



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI COMMERCIALI

Reggio Emilia, 31/05/2017

DISCIPLINARE DI GARA

**Il presente capitolato disciplina la gara per l'affidamento della concessione del servizio di erogazione di bevande calde, fredde, snack, mediante distributori automatici all'interno dei locali dell'I.P.S.S.C. "Filippo Re" di Reggio Emilia Viale Trento Trieste, n.4 Reggio Emilia.**

**Codice identificativo gara (CIG) 70873824A5**

**Art. 1- Oggetto della gara e durata della concessione**

La presente procedura concorsuale riguarda una concessione di servizi ed è regolata in via generale dal Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50, "Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture".

La gara intende selezionare il concessionario del servizio di erogazione di bevande calde, fredde, snack/merende da effettuarsi mediante distributori automatici all'interno della sede dell'Istituto Professionale Statale per i Servizi Commerciali "Filippo Re" in Viale Trento Trieste, n.4 – 42124 Reggio Emilia.

**1.1 Gli utenti che accederanno ai servizi oggetto della concessione sono rappresentati da:**

- Gli Alunni frequentanti l'istituto: N.ro 670
- Il personale in servizio che risulta essere di circa: n.ro 110 fra docenti, ATA ed educatori

A questi vanno aggiunte:

- tutte le persone che accedono quotidianamente agli uffici dal lunedì al sabato;
- gli altri soggetti che, in occasione di organizzazione di manifestazioni, eventi, corsi di formazione, riunioni di lavoro, accedono ai locali scolastici in qualità di ospiti a vario titolo dell'Istituzione scolastica.

**1.2 Numero dei distributori oggetto della gara**

La presente gara richiede 11 distributori per l'erogazione del servizio nei locali dell'Istituto "Filippo Re" così distribuiti:

- n. 3 Distributori automatici di bevande fredde (1 per piano: seminterrato, rialzato e primo)
- n. 3 Distributori automatici di bevande calde (1 per piano: seminterrato, rialzato e primo)
- n. 3 Distributori automatici di Snack/merende (1 per piano: seminterrato, rialzato e primo)
- n. 1 Distributore automatico di gelati (piano rialzato)
- n. 1 Macchinetta caffè (cialde) sala insegnanti

Preliminarmente alla presentazione dell'offerta è possibile effettuare, un sopralluogo al fine di assumere tutte le informazioni necessarie a formulare l'offerta e valutare un diverso numero dei distributori automatici da installare per garantire e/o migliorare un'ottimale fruizione del servizio.



UNIONE EUROPEA

FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO - FSE



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la Programmazione  
Iniziativa Comunitaria per interventi in materia di sviluppo  
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per  
l'istruzione e per l'innovazione digitale  
MIUR

POR FESR  
EMILIA-ROMAGNA  
2014/2020

Il Programma  
del Fondo europeo  
di sviluppo regionale



FILIPPO RE

## ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI COMMERCIALI

La richiesta di sopralluogo dovrà essere obbligatoriamente presentata a mezzo PEC all'indirizzo: [recc01000p@pec.istruzione.it](mailto:recc01000p@pec.istruzione.it) a firma del rappresentante legale dell'operatore che intende concorrere alla presente gara, in cui sia indicato, in particolare, la denominazione e la ragione sociale della società e gli estremi identificativi della/e persona/e (massimo tre) incaricate, l'indicazione della PEC alla quale intende ricevere le comunicazioni dall'Amministrazione.

L'installazione dei distributori di bevande calde non richiede l'effettuazione di lavori, in quanto esiste già il collegamento con l'impianto idrico ed elettrico dell'edificio.

### 1.3 Durata

La durata del contratto di concessione è fissata in anni tre a decorrere dalla data di inizio, prevista per il 01/09/2017 e scadenza 31/08/2020

Il concessionario è tenuto ad attivare tutti i distributori e i relativi servizi entro tre giorni lavorativi dalla data di inizio di cui al paragrafo precedente.

Indipendentemente dalle previsioni contrattuali, è previsto il recesso in qualsiasi momento del contratto di concessione, qualora ricorrano motivi di dimensionamento e riorganizzazione stabiliti dalla Amministrazione scolastica oppure gravi motivi accertati dall'Istituto scolastico con rilevanza penale e/o civile.

