



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



Liceo Classico Statale "Ludovico Ariosto"
via Arianuova n. 19 – 44121 Ferrara
Amministrazione Aggiudicatrice



PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DI BEVANDE CALDE, FREDDE, SNACK E ALIMENTI FRESCHI (PANINI E PRODOTTI DA FORNO) DA DISTRIBUIRE MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRESSO IL LICEO CLASSICO STATALE “LUDOVICO ARIOSTO” DI FERRARA PER LA DURATA DI ANNI DUE 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, Liceo Classico Statale “Ludovico Ariosto” con sede a Ferrara (FE) in via Arianuova n. 19 – 44121 Ferrara, con determinazione prot. n. 14259 del 09/11/2024 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, vivande confezionate e prodotti freschi (prodotti da forno e panini) mediante distributori automatici da posizionare all’interno della propria sede per la durata di anni due decorrenti dalla data di consegna del servizio**, tenendo conto delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali relative ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al Decreto 9 aprile 2025 del Ministero dell’Ambiente e della Sicurezza Energetica, pubblicato in Gazzetta Ufficiale Serie Generale n. 96 del 26-4-2025 recante “Aggiornamento dei Criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili, di cui al decreto 6 novembre 2023.”, entrati in vigore il 26/5/2025. A seguire il link dove è possibile consultare il testo coordinato dei CAM vigenti: <https://gpp.mase.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. 10607 del 29/11/2024, svolge nel presente appalto la funzione di Stazione Appaltante per conto dell’Istituto.

La Provincia di Ferrara, in qualità di ente gestore ai sensi della L. 23/96 degli immobili utilizzati dal Liceo Classico Statale “Ludovico Ariosto” con sede a Ferrara (FE) in via Arianuova n. 19 – 44121 Ferrara 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.

La concessione in oggetto verrà affidata 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.

Scadenza del termine per la presentazione delle offerte: ore 23:59 del giorno 31/07/2025.

La prima seduta di gara, svolta tramite la piattaforma per le gare telematiche denominata SATER di Intercent-ER, è fissata per le ore **9:30 del giorno 01/08/2025.**

Il Responsabile unico del progetto è la Prof.ssa Isabella Fedozzi, Dirigente scolastico del Liceo Classico Statale “L. Ariosto” di Ferrara.

Il Responsabile Stazione Appaltante per l'affidamento, ai sensi dell'art. 15 comma 9 del D.lgs. 36/2023 e della delibera ANAC n. 255 del 24/05/2024, è il Dott. Andrea Aragusta, Dirigente del Settore Appalti, Gare e Patrimonio della Provincia di Ferrara e Autorità di gara.

CPV prestazione principale: 42933000-5 Distributori automatici

CPV prestazione accessoria: 55900000-9 - Servizi di vendita al dettaglio (distribuzione giornaliera di prodotti freschi attraverso i distributori automatici)

Codice NUTS del luogo principale per l'esecuzione del servizio: ITD56

Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro applicabile: CCNL Commercio Terziario, settore distribuzione e servizi (Codici H011, H012, H016).

L'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione di uno dei contratti collettivi nazionali sopra indicati e relativi accordi territoriali, 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 e ALLEGATO I.01) e, ai fini dell'aggiudicazione su richiesta della Stazione Appaltante, si impegna a dimostrarne l'equipollenza dei parametri previsti dall'allegato I.01 del Codice con analitica relazione comparativa.

Ai sensi dell'art. 58 del D.Lgs. 36/2023, la concessione non è suddivisa in lotti in quanto i servizi sono svolti dall'operatore all'interno degli edifici scolastici con presenza massiccia di allievi e conseguente necessità di minimizzare le interferenze.

Art. 1- PIATTAFORMA TELEMATICA

1.1 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.

1.2 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”.

1.3 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

2.1 Documenti di gara

La documentazione di gara, approvata con determina della CUC Provincia di Ferrara n. 1145 del 30/06/2025, 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;
- Allegato 8: DUVRI.

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).

2.2 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.

2.3 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 avvalimento, 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

L'oggetto è l'affidamento in concessione del servizio di distribuzione di bevande calde, fredde, snack e di alimenti freschi di giornata mediante distributori automatici presso il Liceo Classico Statale "Ludovico Ariosto" di Ferrara.

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

Valore dell'appalto:

- **€ 139.900,00 IVA esclusa (di cui € 27.000,00 per costi di manodopera).**

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze stimato in euro 0,00 come da DUVRI predisposto dall'Istituto (**Allegato 8**), è interamente a carico del Concessionario. All'inizio del servizio il Concessionario sarà tenuto a coordinarsi con il RSPP dell'Istituto per l'eventuale aggiornamento e revisione del DUVRI.

