprechi, in una ottica di gestione eco-compatibile del servizio prestato.

Art. 6 – Durata e valore del servizio di concessione

Il servizio in argomento avrà durata pari a 3 (tre) anni) decorrenti dalla data di stipula del contratto.

Ai sensi dell’art. 179 del D.lgs. 36/2023 il valore della concessione è costituito dal fatturato totale del concessionario generato per tutta la durata del contratto, al netto dell’IVA, stimato dall’ente concedente quale corrispettivo dei servizi oggetto della concessione, nonché per le forniture accessorie a tali servizi.

Al fine di consentire agli operatori economici partecipanti di effettuare una stima circa le potenzialità del volume di affari si segnala che il servizio è destinato ad un’utenza potenziale di circa 90 fra dipendenti e persone che accedono quotidianamente (dal lunedì al venerdì) in qualità di ospiti a vario titolo dell’amministrazione scolastica.

A riguardo, si sottolinea che trattasi comunque di clienti potenziali e indicativi, ma non certi e pertanto il dato riferito ai dipendenti è puramente indicativo e l’Istituto Scolastico non garantisce né il numero minimo di utenti, né il mantenimento del numero dei dipendenti.

Sulla base del fatturato del precedente operatore si stabilisce comunque il valore della concessione come pari a 12.000 € per l'intera durata della concessione. Tale valore indicato rappresenta una stima e non si deve ritenere valore di ricavo in alcun modo garantito dall'Istituto essendo il rischio operativo interamente trasferito al concessionario. Inoltre, tale importo è da intendersi onnicomprensivo di tutti i costi sostenuti dall'operatore economico aggiudicatario della concessione, inclusi i costi di trasferta del proprio personale in loco.

Il contratto verrà stipulato tramite procedura informatizzata prevista dalla piattaforma di e-Procurement della Pubblica Amministrazione Me.PA sul sito www.acquistinretepa.it.

Art. 7 – Canone annuale di concessione

Il servizio come descritto, genera un'obbligazione a capo dell'Operatore economico nei confronti dell'Amministrazione derivante dal pagamento del canone accessorio relativo agli spazi occupati dai distributori automatici.

Per il servizio in oggetto, pertanto, il Concessionario dovrà provvedere alla corresponsione di un canone minimo annuo fisso a prescindere dal risultato economico e finanziario derivante dall'attività in oggetto, ferma restando la possibilità di revisione del contratto di concessione al verificarsi di eventi sopravvenuti straordinari e imprevedibili di cui all'art. 192 del codice (D.lgs. 36/2023).

Tale canone viene quantificato complessivamente per tutti i distributori installati in € 600,00 per i tre anni di concessione, quale rimborso delle spese di energia elettrica, acqua e utilizzo degli spazi, da versare mediante bonifico bancario in rate annuali da € 200,00 entro il 15 luglio di ogni anno.

A detta parte fissa si aggiunge una parte variabile, calcolata in percentuale rispetto al fatturato reale generato annualmente, al netto dell'IVA, oggetto del rialzo economico offerto dal concessionario e rappresentante elemento di valutazione dell'offerta economica.

Art. 8 - Orari di erogazione del servizio

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

Art. 9 - Interruzione del servizio

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

Art. 10 - Prezzi

Il Concessionario sarà tenuto ad esporre al pubblico in corrispondenza di ciascun prodotto e in modo ben visibile all'utenza, il prezzo dell'alimento o bevanda offerto nello svolgimento del servizio, corrispondente a quello indicato nell'offerta.

I prezzi dei prodotti offerti rimarranno invariati per tutto il periodo contrattuale. In relazione ad eventuali ed imprevedibili variazioni in aumento dei prezzi dei generi dispensati la ditta aggiudicataria potrà chiedere, a mezzo PEC, la revisione dei prezzi corredando la relativa istanza con i dati relativi agli aumenti dei costi.

L'autorizzazione all'applicazione di eventuali aumenti dei prezzi di erogazione deve essere espressamente autorizzata dall'Istituto.

