

I.P.S.I.A. "Galileo Galilei" Castelfranco Veneto (TV)

**LETTERA D'INVITO ALLA PROCEDURA NEGOZIATA PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE INTERNA DELL'ISTITUTO**

ALLEGATO 1

1.CAPITOLATO TECNICO – CIG 8850358A75

1.1 Caratteristiche del servizio richiesto

Il numero di distributori richiesti è complessivamente di n. **10**, da installare nei seguenti luoghi:

	Posizione	Bevande calde	Bibite e Snack	Totale
1	Piano terra	1	2	3
2	Piano terra corridoio officine elettriche	1	2	3
3	Piano Primo	1	1	2
4	Aula insegnanti	1	0	1
	Tot.	4	5	9

Viene chiesta anche l'installazione di **un (1) distributore di acqua**, che preveda l'impiego di borracce personali, da installare **al piano terra**.

I prodotti freschi dovranno essere distribuiti, durante l'intervallo, mediante allestimento di una postazione mobile da collocare quotidianamente su indicazioni dell'Ufficio Tecnico. Il servizio dovrà essere garantito nei periodi di regolare svolgimento delle lezioni secondo il calendario scolastico.

Attualmente la popolazione studentesca ammonta a circa n. 600 alunni ed il personale di servizio a n. 100 unità. Possono usufruire dei servizi gli studenti, il personale docente e ATA, il personale esterno partecipante ad attività organizzate dall'Istituto, i genitori degli studenti, ecc.

I suddetti dati numerici si riferiscono all'organico di diritto previsto per l'anno scolastico 2021/22.

1.2 Durata della concessione e valore

La concessione avrà durata di tre anni, con decorrenza dalla data di attivazione del servizio. La concessionaria del servizio è comunque vincolata alla continuità dello stesso, per un massimo di 6 mesi, qualora la procedura concorsuale per la scelta del nuovo contraente non fosse ancora conclusa; in tale caso varranno le medesime condizioni economiche previste per i periodi di normale durata del contratto.

Il valore presunto dell'affidamento è stimato, ai sensi dell'art.167 del Codice, in € 105.000,00, IVA esclusa, tenuto conto dei 3 anni di durata della concessione.

I.P.S.I.A. "Galileo Galilei" Castelfranco Veneto (TV)

Tale valore è stato determinato secondo un metodo oggettivo calcolato in base ad un criterio che tiene conto dell'utenza media giornaliera del servizio (studenti e personale), del prezzo medio di un prodotto e del numero dei giorni per tutta la durata contrattuale.

1.3 Avvio dell'esecuzione del servizio

Dalla data di aggiudicazione definitiva, il concessionario si impegna, entro il termine massimo di 10 giorni, a consegnare e installare i distributori automatici, conformemente alle indicazioni di cui al punto 1.1 del presente documento.

Entro il termine massimo di 3 giorni naturali e consecutivi dal completamento dei lavori di installazione di cui al comma precedente, il gestore dovrà assicurare l'avvio del servizio.

1.4 Modalità di esecuzione del servizio e caratteristiche dei prodotti

La fornitura deve prevedere:

1. Fornitura e distribuzione di prodotti freschi da banco:

Durante il primo intervallo la ditta appaltatrice distribuirà, con l'impiego esclusivo di personale dipendente proprio:

- a) panini confezionati di pezzatura minima di gr. 70 contenenti minimo gr 35 di farcitura di vari affettati, formaggi, ecc.. Deve essere prevista la fornitura di almeno tre tipi di panini senza insaccati. Tutti i panini dovranno avere lo stesso costo.
- b) prodotti di pasticceria confezionati, prodotti da forno salati o pizzette.

I prodotti freschi devono essere di giornata.

2. Fornitura mediante distributori automatici di:

- a) merende confezionate (dolci o salate);
- b) bevande calde e fredde.