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 € 10.000,00 più IVA 22% soggetto ad offerta in aumento;**
- **Canone variabile annuo per ciascun distributore installato di bevande calde € 379,99 più IVA 22%;**
- **Canone variabile annuo per ciascun distributore installato di bevande fredde, frutta fresca e macedonie, gelati, erogatori acqua € 209,88 più IVA 22%;**
- **Canone variabile annuo per ciascun distributore installato di alimenti secchi e piatti (anche misti con distribuzione di bevande fredde) € 105,16 più IVA 22%;**
- **Canone variabile annuo per ciascun distributore cambia monete e carica-chiavette € 10,50 più IVA 22%.**

Il canone variabile 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 iniziale fisso e variabile sarà riproporzionato in ragione della frazione di anno solare decorrente dall'inizio del servizio fino al 31/12/2025.

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. Le modalità di materiale riscossione saranno successivamente comunicate al concessionario.

La dislocazione dei distributori potrà variare in più o in meno in corso di contratto in conseguenza dell'ampliamento o della riduzione delle sedi utilizzate, senza alcun onere a carico dell'Istituto.

Qualora nel corso del contratto si verifichi la necessità di una temporanea sospensione o riduzione del servizio (es. per l'esecuzione di lavori edili di manutenzione) si opererà una proporzionale riduzione del canone.

Il contratto non è soggetto a tacito rinnovo e cesserà alla sua naturale scadenza senza obbligo di disdetta. L'Istituto scolastico si riserva ai sensi dell'art. 120, comma 11 del D.Lgs. 36/2023 la possibilità di richiedere una proroga tecnica per il tempo strettamente necessario alla conclusione della nuova procedura.

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 del codice;
- 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. 7** distributori di bevande calde, caffè miscela top e miscela base, caffè decaffeinato, the, cioccolata + altre eventuali bevande calde,
- **n. 20** distributori misti di snack dolci, salati e alimenti freschi, bevande fredde quali acqua e altre bevande;
- **n. 2** distributori di acqua depurata;
- **n. 3** dispositivi per ricarica chiavette.

I distributori verranno installati presso le seguenti sedi come da **planimetrie allegato 4** al presente disciplinare:

- Sede via Ariano n. 19 - 44121 Ferrara:

- n. 4 distributori di bevande calde, caffè miscela top e miscela base, caffè decaffeinato, the, cioccolata + altre eventuali bevande calde;
- n. 10 distributori misti di snack dolci, salati, alimenti freschi, bevande fredde quali acqua e altre bevande;
- n. 4 distributore bevande fredde quali acqua e altre bevande;
- n. 1 distributore acqua depurata per borracce;
- n. 2 dispositivo per ricarica chiavette.

- Sede via Dosso Dossi n. 4 – 44121 Ferrara:

- n. 3 distributori di bevande calde, caffè miscela top e miscela base, caffè decaffeinato, the, cioccolata + altre eventuali bevande calde;
- n. 6 distributori misti di snack dolci, salati, alimenti freschi, bevande fredde quali acqua e altre bevande;
- n. 1 distributore acqua depurata per borracce;
- n. 1 dispositivo per ricarica chiavette.

N.B. La collocazione dei distributori nelle due sedi potrebbe subire variazioni al momento non prevedibili.

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 1.400 allievi.

La settimana lavorativa a partire dall'AS 2025-2026 è articolata su 5 giorni (lunedì – venerdì). I giorni di lezione in genere sono 200, come da calendario scolastico regionale, e il servizio viene erogato tutti i giorni dalle ore 7:30 del mattino fino alle ore 17:30.

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 (allegato 4)** con il posizionamento dei distributori sono allegati 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 OBBLIGATORIO

La particolare articolazione del servizio richiede, **a pena di esclusione**, l'effettuazione di un sopralluogo obbligatorio presso le sedi interessate.

Il sopralluogo può essere effettuato su appuntamento dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 13.00.

La richiesta deve essere inoltrata tramite Pec, **all'indirizzo** fepe020005@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 (uno) giorno di anticipo.