## Art. 2 Soggetti ammessi alla gara e requisiti di partecipazione

### 2.1 Soggetti ammessi (art.45 Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50)

Può partecipare alla gara una persona fisica o giuridica, un ente pubblico, un raggruppamento di tali persone o enti, compresa qualsiasi associazione temporanea di imprese, un ente senza personalità giuridica, ivi compreso il gruppo europeo di interesse economico (GEIE) costituito ai sensi del decreto legislativo 23 luglio 1991, n. 240, che offre sul mercato servizi di erogazione bevande fredde, calde, snack/merende con distributori automatici in possesso di tutti i requisiti di legge, dettagliatamente specificati nell'ALLEGATO - MODULO DI DICHIARAZIONI al presente avviso, fra i quali quelli:

- relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari (Legge 13/08/2010, n. 136 e ss. mm ed ii)
- previsti dalla vigente normativa sulla sicurezza sui luoghi di lavoro (D.Lgs 81/08 e ss. mm ed ii)
- relativi al possesso delle previste polizze assicurative.

### 2.2 Esclusione alla partecipazione della gara

Le esclusioni alla gara sono disciplinate dall'articolo 80 del Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, ed in particolare:

- a) i soggetti non in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori (possesso di DURC valido) e al pagamento di imposte e tasse secondo la legislazione vigente;
- b) i soggetti non in regola, a qualsiasi titolo, con i pagamenti dovuti sia ad altri istituti scolastici sia alle Amministrazioni comunali competenti, nel caso stia utilizzando, o abbia utilizzato in passato, locali di proprietà dello stesso Ente in altre aggiudicazioni di servizi;



*ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI COMMERCIALI*

c) I soggetti non in regola, a qualsiasi titolo, colpevoli di gravi illeciti professionali, tali da rendere dubbia la loro integrità o affidabilità. Tra questi rientrano le significative carenze nell'esecuzione di un precedente contratto di appalto o di concessione che ne hanno causato la risoluzione anticipata, non contestata in giudizio, ovvero confermata all'esito di un giudizio, ovvero hanno dato luogo ad una condanna al risarcimento del danno o ad altre sanzioni, quali, a titolo di esempio, il mancato pagamento del canone concessorio dovuto sia ad altri istituti scolastici sia alla Amministrazioni comunali / provinciali competenti o gravi inadempienze agli obblighi contrattuali previsti.

d) I soggetti che in passato si siano resi inadempienti nei confronti di contratto analogo con le Province delle Regioni E. Romagna e Lombardia, E.E.L.L. e/o con Istituti Scolastici ovvero che siano sottoposte a procedure, passate in giudicato, promosse per il recupero di crediti.

### **2.3 Requisiti di idoneità professionale**

Per partecipare alla gara i soggetti devono possedere i seguenti requisiti previsti dall'art. 83 del Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50:

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

In particolare:

- a) l'iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per l'attività oggetto della presente gara;
- b) l'abilitazione per l'esercizio;
- c) dichiarazione a dimostrazione della capacità finanziaria ed economica di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385.

Dei suddetti requisiti:

- quelli descritti ai punti a) e b) possono essere dimostrati anche presentando le dichiarazioni sostitutive rese dal titolare o legale rappresentante, redatte ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 e s.m.i.;
- la "dichiarazione della capacità finanziaria ed economica di almeno un istituto bancario", di cui al punto c), deve invece essere allegata in originale.

### **Art. 3 - Canone calcolato su base annuale della concessione**

L'aggiudicatario della concessione in oggetto, per l'uso dei locali, dovrà corrispondere all'istituto un contributo annuo, da offrire a rialzo a partire da una base di 9.500,00 (novemilacinquecento/00) da versare sul conto corrente bancario intestato all'istituzione scolastica con le seguenti scadenze:

l'acconto del 50% entro il 30 settembre e il saldo entro il 30 giugno di ogni anno (dal 2017 al 2020)

Il canone annuale potrà variare in aumento nel caso in cui il concessionario proponga un rialzo rispetto al canone minimo annuale fissato.