I prodotti nei distributori, di vario assortimento, dovranno essere ripristinati quotidianamente entro le ore 9,30.

Le tipologie di cui alle lettere a,b, dovranno essere tutte contemporaneamente presenti, pena esclusione e/o revoca della concessione.

3. Fornitura mediante distributore automatico di acqua potabile microfiltrata naturale, frizzante e leggermente frizzante.

Nei distributori automatici di bevande calde deve essere erogato caffè espresso, decaffeinato, caffè d'orzo, caffè d'orzo macchiato, cappuccino, cioccolata, latte e the.

Per tutti i prodotti forniti deve essere esposto in modo ben visibile nel luogo di distribuzione il listino prezzi nonché il peso e gli ingredienti, se non indicati nelle confezioni. In tutti i punti di distribuzione dovrà essere esposto l'elenco completo di tutti i prodotti in

I.P.S.I.A. "Galileo Galilei" Castelfranco Veneto (TV)

distribuzione all'interno dell'istituto, con evidenziati i prodotti bio, no OGM, del mercato equo e solidale, di provenienza regionale, con relativi prezzi di vendita.

In tutti i distributori di snack dovranno esserci almeno due prodotti biologici e almeno due prodotti provenienti dal mercato equo e solidale. Tali snack dovranno essere evidenziati con apposita grafica. Dovranno essere presenti anche snack senza glutine. Per i prodotti biologici si richiamano le disposizioni di cui ai D.Lgs.220/1995, Reg. Ce 834/2007, Reg. CE 889/2008 e s.m.i., D.M. 27.11.2009.

E' vietato il commercio di qualsiasi bevanda alcolica o prodotti contenenti tabacco.

E' da evitare la distribuzione di bevande gassate come CocaCola, CocaCola Zero, Pepsi, Fanta, Sprite, Oran Soda, Lemon Soda...

E' vietato mantenere nei distributori prodotti scaduti, ammolorati o contenuti in confezioni rovinate.

Il Concessionario è obbligato ad utilizzare, nei Distributori di bevande calde, bicchieri monouso 100% biodegradabili e compostabili in conformità della norma EN13432 e palette monouso biodegradabili (a fine uso possono essere smaltiti nel rifiuto organico).

Il servizio dovrà essere effettuato:

- per quanto riguarda la distribuzione di prodotti da banco nei giorni di regolare svolgimento delle lezioni secondo il calendario scolastico e nel periodo degli esami di stato, previo accordo con l'Ufficio Tecnico;
- in tutti i giorni non festivi o non di chiusura totale dell'istituto dovrà essere garantito il regolare servizio dei distributori automatici;
- durante il periodo estivo, dopo la conclusione degli esami di Stato e fino all'inizio delle prove di recupero, dovranno essere attivi solo i distributori del piano terra, allo scopo di limitare i consumi di energia elettrica.

Gli orari di presenza e/o intervento degli operatori dovranno essere concordati con l'Ufficio Tecnico.

1.5 Caratteristiche delle apparecchiature per il servizio di distribuzione automatica

I distributori dovranno:

- essere rispondenti alle normative vigenti in materia di sicurezza degli impianti, delle macchine, di prevenzione incendi a norma del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., del DPR 459/1996, del D.Lgs 17/2010 (direttiva macchine), nonché rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti anche dalle specifiche leggi;
- essere di nuova fabbricazione e di ultima generazione al momento dell'installazione, anche in caso di sostituzione in corso della prestazione;
- essere dotati di sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non compromettere la conservazione di alimenti e bevande e di dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazioni;
- essere muniti di gettoniera che accetta qualsiasi tipo di moneta o in alternativa erogare il resto o possedere entrambe le soluzioni, nonché essere dotati di lettore per strumenti elettronici di pagamento (chiave, schede.....). **In ogni distributore**

I.P.S.I.A. "Galileo Galilei" Castelfranco Veneto (TV)

dovrà essere disponibile anche apposita applicazione che consenta di acquistare qualsiasi prodotto tramite smartphone.