L'Istituto rilascia attestazione di avvenuto sopralluogo. **Non è richiesto di caricare tale attestazione nella documentazione di gara.**

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 il rifornimento giornaliero 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. Considerato che di fatto si verifica frequentemente l'esaurimento dei

prodotti già nella prima parte della giornata e che l'orario scolastico si prolunga almeno fino alle 17:30, il Concessionario è tenuto a monitorare la situazione e ad effettuare più rifornimenti secondo necessità anche in corso della stessa giornata;

- b) indicare, su ciascun distributore automatico, mediante apposizione di avviso o adesivo, il recapito telefonico da contattare per anomalie/assistenza;
- c) 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 cadenze previste dai CAM paragrafo 2.2.5;
- d) eseguire almeno 1 (uno) intervento annuale di risanamento ambientale, pulizia e igienizzazione straordinari del distributore (interno e gruppo frigo);
- e) 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;
- f) 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;
- g) eseguire la manutenzione programmata con la frequenza prevista dal calendario trasmesso al DEC e comunque non inferiore a 1 (uno) intervento annuo;
- h) 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);
- i) 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;
- j) garantire l'erogazione dei prodotti proposti in sede di Offerta Tecnica;
- k) 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.

Eventuali nuove installazioni saranno concordate tra il Concessionario e il DEC previa approvazione del DEC, sulla base dei consumi, delle succursali nuove assegnate e di altre variabili opportunamente valutate.

L'Istituto e la Provincia sono sollevati 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 l'Istituto – 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 – d'accordo con il RUP – potrà procedere con la rimozione del distributore, con corrispondente adeguamento dei canoni.

I distributori dovranno rispondere ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al Decreto 9 aprile 2025 del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica (<https://gpp.mase.gov.it/CAM-vigenti>) nonché all'Offerta Tecnica proposta in sede di gara.

L'offerta tecnica del candidato è costituita da una relazione descrittiva relativa:

- a) al modello organizzativo per la gestione complessiva della concessione;
- b) alla qualità e completezza del servizio offerto relativamente alla preparazione, distribuzione e rifornimento dei prodotti freschi nei distributori automatici.

Tale **relazione, con riferimento ai CAM vigenti**, relativi sia alle caratteristiche dei prodotti offerti che alle **caratteristiche dei distributori**, illustra la sostenibilità tecnica ed economica della proposta e descrive le scelte adottate in merito alla logistica del servizio e alla fornitura dei prodotti. **Alla relazione vanno allegati le schede tecniche dei principali prodotti offerti e delle macchine distributrici che si intende installare.**

I distributori dovranno:

- essere di ultima generazione, **di fabbricazione non anteriore all'anno 2016**, 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 codice QR dell'Agenzia delle Entrate, 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 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. I distributori devono essere dotati di doppia campana per consentire di offrire due miscele diverse.

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.

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.

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), ammoniacca (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.

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 d'acqua e le vaschette in PET utilizzate per i prodotti offerti, contengono almeno il 10% di PET riciclato (R-PET). Le lattine sono realizzate in alluminio riciclabile.

Manutenzione delle apparecchiature e riduzione dei consumi energetici

Entro 30 giorni dalla decorrenza contrattuale e, successivamente, a cadenza annuale, è trasmesso al DEC 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 HACCP di CONFIDA ed. 2018 validato dal Ministero della Salute sulla base del Regolamento (CE) n. 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Comunicazione

I contenuti, modalità e tipologie della comunicazione sono condivisi e concordati con il DEC.

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 qualora la medesima non eroghi 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;
- 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.

Selezione prodotti e gestione resti

Devono essere proposti distributori con funzionamento a chiave ricaricabile da distributore e ulteriori strumenti di pagamento offerti in sede di gara (es: App, 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%; 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.

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 offerte in sede di gara.**

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 biologici secondo le disponibilità.

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 (R-PET) per almeno il 25%.

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

I panini e i prodotti da forno artigianali devono essere freschi di giornata. Almeno una linea deve essere realizzata con pane privo di grassi e di conservanti. Sono ammessi i "prodotti tipici ferraresi" (coppia, mezza coppia, panino, ricciola ed altri dolci tipici) in quanto riconosciuti con il marchio di Denominazione Comunale di Origine (DeCO) dal Comune di Ferrara, il cui disciplinare garantisce origine e qualità del prodotto, realizzato secondo le tradizionali tecniche di panificazione.