Art. 11 - Obbligazioni del concessionario

Il Concessionario dovrà:

1. provvedere a propria cura e spese a quanto necessario all'ottenimento di tutte le autorizzazioni amministrative compreso il rilascio dell'eventuale autorizzazione sanitaria;
2. provvedere alla consegna della dichiarazione di conformità dei distributori automatici;
3. installare distributori automatici con dispositivo antiaggancio e salvavita;
4. provvedere all'installazione dei distributori entro 20 giorni dall'aggiudicazione;
5. fornire prodotti di prima qualità e in ogni caso di primarie marche a livello nazionale in regola con le disposizioni igienico sanitarie vigenti anche in termini di etichettatura e tracciabilità;
6. provvedendo al loro reintegro con adeguata frequenza;
7. fornire l'elenco dei prodotti in distribuzione, contenente l'identificazione per tipologia, marca e prezzo. Tale elenco dovrà essere prodotto prima della stipula del Contratto;
8. garantire che tutti i distributori automatici ed il materiale non alimentare erogato (bicchieri, palettine, etc.) siano conformi alle vigenti normative igienico sanitarie degli alimenti;
9. provvedere al pagamento di eventuali multe e ammende irrogate dall'autorità competente per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia;
10. rispondere personalmente dell'eventuale vendita di generi avariati, scaduti e potenzialmente dannosi;
11. utilizzare solo prodotti con scadenza entro tempi congrui rispetto alla data di rifornimento;
12. impiegare personale qualificato e idoneo a svolgere il servizio, di assoluta fiducia, di provata riservatezza e di sicura moralità, in regola con la vigente normativa in materia di requisiti igienico sanitari, assunto secondo le disposizioni di legge in vigore;
13. rilasciare elenco dei nominativi degli operatori impiegati nel Servizio, nonché le variazioni intervenute per sostituzioni di qualsiasi natura, con indicazione dei nominativi degli operatori sostituiti e di quelli assunti in sostituzione e nello svolgimento delle mansioni cui è abilitato, mantenere un comportamento decoroso e corretto nei riguardi del personale dell'Amministrazione e degli utenti;

14. provvedere al trasporto, alla collocazione e alla perfetta installazione delle macchine, senza alcun onere aggiuntivo per la scuola nonché, al termine del contratto, all'asportazione dei distributori, provvedendo ai necessari ripristini in modo graduale, affiancando la Società subentrante, allo scopo di recare il minor disagio possibile. Il Concessionario dovrà coordinarsi con l'Istituto, in modo che l'installazione dei distributori avvenga nei tempi e modalità tali da garantire la continuità del servizio già in essere, evitando che vi siano periodi di interruzione dello stesso. L'Istituto si riserva comunque la facoltà di richiedere, se necessario, lo spostamento di alcune apparecchiature in caso di necessità strutturali, edilizie ed organizzative della scuola stessa ovvero la loro rimozione;
15. provvedere alla regolare pulizia interna ed esterna di distributori ed intervenire, anche su chiamata, con pulizia e sanificazione laddove si verificano riversamenti di caffè o altre bevande, o altro genere di inconveniente che possa determinare condizioni di scarsa igiene e decoro degli ambienti messi a disposizione dalla scuola;
16. organizzare la raccolta, il trasporto, lo stoccaggio e lo smaltimento all'esterno dell'istituzione scolastica di tutti i rifiuti generati dalle attività di gestione e manutenzione dei distributori (residui di caffè, contenitori di plastica, cartone, parti di ricambio, imballaggi, etc.);
17. effettuare le riparazioni ed i ripristini conseguenti ad eventuali danni agli immobili e relative pertinenze dell'istituzione scolastica, causati dall'installazione e dal funzionamento dei già menzionati distributori;
18. porre in essere tutte le procedure di controllo di qualità del servizio previste dalla normativa vigente e, in generale, il rispetto di tutte le normative vigenti in materia e l'ottemperanza di eventuali prescrizioni, contestazioni, multe, altre sanzioni ecc. che saranno eventualmente stabilite da parte delle autorità competenti (N.A.S. e/o altri servizi di vigilanza). In particolare, il concessionario dovrà essere munito di tutte le autorizzazioni necessarie per l'attività oggetto della concessione. Tutte le spese necessarie per l'ottenimento delle predette autorizzazioni restano a carico esclusivo del concessionario;
19. procedere al pagamento delle imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione del servizio;
20. impegnarsi al rispetto delle misure di prevenzione e protezione dei luoghi di lavoro previste dal Decreto Legislativo n. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni;
21. procedere al pagamento del premio di assicurazione contro il rischio della responsabilità civile per danni a cose, persone e/o terzi, derivanti dall'utilizzo del fabbricato e dalla gestione dei pubblici servizi;
22. assolvere in generale ogni onere diretto e indiretto derivante dall'assunzione della gestione del servizio di ristoro mediante distribuzione automatica ai sensi del presente Capitolato.