- essere di facile pulizia e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno, in modo da garantire l'assoluta igienicità dei prodotti distribuiti;
- essere dotati di chiare indicazioni sul prodotto offerto e sul prezzo. Le indicazioni sul prodotto dovranno riportare, secondo le vigenti disposizioni, la denominazione legale e merceologica del prodotto, gli ingredienti, l'eventuale presenza di additivi, il nome e la ragione sociale del produttore o della Ditta confezionatrice e la relativa sede dello stabilimento di produzione e confezionamento;
- mettere in evidenza la presenza di prodotti provenienti dal commercio equo e solidale e da agricoltura biologica.

La distribuzione degli strumenti elettronici per il pagamento dei consumi e la riscossione della relativa cauzione, fissata ad un **massimo di € 5,00**, è a totale carico della Concessionaria, la quale dovrà darne adeguata informazione agli utenti, nei modi che riterrà più opportuni.

Alla scadenza del contratto, lo strumento elettronico verrà restituito contestualmente alla cauzione. Il ritiro dovrà essere effettuato direttamente dalla Concessionaria stessa.

1.6 Manutenzione e tempi di intervento

La Concessionaria deve garantire il regolare funzionamento dei distributori automatici tramite idonea manutenzione ordinaria straordinaria ed interventi di assistenza tecnica.

Il rifornimento dei distributori automatici e l'assistenza tecnica necessaria al loro funzionamento devono essere svolti nel rispetto dei tempi dichiarati in sede di gara.

1.7 Pulizia degli spazi assegnati, qualità del servizio

- 1) Tutti i prodotti alimentari, di provenienza non industriale, dovranno essere singolarmente confezionati in sacchetti di materiale trasparente o di carta, comunque corrispondenti alle norme igieniche e sanitarie vigenti;
- 2) il trasporto dal laboratorio/negozio all'istituto dovrà avvenire con mezzi dichiarati idonei dalle autorità sanitarie; in particolare i prodotti freschi ed i prodotti refrigerati dovranno essere trasportati su appositi mezzi o contenitori refrigerati.
- 3) l'orario di accesso ai distributori sarà stabilito insindacabilmente dal regolamento d'istituto;
- 4) l'installazione e l'allacciamento dei distributori, secondo le vigenti norme è a totale carico e responsabilità della ditta assegnataria del servizio. I distributori dovranno essere solidamente ancorati alla struttura portante con modalità da concordare con l'Uff. Tecnico;
- 5) i distributori dovranno trovare collocazione nei posti assegnati dall'istituto;
- 6) la ditta dovrà svolgere giornalmente le seguenti operazioni presso l'istituto:
 - a) distribuzione prodotti freschi da banco;
 - b) pulizia interna ed esterna dei distributori;
 - c) sanificazione di tutte le superfici interessate nel rispetto delle prescrizioni di settore;

I.P.S.I.A. "Galileo Galilei" Castelfranco Veneto (TV)

- d) verifica del corretto funzionamento dei distributori;
 - e) rifornimento dei distributori;
 - f) rifornimento e verifica del funzionamento dei cambia monete;
 - g) svuotamento dei rifiuti conseguenti il rifornimento e conferimento degli stessi negli appositi contenitori (secco, umido, plastica).
- 7) Gli imballi in cartone dovranno essere smaltiti a cura della ditta appaltatrice (non possono essere depositati nei contenitori per la carta dell'istituto).
- 8) La ditta assegnataria dovrà fornire, a fianco di ogni distributore di bevande calde, un apposito dispositivo impilatore per la raccolta dei bicchieri usati.
- 9) Su richiesta dell'amministrazione appaltante l'aggiudicatario provvederà ad allestire una seconda postazione mobile per la distribuzione di prodotti freschi, da collocare quotidianamente secondo le indicazioni dell'Ufficio Tecnico.

