



PROVINCIA DI FERRARA
Settore 4 Appalti, Gare e Patrimonio
Stazione Appaltante Ausiliaria



F.lli TADDIA
Istituto di Istruzione Superiore F.lli Taddia
via Baruffaldi n. 10 – 44042 Cento (FE)
Amministrazione Aggudicatrice

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DI BEVANDE CALDE, FREDDI E SNACK MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRESSO L’ISTITUTO SCOLASTICO I.I.S. “F.LLI TADDIA” CON SEDE A CENTO (FE) PER LA DURATA DI ANNI QUATTRO DALLA CONSEGNA DEL SERVIZIO

BANDO DISCIPLINARE DI GARA E CAPITOLATO TECNICO

PREMESSE

In attuazione dei principi di cui agli artt. 48 e ss. del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, ed in ottemperanza alle disposizioni del D. M. n. 129 del 28 agosto 2018 in materia di convenzioni, servizi ed acquisti da parte delle istituzioni scolastiche, l’Istituto Scolastico I.I.S. “F.lli Taddia” con sede a Cento (FE) in via Baruffaldi n. 10 (da adesso “Istituto”), con determinazione 117 del 17/07/2024 intende attivare una gara d’appalto con procedura aperta per l’affidamento della concessione del servizio di distribuzione giornaliera di bevande calde e fredde, snack e vivande confezionate mediante distributori automatici da posizionare all’interno della propria sede per la durata di anni quattro decorrenti dalla data di consegna del servizio, tenendo conto delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al Decreto 6 novembre 2023 del Ministero dell’Ambiente e della Sicurezza Energetica, pubblicato in Gazzetta Ufficiale Serie Generale n. 282 del 02-12-2023 relativo a “Adozione dei criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili”, la cui entrata in vigore è fissata al 01/04/2024. A seguire il link dove è possibile consultare i CAM vigenti <https://gpp.mite.gov.it/CAM-vigenti>

La Provincia di Ferrara, con sede in Largo Castello, 1, 44121 Ferrara (FE), (www.provincia.fe.it), in esecuzione della convenzione di committenza ausiliaria Rep. 10531 del 18/3/2024, svolge nel presente appalto la funzione di Stazione Appaltante ausiliaria per conto dell’Istituto.

La Provincia di Ferrara, in qualità di ente gestore ai sensi della L. 23/96 degli immobili utilizzati dall’I.I.S. “F.lli Taddia” ove saranno collocati i servizi oggetto di concessione, è altresì titolare di tutte le utenze alle quali saranno allacciate le relative macchine distributrici. In quanto competente in materia di edilizia scolastica, la Provincia con deliberazione del Consiglio Provinciale n. 44 del 26/9/2018 ha regolamentato l’uso temporaneo a terzi di locali scolastici e stabilito i canoni variabili rivalutabili ISTAT da corrispondere per l’installazione di ciascun tipo di distributore all’interno delle scuole per il rimborso dei costi delle forniture di energia elettrica e di acqua.

L’entità dei canoni variabili e del canone fisso annuo di concessione è specificata al successivo art. 3.

Il servizio in oggetto verrà affidato mediante procedura aperta ai sensi dell’art. 187 e 71 del D.Lgs. 36/2023 (da adesso “Codice”), con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell’art. 108 del medesimo decreto.

La presente procedura è interamente svolta tramite il sistema per gli acquisti telematici dell’Emilia-Romagna, di seguito anche SATER o Piattaforma, accessibile all’indirizzo <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it> e conforme alle prescrizioni dell’art. 44 del Codice. Tramite il sito si accede alla procedura nonché alla documentazione di gara.

Il Responsabile unico del progetto è la dott.ssa Elena Accorsi, Dirigente scolastico dell’Istituto.

Il Responsabile della fase di affidamento, ai sensi dell’art. 15 comma 4 del D.lgs. 36/2023, è il Dott. Andrea Aragusta, Dirigente del Settore Appalti, Gare e Patrimonio della Provincia di Ferrara e Autorità di gara.

CPV: 42933000-8 Distributori automatici di prodotti

Codice NUTS del luogo principale per l'esecuzione del servizio: ITH56

Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro applicabile: CCNL Commercio Terziario, settore distribuzione e servizi. **L'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale sopra indicato (o dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore), oppure un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto (vedi art. 11 D.Lgs. 36/2023).**

Scadenza del termine per la presentazione delle offerte: ore 23:59 del giorno 27/08/2024

La prima seduta di gara, svolta tramite la piattaforma per le gare telematiche denominata SATER di Intercent-ER, è fissata per le **ore 12:00 del giorno 28/08/2024**.

Art. 1- PIATTAFORMA TELEMATICA

La piattaforma telematica di negoziazione (SATER)

Per l'espletamento della presente gara, la Provincia di Ferrara si avvale del Sistema per gli Acquisti Telematici dell'Emilia-Romagna (in seguito: SATER), accessibile dal sito <https://intercenter.regione.emilia-romagna.it/>.

Il funzionamento della Piattaforma SATER – Sistema per gli Acquisti telematici dell'Emilia Romagna – avviene nel rispetto della legislazione vigente.

L'utilizzo di SATER comporta l'accettazione tacita ed incondizionata di tutti i termini, le condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nei documenti di gara e nel regolamento di utilizzo del sistema, nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite le comunicazioni su SATER.

Dotazioni tecniche

Al fine della partecipazione alla presente procedura è indispensabile:

- un personal computer collegato ad internet e dotato di un browser;
- la firma digitale rilasciata da un certificatore accreditato e generata mediante un dispositivo per la creazione di una firma sicura, ai sensi di quanto previsto dall'art. 38, comma 2, del DPR n. 445/2000;
- la registrazione al Sistema con le modalità e in conformità alle indicazioni di cui al successivo paragrafo "Registrazione delle ditte e identificazione".

Registrazione delle ditte e identificazione

La registrazione al Sistema dovrà essere effettuata secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma accessibili dal sito http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/agenzia/utilizzo-del-sistema/guide/guide_operatori_economici (Agenzia per lo Sviluppo dei Servizi Telematici - SATER).

La registrazione al Sistema deve essere richiesta unicamente dal legale rappresentante e/o procuratore generale o speciale e/o dal soggetto dotato dei necessari poteri per richiedere la Registrazione e impegnare l'operatore economico medesimo.

L'operatore economico, con la registrazione e, comunque, con la presentazione dell'offerta, dà per valido e riconosce senza contestazione alcuna quanto posto in essere all'interno del Sistema dall'account riconducibile all'operatore economico medesimo; ogni azione inerente all'account all'interno del Sistema si intenderà, pertanto, direttamente e incontrovertibilmente imputabile all'operatore economico registrato.

L'accesso, l'utilizzo del Sistema e la partecipazione alla procedura comportano l'accettazione incondizionata di tutti i termini, le condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nel presente disciplinare di gara, nei relativi allegati e nelle guide presenti sul Sito, nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite la pubblicazione nel Sito.

Una volta ottenuta la registrazione al Sistema, le ditte, dopo aver effettuato l'accesso al sito SATER, dovranno selezionare la voce "Bandi e avvisi Altri Enti".

Art. 2- DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

Documenti di gara

La documentazione di gara, approvata con determinazione della Provincia di Ferrara n. 1177 del 17/07/2024, comprende

- Bando Disciplinare di gara e capitolato tecnico;
- DGUE disponibile su SATER;
- Allegato 1: Modello di dichiarazione sostitutiva integrativa del DGUE;
- Allegato 2: Modello di dichiarazione Identificazione del Titolare effettivo;
- Allegato 3: Modello di dichiarazione assenza conflitto di interessi;
- Allegato 4: Planimetrie dei locali

- Allegato 5: Matrice dei rischi;
- Allegato 6: Modello di offerta tecnica;
- Allegato 7: Modello di offerta economica.

Le istruzioni operative per accedere alla Piattaforma e regole tecniche per l'utilizzo della stessa sono reperibili al link <https://intercenter.regione.emilia-romagna.it>.

La documentazione di gara è disponibile sul sito <https://intercenter.regione.emilia-romagna.it> in quanto per l'espletamento della presente gara la Provincia di Ferrara si avvale del Sistema Acquisti Telematici Emilia-Romagna (SATER).

Chiarimenti

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti inviati tramite SATER, secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma accessibili dal sito <https://intercenter.regione.emilia-romagna.it/help/guide>, da inoltrare in via telematica attraverso la sezione riservata alle richieste di chiarimenti, previa registrazione alla Piattaforma, entro il giorno e l'ora indicata sul portale.

Non verranno evase richieste di chiarimento pervenute in modalità diversa da quella esplicitata.

Le richieste di chiarimenti e relative risposte sono formulate esclusivamente in lingua italiana.

Le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite almeno 3 giorni lavorativi prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, tramite SATER.

Comunicazioni

Tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni di cui alla presente procedura sono eseguiti utilizzando mezzi di comunicazione elettronici.

Le ditte sono tenute ad indicare, in sede di registrazione a SATER, l'indirizzo PEC o, solo per i concorrenti aventi sede in altri Stati, l'indirizzo di posta elettronica, presso il quale eleggono domicilio, da utilizzare ai fini delle comunicazioni di cui all'art. 90 del Codice.

Tutte le comunicazioni tra la Provincia di Ferrara e gli operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese mediante SATER all'indirizzo PEC del concorrente indicato in fase di registrazione.

Le richieste di accesso agli atti e le relative risposte sono effettuate attraverso il Sistema secondo le modalità indicate nelle guide all'utilizzo della piattaforma SATER "Richiesta di accesso agli atti".

È onere della ditta concorrente provvedere tempestivamente a modificare i recapiti suindicati secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma SATER "Registrazioni e funzioni base" e Gestione anagrafica" (per la modifica dei dati sensibili).

Eventuali problemi temporanei nell'utilizzo di tali forme di comunicazioni dovranno essere tempestivamente segnalati alla Provincia di Ferrara; diversamente la medesima declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

In ogni caso il concorrente esonera la Provincia di Ferrara e l'Agenzia per lo Sviluppo dei Servizi Telematici (SATER) da qualsiasi responsabilità per malfunzionamenti di ogni natura, mancato funzionamento o interruzioni di funzionamento del Sistema che non siano stati tempestivamente segnalati alla Provincia medesima.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati eleggono domicilio digitale presso il mandatario/capofila al fine della ricezione delle comunicazioni relative alla presente procedura.

In caso di consorzi di cui all'art. 65 lett. b), c), d) del Codice, la comunicazione recapitata nei modi sopra indicati al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

In caso di avalimento, la comunicazione recapitata all'offerente nei modi sopra indicati si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

Art. 3- OGGETTO, VALORE DELLA CONCESSIONE E CANONE CONCESSORIO

La concessione avrà durata di **anni quattro** a decorrere dalla data della materiale consegna del servizio.

Ai fini dell'individuazione della soglia prevista dall'art. 14 del Codice, il valore massimo della concessione, sulla base del fatturato medio pregresso, è stimato in € 230.000,00 IVA esclusa riferito ad un quadriennio, comprensivo di eventuale proroga tecnica di sei mesi. Tale importo è stato stimato al mero fine di dimensionare i requisiti di partecipazione alla gara e le garanzie.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 0,00 poiché sulla base dei rischi standard si ritiene che l'attuazione delle relative misure da adottare non comporti ulteriori oneri per la sicurezza; per altro, la presenza di personale per singolo intervento ha una durata non superiore a cinque uomini-giorno come previsto nell'art. 26

comma 3-bis del D.Lgs. n. 81/2008.

Pertanto, per quanto riguarda il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (DUVRI) di cui all'art. 26 comma 3 del D.Lgs. 81/2008, non sussistendo i rischi da interferenze in questione, non se ne ritiene necessaria la predisposizione.

Il corrispettivo della concessione sarà costituito, ai sensi dell'art. 2, comma 1, lett. c) dell'allegato I.1 e degli artt. 177 e seguenti del Codice, unicamente dal diritto di gestire il servizio oggetto del contratto, con assunzione in capo al Concessionario del rischio operativo legato alla gestione. Lo svolgimento del servizio non comporta quindi alcun onere di spesa per l'Istituto.

Il canone complessivo annuo da corrispondere alla Provincia da parte del Concessionario è stabilito in parte fissa e in parte variabile in base agli apparecchi installati, come segue:

- **Canone annuo fisso € 3.000,00 più IVA 22% soggetto ad offerta in aumento;**
- **Canone variabile annuo per ciascun distributore installato di bevande calde € 375,86 più IVA 22%;**
- **Canone variabile annuo per ciascun distributore installato di bevande fredde, frutta fresca e macedonie, gelati, erogatori acqua € 207,60 più IVA 22%;**
- **Canone variabile annuo per ciascun distributore installato di alimenti secchi e piatti caldi (anche misti con distribuzione di bevande fredde) € 104,02 più IVA 22%;**
- **Canone variabile annuo per ciascun distributore cambia monete e carica-chiavette € 10,39 più IVA 22%.**

Il canone è riferito alla singola macchina ed è annuale, intendendosi calcolato su 12 mesi compresi quelli di sospensione delle attività didattiche (estate, pausa natalizia e pasquale, ecc.).

La macchina presente nell'edificio si intende installata e si presume funzionante, quindi produttiva di servizio.

Il canone fisso e variabile è aggiornato annualmente a partire dalla seconda annualità in base all'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI).

Il canone viene riscosso dalla Provincia l'anno successivo a quello di riferimento previa emissione di regolare fattura sulla base di apposita rendicontazione delle installazioni redatta dall'Istituto.

Il canone iniziale fisso e variabile sarà riproporzionato in ragione della frazione di anno solare decorrente dall'inizio del servizio fino al 31/12/2024.

Il contratto non è soggetto a tacito rinnovo e cesserà alla sua naturale scadenza senza obbligo di disdetta. L'Istituto scolastico si riserva la possibilità di richiedere una proroga tecnica della durata massima di mesi sei per il tempo necessario alla stipula dei nuovi contratti a seguito di espletamento di gare ad evidenza pubblica.

I concorrenti che intendono partecipare alla gara devono presentare la propria offerta nei modi e nei termini stabiliti nel presente disciplinare.

Si precisa che:

- L'Istituto scolastico non sosterrà alcun costo e il gestore remunererà la propria attività d'impresa attraverso il prezzo pagato dall'utenza;
- Il Concessionario potrà richiedere al Consiglio d'Istituto l'aggiornamento dei prezzi offerti in sede di gara solo a partire dal secondo anno contrattuale con istanza motivata. Il Consiglio d'Istituto si esprimerà con apposita deliberazione tenendo conto del principio di conservazione dell'equilibrio contrattuale di cui agli artt. 9 e 192;
- Tutti gli oneri di sicurezza e i rischi imprenditoriali, economico e gestionale della concessione stimati nell'elaborato "Matrice dei rischi" rimangono a totale carico del gestore.

I distributori automatici da installare sono i seguenti:

- n. 3 distributori di bevande calde, caffè miscela top e miscela base, caffè decaffeinato, the, cioccolata + altre eventuali bevande calde;
- n. 2 distributori bevande fredde quali acqua e altre bevande;
- n. 2 distributori misti di snack dolci e salati, freschi e bevande fredde quali acqua e altre bevande o in alternativa:
 - a) n. 2 distributori di snack dolci e salati, freschi
 - b) n. 2 distributori bevande fredde quali acqua e altre bevande

Gli utenti che possono usufruire del servizio di ristoro sono allievi, operatori scolastici, visitatori, esperti, consulenti ed ospiti a vario titolo dell'Istituto.

A titolo indicativo si rende noto che l'Istituto scolastico ospita complessivamente circa 200 dipendenti tra insegnanti e altro personale e circa 960 allievi.

Si precisa che la settimana lavorativa è articolata su 6 giorni (lunedì – sabato). I giorni di lezione in genere sono circa 200, come da calendario scolastico regionale e il servizio viene erogato dalle ore 08:00 del mattino fino alle ore 22:30 (termine delle lezioni serali).

Il numero e la tipologia dei distributori automatici previste dal capitolato potranno essere modificati su richiesta motivata del Concessionario e a seguito di autorizzazione scritta dell'Istituto.

Anche l'Istituto potrà concordare con il Concessionario l'installazione di apparati aggiuntivi qualora se ne ravvisi la necessità e sia garantita la corretta sostenibilità economica dell'operazione.

Per l'espletamento del servizio, l'Istituto concede in gestione al Concessionario i locali/spazi interni degli edifici scolastici. Le **planimetrie** con il posizionamento dei distributori sono allegate al presente disciplinare. Tale concessione ha carattere accessorio trovando la sua causa nel servizio di gestione dei distributori automatici; pertanto, la durata della concessione è subordinata ed inscindibilmente connessa alla durata ed alle vicende della concessione del servizio.

Le Parti si danno reciprocamente atto che con la concessione in uso dei locali, indipendentemente dall'eventuale trattamento tributario ai fini delle imposte indirette, non intendono costituire un rapporto di locazione regolato dalle norme contenute nella L. 392/1978 e s.m.i., trattandosi di immobile appartenente al patrimonio indisponibile della Provincia.