Grammatura minima dei prodotti e tipologia indicativa (l'Istituto concorderà con il Concessionario le caratteristiche e la tipologia dei prodotti freschi):

Piadinette, focacce ripiene
Tramezzini (2 pezzi)
Mela confezionata a norma di legge
Panino all'olio gr. 80 farcito con cotto/crudo/salame/vegetariano verdura fresca con o senza maionese gr. 35
Panino arabo da gr. 130 farcito con cotto e formaggio/pomodoro e mozzarella/tonno/insalata/crema gamberi gr 45
Pinzone con cotto/formaggio e crema di funghi/arrostato e maionese gr.140
Ricciola salata fresca gr. 120
Ricciola farcita cotto/speck/crudo gr. 140
Pizza margherita gr. 120
Brioche farcita cioccolato/crema
Formaggio grana
Yogurt vasetto 125 ml

Il pane e, se presenti, altri prodotti da forno quali 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).

Con particolare riferimento ai prodotti freschi, il Concessionario garantisce la consegna ed il ritiro dell'inventario giornalmente.

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 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 salati presenti in ciascun distributore di merende salate, almeno una linea 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 di almeno un prodotto 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 di categoria 1 (uova biologiche o da allevamento all'aperto) o, in subordine, di categoria 2 (uova da allevamento a terra in capannoni).

Prodotti privi di glutine e prodotti privi di lattosio

Riguardo ai prodotti privi di glutine e ai 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.

Bevande calde

I distributori dovranno erogare, obbligatoriamente, prodotti rispondenti ai seguenti requisiti minimi:

- caffè, caffè d'orzo, tè, 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 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 tè: gr. 14 di tè
- 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 riciclato minimo 10% (R-PET) capacità lt 0,5
- b) Acqua frizzante: Bottiglie PET riciclato minimo 10% (R-PET) capacità lt 0,5
- c) Bibite in lattina da cl 33
- d) Bibite in Brick da ml 200

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

Distributori d'acqua microfiltrata per borracce

Sono previsti due (2) distributori d'acqua microfiltrata per borracce (n.1 per la sede Arianuova e n. 1 per la sede Dosso Dossi) dotati di filtro argentizzato antibatterico a 0,3 micron per azzerare la carica batterica, lampada a raggi UV per la sanificazione dell'ugello di uscita e getto di vapore per la sanificazione del vano di erogazione prima di ogni consumazione, dotati di chiavetta o tramite app, per ottenere una ricarica di acqua fresca microfiltrata nella propria borraccia.

Scadenza

Tutti 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’Istituto si riserva in ogni momento di procedere a controlli qualitativi e quantitativi dei prodotti erogati al fine di verificarne la rispondenza alle caratteristiche dichiarate in sede di offerta o minime di legge. 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.

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 apposito progetto da condividere con il direttore dell’esecuzione del contratto dell’Istituto, 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.

Rifiuti generati dalla gestione del servizio

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti generati dalla gestione del servizio è a totale carico del concessionario, nel rispetto della normativa vigente e secondo le modalità di raccolta differenziata stabilite dal Comune in cui detti rifiuti dovranno essere conferiti.

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

Per consentire un corretto recupero dei diversi materiali, l’Istituto 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.

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 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 delle penali previste dal presente Capitolato;
- a predisporre le targhette con i prezzi riferiti ai singoli prodotti in modo conforme al catalogo dei prodotti e al relativo listino prezzi offerto in sede di gara e le targhette riguardanti i prodotti per celiaci;
- 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 almeno n. 27 distributori automatici nei locali dell’Istituto (18 nella sede e 9 nella succursale) + (n. 3 dispositivi per ricarica chiavetta di cui n. 2 in sede e n.1 nella succursale)**, 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 effettuare, a proprie spese, la manutenzione ordinaria e straordinaria dei distributori automatici in modo da mantenerli in perfetta efficienza di lavoro, provvedendo, a proprie spese, alla riparazione e/o sostituzione delle parti o delle apparecchiature danneggiate o fuori uso, secondo il programma di manutenzione consigliato dal costruttore;
- verificare in sede di installazione dei distributori lo stato degli impianti elettrici e idrici funzionali allo svolgimento del servizio e, se del caso, effettuare gli interventi impiantistici necessari in conformità alle indicazioni fornite dalla Provincia, trasmettendo a quest'ultima le relative certificazioni, sollevando l'Istituto scolastico e la Provincia da qualsivoglia responsabilità in merito;
- ad effettuare, a proprie spese, la manutenzione ordinaria e straordinaria e l'igienizzazione degli impianti tecnologici installati per lo svolgimento del servizio (ad esempio: impianto elettrico, impianto idrico-sanitario, ecc.), in accordo con l'ente proprietario dei locali, sollevando l'Istituto scolastico e la Provincia da qualsivoglia responsabilità in merito. **Ove non già presenti, il Concessionario è tenuto ad installare appositi interruttori differenziali al fine di isolare in sicurezza le macchine dall'impianto elettrico dell'Istituto;**
- 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;
- i mezzi motorizzati necessari per il carico e scarico dei prodotti non possono accedere alle pertinenze del Liceo negli orari di ENTRATA (dalle 7,45 alle 8,30) e USCITA (dalle 13,00 alle 14,30) degli STUDENTI, ad ogni modo la velocità di accesso e di percorrenza dei mezzi di trasporto nelle aree di pertinenza della struttura dovrà essere limitata ai 10 Km/h e il percorso dei mezzi riguarderà esclusivamente i percorsi indicati come carrabili.