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI COMMERCIALI

**Art. 4 - Presentazione dell'offerta**

L'offerta, redatta utilizzando i modelli allegati alla presente, dovrà essere fatta pervenire a mezzo posta con raccomandata A.R., o "posta celere", o agenzia autorizzata, o con consegna a mano, con le modalità specificate al successivo punto art. 5, indirizzata a:

Istituto Professionale Statale per i Servizi Commerciali "Filippo Re", in Viale Trento Trieste, n.4 – 42124 REGGIO EMILIA (RE) o consegnata a mano presso l'Ufficio Protocollo dell'Istituto.

Il termine perentorio per la presentazione dell'offerta è fissato **entro e non oltre le ore 12,00 del giorno 17 giugno 2017**. Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine perentorio di scadenza, anche indipendentemente dalla volontà del concorrente ed anche se spediti prima del termine medesimo. Ciò vale anche per i plichi inviati a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, a nulla valendo la data di spedizione risultante dal timbro postale dell'agenzia accettante.

Tali plichi non verranno aperti e verranno considerati come non consegnati.

Le offerte redatte in modo non conforme alle prescrizioni o non corrispondenti alle modalità di presentazione delle richieste saranno considerate nulle.

**Art.5 – Presentazione delle buste contenenti l'offerta**

1. Il Plico contenente l'offerta dovrà riportare l'indirizzo dell'Istituto Professionale Statale per i Servizi Commerciali "Filippo Re" Viale Trento Trieste, n.4 – 42124 REGGIO EMILIA.
2. Al fine dell'identificazione della provenienza del plico, quest'ultimo dovrà recare il timbro dell'offerente o altro diverso elemento di identificazione, la firma e/o sigla del legale rappresentante/procuratore speciale dell'offerente, oltre alle indicazioni del mittente e cioè la denominazione o ragione sociale, la dicitura "GARA DISTRIBUTORI AUTOMATICI I.P.S.S.C. "FILIPPO RE" DI REGGIO EMILIA".
3. Il plico dovrà contenere **a pena di esclusione**:

a) **"Busta A" "Documentazione amministrativa"**:

Una busta debitamente chiusa, sigillata con il timbro dell'offerente e controfirmata sui lembi di chiusura, pena l'esclusione, dal legale rappresentante/procuratore speciale dell'offerente recante il nominativo dell'impresa e contenente la domanda di partecipazione e la dichiarazione sostitutiva.

La busta all'esterno dovrà riportare oltre alle indicazioni del mittente e cioè la denominazione o ragione sociale, **la dicitura "Busta A – Documentazione amministrativa"**.

La **"Busta A – Documentazione amministrativa"** dovrà contenere i seguenti allegati compilati in tutte le parti necessarie:

1. **L'Allegato "Modulo domanda di partecipazione"**



2. **L'Allegato "Modulo di Dichiarazioni."**
  3. **Patto di integrità**
  4. **Fotocopia della carta di identità o altro documento di identità del firmatario in corso di validità ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445.**
  5. **La dichiarazione della capacità finanziaria ed economica rilasciata da almeno un istituto bancario.**
- b) **"Busta B"- "Offerta Tecnica":**  
Una busta recante: il timbro dell'offerente o altro diverso elemento di identificazione, la firma e/o sigla del legale rappresentante/procuratore speciale dell'offerente e all'esterno, oltre alle indicazioni del mittente e cioè la denominazione o ragione sociale, **la dicitura "Busta B – Offerta tecnica" e dovrà contenere l'offerta tecnica compilata secondo il modello predisposto dall'amministrazione: Allegato 1° Offerta Tecnica "Prodotti di Largo Consumo" e "Bevande Calde e Freddi" reperibili fra la documentazione allegata al presente bando di gara.**
- c) **"Busta C"- "Offerta Economica":**  
Una busta recante il timbro dell'offerente o altro diverso elemento di identificazione, la firma e/o sigla del legale rappresentante/procuratore speciale dell'offerente e all'esterno, oltre alle indicazioni del mittente e cioè la denominazione o ragione sociale, **la dicitura "Busta C – Offerta economica". La busta dovrà contenere l'offerta economica con specifica indicazione dei prezzi offerti per i singoli prodotti, redatta utilizzando il modello predisposto dall'amministrazione: l'Allegato 2° Offerta Economica "Prodotti di Largo Consumo" e "Bevande Calde e Freddi" reperibile fra la documentazione allegata al presente Bando di gara.**
- L'offerta economica, inoltre, dovrà contenere il prezzo per ogni tipologia di alimento e di bevanda proposta, comprensivo di I.V.A. e se ci sia o meno la possibilità di applicare uno sconto al "Prezzo chiave precaricata" rispetto al "Prezzo moneta".
- L'offerta presentata non può essere ritirata, modificata o sostituita con altra.