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

- provvedere alla nomina di uno o più Referenti responsabili della gestione del servizio, cui la scuola dovrà fare riferimento;
- rispettare e far rispettare ai propri dipendenti tutte le norme di diritto sanitario vigenti, nonché i regolamenti organizzativi disposti dall'istituzione scolastica;

- sottoporsi alla vigilanza dell'Autorità Sanitaria, dell'Autorità di Pubblica Sicurezza, dei Vigili del Fuoco e di ogni altra Pubblica Autorità competente, adeguandosi alle prescrizioni da essi emanate;
- usare gli spazi messi a disposizione con la massima diligenza, evitando di arrecare danni alle cose, manufatti, impianti ed attrezzature e rispondendo anche dei danni imputabili a terzi;
- garantire l'utilizzo esclusivo degli spazi messi a disposizione dall'istituzione scolastica ed il relativo divieto di qualsiasi loro utilizzazione per scopi non inerenti il contratto;
- non installare insegne pubblicitarie, manifesti ed adesivi di qualsiasi tipo negli spazi avuti in concessione senza la preventiva autorizzazione da parte dell'istituzione scolastica;
- non costituire depositi di recipienti vuoti, di contenitori in cartone o quanto altro, nemmeno in via provvisoria;
- provvedere che gli approvvigionamenti per la gestione del servizio di ristoro mediante distributori automatici non ostacolino la normale attività scolastica;
- provvedere, in caso di contravvenzioni o sanzioni che dovessero essere poste a carico dell'istituzione scolastica per inadempienze o per responsabilità del concessionario, all'immediato e totale rimborso a favore della stessa;
- provvedere agli adempimenti eventuali in materia di TIA (ex TAR SU);

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

Si ribadisce che saranno a totale ed esclusivo carico del concessionario tutte le spese relative ai distributori automatici ed al sistema di smaltimento dei rifiuti, ed a tutto quant'altro possa occorrere per consentire lo svolgimento dell'attività in oggetto. Il concessionario provvederà alla manutenzione ordinaria, straordinaria e alla sostituzione dei distributori qualora dovessero presentare un'usura eccessiva o un'inadeguata funzionalità. Gli interventi di straordinaria manutenzione e/o sostituzione dovranno essere comunicati all'istituzione scolastica per la conseguente approvazione.

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

L'impresa si assume in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni ed in caso di danni arrecati per manchevolezza o trascuratezza nell'esecuzione delle prestazioni a persone e cose sia di proprietà dell'Istituto che di terzi.

L'Istituto non sarà responsabile di eventuali danni che dovessero essere causati dagli utenti ai distributori, né di eventuali furti, incendi, atti vandalici ecc. riguardanti i distributori automatici. È altresì sollevata da ogni responsabilità in ordine ai mancati pagamenti del concessionario nei confronti dei fornitori della merce a lui destinata.

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

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

Entro 20 giorni dalla data di inizio del servizio il gestore deve presentare all'Istituto il proprio piano di sicurezza ai fini delle verifiche dei dati e degli adempimenti previsti dal D.Lgs 81/2008 (stesura e predisposizione del DUVRI).