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 detentrici 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 responsabile 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 comunicare, su richiesta scritta dell'Istituto, il fatturato annuo maturato nell'esercizio della concessione;
- a segnalare tempestivamente, per iscritto all'Istituto l'esigenza di eventuali interventi di competenza dell'Istituto medesimo;
- ai sensi del combinato disposto degli artt. 2, comma 3, del D.P.R. n. 62 del 2013 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165" il Concessionario si impegna, pena la risoluzione del rapporto con l'Istituto, al rispetto degli obblighi di condotta, previsti dai sopraccitati codici, per quanto compatibili con la natura e le modalità di svolgimento della prestazione. L'incaricato dichiara di aver preso piena visione del Regolamento di Istituto e dei Codici di Comportamento (disponibile sul sito istituzionale nella sezione Scuola-Le carte della scuola-regolamento raggiungibile al link: <https://www.liceoariosto.edu.it/scuola/le-carte-della-scuola/regolamenti/regolamento-di-istituto>);
- 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'Istituto 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;
- 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. 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.

Entrata del Concessionario con mezzo proprio deve essere autorizzata dal legale rappresentante nel rispetto del DUVRI.

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'Istituto 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 dalla Stazione Appaltante 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

- 1) Avere maturato un **fatturato globale**, maturato nei migliori tre anni degli ultimi cinque anni precedenti a quello di indizione della procedura, pari ad almeno € 140.000,00 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

- 2) Avere svolto negli ultimi dieci anni dalla data di indizione della procedura di gara **almeno 3 servizi analoghi a quelli da affidare in concessione a favore di pubbliche amministrazioni di cui 2 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 di cui all'art. 13.

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 di cui all'art. 12.

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 nella documentazione amministrativa le prestazioni che intende subappaltare** o concedere in cottimo. **In caso di mancata indicazione il subappalto è vietato.**

Il Concessionario deve eseguire in proprio la quota maggioritaria della prestazione principale (distribuzione automatica) mentre potrà subappaltare la prestazione accessoria indicata in premessa al presente disciplinare.

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 a lavoratori autonomi di attività secondarie o sussidiarie, per le quali occorre effettuare comunicazione all'Istituto.

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

Non è previsto il pagamento del contributo in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione.

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 nel presente disciplinare di gara** a pena di irricevibilità.

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.

17.1 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, 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 allegato 1 predisposto dalla stazione appaltante e parte integrante del presente disciplinare**.

Art. 22- ULTERIORE DOCUMENTAZIONE A CORREDO

Il concorrente allega:

- 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 GIA' 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 delle dichiarazioni All.1, 2 e 3, 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 disciplinare, 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:

- a. copia del contratto di rete;
- b. dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente all'aggregazione di rete;
- c. quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
- d. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei;
- e. 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 l'**offerta tecnica utilizzando il Modello allegato 6** e la inserisce nella Piattaforma SATER seguendo le modalità indicate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma, a pena di inammissibilità dell'offerta. **Insieme a tale modello l'operatore economico carica nella piattaforma la Relazione descrittiva richiamata nel modello stesso.**

La Relazione descrittiva, costituita da massimo n. 10 facciate solo fronte, formato A4 verticale, carattere 12, Times New Roman, numero massimo righe: 35 escluse copertina, indice e schede tecniche/certificazioni dei prodotti e delle macchine, contiene una proposta tecnico-organizzativa del servizio articolata facendo riferimento ai criteri indicati nella tabella di cui al successivo art. 26.

Attenzione! Nella sezione dell'offerta tecnica non deve essere caricato alcun documento di offerta economica, pena l'esclusione.

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 € 10.000,00.
- la stima dei **costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro** di cui all'art. 108 comma 9 del Codice **per l'intera durata biennale della concessione**. Detti costi relativi alla sicurezza connessi con l'attività d'impresa dovranno risultare congrui rispetto all'entità e le caratteristiche delle prestazioni oggetto dell'appalto;
- la stima dei **costi della manodopera** ai sensi dell'art. 108 comma 9 del Codice, **per l'intera durata biennale della concessione**.