L'individuazione degli spazi per l'installazione dei distributori automatici è stata stabilita dal Dirigente scolastico, su indicazione del RSPP.

SOPRALLUOGO

Il sopralluogo è facoltativo e può essere effettuato dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 13.00.

Qualora il concorrente intenda effettuare il sopralluogo, la richiesta deve essere inoltrata tramite Pec, **all'Ufficio tecnico dell'I.I.S. "F.lli Taddia" di Cento all'indirizzo feis01400g@pec.istruzione.it** e deve riportare i seguenti dati dell'Operatore economico:

- nominativo del concorrente;
- recapito telefonico;
- recapito indirizzo mail ordinaria e posta certificata;
- nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

Termine ultimo per richiedere sopralluoghi: 5 giorni prima della scadenza del termine per la presentazione delle offerte. Dopo tale data la prenotazione del sopralluogo potrà essere accolta in base alle disponibilità.

Data, ora e luogo del sopralluogo sono comunicati ai concorrenti con almeno 1 (un) giorno di anticipo.

L'Istituto rilascia attestazione di avvenuto sopralluogo.

Ciascun sopralluogo potrà essere effettuato dal legale rappresentante e/o dal direttore tecnico (munito di copia del certificato C.C.I.A.A. o altro documento da cui sia desumibile la carica ricoperta) e/o da persona appositamente incaricata dal legale rappresentante dell'impresa mediante delega da quest'ultimo sottoscritta, munita di copia del documento di identità del delegante. La/e persona/e incaricata/e ad effettuare il sopralluogo dovrà/dovranno altresì esibire un documento di riconoscimento, in corso di validità. Ciascun Operatore potrà effettuare il sopralluogo mediante n. 2 persone al massimo.

Art. 4- MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO – SISTEMA HACCP

Il Concessionario dovrà operare in linea con i manuali nazionali e/o comunitari di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP previsto dal Reg. CE 852/2004 e dal D. Lgs. n. 193/2007 in attuazione della direttiva 2004/41/CE e adottare un piano di autocontrollo in ottemperanza al Reg. CE 852/2004.

Il Concessionario verificherà che la preparazione dei prodotti posti in vendita sia conforme alla predetta normativa e dichiarerà la presa visione della relativa documentazione fornita dai produttori.

Il Concessionario dovrà ottemperare a tutte le operazioni previste dalla suddetta normativa europea per i distributori automatici (capitolo III allegato II Reg. CE 852/2004).

Il Concessionario si impegna a:

- a) eseguire almeno 2 (due) interventi settimanali di ricarica/rifornimento sui distributori automatici, bevande fredde, calde e misti fatto salvo il ricorso a strumenti/software gestionali in telemetria che rendano più efficiente la gestione delle fasi di ricarica/rifornimento, garantendo comunque la presenza di tutti i prodotti richiesti e proposti in sede di gara come da Offerta Tecnica;

- b) eseguire almeno 2 (due) interventi settimanali di reso/rifornimento sui distributori di prodotti freschi, fatto salvo il ricorso a strumenti/software gestionali in telemetria che rendano più efficiente la gestione delle fasi di ricarica/rifornimento, garantendo comunque la presenza di tutti i prodotti richiesti e proposti in sede di gara come da Offerta Tecnica
- c) indicare, su ciascun distributore automatico, mediante apposizione di avviso o adesivo, il recapito telefonico da contattare per anomalie/assistenza;
- d) assicurare la rigorosa pulizia interna ed esterna delle apparecchiature con la frequenza minima di 1 volta la settimana comunque tale da garantire un'ottimale condizione igienica delle stesse, nel rispetto anche del calendario di manutenzione e pulizia programmate trasmesso all'Amministrazione con le scadenze previste dai CAM paragrafo 2.2.5;
- e) eseguire almeno 1(uno) intervento annuale di risanamento ambientale, pulizia e igienizzazione straordinari del distributore (interno e gruppo frigo);
- f) eseguire interventi straordinari su richiesta dell'Istituto per manutenzione o ricarica prodotti nel termine massimo di 4 (quattro) ore lavorative dalla chiamata, nel rispetto degli orari di apertura della scuola;
- g) attivare, durante gli orari di chiusura della ditta e nei giorni festivi, un servizio di raccolta chiamate tramite segreteria telefonica o altro sistema dalla stessa indicato in sede di Offerta tecnica ed intervenire nei termini indicati il primo giorno lavorativo utile;
- h) eseguire la manutenzione programmata con la frequenza prevista dal calendario trasmesso al DEC e comunque non inferiore a 1(uno) intervento annuo;
- i) restituire le somme corrispondenti al prezzo di consumazioni pagate ma non erogate ovvero all'importo di ricarica qualora non correttamente registrata sul supporto elettronico (chiave o scheda o altro strumento di pagamento offerto);
- j) eseguire, senza alcun onere per l'Amministrazione e senza limitazioni di chiamata e durata, tutti gli interventi di rifornimento e manutenzione che si rendessero necessari nel corso della concessione, nonché provvedere alla sostituzione delle parti di ricambio difettose o usurate, purché i guasti non siano dovuti a cattivo uso o a trascuratezza o a cause esterne eccezionali;
- k) garantire l'erogazione dei prodotti proposti in sede di Offerta Tecnica;
- l) adempiere ad ogni altra prestazione dichiarata in sede di gara nell'ambito dell'Offerta Tecnica.

L'Amministrazione si riserva in ogni momento di richiedere un elenco degli interventi tecnici eseguiti nell'arco di un determinato periodo dal quale dovranno risultare data, ora e motivazione della chiamata, data, ora e tipo di intervento eseguito con riferimento al distributore e alla sua ubicazione.

L'Amministrazione e il Concessionario valuteranno di concerto la necessità di eventuali sostituzioni dei distributori in ragione della vetustà, del mal funzionamento o dei bassi consumi rilevati.

Art. 5- SPECIFICHE TECNICHE MINIME DEI DISTRIBUTORI

Il Concessionario si impegna ad installare i distributori come da planimetrie allegate.

Previo accordo con l'Amministrazione è possibile installare distributori misti in luogo di più distributori singoli.

Eventuali nuove installazioni saranno concordate tra il Concessionario e il DEC (Direttore dell'esecuzione del contratto) previa approvazione del RUP, sulla base dei consumi e di altre variabili opportunamente valutate. Ai fini della installazione e preventivamente all'intervento del Concessionario, l'Amministrazione si impegna a predisporre i necessari lavori di allacciamento alla rete elettrica per tutte le tipologie nonché di allacciamento idrico per i distributori automatici di bevande calde.

L'Amministrazione è sollevata da ogni responsabilità e richiesta di risarcimento danni in caso di atti vandalici o scasso arrecati ai distributori. Rimane in capo al Concessionario l'onere di dotarsi di apposita e idonea copertura assicurativa.

Il Concessionario, in caso di eventuali episodi di danneggiamenti, furti e/o atti di vandalismo dei quali i distributori sono stati oggetto, è tenuto a sporgere denuncia presso le Autorità competenti e a trasmettere entro 10 giorni dall'avvenuta denuncia/querela copia della stessa al DEC a mezzo PEC.

Allo stesso modo, il Concessionario si impegna ad inviare a mezzo PEC – a cadenza mensile, salvo diversi accordi con la Stazione Appaltante – entro il 10° giorno del mese successivo rispetto a quello di competenza, un riepilogo delle postazioni che sono state eventualmente oggetto di fatti di reato, unitamente alla stima del danno subito, all'incasso sottratto e dell'eventuale rimborso ricevuto dalla copertura assicurativa.

In caso di ripetuti episodi di vandalismo, scasso o danneggiamento sulle medesime postazioni dei distributori, qualora non sia possibile adottare misure alternative volte a garantire la sicurezza della postazione (ad es.: spostamento del distributore, ulteriori allarmi e vigilanza, ecc...) il Concessionario si impegna a blindare – a proprio carico – gli stessi distributori al fine di tutelare i propri macchinari e, indirettamente, per prevenire danni ai locali che li ospitano. Diversamente, qualora il Concessionario – d'accordo con il DEC – ritenga più opportuno procedere con la rimozione del distributore, è possibile procedere in tal senso con corrispondente adeguamento dei canoni.

CARATTERISTICHE E SPECIFICHE TECNICHE MINIME

I distributori dovranno rispondere ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al Decreto 6 novembre 2023 del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, pubblicato in Gazzetta Ufficiale Serie Generale n.282 del 02-12-2023 nonché all'Offerta Tecnica proposta in sede di gara.

L'aggiudicatario elabora una Relazione CAM in cui, per ogni criterio ambientale di cui al presente documento, descrive le scelte adottate e le verifiche di conformità, allegando la relativa documentazione.

I distributori dovranno:

- essere nuovi di fabbrica e di ultima generazione, **di costruzione non anteriore all'anno 2018**, con possibilità, in ogni caso, di "refitting" dei distributori stessi al fine di garantirne la compatibilità con futuri aggiornamenti tecnologici;
- garantire la piena funzionalità e la perfetta efficienza, continuamente 24 ore su 24, per tutta la durata della concessione, nonché essere in grado di generare ridotti impatti ambientali e risparmi energetici e nel rispetto di quanto previsto dai CAM;
- essere dotati di marchio CE;
- rispettare le norme CEI 61-233 riferimento europeo EN 60335-2-75 (norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita);
- riportare il nominativo e la ragione sociale del Gestore, il numero verde dell'assistenza utilizzabile dagli utenti per segnalare eventuali malfunzionamenti e mancata disponibilità di prodotti ed il codice univoco di identificazione della macchina;
- essere rispondenti alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti e delle macchine e di prevenzione incendi;
- i distributori a doppia temperatura per i prodotti freschi devono essere dotati di sistema di sicurezza frigorifero che impedisce l'erogazione del prodotto in caso di mal funzionamento della catena del freddo;
- essere dotati di apposita gettoniera rendi resto (esclusi centesimi di Euro taglio 0,01 € e 0,02 €) e indicare in modo chiaro agli utenti l'eventuale assenza o esaurimento di monete per l'erogazione del resto;
- segnalare chiaramente sul display l'indisponibilità del prodotto e l'eventuale avaria o malfunzionamento rilevato;
- essere dotati di chiare indicazioni sul prodotto offerto e sul prezzo, facilmente leggibili dal consumatore;
- dare particolare evidenza dei prodotti equo&solidali, per celiaci, bio, km-zero, etc..;
- prevedere dispositivo di ricarica anche a mezzo banconote almeno per 1 distributore; presso tali postazioni il concessionario dovrà dare adeguata comunicazione circa l'importo massimo ricaricabile sulla chiavetta.

Distributori di bevande calde

I distributori che erogano caffè e bevande calde solubili, sono, ove tecnicamente possibile, direttamente allacciati alla rete idrica e dotati di sistemi di trattamento dell'acqua in accordo con quanto previsto dal citato Decreto del Ministero della Salute 7 febbraio 2012, n. 25. Le caldaie di riscaldamento dell'acqua devono essere in acciaio inox o in altri materiali che garantiscano la conformità al Regolamento (CE) N. 1935/2004 del 27 ottobre 2004. I distributori hanno il macinacaffè incorporato, per erogare caffè espresso senza necessità di cialde o capsule. **Solo qualora gli spazi non consentano di installare distributori con tale specifica tecnica o i ridotti consumi previsti non consentano di garantire la qualità del caffè in chicchi, è consentito l'uso dei monoporzionati.**

Il distributore prevede la doppia campana per consentire di offrire due miscele diverse, **a meno che, per esigenze di spazio o per gli scarsi consumi stimati, sia necessario installare modelli di macchine di minori dimensioni, prive di doppia campana.**

Il distributore non eroga automaticamente zucchero ma consente all'utente di aggiungerlo solo impostando un apposito selettore tramite il quale la quantità massima di zucchero erogabile per ciascuna bevanda è di quattro grammi.

Qualora i distributori siano dotati di apposito sensore per il rilevamento della tazza riutilizzabile, l'erogazione del bicchiere monouso comporta il pagamento di un prezzo o extracosto pari a cinque centesimi di euro oltre al prezzo della bevanda. In caso di inserimento della tazza riutilizzabile non verrà erogato il bicchiere né addebitato l'importo. Tali sensori saranno installati solo nelle nuove macchine.

Verifica: L'offerente, nella relazione CAM, riporta e descrive la documentazione utile alla verifica di conformità al criterio, per esempio indica la denominazione o la ragione sociale del produttore dell'apparecchio, il codice identificativo e le relative schede tecniche. Il rispetto di tutti i requisiti è verificato in sede di esecuzione contrattuale. In caso di assenza dei mezzi di verifica sopra riportati, il direttore dell'esecuzione del contratto si riserva di far

sottoporre a test uno o più articoli della fornitura, con costi a carico del Concessionario del servizio. A carico del medesimo permane l'obbligo di sostituire le forniture che dovessero risultare difformi.

Consumi energetici e gas refrigeranti

I nuovi distributori di prodotti solidi refrigerati appartengono alla classe di efficienza energetica migliore disponibile sul mercato o nelle due immediatamente inferiori, valutata secondo il Regolamento Delegato (UE) 2019/2018 della Commissione dell'11 marzo 2019, che integra il Regolamento (UE) 2017/1369 del Parlamento europeo e del Consiglio, per quanto riguarda l'etichettatura energetica degli apparecchi di refrigerazione con funzione di vendita diretta. Per i distributori di bevande calde e fredde, l'efficienza energetica è valutata secondo il Protocollo Industriale EVA-EMP 3.1b, fino all'entrata in vigore dei Regolamenti delegati Comunitari o di altri analoghi Standard tecnici disciplinanti metodiche per rilevare i consumi energetici di tale categoria di macchine.

I nuovi distributori con funzione refrigerante contengono gas refrigeranti con potenziale di GWP inferiore o uguale a 9 (4 a decorrere dal primo gennaio 2026) e, ove reperibili sul mercato di riferimento, tali gas refrigeranti sono gas naturali, quali anidride carbonica (CO₂), ammoniaca (NH₃) e idrocarburi (HC).

Le apparecchiature ricadenti nell'ambito di applicazione del Regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.

Verifica: L'offerente, nella Relazione CAM, riporta e descrive la documentazione utile alla verifica di conformità al criterio. La Relazione include copia dell'etichettatura energetica e scheda tecnica o altra documentazione tecnica da cui si possa evincere la conformità alle caratteristiche ambientali previste dal criterio. In fase di consegna, un'ulteriore verifica sarà eseguita attraverso la consultazione del database EPREL - Banca dati europea dei prodotti per l'etichettatura energetica (<https://eprel.ec.europa.eu/screen/product/refrigeratingappliancesdirectsalesfunction>) per le apparecchiature distributrici di alimenti e bevande.

In relazione ai distributori con funzione refrigerante, la conformità riguardo al potenziale di GWP dei gas utilizzati, è dimostrata tramite una nota tecnica o altra documentazione tecnica del fabbricante, che riporti il nome del gas refrigerante utilizzato con relativo GWP (allegati I e II del Regolamento (UE) n. 517/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 aprile 2014 sui gas fluorurati a effetto serra e che abroga il regolamento (CE) n. 842/2006). In caso di utilizzo di una miscela di gas refrigeranti è necessario indicare il nome dei singoli gas refrigeranti, la composizione della miscela dei gas utilizzati con i GWP delle singole sostanze e la relativa somma, quest'ultima calcolata secondo quanto indicato all'allegato IV del Regolamento (UE) n. 517/2014.

Imballaggi

Le bottiglie e le vaschette in PET utilizzate per i prodotti offerti, contengono almeno il 30% di PET riciclato.

Verifica: L'offerente, fornisce la certificazione di prodotto idonea ad attestare l'utilizzo di materiale riciclato per la produzione delle stesse bottiglie e vaschette in PET (es. Plastica seconda vita, ReMade in Italy).

Manutenzione delle apparecchiature e riduzione dei consumi energetici

Entro 30 giorni dalla decorrenza contrattuale e, successivamente, a cadenza annuale, è trasmesso al direttore dell'esecuzione del contratto il calendario delle specifiche attività di manutenzione e pulizia programmate sulle apparecchiature installate e gestite nell'ambito del servizio (ad esempio, le operazioni di pulizia delle serpentine dei condensatori; il settaggio delle temperature; la sostituzione dei filtri delle apparecchiature microfiltranti etc.), coerente con le indicazioni fornite nei manuali tecnici di istruzioni per l'uso e la manutenzione del fabbricante.

Le operazioni di pulizia devono essere opportunamente concordate tenendo conto delle esigenze correlate al numero di utenti.

I manuali tecnici di istruzioni per l'uso e la manutenzione del fabbricante sono trasmessi unitamente alla comunicazione della prima programmazione delle attività di manutenzione. In un registro sono annotate e descritte le operazioni di manutenzione e pulizia eseguite che deve essere esibito su richiesta del direttore dell'esecuzione del contratto o di altro responsabile indicato dalla stazione appaltante, al fine di monitorare l'effettiva esecuzione delle attività manutentive e di pulizia nelle giornate indicate nel programma, su base campionaria.