1.8 Controllo del servizio

L'Istituto si riserva di effettuare, direttamente o per tramite di esperti di propria fiducia qualunque controllo, in ogni momento, sui prodotti posti in distribuzione, sulla loro produzione, preparazione, confezionamento, conservazione, manipolazione, al fine di accertare la rispondenza alle norme igienico-sanitarie, alla composizione e qualità dichiarate, nonché ad ogni altro criterio stabilito a tutela dei consumatori. L'assegnatario si impegna a consegnare, a richiesta, campioni dei prodotti posti in vendita.

L'istituto a tal fine nominerà una apposita commissione ed istituirà un registro dove verranno riportati tutti i dati relativi a: data, ora, materiale controllato, esito del controllo, firma dell'addetto al controllo, firma del rappresentante dell'azienda appaltatrice, se presente.

Gli esiti dei controlli verranno inviati alla ditta e comunicati al DS. In caso di esito negativo, la non conformità evidenziata verrà trattata secondo quanto previsto dalla procedura interna relativa alla valutazione fornitori.

Il servizio può essere sospeso senza preavviso e ad insindacabile giudizio dell'istituto in caso di inosservanza delle norme suesposte o di quelle di ordine sanitario o fiscale.

L'inosservanza o il venir meno di uno qualsiasi dei requisiti richiesti comporta la revoca della concessione e l'avvio della procedura per la riassegnazione.

1.9 Revisione dei prezzi e qualità prodotti

Il prezzo di vendita al pubblico o la qualità dei singoli prodotti dovranno essere quelli comunicati nell'offerta presentata.

Dopo i primi 12 mesi dall'inizio della somministrazione, i singoli prezzi potranno essere variati previa presentazione di richiesta scritta e motivata della ditta Concessionaria. La richiesta verrà presentata al Consiglio di Istituto ed avrà efficacia dalla data di comunicazione della rispettiva delibera.

Aumenti applicati senza autorizzazione saranno motivo di risoluzione del contratto.

I.P.S.I.A. "Galileo Galilei" Castelfranco Veneto (TV)

Ogni variazione sulla tipologia e qualità dei prodotti forniti deve essere invece comunicata alla Commissione per il controllo del servizio.

1.10 Personale dipendente

La Ditta aggiudicataria rispetta, per i propri dipendenti incaricati del servizio, tutte le norme di carattere amministrativo, assicurativo, previdenziale e fiscale, e solleva l'Istituto da qualsiasi responsabilità in relazione all'osservanza delle norme concernenti l'infortunistica e la tutela della salute dei lavoratori, nel rispetto delle disposizioni di legge in materia di rapporto di lavoro, di igiene, sanità e sicurezza dei locali e degli impianti.

Il personale impiegato dovrà essere riconoscibile mediante idoneo abbigliamento, portare un apposito tesserino di riconoscimento e soprattutto tenere un comportamento serio, rispettoso degli orari concordati, in sintonia con le finalità educative dell'Istituto.

Il personale dovrà inoltre uniformarsi a tutte le norme e/o regolamenti di carattere generale e speciale disposte dall'Amministrazione.

1.11 Danni a persone e cose

L'Istituto non risponde di danni provocati da chiunque alle proprietà dell'assegnatario e ai beni propri sia in orario di funzionamento del servizio, sia quando viene sospeso, indipendentemente o meno dalla presenza nell'edificio di personale dell'Istituto al momento del fatto.

Il servizio dovrà essere coperto da polizze assicurative per eventuali danni causati all'Istituto e/o a terzi. Qualsiasi richiesta sarà a totale carico dell'assegnatario.

La polizza deve prevedere la copertura della responsabilità civile verso terzi, compresa la proprietà dei locali, nonché verso i prestatori di lavoro.

Copia della polizza dovrà essere trasmessa all'Istituto prima dell'avvio del servizio.