Attenzione! Il modello allegato 7 va caricato esclusivamente nella sezione dell'offerta economica.

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.

25.1) 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;
- c) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente punto 17, se necessario;
- d) proporre 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.

25.2) 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 dell'anomalia delle offerte.

25.3) 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 dal presente disciplinare.

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.

25.4) VALUTAZIONE DELLE OFFERTE ECONOMICHE

L'Autorità di gara in seduta pubblica 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.

25.5) 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 6	offerta tecnica: Caratteristiche del servizio	Max 70 punti
Allegato 7	offerta economica: Canone annuo fisso IVA esclusa	Max 10 punti
Allegato 7	offerta economica: Prezzi offerti per i principali prodotti	Max 20 punti
Totale		100 punti

I punti dell'offerta tecnica saranno così attribuiti:

La commissione valuterà la relazione tecnica secondo principi sintetico-comparativi sotto i profili della qualità, completezza e chiarezza della proposta. I singoli commissari assegneranno un coefficiente di giudizio compreso fra 0 e 1, espresso in valori centesimali, come segue:

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

La somma dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari per ciascun elemento sarà trasformata in coefficienti definitivi tra 0 e 1, riportando a uno la somma più alta e proporzionando a quest'ultima le altre somme. Il coefficiente definitivo sarà moltiplicato per il peso del relativo elemento di valutazione.

I punteggi tabellari, fissi e predefiniti, saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto

CRITERIO 1

Qualità e completezza della proposta desunte dalla Relazione descrittiva del modello organizzativo per la gestione complessiva della concessione e del servizio di distribuzione dei prodotti freschi attraverso distributori automatici con riferimento al rispetto dei CAM DM MASE 9 aprile 2025 **massimo punti 40**

Relazione tecnica parte A) Massimo punti 15

(massimo n. 10 facciate solo fronte, formato A4 verticale, carattere 12, Times New Roman, numero massimo righe: 35 escluse copertina, indice e schede tecniche/certificazioni dei prodotti e delle macchine):

A) Relazione descrittiva del modello organizzativo per la gestione complessiva della concessione con riferimento al rispetto dei CAM DM MASE 9 aprile 2025, in quanto applicabili alla specifica tipologia di servizio

L'operatore economico descrive:

- il modello organizzativo (es. numero e qualificazione degli addetti assegnati alla concessione, attività di formazione e aggiornamento del personale) e logistico (es. attrezzature e numero e tipologia dei mezzi di trasporto che verranno utilizzati, piano delle pulizie e sanificazioni dei macchinari);
- le modalità di approvvigionamento dei distributori automatici per lo svolgimento del servizio atte a garantire il costante rifornimento dei distributori anche in situazioni di maggiore affluenza dell'utenza;
- **i principali prodotti offerti compresi quelli che rispondono ai CAM;**
- l'eventuale proposta di strumenti di rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza (in caso di attuazione il concessionario si impegna a concordare con l'Istituto termini, contenuti e modalità della customer satisfaction);
- proposte di servizi o iniziative aggiuntive non previste dal capitolato, in linea e a supporto delle mission dell'Istituto.

L'operatore economico **allega le schede tecniche/certificazioni dei principali prodotti offerti (compresi quelli che rispondono ai CAM) e delle macchine distributrici che intende installare.**

A.1) Frequenza pulizia ordinaria: pulizia di vaschette per polveri solubili, area braccio porta bicchieri, tubi per distribuzione bevanda, ugelli erogazione delle bevande calde, vaschetta per la miscelazione delle polveri, vaschetta di raccolta liquidi, pannello frontale di selezione.

- giornaliera: 6 punti
- settimanale: 1 punto

A.2) Frequenza pulizia periodica: pulizia del gruppo caffè e della superficie superiore del distributore

- settimanale: 2 punti
- mensile: 1 punto

A.3) Frequenza pulizia dei gruppi frigo dei distributori automatici del freddo (bibite, snack, fresco) al fine di garantire la massima efficienza degli stessi e il minimo assorbimento energetico

- trimestrali: 2 punti
- semestrale: 1 punto

Relazione tecnica parte B) Massimo punti 15

B) Relazione descrittiva del servizio di preparazione e distribuzione dei prodotti freschi attraverso i distributori automatici (prodotti da forno e panini).