Per la manutenzione dei distributori automatici si fa riferimento al Manuale di corretta prassi igienica per la distribuzione automatica di alimenti e bevande di CONFIDA, edizione 2018 validato dal Ministero della Salute sulla base del Regolamento (CE) n. 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari. A maggiore tutela del servizio verso i consumatori, il Concessionario si dota di certificazione "TQS Vending".

Entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale è altresì inviato al direttore dell'esecuzione del contratto un "Piano per la riduzione dei consumi energetici", che indichi, sulla base della rilevazione delle pratiche di consumo degli

utenti e delle tipologie di prodotti presenti in ciascun distributore, le modalità operative da impostare (ad esempio la modalità stand-by tenendo conto delle fasce reali di utilizzo delle macchine, le temperature specifiche per categoria alimentari) in ciascun distributore al fine di garantire contestualmente la riduzione dei consumi energetici e le adeguate condizioni igienico sanitarie dei prodotti ivi contenuti. Il Concessionario applica le misure previste dal piano.

Verifica: presentazione del calendario delle attività di manutenzione e pulizia programmate, del piano per la riduzione dei consumi energetici e dei monitoraggi eseguiti. Il direttore dell'esecuzione del contratto controlla l'esecuzione delle attività manutentive e di pulizia programmate e dei monitoraggi sui consumi energetici con sopralluoghi durante lo svolgimento dei medesimi e si riserva di prendere visione del registro delle attività di pulizia e manutenzione. Produzione di Certificazione TQS Vending rilasciata da un organismo di valutazione della conformità.

Comunicazione

Il Concessionario del servizio:

- fornisce indicazioni per l'utenza sui materiali con cui sono realizzati gli imballaggi, nonché i mescolatori e le posate per il consumo dei prodotti presenti nel distributore, per consentire un corretto conferimento nel contenitore di destinazione;
- in ciascuna apparecchiatura collegata alla rete idrica, fornisce idoneo avviso all'utenza del fatto che la medesima non eroga automaticamente il bicchiere monouso se si inserisce un bicchiere o tazza riutilizzabile e comunica che questa misura ed il prezzo applicato al bicchiere monouso, sono previsti ai fini della prevenzione dei rifiuti nonché degli impatti ambientali connessi alla produzione e al trasporto dei prodotti monouso;
- elenca i principali criteri ambientali (o sociali) applicati che derivano dall'attuazione delle specifiche tecniche, delle clausole contrattuali ed eventualmente dei criteri premianti dei CAM;
- rende evidente ai consumatori le caratteristiche dei prodotti destinati ai soggetti con diverse fattispecie di restrizioni dietetiche;
- rende riconoscibili da parte del consumatore i prodotti biologici, così come quelli provenienti dal commercio equo e solidale, anche, ad esempio, collocandoli in spazi dedicati segnalati nel distributore;
- espone le informazioni relative ai prodotti con minor contenuto di zucchero, sodio, grassi anche all'esterno dell'apparecchiatura, per facilitare la corretta selezione degli alimenti più appropriati per l'utenza.
- I contenuti, modalità e tipologie della comunicazione sono condivisi e concordati con il direttore dell'Esecuzione del contratto.

Verifica: L'offerente presenta una Relazione CAM in cui riporta e descrive la documentazione utile alla verifica di conformità ai punti sopra descritti.

Selezione prodotti e gestione resti

I distributori automatici di bevande calde devono consentire la regolazione dello zucchero e – in generale – i distributori devono essere predisposti per l'accettazione di tutti i tagli di moneta metallica tranne i centesimi di Euro taglio 0,01 € e 0,02 €).

Devono erogare il resto (esclusi centesimi di Euro taglio 0,01 € e 0,02 €).

Devono essere predisposti per il funzionamento a chiave/card magnetica ricaricabile da distributore e per ulteriori strumenti di pagamento offerti in sede di gara (es: App; carte elettroniche; etc...).

Cauzione “chiavetta ricaricabile/card”

La ditta rilascerà al richiedente ricevuta di versamento della cauzione determinata in sede di offerta economica per la consegna della chiave. Tale cauzione verrà rimborsata al momento della restituzione della chiave. La cauzione richiesta non potrà superare il valore di € 5,00.

La gestione degli strumenti elettronici (consegne agli utenti, attivazioni, guasti, sostituzioni e tutti gli eventuali problemi connessi o conseguenti) sarà a esclusivo carico del Concessionario.

Bicchieri e palette biodegradabili

Tutti i distributori dovranno fornire bicchieri, cucchiaini e/o palettine biodegradabili e compostabili al 100% per mescolare le bevande erogate; nel caso in cui si utilizzino materiali cartacei devono essere prodotti con polpa di cellulosa estratta da legno proveniente da foreste gestite con criteri di ecosostenibilità e certificate FSC, PEFC o equivalente.

Con riferimento ai distributori automatici di tipologia "Caldo", questi dovranno consentire all'utenza di selezionare l'utilizzo di un proprio recipiente (es. tazza, tazzina, bicchiere, ecc.) con esclusione della caduta automatica del

bicchiere. I distributori dotati di questa funzionalità dovranno prevedere un'azione attiva dell'utente per la selezione del recipiente (proprio o monouso) nonché la riduzione del prezzo di € 0,05. A tal fine i distributori dovranno avere installato un lettore ottico o un altro dispositivo con la funzione di inibire la discesa del bicchiere monouso nel caso in cui venga collocato un bicchiere o una tazza di proprietà degli utenti nell'apposito vano.

Art. 6- CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

Tutti i prodotti dovranno provenire da ditte autorizzate ed essere confezionati, etichettati, trasportati e stoccati in conformità alle prescrizioni del manuale di autocontrollo adottato dal Concessionario, redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP in conformità al regolamento comunitario n. 852/2004 e s.m.i., e secondo la normativa vigente nazionale e comunitaria. I prodotti erogati tramite i distributori automatici devono essere conformi alle specifiche tecniche contenute nei Criteri Ambientali Minimi (CAM).

I prodotti posti in vendita nei distributori automatici dovranno:

- essere di ottima qualità e di primarie marche di rinomanza nazionale e prodotti in stabilimenti o laboratori provvisti di regolare autorizzazione sanitaria;
- essere prodotti, confezionati, etichettati, trasportati, conservati e somministrati nel rispetto della normativa vigente nazionale e comunitaria.

Bevande calde

Nei distributori di caffè a doppia campana, una delle due miscele di caffè deve provenire da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una iniziativa multistakeholder iniziative quali il Fairtrade Labelling Organizations (FLO-cert), il World Fair Trade Organization (WFTO) o equivalenti o certificata DTP 114.

Dal primo di gennaio 2025 tutti i granulati solubili, incluse le preparazioni per le bevande a base di tè e a base di cacao, hanno un contenuto massimo di zuccheri di 6 grammi per 100 ml. di prodotto (o altro edulcorante con equivalente potere dolcificante per 100 ml).

Bevande fredde

L'acqua minerale in vendita è imballata in formati di capacità non inferiore ai 50 cl. e proveniente, per quanto possibile, da una sorgente naturale della Regione ove si trova il luogo di vendita o comunque non più lontana di 300 km.

Per le altre bevande (ad esempio, i nettari di frutta, tè freddo, bibite), almeno un prodotto è privo di edulcoranti aggiunti, uno ha contenuto massimo di zuccheri aggiunti pari a 2,5 gr./100 ml e uno è biologico (per i prodotti a base di frutta tropicale, il prodotto, oltre che biologico, può provenire da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una multistakeholder iniziative quali il Fairtrade Labelling Organizations (FLO-cert), il World Fair Trade Organization (WFTO) o equivalenti).

Frutta e ortaggi

Se presenti frutta ovvero ortaggi, questi sono freschi, di stagione e di IV Gamma, provengono da coltivazioni italiane o di nazioni europee, sono biologici per almeno il 30%, nell'ambito di ciascun quadrimestre. Tale percentuale può essere soddisfatta anche facendo riferimento al periodo di somministrazione (pertanto, ad esempio, somministrando frutta ed eventuali ortaggi biologici ciclicamente per un mese su quattro, o per 4,5 settimane su 18 etc.).

La frutta tropicale è biologica ovvero proveniente da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una multistakeholder iniziative quali il Fairtrade Labelling Organizations (FLO-cert), il World Fair Trade Organization (WFTO) o equivalenti.

Nelle macchine distributrici automatiche refrigerate è messa a disposizione anche frutta imballata priva di zuccheri aggiunti (es. frutta essiccata e denocciolata, macedonie di frutta etc.) e frutta secca proveniente da coltivazioni italiane o da coltivazioni di nazioni europee.

Le macedonie di frutta, le preparazioni di ortaggi e, in conformità alle prescrizioni HACCP, la frutta e gli ortaggi quando possono essere consumati anche senza previa mondatura, sono imballati in PET riciclato per almeno il 30% ovvero R-PET.

Insalate

Se presenti insalate, queste sono realizzate con prodotti orticoli ovvero cereali ed almeno una linea prevede ingredienti biologici ovvero cereali integrali.

Panini e prodotti da forno artigianali (solo per i distributori che prevedono l'erogazione di prodotti freschi)

Se presenti panini, questi sono freschi e realizzati con pane privo di grassi e di conservanti.

Il pane e, se presenti, altri prodotti da forno quali pane, focacce, pizzette e similari, sono realizzati con le seguenti farine o una combinazione di esse: farine di grano 0, 1, 2 e integrali di grano duro, cereali misti, farro, segale.

Almeno una linea di prodotti su tre è costituita da panini biologici o con i principali ingredienti biologici (ad esempio la farina).

Tenuto conto del possibile rilevante impatto operativo e gestionale causato dall'introduzione dei requisiti CAM dell'aprile ultimo scorso, a solo riguardo di questo prodotto, si potranno considerare tali prescrizioni non vincolanti nella misura in cui l'offerente dichiara una loro graduale applicazione nell'arco temporale massimo non superiore al 60% della durata della concessione.

L'eventuale disapplicazione della suddetta disposizione derogatoria così come descritta comporterà una rivalutazione da parte dell'amministrazione a riguardo della presenza di tali prodotti nell'offerta all'utenza. I nuovi prodotti che andranno in sostituzione di quelli esistenti non conformi CAM, saranno oggetto di revisione prezzi.

Prodotti esotici

Se presenti prodotti esotici (ad esempio, cacao, cioccolata, ananas, banane, zucchero di canna grezzo), questi sono biologici ovvero provenienti da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti oppure sono in possesso di una certificazione riconosciuta dalla Commissione Europea che ne garantisca la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della Direttiva (UE) n. 2018/2001, riferita ai prodotti alimentari o, nel caso della cioccolata, di una certificazione che garantisca la tracciabilità dei prodotti secondo lo standard internazionale ISO 34101 sul cacao sostenibile.

Merende (snack) a base di latte e latticini

Se presenti formaggi ovvero latticini, è messa a disposizione almeno una linea di prodotti biologici o a marchio di qualità DOP o "di montagna" in conformità al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014.

Merende (snack) salate

I grassi utilizzati per tali prodotti, se presenti possono essere olio extravergine di oliva o di girasole. Nella gamma di prodotti presente in ciascun distributore di merende salate, almeno una linea di prodotti su tre è biologica.

Almeno una linea di prodotti su tre è a basso o bassissimo contenuto di sodio (0,12 g o 0,04 g di sodio, per 100 g o 100 ml o un valore equivalente di sale), avendo riguardo ai limiti previsti dal Regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.

Almeno una linea di prodotti su tre è a basso contenuto di grassi o senza grassi, avendo riguardo ai limiti previsti dal Regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.

Merende (snack) dolci

Nella gamma di prodotti dolci presente in ciascun distributore, almeno una linea di prodotti su tre è biologica.

La gamma di prodotti dolci presenti in ciascun distributore include anche una linea di prodotto a ridotto contenuto di zuccheri, vale a dire meno di 5 grammi di zucchero su 100 grammi di prodotto (ai sensi del Regolamento 1924/2006) e una linea di prodotto a ridotto contenuto di grassi, vale a dire meno di 3 grammi di grassi ogni 100 grammi di prodotto. Tali caratteristiche sono ben visibili sulla confezione.

I grassi consentiti sono olio extravergine di oliva o olio di girasole o burro.

Le tavolette di cioccolato, se presenti, hanno una concentrazione di cacao almeno pari al 50%. Il cacao è biologico ovvero proveniente da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una iniziativa multistakeholder iniziative quali il Fairtrade Labelling Organizations (FLO-cert), il World Fair Trade Organization (WFTO).

Uova

Le uova utilizzate all'interno di eventuali pietanze, sono biologiche, di categoria 1 (uova biologiche o da allevamento all'aperto) o, in subordine, di categoria 2 (uova da allevamento a terra in capannoni).

Tenuto conto del possibile rilevante impatto operativo e gestionale causato dall'introduzione dei requisiti CAM dell'aprile ultimo scorso, a solo riguardo di questo prodotto, si potranno considerare tali prescrizioni non vincolanti nella misura in cui l'offerente dichiara una loro graduale applicazione nell'arco temporale massimo non superiore al 60% della durata della concessione.

L'eventuale disapplicazione della suddetta disposizione derogatoria così come descritta comporterà una rivalutazione da parte dell'amministrazione a riguardo della presenza di tali prodotti nell'offerta all'utenza. I nuovi prodotti che andranno in sostituzione di quelli esistenti non conformi CAM saranno oggetto di revisione prezzi.

Verifica: L'offerente, nella relazione CAM, riporta i dati relativi alla categoria delle uova utilizzate nei prodotti forniti.

Prodotti privi di glutine e prodotti privi di lattosio

Qualora siano messi a disposizione prodotti privi di glutine e prodotti privi di lattosio, le informazioni sono segnalate con apposita etichetta/marchio distintivo oppure consultabili sul sito internet dell'impresa di gestione del distributore automatico con indicazione sulla macchina di Qrcode o indirizzo Internet, per facilitare la corretta selezione degli alimenti più appropriati per l'utenza.

Verifica: L'offerente presenta una Relazione CAM dove riporta e descrive la documentazione utile alla verifica di conformità al criterio delle tipologie e caratteristiche ambientali dei prodotti presenti all'interno dei distributori.

Nel rispetto dei Criteri minimi ambientali, i distributori dovranno erogare, obbligatoriamente, prodotti rispondenti ai seguenti requisiti minimi:

Bevande calde:

caffè, caffè d'orzo, thè, cappuccino, cappuccino al cioccolato, caffè macchiato, caffè decaffeinato, caffè decaffeinato macchiato, cappuccino con caffè decaffeinato, cioccolata, latte.

Le miscele utilizzate ai fini della preparazione delle bevande calde dovranno comunque rispettare i contenuti minimi per erogazione di seguito indicati:

- a) Bevande a base di caffè (chicchi macinati all'istante): gr. 7 di caffè – miscela con percentuale minima di arabica 70%
- b) Bevande a base di thè: gr. 14 di thè
- c) Cappuccino: almeno gr. 10 di latte in polvere
- d) Bevande gusto cioccolata: gr. 25 di polvere di cacao

Bevande fredde:

acqua oligominerale, bibite in lattina e succhi nelle confezioni di seguito specificate:

- a) Acqua naturale: Bottiglie PET capacità lt 0,5
- b) Acqua frizzante: Bottiglie PET capacità lt 0,5
- c) Bibite in lattina da cl 33
- d) Bibite in Brik da ml 200

Alimenti freschi in monoporzione

- a) Panino farcito anche in aria trattata (peso minimo gr. 100)
- b) Tramezzino anche in aria trattata (peso minimo gr. 80)
- c) Snack a base di formaggio a pasta dura e crackers
- d) Panino con prosciutto crudo: porzione da 120 gr

Con particolare riferimento ai prodotti freschi, al fine di impedire inutili sprechi, il Concessionario garantisce il monitoraggio periodico dei consumi e delle confezioni. Allo stesso scopo potrà proporre, per esigenze di carattere stagionale, l'erogazione di ulteriori e diversi prodotti informandone preventivamente l'Amministrazione nella persona del direttore dell'esecuzione. I prodotti freschi dovranno essere confezionati a norma delle vigenti disposizioni di legge in materia di sicurezza alimentare e avere, nei casi previsti, **una shelf-life non superiore a 6-7 giorni.**

Qualora in corso di fornitura alcuni prodotti fossero reputati non idonei o di qualità non gradita all'utenza dovranno essere sostituiti, senza variazioni di prezzi né condizioni, con altri di tipologia simile.

Prodotti gluten-free

I prodotti gluten free riportano in etichetta la dicitura "senza glutine" o "gluten-free" o il simbolo che raffigura una spiga di grano barrata. I prodotti "gluten-free" devono garantire un contenuto in glutine non superiore a 20 ppm (parti per milione). Tale limite assicura non solo l'assenza del glutine dal prodotto finito, ma anche che non ci sia stata nessuna contaminazione durante tutto il processo produttivo.

Scadenza:

I prodotti erogati non dovranno avere scadenza troppo ravvicinata e anche laddove sia indicato "consumare preferibilmente entro il ..." dovrà comunque non essere superata la data indicata.