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

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

Art. 12 - Responsabilità per danni

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

A tale scopo il gestore dovrà stipulare, con oneri a suo carico, una polizza assicurativa per la copertura di responsabilità civile verso terzi per danni a persone e cose, sollevando l'Istituto da qualsiasi onere e responsabilità al riguardo.

Art. 13 - Utilizzo dei locali

Per l'espletamento del servizio l'Istituzione Scolastica mette a disposizione del gestore appositi spazi ubicati all'interno dell'Istituto. Gli spazi sono concessi in comodato d'uso oneroso a favore della scuola, su delega dell'Ente Locale.

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

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

Art. 14 - Rispetto delle normative vigenti in materia di personale

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

Deve, altresì, applicare nei confronti dei propri dipendenti, nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i

lavoratori del settore commercio. È tenuto altresì a continuare ad applicare i sindacati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione.

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

Art. 15 - Polizze Assicurative

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

Art. 16 - Requisiti di partecipazione

Sono esclusi dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui agli artt. da 94 a 98 del D.Lgs n.36/2023. Sono comunque esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo del 2001 n. 165 a soggetti che hanno esercitato, in qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'amministrazione affidante negli ultimi tre anni.

I concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, di adeguati requisiti di idoneità tecnico-professionale e di capacità economico-finanziaria, comprovati dall'iscrizione alla C.C.I.A.A. (Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura) nel settore di attività corrispondente a quella oggetto della gara e dal fatto di aver svolto, nel triennio precedente la data di pubblicazione del bando, presso altre Pubbliche Amministrazioni almeno tre servizi simili a quello oggetto di gara, senza essere incorsi in risoluzione per inadempimento.

I concorrenti devono inoltre essere in possesso del manuale di autocontrollo dell'igiene dei prodotti alimentari basati sul sistema dei principi HACCP, ai sensi del d. lgs. 193/2007.

Rappresentano requisiti di preferenza (dunque di maggior punteggio nella scheda tecnica) il possesso delle certificazioni ISO 9001 e in possesso della registrazione EMAS o della certificazione UNI EN ISO 14001, in corso di validità rilasciati da organismi di certificazione accreditati in conformità della disciplina comunitaria e del D.M. 22/12/2009, con specifico riferimento a tale tipologia di certificazione e al settore di attività cui è riferito il servizio oggetto della presente gara.

Per i predetti servizi vale dichiarazione in autocertificazione.

Art. 17 - Esclusiva

Verrà assicurata al gestore una esclusiva del servizio; pertanto, per tutta la durata del rapporto, l'Istituto si impegna a non consentire la realizzazione di servizi di ristoro e/o simili ad altri gestori ad eccezione di servizi relativi a prodotti non disponibili nei distributori del gestore.

Art. 18 - Criteri ambientali minimi per i servizi di ristoro con l'installazione e la gestione di macchine distributori di alimenti, bevande ed acqua

I criteri ambientali minimi di cui al D.M. 6 novembre 2023, come aggiornati dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica del 9 aprile 2025, nominato *Aggiornamento dei «Criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili»*, di cui al decreto 6 novembre 2023, pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 96 del 26 aprile 2025 ed entrato in vigore il 26 maggio 2025, sono obbligatori.

Dopo l'aggiudicazione il concessionario dovrà produrre la "Relazione CAM" di cui agli artt. 1.3 e 2.1.1 dei vigenti Criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili.

Art. 19 - Procedura di verifica delle offerte e proposta di aggiudicazione

La Commissione Tecnica, nominata dall'Istituto secondo l'Art. 93 del D. Lgs. n° 36/2023 ss.mm.ii., procederà a verificare preventivamente la conformità della documentazione amministrativa.

Successivamente la Commissione Tecnica procederà nella valutazione delle proposte ricevute, a verificare il pieno possesso da parte dell'aggiudicatario dei requisiti di partecipazione previsti per l'affidamento di contratti con la P. A. e ad effettuare la Proposta di aggiudicazione al Dirigente Scolastico che provvederà ad aggiudicare l'appalto.