## Art. 6 - Specifiche tecniche e caratteristiche dei prodotti

### **L'offerta tecnica dovrà:**

essere formulata in modo chiaro e comprensibile, per la fornitura degli alimenti dovrà essere completato l'allegato 1, del presente bando, in ogni sua parte, in particolare:

- Per lo yogurt e la frutta fresca dovrà essere indicato: per entrambi, la tipologia e il peso; per lo yogurt anche la marca;
- Per gli altri prodotti considerati di "largo consumo" dovrà essere indicata: la denominazione, il peso netto e la marca (Es. "Patatine San Carlo" sacchetto da 60 gr.; oppure "Kinder Bueno Ferrero" barretta da gr. 40, ecc...), l'apporto calorico di ciascuna porzione monodose;
- Riguardo alle bibite fredde dovrà essere indicata la denominazione, la marca e la loro capacità espressa in ml;



*ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI COMMERCIALI*

- Riguardo alle bibite calde dovrà essere indicata la denominazione, la marca della miscela utilizzata e la grammatura proposta.

**L'offerta, inoltre, dovrà contenere indicazioni riguardo:**

- i tempi d'intervento per assistenza tecnica ai distributori e per rifornimento dalla chiamata;
- anni di fabbricazione dei distributori;
- pulizia giornaliera dei distributori;
- certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008;
- la disponibilità a fornire prodotti per celiaci e diabetici, di cui dovrà essere fornita la scheda tecnica;

**Art. 7 - Comparazione delle offerte e criterio di aggiudicazione**

La presente gara verrà aggiudicata facendo riferimento all'art. 95 del D.lgs. n. 50/2016, utilizzando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, sulla base dei parametri di riferimento e caratteristiche richieste.

L'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerta che avrà totalizzato il maggior punteggio risultante dalla somma dei punteggi ottenuti per l'offerta tecnica e per quella economica.

La commissione, costituita ai sensi dell'articolo 77 D.lgs. n. 50/2016 comma 12, avrà a disposizione un punteggio massimo attribuibile pari a punti 100.

L'attribuzione dei punteggi è calcolata fino alla seconda cifra decimale arrotondata all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a cinque.

**Valutazione dell'offerta tecnica Busta B** Punteggio massimo 35 punti su 100.

**Valutazione dell'offerta economica Busta C** Punteggio massimo 65 punti su 100

**CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

**Art. 8 - Valutazione dell'offerta tecnica**

Punteggio massimo 35 punti. Criteri di attribuzione:

La valutazione dell'offerta tecnica, operata dalla commissione, avverrà determinando il punteggio totale PT ottenuto sommando i punteggi assegnati a ciascuno dei seguenti parametri:

**Parametro 1. QUALITÀ DEI PRODOTTI OFFERTI (fino a un massimo di 20 PUNTI)**



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI COMMERCIALI

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

Assunto come riferimento qualitativo gli **standard regionali**, contenuti nelle “*Linee guida per l’offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo*”, di cui al cod. documento GPG/2012/53 della Regione Emilia Romagna, elencati nei seguenti punti:

1. prodotti a contenuto energetico inferiore/uguale alle **150 kcal per singola porzione**, pari a circa il 5% della quota energetica giornaliera raccomandata per un individuo sano;
2. prodotti alimentari freschi e locali, prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta), prodotti da agricoltura biologica ed equo solidali, prodotti da produzioni locali (km 0);
3. prodotti per una fascia specifica di persone ad esempio privi di glutine o per diabetici;
4. frutta e verdura e altri prodotti e preparati alimentari caratterizzati da proprietà nutrizionali naturali quali: i) basso contenuto di grassi e densità energetica, ii) elevato apporto di fibra, vitamine, sali minerali o vitamine e antiossidanti;
5. cereali integrali o alimenti che li contengono in percentuale superiore al **50%**;
6. succhi di frutta con contenuto minimo di frutta pari al **100% e senza zuccheri aggiunti**;
7. prodotti a ridotto contenuto di **sodio**: apporto **inferiore a g. 0,12 per 100g** di prodotto (*ove applicabile, ovvero solo per gli snack salati*);
8. prodotti con etichettatura nutrizionale, rispondente ai criteri di corretta pubblicità, informazione ed esposizione (*sempre applicabile tranne per le bevande calde*).

Ai fini della presente gara, il criterio 8. Viene specificato come segue:

8. prodotti con etichettatura che, in aggiunta alle informazioni previste dalla normativa vigente, riporti tutte le seguenti tipologie di informazioni: *origine dei vari ingredienti* (es. località di produzione, anno di raccolta, origine del seme), *impatto ambientale* (es. la quantità di CO2 prodotta, la quantità di acqua ed energia utilizzate, i trattamenti effettuati), indicazioni sintetiche sulle *fasi di lavorazione e trasformazione* (grado di raffinazione, confezionamento, mescolanze), *informazioni sui metodi di produzione* (es. persone impiegate in azienda, prezzo della materia prima all’origine), sul modello **dell’Etichetta Trasparente Pianesiana**.

Verrà constatato il numero N di prodotti offerti, escluse le BEVANDE CALDE e i GELATI, sia ricompresi sia non ricompresi nella valutazione economica presenti nell’Allegato 1° – Offerta Tecnica”, che soddisfino ENTRAMBE le seguenti condizioni:

- a. rispetto dello standard regionale relativo **all’apporto calorico** (punto n. 1), *limitatamente ai prodotti inquadrabili nella categoria “snack, pasticceria e cibi freschi”*
- b. rispetto di **almeno uno ulteriore dei restanti standard regionali COSÌ COME DECLINATI E INDICATI APPLICABILI** per ciascuna categoria di prodotti nelle apposite note a piè di pagina del modello di offerta tecnica di cui all’allegato 1°.

All’offerta che contiene il numero maggiore M di prodotti che soddisfano la precedente condizione, sarà attribuito il punteggio massimo di 20 punti, mentre alle altre offerte sarà attribuito un punteggio PQ in proporzione, in base alla seguente formula:



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI COMMERCIALI

$$PQ = (20 \times N) / M$$

con arrotondamento immediato all'intero più vicino.

**Parametro 2. OFFERTA DI ULTERIORI PRODOTTI DI QUALITÀ (fino a un massimo di 6 PUNTI)**

Alla ditta che presenterà un'offerta per **12 ULTERIORI PRODOTTI**:

- **NON GIÀ RICOMPRESI** fra quelli a fornitura obbligatoria che concorrono alla valutazione economica,
- riconducibili alla categoria "Snack, pasticceria e cibi freschi" o alla categoria "gelati",

si impegna a **renderne continuamente disponibili**:

almeno due senza glutine per celiaci: **2 punti**;

almeno due contenenti cereali integrali in percentuale superiore al 50% e/o provenienti da commercio equo-solidale e/o da produzioni locali (km 0): **2 punti**;

almeno due prodotti da agricoltura biologica: **2 punti**.

**Parametro 3. TEMPI D'INTERVENTO PER ASSISTENZA TECNICA AI DISTRIBUTORI E PER RIFORNIMENTO DALLA CHIAMATA ( Punteggio massimo 5)**

Entro 2 (due) ore dalla chiamata	punti	5
Entro 4 (quattro) ore dalla chiamata	punti	2
Dopo 4 (quattro) ore dalla chiamata	punti	1

**Parametro 4. CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ (Fino a un massimo di 4 PUNTI)**

- Per il possesso della certificazione di qualità **UNI EN ISO 9001:2008** è prevista l'assegnazione un punteggio di **2 punti**.
- Per il possesso della certificazione di qualità **UNI EN ISO 22000:2005**, specifica per il settore, è prevista l'assegnazione di un punteggio di **4 punti** (anche se concomitante col possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2008).