La vendita di prodotti oltre la data di scadenza, di generi alimentari avariati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità potrà determinare la risoluzione immediata del contratto, oltre alle eventuali applicazioni delle sanzioni di legge.

Intolleranze e allergie:

Il Concessionario dovrà adeguatamente segnalare, con appositi avvisi e/o liste, gli alimenti e bevande distribuiti che contengono sostanze o prodotti che provocano allergia o intolleranza.

L'Amministrazione 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, In caso di difformità i prodotti contestati dovranno essere sostituiti a spese della ditta nel minor tempo possibile, fatto salvo il rimborso delle spese sostenute nell'esecuzione dei suddetti controlli e il pagamento della relativa penale, nonché il risarcimento per eventuali ulteriori danni e l'applicazione di penalità.

In nessun caso potranno essere somministrate bevande alcoliche di qualsiasi gradazione.

Prevenzione degli sprechi alimentari

Sono adottate apposite misure per prevenire gli sprechi alimentari. In caso di rischio di sprechi e tenendo conto del trend di consumo che emerge dal monitoraggio dei dati di vendita, i prodotti, sulla base di un progetto da condividere con il direttore dell'esecuzione del contratto, sono donati entro la scadenza della "Shelf-life" ossia il "termine minimo di conservazione del prodotto" ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della Legge 19 agosto 2016, n.166 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari ed è gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo, ottimizzando la logistica con le soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni, organizzazioni, banche alimentari presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, etc.

Verifica: Il Concessionario dovrà dimostrare al direttore dell'esecuzione del contratto le modalità di gestione dell'inventario attraverso accordi con organizzazioni non lucrative di utilità sociale, presentando, a cadenza annuale, un rapporto elaborato anche sulla base delle informazioni ricevute dall'organizzazione non lucrativa di utilità sociale scelta per la donazione.

Rifiuti generati dalla gestione del servizio

Raccolta e smaltimento a carico del concessionario, nel rispetto della normativa vigente e secondo le modalità di raccolta stabilite dal Comune in cui detti rifiuti dovranno essere conferiti, con le modalità illustrate nella Relazione CAM e nell'offerta tecnica.

Rifiuti generati dalla consumazione dei prodotti - raccolta e smaltimento a carico del concedente

Per consentire un corretto recupero dei diversi materiali, l'Amministrazione prevede la collocazione, nelle adiacenze delle macchine distributrici di alimenti e bevande, di contenitori per la raccolta differenziata con caratteristiche conformi alla norma tecnica UNI 11686 "Waste Visual Elements", con istruzioni chiare riguardo ai materiali da conferirvi, tenendo conto delle tipologie di prodotti ed imballaggi presenti nel distributore e delle istruzioni sulla suddivisione ed il conferimento dei rifiuti impartite a livello territoriale.

Verifica: L'offerente riporta, nella Relazione CAM, la documentazione utile alla verifica di conformità al criterio e descrive le modalità del servizio per quanto di sua competenza.

Art. 7- OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario dovrà eseguire il servizio nel rispetto di quanto previsto dal presente capitolato e dagli altri atti di gara, dalla propria offerta, e dalla normativa vigente.

Il Concessionario provvede al funzionamento del servizio di distribuzione automatica, impegnandosi:

- a garantire, sin dal primo giorno di attivazione, l'erogazione completa del servizio, nonché ogni altro servizio annesso, direttamente, con diligenza professionale e decoro, così come richiesto nel presente capitolato integrato in sede di offerta;
- ad assicurare un'adeguata disponibilità, varietà e qualità dei generi offerti, con particolare riferimento alle bevande calde, fredde ed agli alimenti preconfezionati;
- a provvedere al rifornimento regolare dei distributori automatici tra il lunedì ed il sabato, tenendo in adeguata considerazione le esigenze degli utenti, pena l'applicazione di una penale;
- ad osservare, nell'erogazione del servizio, le disposizioni, ove applicabili, finalizzate a ridurre gli sprechi dei prodotti alimentari, contenute nella L. 166/2016;
- a curare l'organizzazione, la direzione e il coordinamento del personale operante per lo svolgimento del servizio, adibendovi a tale scopo personale e mezzi propri, tenendo conto delle esigenze che l'Istituto evidenzierà;
- a eseguire tutte le attività accessorie e strumentali all'esercizio del servizio di distribuzione automatica;
- ad **installare nei locali dell'Istituto i distributori automatici previsti all'art. 3** fornendo quanto necessario alla continua, funzionale ed accurata conduzione del servizio secondo gli standard qualitativi previsti. Il Concessionario è obbligato a dotarsi di quanto necessario per lo svolgimento del servizio conformemente alla

vigente normativa in materia di pubblici esercizi, sicurezza ed igiene e sanità ed è obbligato ad osservare le prescrizioni dell'Istituto. L'Istituto non si costituisce né può essere ritenuto in alcun modo, depositario di tutto quanto detenuto nei locali dell'esercizio, rimanendone la custodia e la detenzione a totale carico, rischio e pericolo del Concessionario;

- a provvedere, con proprio personale e a proprie spese all'igiene interna ed esterna dei distributori automatici e degli spazi in uso, mantenendo un decoro commisurato a quello esistente nella struttura scolastica in modo da non nuocere all'immagine dell'Istituzione stessa;
- ad adottare ed osservare nello svolgimento del servizio tutte le misure sanitarie di igiene e sicurezza riferibili a persone e cose nella conduzione del servizio previste dalle vigenti disposizioni, nonché tutte le cautele imposte da norme di comune prudenza.

Il Concessionario si impegna a non effettuare negli spazi di erogazione del servizio alcuna forma di pubblicità ai prodotti messi in vendita o a qualsiasi altro prodotto e a non concedere a terzi spazi all'interno della scuola a uso pubblicitario.

L'Istituto scolastico è sollevato da qualsiasi responsabilità in caso di furti, incendi e di qualsiasi altro evento possa danneggiare prodotti, materiali, attrezzature e macchinari della ditta.

Art. 8- ALTRI ONERI IN CAPO AL CONCESSIONARIO

Il Concessionario dovrà, inoltre, impegnarsi:

- a prendere visione del piano di emergenza della sede scolastica e a rispettare le prescrizioni previste a tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori presenti;
- a rispondere direttamente dei danni alle persone e/o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa nei confronti dell'Istituto o della Provincia detentrica dell'immobile ex l. 23/96 e salvi gli interventi a favore del Concessionario da parte di imprese assicuratrici. Il Concessionario sarà inoltre il solo direttore nei confronti dei propri fornitori e del personale impiegato o comunque con esso in rapporto ai fini dell'erogazione del servizio. In particolare, il Concessionario risponderà direttamente ed integralmente dei danni che dovessero essere causati per dolo, negligenza e/o imperizia degli addetti al servizio;
- a segnalare tempestivamente, per iscritto all'Istituto l'esigenza di eventuali interventi di sua competenza;
- a rispettare gli obblighi derivanti dal Codice di comportamento adottato dall'Istituto reperibile sul sito istituzionale www.ipsia100.it -> Amministrazione Trasparente, sezione Disposizioni generali/Atti generali, sottosezione Codice disciplinare e di condotta – per brevità raggiungibile al link <https://bit.ly/4bYOygD> - e si impegna, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;
- a sostenere tutte le spese di stipula e registrazione del contratto, comprensive di imposte e bolli;
- a sostenere le spese di assicurazione derivanti da leggi o contratti collettivi, nonché il pagamento dei contributi posti, di norma, a carico dei datori di lavoro;
- a provvedere al pagamento delle imposte e delle tasse di qualsiasi tipo, derivanti dalla gestione del servizio oggetto dell'affidamento;
- agli adempimenti amministrativi e autorizzatori (ad esempio: S.C.I.A.) se necessari per lo svolgimento dell'attività oggetto del servizio, sostenendone gli oneri;
- a provvedere al pagamento delle multe e ammende eventualmente irrogate dall'autorità competente per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia;
- all'adozione di tutti i provvedimenti e di tutte le cautele necessarie per garantire la sicurezza e l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette al servizio, degli utenti e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati e per l'adeguamento alla normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
- ad assicurare lo svolgimento del monitoraggio del servizio;
- a tenere apposito registro nominativo degli operatori impiegati nel servizio su cui indicare le relative presenze/assenze unitamente all'orario di servizio prestato, nonché le variazioni intervenute nell'organico per sostituzioni di qualsiasi natura, con indicazione dei nominativi degli operatori sostituiti e di quelli assunti in sostituzione; tale registro deve essere collocato all'ingresso della struttura;
- a corrispondere gli stipendi ed emolumenti al personale dipendente nell'osservanza delle norme di legge in vigore e dei contratti di lavoro, anche per quanto riguarda gli oneri assicurativi e previdenziali, che il Concessionario stesso riconosce interamente a suo carico. Il Concessionario si impegna comunque ad osservare ogni norma vigente in materia di assicurazioni sociali e di impiego e dichiara altresì di assumere in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni e di danni eventualmente arrecati dal suddetto personale a persone e a cose, sia dell'Amministrazione che di terzi, nell'esecuzione delle attività svolte nell'immobile.

- a impiegare personale idoneo alle mansioni assegnate per capacità fisiche e per qualifica professionale, che deve mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile e garantire il segreto d'ufficio e la riservatezza assoluta relativamente a tutto ciò di cui venisse a conoscenza nell'ambito del rapporto contrattuale, in piena osservanza del D.Lgs. 196/2003 e ss.mm.ii. e del Regolamento (UE) 2016/679;

Art. 9- ONERI A CARICO DELL'ISTITUTO

L'istituto scolastico provvederà a:

- svolgere quanto di propria competenza per garantire la disponibilità dei locali idonei, anche fornendo la documentazione necessaria tra cui la planimetria degli edifici;
- mettere a disposizione gli impianti necessari per lo svolgimento del servizio in oggetto, il cui stato dovrà essere verificato in sede di installazione dei distributori;
- consentire l'accesso del personale addetto per lo svolgimento del servizio.

Art. 10- PROCEDURA DI GARA

Procedura aperta ex artt. 187 e 71 del D. Lgs. n. 36/2023; l'aggiudicazione sarà effettuata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. Si procederà all'espletamento della gara ed all'aggiudicazione anche quando sia pervenuta una sola offerta valida e congrua.

Art. 11- SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Gli operatori economici possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli artt. 67 e 68 del Codice.

I consorzi di cui all'art. 65 del Codice che intendono eseguire le prestazioni tramite i propri consorziati sono tenuti ad indicare per quali consorziati il consorzio concorre.

Il concorrente che partecipa alla gara per il singolo lotto in una delle forme di seguito indicate è escluso nel caso in cui la stazione appaltante accerti la sussistenza di rilevanti indizi tali da far ritenere che le offerte degli operatori economici siano imputabili ad un unico centro decisionale a cagione di accordi intercorsi con altri operatori economici partecipanti alla stessa gara:

- partecipazione in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di operatori economici aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di retisti);
- partecipazione sia in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti sia in forma individuale;
- partecipazione sia in aggregazione di retisti sia in forma individuale. Tale esclusione non si applica alle retiste non partecipanti all'aggregazione, le quali possono presentare offerta, per la medesima gara, in forma singola o associata;
- partecipazione di un consorzio che ha designato un consorziato esecutore il quale, a sua volta, partecipa in una qualsiasi altra forma.

Nel caso venga accertato quanto sopra, si provvede ad informare gli operatori economici coinvolti i quali possono, entro tre giorni dall'invio della comunicazione, dimostrare che la circostanza non ha influito sulla gara, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali.

Le aggregazioni di retisti di cui all'articolo 65, comma 2 lettera g) del Codice, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei in quanto compatibile. In particolare:

- a) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. Rete – soggetto), l'aggregazione di retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assume il ruolo del mandatario, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara ma deve obbligatoriamente far parte di questi;
- b) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. Rete – contratto), l'aggregazione di retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assume il ruolo del mandatario, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare domanda di partecipazione o offerta per determinate tipologie di procedure di gara. L'organo comune può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara ma deve obbligatoriamente far parte di questi;
- c) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione, l'aggregazione di retisti partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole.

Per tutte le tipologie di rete, la partecipazione congiunta alle gare deve risultare individuata nel contratto di rete come uno degli scopi strategici inclusi nel programma comune, mentre la durata dello stesso dovrà essere commisurata ai tempi di realizzazione dell'appalto.

Ad un raggruppamento temporaneo può partecipare anche da un consorzio di cui all'articolo 65, comma 1, lettera b), c), d) ovvero una sub-associazione, nelle forme di un RTI o consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazione di retisti. A tal fine, se la rete è dotata di organo comune con potere di rappresentanza (con o senza soggettività giuridica), tale organo assumerà la veste di mandatario della sub-associazione; se, invece, la rete è dotata di organo comune privo del potere di rappresentanza o è sprovvista di organo comune, il ruolo di mandatario della sub-associazione è conferito dai retisti partecipanti alla gara, mediante mandato, dando evidenza della ripartizione delle quote di partecipazione.

L'impresa in concordato preventivo può concorrere anche riunita in raggruppamento temporaneo di imprese e sempre che le altre imprese aderenti al raggruppamento temporaneo di imprese non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

Art. 12- REQUISITI GENERALI

I concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti di ordine generale previsti dal Codice nonché degli ulteriori requisiti indicati nel presente articolo.

La sussistenza delle cause automatiche di esclusione di cui all'art. 94 del Codice comporta l'esclusione diretta mentre la sussistenza delle cause di esclusione non automatica di cui all'art. 95 del Codice deve essere accertata previo contraddittorio con l'operatore economico.

In caso di partecipazione di consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b) e c) del Codice i requisiti di cui al presente articolo devono essere posseduti dal consorzio e dalle consorziate indicate quali esecutrici. Il Consorzio indicato come esecutore dovrà indicare a sua volta le imprese consorziate che saranno chiamate ad eseguire l'appalto, allegando le relative dichiarazioni di possesso dei requisiti di ordine generale.

In caso di partecipazione di consorzi stabili di cui all'articolo 65, comma 2, lett. d) del Codice i requisiti di cui al presente articolo devono essere posseduti dal consorzio, dalle consorziate indicate quali esecutrici e dalle consorziate che prestano i requisiti.

Self cleaning

Un operatore economico che si trovi in una delle situazioni di cui agli artt. 94 e 95, ad eccezione delle irregolarità contributive e fiscali definitivamente e non definitivamente accertate, può fornire prova di aver adottato misure (c.d. self cleaning) sufficienti a dimostrare la sua affidabilità.

Sono considerate misure sufficienti il risarcimento o l'impegno a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito, la dimostrazione di aver chiarito i fatti e le circostanze in modo globale collaborando attivamente con le autorità investigative e di aver adottato provvedimenti concreti, di carattere tecnico, organizzativo o relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti.

Se le misure adottate sono ritenute sufficienti e tempestive, l'operatore economico non è escluso. Se dette misure sono ritenute insufficienti e intempestive, la stazione appaltante ne comunica le ragioni all'operatore economico.

Non può avvalersi del self-cleaning l'operatore economico escluso con sentenza definitiva dalla partecipazione alle procedure di affidamento o di concessione, nel corso del periodo di esclusione derivante da tale sentenza.

Nel caso in cui un raggruppamento/consorzio abbia estromesso o sostituito un partecipante/esecutore interessato da una clausola di esclusione di cui agli articoli 94 e 95 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'art. 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione.

Altre cause di esclusione

Sono 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.

Art. 13- REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA

I concorrenti devono possedere, a pena di esclusione, i requisiti previsti nei commi seguenti.

Per la dichiarazione del possesso dei requisiti va utilizzato il DGUE messo a disposizione dalla piattaforma SATER e il modello di dichiarazione integrativa predisposto dall'Ente allegato 1) al presente disciplinare.

La stazione appaltante verifica il possesso dei requisiti di ordine speciale accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (di seguito FVOE). L'operatore economico è invitato ad inserire nel FVOE i dati e le informazioni richiesti per la comprova del requisito, qualora questi non siano già presenti nel fascicolo o non siano già in possesso della stazione appaltante e non possano essere acquisiti d'ufficio da quest'ultima.

Requisiti di idoneità

Sono ammessi a presentare offerta i soggetti che possono legalmente esercitare le attività oggetto del presente

disciplinare e, in particolare, sono iscritti presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per l'esercizio di attività rientranti nell'ambito del servizio da affidare;

Per l'operatore economico di altro Stato membro, non residente in Italia: iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali degli altri Stati membri di cui all'allegato II.11 del Codice.

Ai fini della comprova dei requisiti, le certificazioni o i documenti devono essere preferibilmente acquisiti d'ufficio dalla stazione appaltante tramite il FVOE. Gli operatori stabiliti in altri Stati membri caricano nel fascicolo virtuale i dati e le informazioni utili alla comprova dei requisiti, se disponibili.

Qualora si riscontrassero difficoltà operative nell'utilizzo dello stesso che impediscano o ritardino le operazioni di verifica dei requisiti di partecipazione in capo agli operatori economici, la stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare la verifica secondo modalità alternative.