L'Istituto Scolastico si riserva la facoltà di aggiudicare la concessione anche in presenza di 1(una) sola offerta purché ritenuta valida e giudicata congrua alle esigenze dell'Istituto Scolastico.

Il punteggio massimo attribuibile a ciascuna offerta validamente formulata è pari a 100 punti suddivisi in 60 punti attribuiti all'Offerta Tecnica e 40 punti attribuiti all'Offerta Economica.

La somma dei punti dell'Offerta Tecnica e dell'Offerta Economica stabilisce il punteggio totale raggiunto dai singoli Offerenti.

Il vincitore dell'appalto risulterà la Società che avrà raggiunto il punteggio più elevato. Il punteggio massimo conseguibile è 100 punti.

Nel caso di offerte che abbiano riportato uguale punteggio, si procederà, in base all'Art. 77 del Regio Decreto Nr. 827 del 23 maggio 1924, all'individuazione del vincitore mediante la richiesta di un'offerta migliorativa in merito al canone di concessione offerto all'Istituto Scolastico, in caso di ulteriore parità mediante sorteggio.

L'Istituto si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del presente bando.

Art. 20 - Aggiudicazione

L'aggiudicazione avverrà per lotto unico a favore della ditta che avrà presentato l'offerta più vantaggiosa per la concessione del servizio di ristoro a mezzo distributori automatici, nei termini previsti dal bando.

L'installazione dei distributori automatici dovrà essere effettuata entro 20 giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione definitiva.

Art. 21 - Risoluzione del contratto, clausola risolutiva espressa, facoltà di recesso

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

Ai sensi dell'art. 1456 del C.C. costituiscono causa di risoluzione di diritto del contratto:

- cessione dell'azienda o di ramo d'azienda in mancanza di comunicazione all'Ente o dei requisiti oggettivi e/o soggettivi in capo al cessionario, di cessazione di attività oppure nel caso di liquidazione giudiziale, di liquidazione coatta e concordato preventivo, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico del Concessionario;
- frode, grave negligenza, contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali;
- cessione del contratto o subappalto non autorizzato;
- mancato adempimento, da parte del Concessionario, agli obblighi di legge in materia di tutela e sicurezza dei lavoratori;
- i casi di grave inadempimento, grave irregolarità e grave ritardo previsti dall'art. 122 del D. Lgs. 36/2023;
- violazione degli obblighi di tracciabilità di cui agli artt. 3 e ss. della Legge 13 agosto 2010 n. 136;
- l'accertamento del difetto del possesso dei requisiti prescritti e autocertificati dall'operatore, richiesti per la partecipazione alla procedura per l'affidamento del servizio, nonché per la stipula del contratto, inclusa la mancanza delle necessarie licenze o autorizzazioni allo svolgimento delle attività;
- abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- per contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte della ditta o del personale adibito al servizio;
- violazione degli obblighi di riservatezza.

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

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

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

Art. 22 - Spese contrattuali

Tutte le spese contrattuali e gli oneri fiscali inerenti al contratto, nascenti o conseguenti all'aggiudicazione sono a carico dell'aggiudicatario, senza rivalsa alcuna.

Art. 23 - Rinvio normativo

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

Art. 24 - Accesso agli atti

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

Art. 25 - Foro competente

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

Art. 26 - Trattamento dei dati personali e normativa relativa alla protezione dei dati

Con riferimento al trattamento di dati personali, ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 e del d.lgs. 101/2018, si forniscono le seguenti informazioni: il titolare del trattamento è l'IC Santa Margherita Ligure, rappresentato dal Dirigente Scolastico Prof. Riccardo Antola, il Responsabile della Protezione dei Dati (RPD) è l'Ing. Andreino Garibadi.

Per ogni altra informazione in merito si può consultare la Privacy Policy dell'Istituto sul proprio sito internet, disponibile al link: <https://icsantamargheritaligure.edu.it/privacy-policy/>

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. Riccardo Antola
Documento firmato digitalmente