**Art. 9 - Valutazione dell'offerta economica**

Punteggio massimo 65 punti. Criteri di attribuzione:

**Parametro 5. Punteggio massimo 58:**

Verranno calcolate in primo luogo le somme:

PC dei prezzi delle bevande calde indicate nel capitolato;

PF dei prezzi delle bevande fredde indicate nel capitolato;

PG dei *prezzi normalizzati a un peso netto standard* dei gelati indicati nel capitolato;

PS dei *prezzi normalizzati a un peso netto standard* dei restanti prodotti oggetto di valutazione economica (snack, prodotti freschi, yogurt, frutta ...) elencati nell'allegato 2°;



FILIPPO RE

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI COMMERCIALI

dove per “*prezzo normalizzato al peso netto standard*” “Pn” si intende il prezzo ottenuto moltiplicando il prezzo “P” offerto per uno specifico prodotto per il rapporto fra peso netto standard WS (associato al prodotto in questione e specificato nelle tabelle di cui all’allegato 2°), e peso netto reale W dello specifico prodotto offerto:

$$Pn = P \times (WS/W)$$

Sarà effettuata la media tra i valori dei prezzi offerti:

- a. Al prezzo medio totale più basso verranno attribuiti 58 punti.
- b. Agli altri prezzi medi totali offerti verranno attribuiti punteggi in proporzione, secondo la formula:  
punteggio = prezzo medio più basso x 58 / prezzo medio offerto

**Parametro 6. CANONE CONCESSORIO ANNUO (Punteggio massimo 7)**

Per l’offerta al rialzo rispetto al canone minimo fissato, sono attribuibili

- a) Al rialzo più alto offerto verranno attribuiti 7 punti.
- b) alle altre proposte di rialzo il punteggio verrà attribuito in proporzione secondo la formula:  
punteggio = rialzo proposto x 7 / rialzo massimo.

- Tutti i prezzi offerti si intendono comprensivi di spese di trasporto, consegna, caricamento, installazione e istruzioni al personale sul corretto utilizzo e ogni altro onere accessorio;
- L’offerente è vincolato ad inserire nei distributori tutti i prodotti per i quali ha scelto di presentare l’offerta economica;

**Art. 10 - Specifiche tecniche dei distributori e caratteristiche dei prodotti**

I distributori da installare dovranno essere nuovi o, se usati, comunque dotati di idonea omologazione e marchio CE; dovranno altresì soddisfare e corrispondere a tutte le prescrizioni previste dalla normativa antinfortunistica, di sicurezza e di igiene in vigore.

L’istituto ha inteso promuovere fra i giovani l’uso di alimenti “sani” a basso contenuto di grassi e poco calorici, nonché consentire alle persone celiache, diabetiche di poter disporre di alimenti adatti alle proprie esigenze. L’elenco del materiale è indicato negli allegati al presente bando.

I distributori automatici devono:

- essere in regola con le disposizioni igienico sanitarie vigenti e devono essere in grado di mantenere la catena del freddo per gli alimenti che ne necessitano e di bloccarne la distribuzione, qualora vengano superati i requisiti minimi di temperatura;
- essere dotati di Tastiera capacitiva illuminata o di altro sistema equivalente (ove disponibili non a membrana, perché maggiormente soggetti a guasti da usura con i conseguenti disagi e non a tasti



UNIONE EUROPEA

FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO - FSE



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la Programmazione  
Iniziativa Comunitaria per interventi in materia di qualità  
scientifica, per la gestione dei fondi strutturali per  
l'istruzione e per l'innovazione digitale  
MIUR

POR FESR  
EMILIA-ROMAGNA  
2014/2020

Il Programma  
del Fondo europeo  
di sviluppo regionale



FILIPPO RE

## ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI COMMERCIALI

meccanici che presentano problemi di adeguata igienizzazione per la presenza di interstizi) con feedback visivo della selezione su apposito schermo illuminato per la selezione dei prodotti (per garantire trasparenza alle transazioni in denaro);