Requisiti di capacità economica e finanziaria

- Avere maturato un **fatturato globale** dell'ultimo triennio antecedente alla data di scadenza del termine ultimo previsto per la presentazione dell'offerta pari ad almeno di € 300.000,00 IVA esclusa,

La comprova del requisito è fornita mediante uno dei seguenti documenti:

- per le società di capitali mediante bilanci, o estratti di essi, approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa;
- per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante copia del Modello Unico o la Dichiarazione IVA;
- dichiarazione resa, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000, dal soggetto o organo preposto al controllo contabile della società ove presente (sia esso il Collegio sindacale, il revisore contabile o la società di revisione), attestante la misura (importo) e la tipologia (causale della fatturazione) del fatturato dichiarato in sede di partecipazione;
- qualsiasi altra documentazione che possa comprovare il possesso del requisito, ritenuta idonea dalla Stazione Appaltante.

Requisiti di capacità tecnica e professionale

- Avere svolto nell'ultimo triennio antecedente alla data di scadenza del termine ultimo previsto per la presentazione dell'offerta **almeno 3 servizi analoghi a quello in concessione in favore di pubbliche amministrazioni di cui 1 presso Istituti scolastici.**

La comprova del requisito è fornita mediante:

- certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- contratti stipulati con l'amministrazione/ente contraente;

I requisiti di capacità economica finanziaria e tecnica professionale possono essere soddisfatti dal raggruppamento temporaneo nel complesso.

Art. 14- AVVALIMENTO

Il concorrente può avvalersi di dotazioni tecniche, risorse umane e strumentali messe a disposizione da uno o più operatori economici ausiliari per dimostrare il possesso dei requisiti di ordine speciale.

Nel contratto di avvalimento le parti specificano le risorse strumentali e umane che l'ausiliario mette a disposizione del concorrente.

Ai sensi dell'articolo 372, comma 4 del codice della crisi di impresa e dell'insolvenza, per la partecipazione alla presente procedura tra il momento del deposito della domanda di cui all'articolo 40 del succitato codice e il momento del deposito del decreto previsto dall'articolo 47 del codice medesimo è sempre necessario l'avvalimento dei requisiti di un altro soggetto. L'avvalimento non è necessario in caso di ammissione al concordato preventivo.

Il concorrente e l'ausiliario sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Non è consentito l'avvalimento per soddisfare i requisiti di ordine generale.

L'ausiliario deve:

- a) possedere i requisiti previsti nel presente disciplinare oggetto di avvalimento e dichiararli presentando un proprio DGUE e le dichiarazioni integrative da compilare nelle parti pertinenti;
- b) impegnarsi, verso il concorrente che si avvale e verso la stazione appaltante, a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse oggetto di avvalimento.

Il concorrente allega alla domanda di partecipazione il contratto di avvalimento, che deve essere nativo digitale e firmato digitalmente dalle parti, nonché le dichiarazioni dell'ausiliario.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione delle dichiarazioni dell'ausiliario.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione del contratto di avvalimento a condizione che il contratto sia stato stipulato prima del termine di presentazione dell'offerta e che tale circostanza sia comprovabile con data certa.

Non è sanabile, e quindi è causa di esclusione dalla gara, la mancata indicazione delle risorse messe a disposizione dall'ausiliario in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

Qualora per l'ausiliario sussistano motivi di esclusione o laddove esso non soddisfi i requisiti di ordine speciale, il concorrente sostituisce l'ausiliario entro dieci giorni decorrenti dal ricevimento della richiesta da parte della stazione appaltante. Contestualmente il concorrente produce i documenti richiesti per l'avvalimento.

Nel caso in cui l'ausiliario si sia reso responsabile di una falsa dichiarazione sul possesso dei requisiti, la stazione appaltante procede a segnalazione all'Autorità il comportamento tenuto dall'ausiliario per consentire le valutazioni di cui all'articolo 96, comma 15. L'operatore economico può indicare un altro ausiliario nel termine di dieci giorni, pena l'esclusione dalla gara. La sostituzione può essere effettuata soltanto nel caso in cui non conduca a una modifica sostanziale dell'offerta. Il mancato rispetto del termine assegnato per la sostituzione comporta l'esclusione del concorrente.

Art. 15- SUBAPPALTO

Ai sensi degli artt. 188 e 119 del Codice, il concorrente indica le prestazioni che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione il subappalto è vietato.

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione delle prestazioni principali oggetto del contratto.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti dell'Istituto dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

Non si configurano come attività affidate in subappalto l'affidamento di attività secondarie, accessorie o sussidiarie a lavoratori autonomi, per le quali occorre effettuare comunicazione all'Istituto.

Art. 16- PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC

I concorrenti effettuano, a pena di esclusione, il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione per un **importo pari a € 18,00** secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. n. 610 del 19 dicembre 2023 pubblicata al seguente <https://www.anticorruzione.it/-/gestione-contributi-gara>.

N.B. Indicazioni operative sulle modalità di pagamento del contributo sono disponibili sul sito dell'Autorità Nazionale Anticorruzione al seguente link: <https://www.anticorruzione.it/-/portale-dei-pagamenti-di-anac>

L'importo del contributo è calcolato sul valore stimato d'appalto comprensivo delle eventuali opzioni contrattuali previste nella documentazione di gara.

Art. 17- PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

L'offerta e la documentazione relativa alla procedura devono essere presentate esclusivamente attraverso la piattaforma SATER.

Non sono considerate valide le offerte presentate attraverso modalità diverse da quelle previste nel presente disciplinare.

L'offerta e la documentazione devono essere sottoscritte con firma digitale o altra firma elettronica qualificata o firma elettronica avanzata.

Le dichiarazioni sostitutive si redigono ai sensi degli articoli 19, 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000.

La documentazione presentata in copia viene prodotta ai sensi del decreto legislativo n. 82/2005.

L'offerta deve pervenire **entro e non oltre la data indicata nella piattaforma SATER**.

La Piattaforma SATER non accetta offerte presentate dopo la data e l'orario stabiliti come termine ultimo di presentazione dell'offerta.

Per l'individuazione di data e ora di arrivo dell'offerta fa fede l'orario registrato dalla Piattaforma SATER.

Le operazioni di inserimento sulla Piattaforma SATER di tutta la documentazione richiesta rimangono ad esclusivo rischio del concorrente.

Si invitano pertanto i concorrenti ad avviare tali attività con congruo anticipo rispetto alla scadenza prevista onde evitare la non completa e quindi mancata trasmissione dell'offerta entro il termine previsto.

Qualora si verifichi un mancato funzionamento o un malfunzionamento della Piattaforma SATER si applica quanto previsto al paragrafo 2.3.

Regole per la presentazione dell'offerta

Fermo restando le indicazioni tecniche riportate all'articolo 1 del presente disciplinare e nelle guide per l'utilizzo della piattaforma, accessibili dal sito <https://intercenter.regione.emilia-romagna.it/help/guide>, di seguito sono indicate le modalità di caricamento dell'offerta nella Piattaforma.

Si raccomanda di seguire pedissequamente la procedura riportata nelle guide, eseguendo le operazioni richieste nella sequenza riportata nelle stesse.

L'“**OFFERTA**” è composta da:

A – **Documentazione amministrativa;**

B – **Offerta tecnica;**

C – **Offerta economica.**

L'operatore economico ha facoltà di inserire nella Piattaforma SATER offerte successive che sostituiscono la precedente, ovvero ritirare l'offerta presentata, nel periodo di tempo compreso tra la data e ora di inizio e la data e ora di chiusura della fase di presentazione delle offerte. La Stazione Appaltante considera esclusivamente l'ultima offerta presentata. Con la trasmissione dell'offerta, il concorrente accetta tutta la documentazione di gara, allegati e chiarimenti inclusi.

Al momento della ricezione delle offerte, ciascun concorrente riceve notifica del corretto recepimento della documentazione inviata.

La Piattaforma SATER consente al concorrente di visualizzare l'avvenuta trasmissione della domanda.

Il concorrente che intenda partecipare in forma associata (per esempio raggruppamento temporaneo di imprese/Consorti, sia costituiti che costituendi) in sede di presentazione dell'offerta indica la forma di partecipazione e indica gli operatori economici riuniti o consorziati.

La domanda di partecipazione e le dichiarazioni, sono redatti preferibilmente sui modelli predisposti dalla Stazione Appaltante e messi a disposizione all'indirizzo internet <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/> nella sezione dedicata alla presente procedura nonché su SATER. Il DGUE appositamente strutturato è presente all'interno della piattaforma SATER.

Tutta la documentazione da produrre mediante inserimento nel Fascicolo virtuale deve essere in lingua italiana.

In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità della traduzione della documentazione amministrativa, si applica il soccorso istruttorio.

L'offerta vincola il concorrente per **180 giorni** dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta. Nel caso in cui alla data di scadenza della validità delle offerte le operazioni di gara siano ancora in corso, sarà richiesto agli offerenti di confermare la validità dell'offerta sino alla data indicata e di produrre un apposito documento attestante la validità della garanzia prestata in sede di gara fino alla medesima data.

Il mancato riscontro alla richiesta della Stazione Appaltante entro il termine fissato da quest'ultima o comunque in tempo utile alla celere prosecuzione della procedura è considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

Fino al giorno fissato per l'apertura delle offerte, l'operatore economico può effettuare, tramite la Piattaforma SATER, una richiesta di rettifica di un errore materiale contenuto nell'offerta tecnica o economica, di cui si sia avveduto dopo la scadenza del termine per la loro presentazione. **A tal fine, richiede alla stazione appaltante di**

potersi avvalere di tale facoltà. La stazione appaltante indica le modalità da adottare per operare la rettifica nel rispetto della segretezza dell'offerta e assegna il relativo termine. La rettifica non deve comportare la presentazione di una nuova offerta, né la sua modifica sostanziale.

Art. 18- SOCCORSO ISTRUTTORIO

Con la procedura di soccorso istruttorio di cui all'articolo 101 del Codice, possono essere sanate le carenze della documentazione amministrativa.

Non sono sanabili le omissioni, le inesattezze e irregolarità che rendono assolutamente incerta l'identità del concorrente.

Si precisa che:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio ed è causa di esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità della domanda, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione del contratto di avvalimento, del mandato collettivo speciale o dell'impegno a conferire mandato collettivo può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati documenti sono preesistenti e comprovabili con data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- il difetto di sottoscrizione delle dichiarazioni richieste e dell'offerta è sanabile.

Ai fini del soccorso istruttorio la Stazione Appaltante assegna al concorrente un congruo termine - non inferiore a cinque e non superiore a dieci giorni - perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere nonché la sezione della Piattaforma dove deve essere inserita la documentazione richiesta.

In caso di inutile decorso del termine, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la Stazione Appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, limitate alla documentazione presentata in fase di soccorso istruttorio, fissando un termine a pena di esclusione.

La stazione appaltante può sempre chiedere chiarimenti sui contenuti dell'offerta tecnica e su ogni suo allegato. L'operatore economico è tenuto a fornire risposta nel termine assegnato dalla stazione appaltante che non può essere inferiore a cinque giorni e superiore a dieci giorni. I chiarimenti resi dall'operatore economico non possono modificare il contenuto dell'offerta.

Art. 19- DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La busta amministrativa contiene il DGUE nonché la documentazione a corredo, in relazione alle diverse forme di partecipazione.

Tutte le dichiarazioni sono sottoscritte ai sensi del decreto legislativo n. 82/2005:

- dal concorrente che partecipa in forma singola;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE costituiti, dalla mandataria/capofila;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio o il gruppo;
- nel caso di aggregazioni di retisti:
 - a. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-*quater*, del decreto legge 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;
 - b. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-*quater*, del decreto legge 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuno dei retisti che partecipa alla gara;
 - c. se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal retista che riveste la qualifica di mandatario, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuno dei retisti che partecipa alla gara.

- nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b), c) e d) del Codice, la domanda è sottoscritta digitalmente dal consorzio medesimo.

Tutte le dichiarazioni sono firmate dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore munito della relativa procura. In tal caso, il concorrente allega alla domanda copia conforme all'originale della procura. Non è necessario allegare la procura se dalla visura camerale del concorrente risulti l'indicazione espressa dei poteri rappresentativi conferiti al procuratore.

Art. 20- DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO (DGUE)

Il concorrente compila il DGUE, di cui allo schema allegato al DM del Ministero delle Infrastrutture e Trasporti del 18 luglio 2016 o successive modifiche messo a disposizione sulla piattaforma SATER. Il DGUE, messo a disposizione dal sistema della piattaforma telematica SATER, è aggiornato al D.Lgs. 36/2023.

Una volta compilato, dovrà essere scaricato, firmato digitalmente e allegato all'interno della "Documentazione amministrativa".

Il DGUE deve essere presentato:

- dal concorrente che partecipa in forma singola;
- nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, GEIE, da tutti gli operatori economici che partecipano alla procedura in forma congiunta;
- nel caso di aggregazioni di imprese di rete da ognuna delle imprese retiste, se l'intera rete partecipa, ovvero dall'organo comune e dalle singole imprese retiste indicate;
- nel caso di consorzi cooperativi, di consorzi artigiani e di consorzi stabili, dal consorzio e dai consorziati per conto dei quali il consorzio concorre;
- nel caso di avvalimento dalla ditta ausiliaria.

Art. 21- DICHIARAZIONE INTEGRATIVA

Ciascun concorrente rende le dichiarazioni integrative ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.p.r. 445/2000, utilizzando il **modello 1 predisposto dalla stazione appaltante e parte integrante del presente disciplinare**.

Art. 22- ULTERIORE DOCUMENTAZIONE A CORREDO

Il concorrente allega:

- la ricevuta di pagamento del contributo a favore dell'ANAC come indicato al paragrafo 16 del presente disciplinare;
- la Dichiarazione titolare effettivo e conflitto di interesse (Modelli allegati 2 e 3 al presente disciplinare).

Al fine di implementare le misure di verifica introdotte dal PNA 2022, nel rispetto delle indicazioni fornite dalla normativa antiriciclaggio D.Lgs. 231/2007, richiamate anche dalle linee guida MEF, in sede di gara, il concorrente dovrà fornire i dati necessari per individuare il "titolare effettivo" così come definito dagli artt. 1 c. 1 lett.pp) e 20 del D.Lgs. 231/2007 stesso. Le regole in materia di comunicazione, accesso e consultazione dei dati e delle informazioni relativi alla titolarità effettiva sono dettate dal D.M. 11 marzo 2022, n. 55.

DICHIARAZIONI DA RENDERE A CURA DEGLI OPERATORI ECONOMICI AMMESSI AL CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITÀ AZIENDALE DI CUI ALL'ARTICOLO 372 del DECRETO LEGISLATIVO 12 GENNAIO 2019, n. 14

Il concorrente dichiara ai sensi degli articoli 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000 gli estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare, nonché dichiara che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale, ai sensi dell'articolo 95, commi 4 e 5, del decreto legislativo n. 14/2019.

Il concorrente presenta una relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'articolo 2, comma 1, lettera o) del decreto legislativo succitato.

DICHIARAZIONI IN CASO DI AVVALIMENTO

L'impresa ausiliaria rende le dichiarazioni sul possesso dei requisiti di ordine generale mediante compilazione del DGUE e della dichiarazione integrativa All.1, per la parte di competenza.

Il concorrente, per ciascuna ausiliaria, allega:

- 1) la dichiarazione di avvalimento;
- 2) il contratto di avvalimento.

DOCUMENTAZIONE ULTERIORI PER I SOGGETTI ASSOCIATI

Le imprese riunite, a norma dell'art. 68 del D.Lgs. 36/2023, dovranno presentare tutte le dichiarazioni di cui al DGUE ed ai Modelli allegati 1) 2) e 3) alla presente lettera, riferite a ciascuna impresa.

Per i raggruppamenti temporanei già costituiti

- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata;
- dichiarazione delle parti del servizio/fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per i consorzi ordinari o GEIE già costituiti

- copia dell'atto costitutivo e dello statuto del consorzio o GEIE, con indicazione del soggetto designato quale capofila;
- dichiarazione sottoscritta delle parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizi/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati.

Per i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari o GEIE non ancora costituiti

- dichiarazione rese da ciascun concorrente, attestante:
 - a. a quale operatore economico, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE ai sensi dell'articolo 68 del Codice conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata come mandataria che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate;
 - c. le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica

- copia del contratto di rete, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete.
- dichiarazione che indichi per quali imprese la rete concorre;
- dichiarazione sottoscritta con firma digitale delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica

- copia del contratto di rete;
- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito all'organo comune;
- dichiarazione delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti, partecipa nelle forme del raggruppamento temporaneo di imprese costituito o costituendo

- in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituito:

- copia del contratto di rete
- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria
- dichiarazione delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

- in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituendo:

- copia del contratto di rete
- dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente all'aggregazione di rete, attestanti:
 - a. a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei;
 - c. le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Art. 23- OFFERTA TECNICA

L'operatore economico compila e firma la documentazione relativa all'offerta tecnica e la inserisce nella Piattaforma SATER seguendo le modalità indicate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma, a pena di inammissibilità dell'offerta.

L'OFFERTA TECNICA si compone di quanto segue.