Con riferimento al rispetto dei CAM DM MASE 9 aprile 2025, in quanto applicabili alla specifica tipologia di servizio, la relazione descrive:

- le procedure di preparazione, le modalità di confezionamento e di distribuzione, la distanza di approvvigionamento dei prodotti biologici e a filiera corta geografica, la tipologia degli imballaggi, le modalità di prevenzione degli sprechi alimentari e ogni altra informazione utile a valutare la qualità del servizio;
- la qualità dei prodotti e degli ingredienti proposti nell'ambito delle tipologie e delle grammature riportate nella tabella all'art. 6 del disciplinare; l'offerta di prodotti tipici (es. DeCO), tradizionali e rispondenti al modello nutrizionale denominato "dieta mediterranea".

L'operatore economico **allega le schede tecniche/certificazioni dei principali prodotti e ingredienti offerti (compresi quelli che rispondono ai CAM).**

<p>CRITERIO 2</p>	<p>Possibilità di scelta utilizzo zucchero di canna o integrale Massimo Punti 1</p>	<p><input type="checkbox"/> Si: punto 1 <input type="checkbox"/> No: punti 0</p>
<p>CRITERIO 3</p>	<p>Utilizzo di contenitori di acqua naturale biodegradabili e compostabili Massimo Punti 2</p>	<p><input type="checkbox"/> Si: punti 2 <input type="checkbox"/> No: punti 0</p>
<p>CRITERIO 4</p>	<p>Caratteristiche distributori automatici – classe di consumo energetico Massimo punti 10</p>	<p>L’Offerente deve indicare, con riferimento ai n. 27 distributori automatici refrigerati (freddi + misti) + n. 2 erogatori di acqua microfiltrata che si impegna ad installare, la classe di consumo energetico secondo la norma EN 50597.</p> <p>A ciascun distributore automatico refrigerato verrà applicato il peso ponderale (k) 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> $\text{Coeff.i} = (N1i*k1 + N2i*k2 + N3i*k3 + N4i*k4)/N_{tot}$ $P_{ti} = \text{Coeff.i} * P_{tmax}$ <p>Dove:</p> <ul style="list-style-type: none"> - P_{ti} = il punteggio tecnico assegnato all’Offerente i-esimo - N_{1i} = numero di distributori refrigerati offerti dall’Offerente i-esimo per le classi di consumo energetico A o B o C - N_{2i} = numero di distributori refrigerati offerti dall’Offerente i-esimo per le classi di consumo energetico D - N_{3i} = numero di distributori refrigerati offerti dall’Offerente i-esimo per le classi di consumo energetico E - N_{4i} = numero di distributori refrigerati offerti dall’Offerente i-esimo per le classi di consumo energetico F o G - N_{tot} = numero totale di distributori refrigerati pari a 10 - 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 - P_{tmax} = punteggio tecnico massimo attribuibile

CRITERIO 5	Adozione di misure di gestione ambientale (come da capitolo 2.3.5.1 dei CAM DM MASE 9 aprile 2025) Massimo punti 3	Misure di gestione ambientale <input type="checkbox"/> punti 2 per possesso della registrazione sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), regolamento (CE) n. 1221/2009 (indicare numero di registrazione _____) <input type="checkbox"/> punti 1 Certificazione di qualità UNI EN ISO 14001 (Indicare numero certificato _____) <i>In caso di RTI la certificazione o registrazione può essere posseduta da un solo componente</i>
CRITERIO 6	Sistema di gestione della qualità ISO 9001 Massimo punti 2	Certificazione di qualità ISO 9001 in corso di validità <input type="checkbox"/> Si: punti 2 (indicare numero di registrazione e allegare copia della certificazione) <input type="checkbox"/> No: punti 0 <i>In caso di RTI la certificazione può essere posseduta da un solo componente</i>
CRITERIO 7	Mezzi di pagamento massimo punti 1	<input type="checkbox"/> erogazione mediante APP: 1 punti
CRITERIO 8	Costo cauzione chiavetta massimo punti 5	<input type="checkbox"/> € 2: punti 5 <input type="checkbox"/> € 4: punti 3 <input type="checkbox"/> € 5: punti 0 (non ammessi valori intermedi)
CRITERIO 9	Interventi riparazione/manutenzione massimo punti 6	<input type="checkbox"/> dopo 24h dalla chiamata: punti 0 <input type="checkbox"/> tra 12h e 24h dalla chiamata: punti 1 <input type="checkbox"/> entro 12h dalla chiamata: punti 2 <input type="checkbox"/> entro 6h dalla chiamata: punti 4 <input type="checkbox"/> entro 3h dalla chiamata: punti 6