La Ditta aggiudicataria è sempre direttamente responsabile per tutti gli eventuali danni accertati di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone e cose che risultassero causati dalla Ditta stessa nell'esecuzione del servizio.

La Ditta, in ogni caso, dovrà provvedere a proprie spese a rifondere agli aventi diritto i danni causati.

1.12 Fornitori

L'Istituto si considera sollevato da qualsiasi responsabilità nei confronti dei fornitori della Ditta per controversie che dovessero sorgere su fatti inerenti alla gestione.

1.13 Corrispettivo annuo per copertura spese Ente Provincia (v. regolamento allegato)

La ditta aggiudicataria si impegna a corrispondere all'Istituto, per conto dell'Ente Provincia, un'indennità annua per copertura spese derivanti dai consumi di acqua, energia elettrica e quant'altro da versare entro il **31/08** di ogni anno per tutta la durata del contratto.

I.P.S.I.A "Galileo Galilei" Castelfranco Veneto (TV)

Attualmente la misura di tale indennità è definita nel "Regolamento per il servizio di distributori automatici – ristoro – bar – mensa presso gli istituti scolastici statali di competenza della Provincia di Treviso" trasmesso con nota prot.n.628 del 04.01.2018.

1.14 Contributo annuo

La ditta aggiudicataria dovrà corrispondere all'Istituto un contributo annuo da versare sul c/c bancario dello stesso Istituto in due rate uguali, di cui la prima entro il mese di febbraio, la seconda entro il mese di agosto.

In caso di sospensione parziale o totale delle attività didattiche in presenza a causa dell'emergenza sanitaria connessa alla diffusione del COVID-19 o per qualsiasi altro fatto non imputabile al concessionario, il contributo sarà ridotto in proporzione al periodo di inutilizzo/spegnimento dei distributori automatici e di distribuzione dei prodotti freschi.

1.15 Divieto di subappalto, spese contrattuali

La Ditta aggiudicataria è la sola responsabile del servizio e di tutti gli obblighi derivanti dal contratto.

E' fatto espresso divieto di subappalto totale o parziale, sotto pena di decadenza dal contratto stesso.

Sono subappaltabili esclusivamente le attività connesse al servizio di ristorazione inerente ai distributori automatici (es. l'attività di pulizia e di manutenzione degli impianti tecnologici e dei distributori automatici, ecc.).

Tutte le spese, le imposte ed ogni altro eventuale onere accessorio, inerenti e conseguenti alla stipulazione ed esecuzione del contratto, sono a carico della Ditta aggiudicataria.

1.16 Tracciabilità dei flussi finanziari

La Ditta aggiudicataria, in sede di stipula del contratto, dovrà indicare un conto dedicato, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche, ai sensi dell'art.3 della L.136/2010 e s.m.i., specificando le generalità ed il codice fiscale dei soggetti abilitati ad operare sullo stesso. Inoltre dovrà dichiarare di assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla predetta legge. La violazione del presente obbligo determinerà la risoluzione di diritto del contratto.

1.17 Trattamento dati personali

I dati personali di tutti i soggetti coinvolti nella presente procedura saranno trattati nel rispetto del D.Lgs. 30 giugno 2003, n.196 come modificato dal D.Lgs.101/2018 e del Regolamento UE 679/2016.

Il soggetto interessato richiedente potrà esercitare in ogni momento i suoi diritti nei confronti del titolare del trattamento identificabile nell'Istituzione Scolastica.

Tali dati potranno essere utilizzati esclusivamente per finalità strettamente connesse all'esecuzione della presente Concessione.

I.P.S.I.A. "Galileo Galilei" Castelfranco Veneto (TV)

1.18 Controversie giudiziarie, norme finali

Per qualsiasi contestazione, che non possa essere definita in via amichevole, resta convenuta la competenza del Foro di Treviso.

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato e nella lettera di invito, si fa riferimento alle norme vigenti e in particolare al Codice Civile.