1) RELAZIONE TECNICA

La Relazione Tecnica, costituita da massimo n. 10 pagine formato A4 verticale (pari a 20 facciate fronte e retro), carattere 12, Times New Roman, numero massimo righe: 35; interlinea 1,5; 100 caratteri circa per riga spazi inclusi) escluse copertina e indice ed eventuali schede tecniche/certificazioni, contiene una proposta tecnico-organizzativa che illustra, con riferimento ai criteri e sub-criteri di valutazione da A a C, indicati di seguito e nella tabella di cui al successivo art. 26-1. La Commissione non procederà all'esame delle pagine o degli elaborati eccedenti i limiti indicati.

A) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

A1) *Descrizione del modello organizzativo per la gestione della concessione*

Descrizione del modello organizzativo per la gestione della concessione: numero di addetti assegnati alla concessione e il numero di mezzi che verranno utilizzati con particolare riferimento alla struttura dedicata al servizio.

L'operatore economico dovrà descrivere la modalità di approvvigionamento dei distributori automatici, in particolare dovrà evidenziare il modello organizzativo (es. personale impiegato) e logistico (es. veicoli e attrezzature) per lo svolgimento del servizio volto a garantire il costante rifornimento dei distributori, anche in situazioni di maggiore affluenza dell'utenza.

Descrizione delle attività di formazione e aggiornamento del personale; eventuale descrizione di strumenti di rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza (in caso di attuazione l'offerente si impegna a concordare con l'amministrazione termini, contenuti e modalità).

A2) *Servizio di assistenza agli utenti*

L'Offerente dovrà descrivere le modalità previste per la ricezione e la gestione delle segnalazioni da parte degli utenti. Saranno valutate positivamente quelle proposte, rivolte all'utenza, che prevedano strumenti avanzati e che minimizzano i tempi per l'evasione della richiesta oltre quanto già previsto nel Capitolato: per l'invio di segnalazioni tramite qr code e app dedicata ecc...; per il pagamento e per la restituzione degli importi dovuti all'utenza seguito di mancata erogazione dei prodotti o del resto; per la distribuzione e la restituzione dei sistemi elettronici (es. chiavetta/tessera elettronica) in grado di gestire credito a scalare.

A3) *Caratteristiche distributori automatici - Selezione del recipiente*

L'operatore economico dovrà indicare, con riferimento ai distributori automatici di tipologia "Caldo" il numero di distributori automatici dotati della funzionalità per l'utenza di selezionare l'utilizzo di un proprio recipiente (es. tazza, tazzina, bicchiere, ecc.) con esclusione della caduta automatica del bicchiere.

A4) *Impatti ambientali della logistica*

L'operatore economico dovrà indicare la percentuale di veicoli a zero emissioni di CO2 rispetto al numero totale di veicoli che si impegna ad utilizzare per l'erogazione dei servizi.

A5) *Caratteristiche distributori automatici – Classe di consumo Energetico*

L'operatore economico dovrà indicare, con riferimento ai distributori automatici refrigerati (freddi + misti) la classe di consumo energetico secondo la norma EN 50597, precisando il numero dei distributori refrigerati per ciascuna classe di consumo:

- A, B, C: _____

- D: _____

- E: _____

- F, G: _____

e allegare schede tecniche dei distributori offerti.

B) QUALITA' DEL SERVIZIO

B1) *Relazione tecnica su intera filiera dal rifornimento fino allo smaltimento delle apparecchiature e dei prodotti di scarto*

L'Offerente dovrà descrivere in modo esaustivo il percorso dal rifornimento fino allo smaltimento delle apparecchiature e dei prodotti di scarto (si darà rilievo a percorso shelf-life prodotti e azioni ecosostenibili

ritenute rilevanti) e le azioni per ridurre l'impatto ambientale del servizio (si darà rilievo a vicinanza di sede e deposito rispetto alla sede scolastica e ad azioni ecosostenibili ritenute rilevanti e migliorative rispetto alle prescrizioni minime contrattuali e ai CAM).

B2) *Sostenibilità ambientale*

L'operatore economico dovrà presentare un Piano di Prevenzione e Gestione circolare dei Rifiuti contenente le proposte che si impegnerà ad attuare finalizzate al miglioramento della sostenibilità ambientale in termini di prevenzione, riduzione e gestione dei rifiuti, con particolare riguardo a: le soluzioni di riduzione dell'impatto ambientale degli imballaggi/confezionamenti (es. utilizzo di materiali riciclati, riciclabili, biodegradabili, riduzione della quantità di materiale utilizzato (peso, spessore dimensione) a parità di quantità, qualità e sicurezza e del prodotto, uso di ricariche, ecc.); le modalità di gestione degli scarti organici e inorganici derivanti dall'erogazione dei prodotti dei distributori automatici, degli alimenti scaduti o di prossima scadenza (es. recupero e/o riuso dei fondi di caffè, scontistica per i prodotti di prossima scadenza, ecc.); le ulteriori soluzioni (es. tecnologiche, organizzative, ecc.) utili a ridurre i consumi energetici o altri impatti ambientali lungo il ciclo di vita. La Commissione valuterà il piano tenendo conto della riduzione dell'impatto ambientale lungo tutto il ciclo di vita dei prodotti e degli imballaggi, delle modalità e delle tempistiche di implementazione e della vicinanza delle azioni proposte nel Piano rispetto al luogo di produzione dello scarto.

B3.1) *Distanza di approvvigionamento dei prodotti biologici*

Prodotti a filiera corta geografica (come da capitolo 2.3.2.1 dei CAM)

Indicare il numero di categorie, la tipologia e allegare schede tecniche e nutrizionali.

Il punteggio sarà attribuito all'offerente che si impegna a fornire prodotti biologici da "filiera corta" per almeno una delle categorie di prodotti elencate nel Capitolato tra le "Tipologie e caratteristiche ambientali dei prodotti presenti all'interno dei distributori" del capitolo 2.2.2 dei CAM di seguito elencate: "Bevande Fredde" (capitolo 2.2.2.1), "Prodotti esotici" (capitolo 2.2.2.6), "Merende (snack) a base di latte e latticini" (capitolo 2.2.2.7), "Merende (snack) salate" (capitolo 2.2.2.8) e "Prodotti privi di glutine e prodotti privi di lattosio" (capitolo 2.2.2.11).

C) GAMMA E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI OFFERTI (Allegare configurazione tipo del distributore e indicare la percentuale di prodotti disponibili)

C1) Prodotti appartenenti ai gruppi: A), B), C), D) tabella prodotti sani

C2) Prodotti Freschi

C3) Prodotti gluten-free

2) DICHIARAZIONE UNICA RELATIVA AI CRITERI CON PUNTEGGIO TABELLARE (Allegato 6)

La dichiarazione unica è redatta secondo il modello di cui all'Allegato 6 – Dichiarazione unica relativa ai criteri con punteggio tabellare e contiene tutte le dichiarazioni dell'operatore economico in riferimento ai criteri e subcriteri di valutazione.

B3.2) *Distanza di approvvigionamento dei prodotti biologici – Prodotti a Km zero (come da capitolo 2.3.2.2 dei CAM)*

Qualora, rispetto a ciascuna delle categorie di prodotti biologici da "filiera corta" offerti, l'offerente si impegni a fornire esclusivamente prodotti biologici da "km zero", saranno attribuiti ulteriori n. 2 Punti.

Per quanto riguarda i prodotti realizzati con più ingredienti, si fa riferimento all'ingrediente, vale a dire la materia agricola primaria, più rappresentativo in termini di peso (come da capitolo 2.3.2.2 dei CAM).

B4) *Adozione di misure di gestione ambientale (come da capitolo 2.3.3.1 dei CAM)*

È attribuito un punteggio tecnico premiante all'operatore economico in possesso della registrazione EMAS o della certificazione UNI EN ISO 14001, in corso di validità.

L'offerente, se in possesso, produce certificazioni con il numero di registrazione in corso di validità o il numero di registrazione EMAS, con impegno a fornire la dichiarazione ambientale, ove richiesta.

B5) *Report di sostenibilità (come da capitolo 2.3.5 dei CAM)*

È attribuito un punteggio tecnico premiante all'operatore economico che abbia redatto un report di sostenibilità coerente con i GRI Standards negli ultimi due anni.

L'offerente, se in possesso, produce il report di sostenibilità aziendale che deve essere coerente con i GRI Standards.

3) RELAZIONE CAM (Criteri Ambientali Minimi)

La Relazione CAM, come previsto dal decreto ministeriale e meglio dettagliato negli artt. 5 e 6 del presente Capitolato, dovrà adeguatamente illustrare/comprovare - per ogni criterio ambientale – le scelte adottate e le verifiche di conformità ai requisiti, corredata di apposita documentazione.

4) DICHIARAZIONI INERENTI ALLE CLAUSOLE SOCIALI

L'operatore economico deve indicare le modalità con le quali intende adempiere ai seguenti impegni:

- garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato.
- garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate

Art. 24- OFFERTA ECONOMICA

L'operatore economico compila l'**offerta economica utilizzando il Modello allegato 7** e la inserisce nella Piattaforma SATER seguendo le modalità indicate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma, a pena di inammissibilità dell'offerta.

L'offerta economica dovrà contenere:

- i prezzi offerti al consumatore per ciascun singolo prodotto (comprensivi di IVA e ogni altro onere).
- l'importo in cifre del canone fisso annuo offerto dal Concessionario (al netto di IVA 22%) che non potrà essere inferiore al canone minimo € 3.000,00.

Art. 25- SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA

La prima sessione ha luogo nel giorno e nell'ora indicati sulla piattaforma.

Tale seduta, se necessario, è aggiornata ad altra ora o a giorni successivi, nella data e negli orari comunicati ai concorrenti tramite la piattaforma SATER sul sito <https://intercenter.regione.emilia-romagna.it/>, nella sezione dedicata alla presente procedura.

Eventuali successive sedute sono comunicate ai concorrenti tramite la Piattaforma almeno 1 giorno prima della data fissata.

La piattaforma SATER consente la pubblicità delle sedute di gara preordinate all'apertura:

- della documentazione amministrativa;
- delle offerte tecniche;
- delle offerte economiche

e la riservatezza delle sedute che non sono pubbliche.

Le modalità di partecipazione alla "Seduta virtuale" sono esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma SATER.

Sub-1) VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

L'autorità di gara accede alla documentazione amministrativa di ciascun concorrente, mentre l'offerta tecnica e quella economica restano, chiuse, segrete e bloccate dal sistema, e procede a:

- a) controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata;
- b) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
- a) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente punto 18, se necessario;
- b) disporre le eventuali ammissioni o esclusioni dalla procedura di gara, provvedendo alle relative comunicazioni entro un termine non superiore a cinque giorni.

È fatta salva la possibilità di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.

Sub-2) COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice è nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da n.3 membri, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'articolo 93 comma 5 del Codice. A tal fine viene richiesta, prima del conferimento dell'incarico, apposita dichiarazione.

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche dei concorrenti, può riunirsi con modalità telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni ed opera attraverso la piattaforma di approvvigionamento digitale.

L'Autorità di gara potrà avvalersi dell'ausilio tecnico della commissione giudicatrice ai fini della verifica della documentazione amministrativa e dell'anomalia delle offerte.

Sub-3) VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE

Successivamente alla valutazione della documentazione amministrativa, la commissione giudicatrice, in seduta pubblica anche nella stessa giornata, procederà all'apertura delle offerte tecniche dei soggetti ammessi e verificherà la rispondenza della documentazione tecnica con quanto prescritto dalla presente disciplinare. **Le pagine eccedenti il numero massimo consentito non saranno oggetto di valutazione.**

Nella medesima giornata o successive, in seduta riservata, la commissione procederà all'esame ed alla valutazione delle offerte tecniche e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel presente disciplinare.

Ai sensi dell'articolo 110 del Codice, la commissione, nel rispetto della par condicio tra i concorrenti, potrà richiedere agli stessi chiarimenti e integrazioni documentali ai fini di una migliore interpretazione e valutazione delle proposte presentate.

Sub-4) VALUTAZIONE DELLE OFFERTE ECONOMICHE

L'Autorità di gara in seduta pubblica renderà note le valutazioni della commissione giudicatrice e a seguire aprirà le offerte economiche redigendo la graduatoria finale con i punteggi complessivi ottenuti dai concorrenti.

Nel caso di due o più offerte aventi uguale punteggio complessivo, l'appalto sarà aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto per l'offerta tecnica il miglior punteggio. In caso di ulteriore parità si procederà mediante sorteggio, utilizzando l'apposita funzionalità della piattaforma.

Sub-5) VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE

Ai sensi dell'articolo 54 del Codice, la stazione appaltante può valutare la congruità di ogni offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anomala.

Art. 26- CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Ai sensi dell'art. 108, co. 1, del Codice, il servizio è aggiudicato sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Allegato 4	Offerta tecnica: Caratteristiche del servizio	Max 72 punti
Allegato 5	Offerta economica: Canone annuo fisso IVA esclusa	Max 12 punti
Allegato 5	Offerta economica: Prezzi offerti per i principali prodotti	Max 16 punti
Totale		100 punti

1) Offerta tecnica

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi, tenendo conto della documentazione prodotta.

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata dalla lettera Q vengono indicati i "Punteggi quantitativi" vale a dire i punteggi attribuiti in base a formule predefinite indicate nell'a Tabella "Criteri di valutazione", in corrispondenza dei criteri contraddistinti dal punteggio quantitativo.

Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti, che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

Rif.	Criterio	Punti MAX	SUB Criterio		Punti D [max]	Punti Q [max]	Punti T
A	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	34	A.1	Descrizione del modello organizzativo per la gestione della concessione	10		
			A.2	Servizio di assistenza agli utenti	8		
			A.3	Caratteristiche distributori automatici - Selezione del recipiente		4	
			A.4	Impatti ambientali della logistica		4	

Rif.	Criterio	Punti MAX	SUB Criterio		Punti D [max]	Punti Q [max]	Punti T
			A.5	Caratteristiche distributori automatici – classe di consumo energetico		8	
B	QUALITA' DEL SERVIZIO	26	B.1	Relazione tecnica su intera filiera dal rifornimento fino allo smaltimento delle apparecchiature e dei prodotti di scarto	8		
			B.2	Sostenibilità ambientale	8		
			B3.1	Distanza di approvvigionamento dei prodotti biologici – Prodotti a filiera corta geografica (come da capitolo 2.3.2.1 dei CAM)		4	
			B3.2	Distanza di approvvigionamento dei prodotti biologici – Prodotti a Km zero (come da capitolo 2.3.2.2 dei CAM)			2
			B4	Adozione di misure di gestione ambientale (come da capitolo 2.3.3.1 dei CAM)			2
			B5	Report di sostenibilità (come da capitolo 2.3.5 dei CAM)			2
C	GAMMA PRODOTTI OFFERTI	12	C.1	Prodotti appartenenti ai gruppi: A) frutta/verdura; B) succhi di frutta; C) Yogurt; D) Prodotti da forno		4	
			C.2	Prodotti Freschi		4	
			C.3	Prodotti Gluten free		4	

Criteri di valutazione

Rif.	Criterio	SUB Criterio		Descrittore
A	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	A.1	Descrizione del modello organizzativo per la gestione della concessione	<p>Descrizione del modello organizzativo per la gestione della concessione: numero di addetti assegnati alla concessione e il numero di mezzi che verranno utilizzati con particolare riferimento alla struttura dedicata al servizio.</p> <p>L'operatore economico dovrà descrivere la modalità di approvvigionamento dei distributori automatici, in particolare dovrà evidenziare il modello organizzativo (es. personale impiegato) e logistico (es. veicoli e attrezzature) per lo svolgimento del servizio volto a garantire il costante rifornimento dei distributori, anche in situazioni di maggiore affluenza dell'utenza.</p> <p>Descrizione delle attività di formazione e aggiornamento del personale; eventuale descrizione di strumenti di rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza (in caso di attuazione l'offerente si impegna a concordare con l'amministrazione termini, contenuti e modalità).</p>