I punti dell'offerta economica (punti massimi 10) riferita al Canone annuo fisso € 10.000,00 soggetto ad offerta pari o in aumento saranno attribuiti secondo la seguente formula:

$$\frac{PE \max X P0}{P \max}$$

inteso come:

- P0 = Prezzo offerto dal singolo concorrente
- PE max = punteggio economico massimo applicabile
- Pmax = Prezzo più alto offerto in gara

I punti dell'offerta economica (punti massimi 20) riferita al prezzo medio per tipologia di prodotto saranno attribuiti secondo la seguente formula e suddivisi come da tabella sotto riportata:

$$\frac{PE \max X P \min}{P0}$$

dove:

- P0 = **prezzo medio per ciascun gruppo di prodotti** offerto dal singolo concorrente
- PE max = punteggio economico massimo applicabile al gruppo
- Pmin = Prezzo **medio** più basso offerto in gara per gruppo di prodotto

GRUPPO 1 Bevande Calde Solo tipologie nn. 1, 2 e 5 del modello di offerta economica	GRUPPO 2 Bevande fredde Tipologia 7	GRUPPO 3 Snack salati e dolci, e prodotti freschi Tipologia 8 e 10	GRUPPO 4 Alimenti freschi mediante distributore Tipologia 9
massimo 5 punti	massimo 4 punti	massimo 4 punti	massimo 7 punti

Il punteggio finale è costituito dalla somma dei punti assegnati per ciascun gruppo.

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 nel presente disciplinare.

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 prevista all'art. 33 del presente disciplinare.

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, l'Istituto, 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 eccependo 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 avrà facoltà di incamerare la 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

Gli eventuali inadempimenti contrattuali che danno luogo all'applicazione delle penali di cui al presente articolo saranno contestati per iscritto a mezzo PEC al Concessionario, il 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'Istituto, ovvero non vi sia stata risposta o la stessa non sia giunta nel termine indicato, saranno applicate al Concessionario le penali previste.

Al raggiungimento di n. 3 inadempienze definitivamente accertate negli ultimi 12 mesi l'Istituto potrà, a suo insindacabile giudizio e valutata la gravità degli inadempimenti stessi, 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 applicare nei confronti del Concessionario le penali adeguate all'importanza e alla gravità dell'infrazione, come dalla tabella seguente. In caso di mancato pagamento, l'introito delle penali applicate potrà avvenire mediante escussione della cauzione di cui all'art. 33 del presente disciplinare.

In presenza delle violazioni e/o inadempienze di seguito descritte, l'Istituto potrà applicare 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 all'offerta tecnica presentata e al presente capitolato	€ 50,00 per ogni violazione accertata
F	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;
- n) mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa 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 dal

presente capitolato;

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'Istituto;

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 grave fattispecie d'inadempimento e/o irregolarità faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il contratto, a totale incondizionato giudizio dell'Istituto.

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

La stipula del contratto è subordinata alla presentazione di una garanzia definitiva a favore dell'Istituto, sotto forma di cauzione o fideiussione di importo pari ad una annualità di canone fisso, da prestare con le modalità indicate all'articolo 106 del codice.

Il deposito in questione si intende a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni assunte, delle penali e del risarcimento dei danni derivanti da eventuali inadempienze, fatta, comunque salva la risarcibilità del maggior danno.

La cauzione è a garanzia anche del regolare versamento dei canoni da versare alla Provincia di Ferrara, in qualità di ente gestore ai sensi della L. 23/96 degli immobili utilizzati dall'Istituto ove saranno collocati i servizi oggetto di concessione, titolare di tutte le utenze alle quali saranno allacciate le relative macchine distributrici e destinatario del canone fisso che viene riversato in parte all'Istituto con le procedure stabilite dal Servizio provinciale Istruzione.

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 - PEC 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

Per la fase esecutiva i dati raccolti sono trattati e conservati nelle modalità descritte nell'informativa privacy pubblicata nel sito dell'Istituzione scolastica Privacy/Informative privacy/Informativa dati personali fornitori e personale esterno e rinvenibile al link: <https://www.liceoariosto.edu.it/informativa-privacy>.

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 in autotutela 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 pretesa, 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 già proposte dall'originario aggiudicatario in sede in offerta.

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 CUC della Provincia di Ferrara
Dirigente del Settore Appalti, Gare e Patrimonio
Dott. Andrea Aragusta
Firmato digitalmente