Rif.	Criterio	SUB Criterio	Descrittore
		A.2 Servizio di assistenza agli utenti	L'Offerente dovrà descrivere le modalità previste per la ricezione e la gestione delle segnalazioni da parte degli utenti. Saranno valutate positivamente quelle proposte, rivolte all'utenza, che prevedano strumenti avanzati e che minimizzano i tempi per l'evasione della richiesta oltre quanto già previsto nel Capitolato: per l'invio di segnalazioni tramite qrcode e app dedicata ecc...; per il pagamento e per la restituzione degli importi dovuti all'utenza seguito di mancata erogazione dei prodotti o del resto; per la distribuzione e la restituzione dei sistemi elettronici (es. chiavetta/tessera elettronica) in grado di gestire credito a scalare.
		A.3 Caratteristiche distributori automatici - Selezione del recipiente	L'Offerente dovrà indicare, con riferimento ai distributori automatici di tipologia "Caldo", il numero di distributori automatici dotati della funzionalità per l'utenza di selezionare l'utilizzo di un proprio recipiente (es. tazza, tazzina, bicchiere, ecc.) con esclusione della caduta automatica del bicchiere. Il punteggio tecnico raggiunto dall'Offerente i-esimo sarà calcolato applicando la seguente formula: $PT_i = (X_i/N_c) * PT_{max}$ Dove: - PT _i = il punteggio tecnico assegnato all'Offerente i-esimo - X _i = numero di distributori offerti dall'Offerente i-esimo dotati della funzionalità per l'utenza di selezionare l'utilizzo di un proprio recipiente (es. tazza, tazzina, bicchiere, ecc.) con esclusione della caduta automatica del bicchiere - N _c = Numero totale di distributori automatici di tipologia "Caldo" - PT _{max} = punteggio tecnico massimo attribuibile
		A.4 Impatti ambientali della logistica	L'Offerente dovrà indicare la percentuale di veicoli a zero emissioni di CO2 rispetto al numero totale di veicoli che si impegna ad utilizzare per l'erogazione dei servizi. Il punteggio tecnico raggiunto dall'Offerente i-esimo sarà calcolato applicando la seguente formula: $P_{t_i} = X_i * P_{t_{max}}$ Dove: - P _{t_i} = il punteggio tecnico assegnato all'Offerente i-esimo - X _i = la percentuale di veicoli a zero emissioni di CO2 offerta dall'Offerente i-esimo rispetto al numero totale di veicoli che si impegna ad utilizzare per l'erogazione dei servizi - P _{t_{max}} = punteggio tecnico massimo attribuibile

Rif.	Criterio	SUB Criterio	Descrittore
		A.5 Caratteristiche distributori automatici – classe di consumo energetico	<p>L'Offerente dovrà indicare, con riferimento ai distributori automatici refrigerati (freddi + misti), la classe di consumo energetico secondo la norma EN 50597.</p> <p>A ciascun distributore automatico refrigerato verrà applicato un peso come di seguito indicato:</p> <ul style="list-style-type: none"> - classi A, B, C: peso k1 = 1 - classe D: peso k2 = 0,7 - classe E: peso k3 = 0,4 - classi F, G: peso k4 = 0,0 <p>Il punteggio tecnico raggiunto dall'Offerente i-esimo sarà calcolato applicando la seguente formula.</p> $\text{Coeff.i} = (\text{N1i} * \text{k1} + \text{N2i} * \text{k2} + \text{N3i} * \text{k3} + \text{N4i} * \text{k4}) / \text{Ntot}$ $\text{Pti} = \text{Coeff.i} * \text{Ptmax}$ <p>Dove:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pti = il punteggio tecnico assegnato all'Offerente i-esimo - N1i = numero di distributori refrigerati offerti dall'Offerente i-esimo per le classi di consumo energetico A o B o C - N2i = numero di distributori refrigerati offerti dall'Offerente i-esimo per le classi di consumo energetico D - N3i = numero di distributori refrigerati offerti dall'Offerente i-esimo per le classi di consumo energetico E - N4i = numero di distributori refrigerati offerti dall'Offerente i-esimo per le classi di consumo energetico F o G - Ntot = numero totale di distributori refrigerati offerti pari a 49 - K1 = peso assegnato ai distributori refrigerati offerti in classe di consumo energetico A, B, C - k2 = peso assegnato ai distributori refrigerati offerti in classe di consumo energetico D - k3 = peso assegnato ai distributori refrigerati offerti in classe di consumo energetico E - k4 = peso assegnato ai distributori refrigerati offerti in classe di consumo energetico F, G - Ptmax = punteggio tecnico massimo attribuibile
B	QUALITA' DEL SERVIZIO	B.1 Relazione tecnica su intera filiera dal rifornimento fino allo smaltimento delle apparecchiature e dei prodotti di scarto	L'Offerente dovrà descrivere in modo esaustivo il percorso dal rifornimento fino allo smaltimento delle apparecchiature e dei prodotti di scarto (si darà rilievo a percorso shelf-life prodotti e azioni ecosostenibili ritenute rilevanti) e le azioni per ridurre l'impatto ambientale del servizio (si darà rilievo a vicinanza di sede e deposito rispetto alla sede scolastica e ad azioni ecosostenibili ritenute rilevanti e migliorative rispetto alle prescrizioni minime contrattuali e ai CAM).
		B.2 Sostenibilità ambientale	L'operatore economico dovrà presentare un Piano di Prevenzione e Gestione circolare dei Rifiuti contenente le proposte che si impegnerà ad attuare finalizzate al miglioramento della sostenibilità ambientale in termini di prevenzione, riduzione e gestione dei rifiuti, con particolare riguardo a: le soluzioni di riduzione dell'impatto ambientale degli imballaggi/confezionamenti (es. utilizzo di materiali riciclati, riciclabili, biodegradabili, riduzione della quantità di materiale utilizzato (peso, spessore dimensione) a parità di quantità, qualità e sicurezza e del prodotto, uso di ricariche, ecc.); le modalità di gestione degli scarti organici e inorganici derivanti dall'erogazione dei prodotti dei distributori automatici, degli alimenti scaduti o di prossima scadenza (es. recupero e/o riuso dei fondi di caffè, scontistica per i prodotti di prossima scadenza, ecc.); le ulteriori soluzioni (es. tecnologiche, organizzative, ecc.) utili a ridurre i consumi energetici o altri impatti ambientali lungo il ciclo di vita. La Commissione valuterà il piano tenendo conto della riduzione dell'impatto ambientale lungo tutto il ciclo di vita dei prodotti e degli imballaggi, delle modalità e delle tempistiche di

Rif.	Criterio	SUB Criterio	Descrittore
			implementazione e della vicinanza delle azioni proposte nel Piano rispetto al luogo di produzione dello scarto.
		B3.1 Distanza di approvvigionamento dei prodotti biologici – Prodotti a filiera corta geografica (come da capitolo 2.3.2.1 dei CAM)	Prodotti a filiera corta geografica (come da capitolo 2.3.2.1 dei CAM) Indicare il numero di categorie, la tipologia e allegare schede tecniche e nutrizionali. Il punteggio sarà attribuito all'offerente che si impegna a fornire prodotti biologici da "filiera corta" per almeno una delle categorie di prodotti elencate nel Capitolato tra le "Tipologie e caratteristiche ambientali dei prodotti presenti all'interno dei distributori" del capitolo 2.2.2 dei CAM di seguito elencate: "Bevande Fredde" (capitolo 2.2.2.1), "Prodotti esotici" (capitolo 2.2.2.6), "Merende (snack) a base di latte e latticini" (capitolo 2.2.2.7), "Merende (snack) salate" (capitolo 2.2.2.8) e "Prodotti privi di glutine e prodotti privi di lattosio" (capitolo 2.2.2.11).
		B3.2 Distanza di approvvigionamento dei prodotti biologici – Prodotti a Km zero (come da capitolo 2.3.2.2 dei CAM)	Qualora, rispetto a ciascuna delle categorie di prodotti biologici da "filiera corta" offerti, l'offerente si impegni a fornire esclusivamente prodotti biologici da "km zero", saranno attribuiti ulteriori n. 2 Punti. Per quanto riguarda i prodotti realizzati con più ingredienti, si fa riferimento all'ingrediente, vale a dire la materia agricola primaria, più rappresentativo in termini di peso (come da capitolo 2.3.2.2 dei CAM).
		B4 Adozione di misure di gestione ambientale (come da capitolo 2.3.3.1 dei CAM)	È attribuito un punteggio tecnico premiante all'operatore economico in possesso della registrazione EMAS o della certificazione UNI EN ISO 14001, in corso di validità. L'offerente, se in possesso, produce certificazioni con il numero di registrazione in corso di validità o il numero di registrazione EMAS, con impegno a fornire la dichiarazione ambientale, ove richiesta.
		B5 Report di sostenibilità (come da capitolo 2.3.5 dei CAM)	È attribuito un punteggio tecnico premiante all'operatore economico che abbia redatto un report di sostenibilità coerente con i GRI Standards negli ultimi due anni. L'offerente, se in possesso, produce il report di sostenibilità aziendale che deve essere coerente con i GRI Standards.
C	GAMMA PRODOTTI OFFERTI	C.1 Prodotti appartenenti ai gruppi: A), B), C), D) Tabella prodotti sani	Presenza all'interno del singolo distributore di una percentuale almeno del 30% di prodotti rispetto al complessivo degli offerti (fatto salvo che almeno 1 prodotto è obbligatorio)
		C.2 Prodotti Freschi	Presenza all'interno del singolo distributore di una percentuale almeno del 30% di prodotti rispetto al complessivo degli offerti (fatto salvo che almeno 1 prodotto è obbligatorio)
		C.3 Prodotti Gluten free	Presenza all'interno del singolo distributore di una percentuale almeno del 30% di prodotti rispetto al complessivo degli offerti (fatto salvo che almeno 1 prodotto è obbligatorio)

Tabella prodotti sani

Prodotti con apporto energetico inferiore a 150 Kcal/porzione (OMS 2003 e standard nutrizionali relativi ai distributori automatici di cui alla Delibera di Giunta Regionale 418/2012)						
Categoria	Prodotto	Apporto grassi saturi <=a 1,5 gr./porzione	Apporto di sodio <=a 0,12 gr./100gr.	Apporto di zuccheri semplici <=a 20 gr./100 gr.	Senza zuccheri aggiunti (1)	Impiego esclusivo di oli e grassi di alta qualità nutrizionale (2)
A	Frutta fresca				X	
	Frutta secca (noci, mandorle, etc.)		X			
	Frutta essiccata/disidratata (mela, uvetta, prugne, cocco etc.)				X	

	Verdura fresca/insalate		X			X
B	Succhi di frutta / frullati di frutta/spremuta				X	
C	Yogurt e lattini fermentati			X		
D	Prodotti da forno salati (3)	X	X			X
	Prodotti da forno dolci (4)					
	Prodotti a base di cereali (5)					

(1) Saccarosio, fruttosio, glucosio, sciroppo di glucosio o fruttosio o di mais ecc...

(2) Olio EVO, mais, girasole, altri oli monoseme

(3) Crakers, taralli, schiacciatine, grissini.

(4) Merendine e biscotti

(5) Barrette di cereali, monoporzioni di cereali da colazione

Calcolo punteggio "D" discrezionale offerta tecnica

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella, per la determinazione del coefficiente variabile da zero a uno, la commissione calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari a ciascun elemento qualitativo dell'offerta al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al medesimo secondo la seguente scala:

Coefficiente Giudizio

Giudizio	Coefficiente
Assente – completamente negativo	0
Molto carente	0,1
Carente	0,2
Scarsamente adeguato	0,3
Parzialmente adeguato	0,4
Quasi adeguato	0,5
Sufficiente	0,6
Discreto	0,7
Buono	0,8
Ottimo	0,9
Eccellente	1,0

2) Offerta economica riferibile al canone

I 12 punti dell'offerta economica riferita al Canone annuo fisso € 3.000,00 soggetto ad offerta in aumento saranno attribuiti secondo la seguente formula:

$$PCR_i = 12 \times \frac{CR_i}{CR_{max}}$$

Dove:

PCR_i=punteggio attribuito al concorrente i-esimo

CR_i = canone in rialzo offerto del concorrente i-esimo

CR_{max} = valore del canone massimo offerto

3) Offerta economica riferibile al listino prodotti

I 16 punti dell'offerta economica riferita al prezzo medio per tipologia di prodotto saranno attribuiti secondo la seguente formula e suddivisi come da tabella sotto riportata:

$$PP_i = \sum_{j=1}^4 PG_{max_j} \times \frac{PG_{min_j}}{POG_{i,j}}$$

dove:

Tabella tipologia prodotti (rif. allegato offerta economica):

GRUPPO 1 Bevande Calde tipologie nn. 1, 2 e 5	GRUPPO 2 Acqua tipologie nn. 6 -7	GRUPPO 3 Bevande fredde tipologie nn. 8 – 9 – 10 - 11	GRUPPO 4 Snack dolci, salati tipologie nn. 13 -14
massimo 6 punti	massimo 2 punti	massimo 4 punti	massimo 4 punti

PPi=punteggio attribuito al concorrente i-esimo

POGi,j = **prezzo medio per ciascun gruppo di prodotti** j-esimo offerto dal singolo concorrente i-esimo

PGmax_j = punteggio economico massimo applicabile del Gruppo j

PGmin_j = Prezzo **medio** più basso offerto in gara del Gruppo j

N.B: Il concorrente deve comunque riportare un prezzo per ciascun prodotto indicato nel modello di offerta economica. I prodotti eventualmente aggiunti non concorreranno a determinarne la media.

Art. 27- AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

All'esito delle operazioni di valutazione dell'offerta economica, in seduta pubblica, l'Autorità di gara formulerà la proposta di aggiudicazione in favore della migliore offerta non anomala.

L'autorità di gara, nel caso il concorrente abbia dichiarato di applicare un contratto collettivo differente ma equivalente rispetto a quello della stazione appaltante, procede prima dell'aggiudicazione, a verificare, ai sensi dell'articolo 11, comma 4 del Codice, l'equivalenza delle tutele del contratto collettivo dichiarato dal concorrente rispetto a quello indicato dalla stazione appaltante, anche con le modalità di cui all'articolo 110 del Codice. In caso non sia riscontrata tale equivalenza si richiede l'impegno del concorrente di applicare il contratto collettivo indicato dalla stazione appaltante.

Per il rispetto dell'equivalenza si tiene conto in particolare dei parametri di cui alla Circolare dell'Ispettorato del Lavoro n. 2 del 28/07/2020.

L'aggiudicazione è disposta all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti dal presente disciplinare ed è immediatamente efficace. In caso di esito negativo delle verifiche, si procede all'esclusione, alla segnalazione all'ANAC ed allo scorrimento della graduatoria.

Per motivate ragioni, l'Istituto potrà disporre l'esecuzione del contratto prima della stipula ovvero l'esecuzione d'urgenza ai sensi dell'art. 17, commi 8 e 9 del Codice.

Il contratto è stipulato entro 30 giorni dall'aggiudicazione, salvo quanto previsto dall'articolo 18 comma 2 del Codice. L'Impresa aggiudicataria è tenuta alla presentazione di tutta la documentazione occorrente per la stipulazione del contratto d'appalto entro 20 giorni dalla data del ricevimento della relativa richiesta.

All'atto della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dagli artt. 53, comma 4 e 106 del Codice.

Sono a carico dell'aggiudicatario anche tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse relative alla stipulazione del contratto senza possibilità di rivalsa nei riguardi della stazione appaltante.

Art. 28- TERMINI DI PAGAMENTO DEI CANONI

I canoni contrattuali fissi e variabili previsti dall'art. 3 dovranno essere corrisposti al domicilio della Provincia entro e non oltre 15 giorni dalla data della richiesta che verrà trasmessa via PEC dalla Provincia in forma posticipata al termine di ciascuna annualità contrattuale unitamente all'emissione di regolare fattura.

Il pagamento dovrà avvenire mediante bonifico bancario sul conto corrente IBAN IT 70 S 01030 13004 000002193 478 - Monte dei Paschi di Siena, intestato alla Provincia di Ferrara o altro conto che sarà indicato dalla Provincia. Il Concessionario si impegna espressamente a trasmettere copia dell'attestazione di ogni avvenuto pagamento alla Provincia entro i tre giorni lavorativi successivi dal pagamento medesimo via PEC all'indirizzo provincia.ferrara@cert.provincia.fe.it o ad altro recapito che sarà indicato dalla Provincia.

In caso di pagamento del canone oltre la data di scadenza ed in difetto di giustificati motivi, il Concessionario sarà tenuto a corrispondere a titolo di penalità gli interessi calcolati applicando alla rata dovuta il tasso legale vigente.

In caso di mancato pagamento del canone oltre il novantesimo giorno successivo alla scadenza ed in difetto di giustificati motivi, la Provincia, previa messa in mora, potrà disporre unilateralmente la revoca della concessione, fatto salvo comunque l'obbligo del pagamento dei canoni dovuti e della penale prevista per il ritardato pagamento di

cui al comma precedente.

Art. 29- INTERRUZIONE E/O SOSPENSIONE TEMPORANEA DEL SERVIZIO

Il Concessionario dovrà garantire la continuità del servizio.

Le interruzioni parziali del servizio per guasti o per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna, se comunicate tempestivamente all'Istituto scolastico.

Saranno consentite interruzioni temporanee nell'esecuzione del servizio nei seguenti casi:

- scioperi del personale del Concessionario: in caso di sciopero del personale, agitazioni sindacali, ecc. che rendano impossibile il regolare svolgimento del servizio, il Concessionario dovrà darne notizia agli utenti e all'Istituto con un anticipo di almeno 7 giorni o, comunque, non appena egli ne abbia conoscenza; in tal caso, saranno concordate le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati, al fine di garantire le prestazioni minime per il regolare svolgimento del servizio;
- in caso di guasto bloccante di apparecchiature o attrezzature: dovranno, comunque, essere garantite le prestazioni minime per il regolare svolgimento delle attività. Anche in questo caso, potranno essere concordate, tra il Concessionario e l'Istituto, in via straordinaria, le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati;
- interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore: le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore o per qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Concessionario, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato (ad esempio la mancanza di acqua o energia elettrica e/o per qualsiasi emergenza tecnica e organizzativa), non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

In ogni caso il Concessionario non potrà sospendere il servizio eccedendo irregolarità di controprestazioni.

Salvo quanto previsto in questo articolo, l'interruzione o sospensione del servizio per decisione unilaterale del Concessionario costituisce inadempimento contrattuale che, previa messa in mora, comporterà la risoluzione del contratto. In tal caso l'Istituto procederà all'incameramento della cauzione definitiva, fatta comunque salva la facoltà di procedere nei confronti del Concessionario per tutti gli oneri conseguenti e derivanti dalla risoluzione contrattuale, compresi i maggiori oneri contrattuali eventualmente sostenuti dall'Istituto e conseguenti a quelli derivanti dal nuovo rapporto contrattuale.

Art. 30- INADEMPIMENTI E PENALI

Qualora fosse riscontrata una violazione delle prescrizioni di cui al presente capitolato, l'Istituto procederà a comunicare al Concessionario per iscritto l'accertamento della stessa.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali che danno luogo all'applicazione delle penali di cui al presente capitolo saranno contestati per iscritto a mezzo PEC all'affidataria, la quale dovrà comunicare per iscritto a mezzo PEC le proprie controdeduzioni nel termine massimo di giorni 15 (quindici) naturali e consecutivi dalla contestazione. Qualora dette deduzioni non siano accoglibili a insindacabile giudizio dell'Amministrazione, ovvero non vi sia stata risposta o la stessa non sia giunta nel termine indicato, saranno applicate al Fornitore le penali previste.

Al raggiungimento di n. 3 accertamenti negli ultimi 12 mesi l'Istituto potrà, a suo insindacabile giudizio e valutata la gravità degli inadempimenti, revocare la concessione con effetto immediato.

La concessione decade in caso di messa in liquidazione, stato di fallimento, concordato preventivo, stati di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento, o altri casi di cessione di attività o cessazione della impresa concessionaria, salvo che nei casi in cui il Codice consente la prosecuzione del contratto.

Indipendentemente dalle previsioni contrattuali, è prevista la risoluzione del contratto di concessione in qualsiasi momento, qualora ricorrano gravi motivi accertati dall'Istituto con rilevanza penale e/o civile.

Costituisce grave inadempimento la mancata attivazione per tutta la durata del contratto di un'adeguata polizza assicurativa RCT/RCO per danni arrecati a terzi compresi i propri dipendenti e soci in occasione dell'espletamento del servizio.

Fuori dai casi di risoluzione espressa, in caso di inadempimento nell'esecuzione delle obbligazioni contrattuali o di compimento da parte del Concessionario di condotte che abbiano compromesso o che siano tali da compromettere il servizio o nuocere al decoro, l'Istituto, fatto salvo il risarcimento del maggior danno, avrà la facoltà di richiedere alla Provincia l'applicazione nei confronti del Concessionario di penali adeguate all'importanza e alla gravità dell'infrazione.

In presenza delle violazioni e/o inadempienze di seguito descritte, l'Istituto applicherà le seguenti penali:		Importo penale
A	Mancato rispetto dei termini per l'effettivo avvio del servizio di distribuzione di prodotti	€ 40,00 per ogni giorno consecutivo e continuo di ritardo
B	Inadempimenti e violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali in tema d'igiene e sicurezza degli alimenti, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio	€ 300,00 per ogni violazione accertata
C	Presenza nei distributori di prodotti con validità oltre la data di scadenza entro la quale il prodotto deve essere consumato	€ 100,00 per ogni violazione accertata
D	Rifornimento dei distributori automatici con prodotti non conformi a quelli indicati nel catalogo dei prodotti e in violazione dei divieti prescritti dal presente capitolato e dalla normativa vigente	€ 50,00 per ogni violazione accertata
E	Presenza nei distributori di bevande, snack, bottigliette, lattine, bicchieri e palette non conformi alle caratteristiche previste dal presente capitolato o in violazione dei divieti prescritti dalla normativa vigente	€ 50,00 per ogni violazione accertata
F	Presenza di generi alimentari non compresi nel progetto tecnico e non autorizzati	€ 50,00 per ogni giornata di violazione accertata
G	Mancato rifornimento o mancato intervento di pulizia o assistenza in caso di guasti	€ 40,00 per ogni giorno consecutivo e continuo di ritardo

Art. 31- REVOCA DELLA CONCESSIONE E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Istituto, fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti, potrà risolvere di diritto il contratto, ai sensi dell'art. 1456 c.c., previa comunicazione da farsi al Concessionario via Pec, nei seguenti casi:

- a) qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti di ordine generale, d'idoneità professionale, di capacità economica e finanziaria e di capacità tecnica e professionale;
- b) sospensione del servizio da parte delle autorità di vigilanza competenti;
- c) manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio, a totale incondizionato giudizio dell'istituto;
- d) ritardo nell'avvio del servizio superiore a 30 giorni rispetto al termine convenuto, eventualmente prorogato;
- e) grave inadempienza accertata alle norme di legge riguardanti la prevenzione degli infortuni, la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro;
- f) esecuzione del servizio con personale non regolarmente assunto o contrattualizzato e irregolarità, di qualsiasi tipo, riguardanti gli obblighi retributivi, contributivi e assicurativi nei confronti del personale;
- g) interruzione parziale o totale del servizio senza giustificato motivo fuori dalle modalità consentite dal presente capitolato;
- h) cessione, anche parziale, del contratto;
- i) apertura di una procedura di fallimento, liquidazione, concordato preventivo ed equivalenti a carico del Concessionario salve le ipotesi di continuità previste dal Codice;
- l) inosservanza degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari;
- m) qualora l'importo delle penali applicate dovesse superare il 10% del valore economico massimo dell'importo del contratto, ai sensi dell'art. 126, comma 1 del D.Lgs. 36/2023;
- n) mancata reintegrazione delle cauzioni eventualmente escusse entro il termine di 15 giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Istituto;
- o) qualora il Concessionario, in qualsiasi momento, sia sprovvisto della copertura assicurativa richiesta;
- p) reiterati e gravi inadempimenti e violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali, in tema d'igiene degli alimenti e di sicurezza, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;
- q) presenza nei distributori automatici di bevanda alcolica o superalcolica e/o tabacchi o prodotti analoghi;
- r) dopo n. 3 contestazioni formali, intervenute nell'arco di 12 dodici mesi, per le quali non siano pervenute o non siano state accolte, da parte dell'Istituto le giustificazioni del Concessionario;
- s) qualora ogni altra fattispecie d'inadempimento e/o irregolarità faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il contratto, a totale incondizionato giudizio dell'Istituzione Scolastica.

La risoluzione del Contratto farà sorgere a favore dell'Istituto:

- la facoltà di procedere all'esecuzione in danno del Concessionario, fatto salvo il diritto al risarcimento

dell'eventuale maggior danno; l'esecuzione in danno non esime il Concessionario dalla responsabilità civile e penale in cui lo stesso possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione;
- il diritto di affidare a terzi il servizio, in danno del Concessionario, fatto salvo il diritto al risarcimento delle maggiori spese, comprese eventuali differenze di canone e/o oneri per indizione nuova procedura di selezione.

Per quanto non espressamente previsto nel presente articolo si applicano le disposizioni di cui all'art. 190 del D.Lgs. 36/2023.

Art. 32- GARANZIA PROVVISORIA

Non richiesta

Art. 33- GARANZIA DEFINITIVA

L'Operatore Economico, ai sensi dell'art. 53, comma 4 del D. Lgs. 36/2023, dovrà presentare a garanzia delle obbligazioni assunte con il contratto e al momento della stipula dello stesso, idonea cauzione definitiva per un importo pari al 5% dell'importo contrattuale. La garanzia fideiussoria garantirà per il mancato o inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dall'Operatore Economico aggiudicatario, anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali.

In caso di inadempienze dell'Appaltatore per l'inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza dei lavoratori che espletano la prestazione, la Stazione Appaltante ha il diritto di avvalersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'Appaltatore.

La garanzia, ai sensi dell'art. 53, comma 3 del Codice, può essere costituita sotto forma di cauzione oppure di fideiussione con le modalità di cui all'articolo 106 del medesimo codice dovrà essere prestata mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa che dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del Codice civile e la sua operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta della Stazione Appaltante. Le fideiussioni devono essere conformi allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico di concerto con il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti e previamente concordato con le banche e le assicurazioni o loro rappresentanze. La garanzia dovrà avere durata temporale almeno pari alla durata del contratto e dovrà, comunque, avere efficacia fino ad apposita comunicazione liberatoria da parte della Stazione Appaltante con la quale verrà attestata l'assenza oppure la definizione di ogni eventuale eccezione e controversia.

La garanzia sarà svincolata, su richiesta, al termine del contratto, previa deduzione di eventuali crediti dell'Amministrazione, per quanto di ragione, verso il Concessionario, a seguito della piena ed esatta esecuzione delle obbligazioni contrattuali.

Qualora l'ammontare della garanzia definitiva si riduca per effetto dell'applicazione di penali, o per qualsiasi altra causa, il Concessionario deve provvedere al reintegro entro il termine di 15 (quindici) giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata da parte dell'Amministrazione.

In caso di inadempimento delle obbligazioni previste nel presente articolo l'Amministrazione ha facoltà di dichiarare risolto il contratto.

Art. 34- TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI RELATIVO ALLA FASE DI AFFIDAMENTO

I dati raccolti sono trattati e conservati ai sensi del Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, del decreto legislativo 30 giugno 2003, n.196 recante il "Codice in materia di protezione dei dati personali" e ss mm e ii, del decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/21 e dei relativi atti di attuazione.

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento europeo n. 679/2016, la Provincia di Ferrara, in merito all'utilizzo dei dati personali, per la procedura in oggetto, informa che:

Il Titolare del trattamento dei dati personali di cui alla presente Informativa è la Provincia di Ferrara, con sede in Largo Castello 1 - 44121 Ferrara - P.E.C. provincia.ferrara@cert.provincia.fe.it - tel. 0532/299111.

Il Responsabile della protezione dei dati è la Società Lepida S.C.p.A. (segreteria@pec.lepida.it).

Il trattamento dei dati avverrà nel rispetto dei principi e di quanto disposto dal Regolamento europeo n. 679/2016 entrato in vigore il 25/05/2018.

I dati personali sono trattati da personale interno ed esterno autorizzato al trattamento, a cui sono impartite idonee

istruzioni in ordine a misure, accorgimenti, modus operandi, tutti volti alla concreta tutela dei dati personali, in ottemperanza al “Modello organizzativo in materia dei dati personali” approvato dalla Provincia di Ferrara con Decreto del Presidente n. 55 del 13 giugno 2018.

I dati richiesti sono raccolti al fine dello svolgimento della gara, dell’aggiudicazione e dell’esecuzione del contratto di che trattasi e le modalità di trattamento ineriscono alla verifica dell’idoneità alla partecipazione dei concorrenti.

Gli interessati al trattamento dei dati personali hanno diritto, fatta salva l’esistenza di motivi legittimi da parte del Titolare:

- di accesso ai dati personali;
- di ottenere la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguardano;
- di opporsi al trattamento;
- di proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali.

A tal fine possono rivolgersi al Titolare del trattamento Provincia di Ferrara e al Responsabile della protezione dei dati.

Il trattamento dei dati potrà essere effettuato sia manualmente, sia attraverso l’ausilio di mezzi elettronici. I dati possono essere comunicati a soggetti terzi, pubblici e privati, in ottemperanza a obblighi di legge o di regolamento. I dati raccolti possono essere altresì trattati da soggetti esterni, cui la Provincia affida servizi inerenti alla finalità indicata. In tal caso i soggetti stessi sono individuati come Responsabili esterni che assicurano livelli di capacità ed affidabilità tali da garantire il rispetto delle vigenti disposizioni in materia di trattamento di dati personali, compresa la sicurezza dei dati.

I dati saranno conservati presso gli Uffici che hanno raccolto il dato stesso fino al perseguimento della finalità sopra menzionata.

Saranno successivamente trattati ai sensi della normativa vigente in materia di archiviazione e conservazione dei documenti.

Art. 35- TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI RELATIVO ALLA FASE ESECUTIVA

Le Parti si obbligano a rispettare le disposizioni di cui al Regolamento (UE) 679/2016 (GDPR) del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016, nonché al D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 e s.m.i., e ad adottare tutte le misure di salvaguardia prescritte e ad introdurre quelle altre che il Garante dovesse disporre.

I dati forniti saranno trattati esclusivamente ai fini dello svolgimento dell’attività istituzionale dell’Amministrazione Scolastica. Il conferimento dei dati richiesti ha natura obbligatoria. I dati e i documenti saranno rilasciati agli organi competenti che ne facciano richiesta nell’ambito dei procedimenti che riguardano l’esecuzione del contratto. Il trattamento dei dati avverrà mediante strumenti, anche informatici, idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza. I diritti spettanti all’interessato sono quelli previsti dal GDPR EU 679/2016.

Titolare del trattamento

Titolare del trattamento dei dati, è I.I.S. F.lli Taddia con sede in via G. Baruffaldi nc 10 – 44021 Cento (Ferrara), email: feis01400g@istruzione.it - pec: feis01400g@pec.istruzione.it

Il Responsabile della Protezione dei Dati (RPD) è la società Edu Consulting s.r.l. nella persona del Dott. Gianluca Apicella Fiorentino, c.f. PCLGLC66B20E506Z e-mail: gdpr@educonsulting.it - tel. 334721961

Trasferimento dei dati

L’Amministrazione Scolastica non trasferirà i dati personali in Stati terzi non appartenenti all’UE.

Periodo di conservazione dei dati

L’Amministrazione Scolastica conserva i dati personali dell’interessato fino a quando sarà necessario o consentito alla luce delle finalità per le quali i dati personali sono stati ottenuti.

I criteri usati per determinare i periodi di conservazione si basano su: a) durata del rapporto contrattuale b) obblighi legali gravanti sul titolare del trattamento, con particolare riferimento all’ambito fiscale e tributario c) necessità o opportunità della conservazione, per la difesa dei diritti dell’Amministrazione Scolastica d) previsioni generali in tema di prescrizione dei diritti.

Con riferimento al contraente, i dati personali sono conservati per tutta la durata del contratto e per i successivi dieci anni dalla data della cessazione del rapporto contrattuale.

I dati personali possono essere conservati per un periodo maggiore, qualora se ne ponga la necessità per una legittima finalità, quale la difesa, anche giudiziale, dei diritti dell’Amministrazione Scolastica; in tal caso i dati personali saranno conservati per tutto il tempo necessario al conseguimento di tale finalità.

Diritti dell’interessato

L’interessato dispone dei diritti specificati negli articoli da 15 a 22 del GDPR.

L'interessato può esercitare questi diritti inviando una richiesta alla pec dell'Amministrazione Scolastica. Nell'oggetto l'interessato dovrà specificare il diritto che si intende esercitare, per quale finalità sia o si suppone che i suoi dati siano stati raccolti dall'Amministrazione Scolastica e dovrà allegare, se la richiesta non proviene da casella pec intestata all'interessato, un proprio documento di identità.

Diritto di reclamo

L'interessato ha altresì il diritto di proporre reclamo al Garante della privacy, raggiungibile sul sito www.garanteprivacy.it.

Inesistenza di un processo decisionale automatizzato

L'Amministrazione Scolastica non adotta alcun processo automatizzato, compresa la profilazione di cui all'art. 22, paragrafi 1 e 4, GDPR.

Dati giudiziari

I dati giudiziari sono oggetto di trattamento ai fini della verifica delle autodichiarazioni fornite, in coerenza con quanto disposto dal D.P.R. n. 445/2000.

Art. 36- ULTERIORI PRESCRIZIONI

L'Istituto si riserva la facoltà insindacabile di non dar luogo alla gara stessa o di prorogare la data del procedimento, dandone comunque comunicazione ai concorrenti, inoltre si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione della gara qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto o, se aggiudicata, di non stipulare il contratto senza che gli stessi concorrenti possano avanzare alcuna protesta, diritto o titolo al riguardo.

Si procederà all'espletamento della gara ed all'aggiudicazione anche quando sia pervenuta una sola offerta valida e congrua.

Nei casi di cui all'art. 124, comma 1 del Codice, l'Istituto si riserva di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del servizio. Il nuovo affidamento avviene alle condizioni proposte dall'operatore economico interpellato.

Le controversie tra l'Istituto, la Provincia e il Concessionario che non si siano potute comporre in via bonaria saranno devolute alla giurisdizione amministrativa od ordinaria secondo quanto previsto dall'art. 133 del D.Lgs. 2 luglio 2010, n. 104 (Codice del processo amministrativo).

Per quanto non previsto nel presente atto e nel D.Lgs. 36/2023, le parti fanno riferimento alle disposizioni del codice civile ed alle leggi e regolamenti vigenti in materia di concessioni.

È escluso il giudizio arbitrale.

Responsabile della fase di affidamento
Dirigente del Settore Appalti, Gare e Patrimonio
Dott. Andrea Aragusta