- essere in grado di erogare i prodotti con l'inserimento di monete/banconote con meccanismo rendi resto o con sistemi di chiave elettronica che consentano la ricarica prevedendo un eventuale deposito cauzionale di importo non superiore a € 4,00;
- devono accettare monete da 0,5 centesimi ad euro 2,00 e devono predisporre di un sistema rendi resto;
- segnalare chiaramente la momentanea indisponibilità del prodotto;
- prevedere una zoccolatura completa e sigillante fino al livello del pavimento, ovvero dovranno essere sollevate dal pavimento in modo da facilitare la pulizia del pavimento stesso;
- essere tali da garantire l'assoluta igiene dei prodotti distribuiti;
- avere il dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazioni;
- essere dotati di chiare indicazioni sul prodotto offerto e sul prezzo raggiungibile con monete/banconote di diversa pezzatura. Le indicazioni sul prodotto dovranno essere a norma di legge;
- essere ben ancorati onde evitare danni derivanti da manomissioni;
- riportare su una targhetta il nominativo del referente a cui rivolgersi in caso di urgenza;
- essere sottoposti ad adeguata manutenzione e rifornimento costante dei prodotti.

I distributori automatici dovranno obbligatoriamente fornire almeno 1 prodotto "senza zuccheri/dietetico", thè e camomilla.

Tutti gli snack e le merendine devono essere in confezione monodose e l'incarto dovrà essere provvisto di tutte le indicazioni previste dalle normative vigenti (nome del prodotto, produttore, luogo di confezionamento, ingredienti, data di scadenza).

L'offerta di prodotti freschi (ad esempio, frutta, yogurt, succhi di frutta, gelati) dovrà essere garantita nel caso in cui sia prevista questa possibilità nell'offerta tecnica.

L'erogazione di eventuali ulteriori prodotti deve essere preventivamente autorizzata da parte dell'I.P.S.S.C. "Filippo Re", che si riserva la facoltà di fare effettuare dalle Autorità Sanitarie competenti, controlli sulla qualità dei prodotti immessi nei distributori, nonché sull'osservanza delle norme igieniche e sanitarie ed in genere su tutto ciò che riterrà necessario per verificare il corretto funzionamento del servizio. Gravi e ripetute risultanze negative riscontrate dai controlli sanitari dei prodotti, comporteranno la revoca della concessione.

L'impresa si impegna a sostituire i prodotti confezionati almeno 2 (due) giorni consecutivi di calendario prima della data di scadenza indicata sul prodotto stesso.

L'I.P.S.S.C. "Filippo Re", 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.

### Art. 11 – Operazione di gara



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI COMMERCIALI

Ai sensi dell'articolo 77 D.lgs. n. 50/2016, dopo la scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, viene nominata dall'organo della stazione appaltante competente ad effettuare la scelta del soggetto affidatario del contratto, nella fattispecie il Dirigente Scolastico dell'ISTITUTO, una commissione giudicatrice, alla quale è demandata la valutazione delle offerte dal punto di vista tecnico ed economico. La composizione della commissione risponde a quanto previsto ai commi 2 e 12 dell'articolo 77 D.lgs. n. 50/2016.

**Art. 12 - Valutazione delle offerte**

La gara sarà dichiarata aperta dall'apposita Commissione, nominata dal Dirigente Scolastico, che si riunirà presso l'Ufficio del Direttore dei Servizi Generali e Amm.vi dell'I.P.S.S.C. "Filippo RE", sito al Piano Terra dell'Edificio Scolastico – Lato Uffici – in Viale Trento Trieste, n.4 a Reggio Emilia, **alle ore 15.00 del giorno 20 giugno 2017**, per procedere:

- alla verifica dell'integrità e della tempestività della ricezione dei plichi pervenuti, nonché all'apertura dei plichi medesimi, alla verifica della presenza delle buste interne "A", "B" e "C";
- all'apertura delle buste "A" di tutte le offerte e alla constatazione della presenza dei documenti ivi contenuti.

A tale seduta della Commissione, nonché alle successive sedute aperte al pubblico, potrà assistere un incaricato di ciascun concorrente il cui nominativo, in considerazione delle procedure riguardanti l'accesso di terzi presso la sede dell'I.P.S.S.C. "Filippo Re" di Reggio Emilia, dovrà essere comunicato mediante posta elettronica certificata ([recc01000p@pec.istruzione.it](mailto:recc01000p@pec.istruzione.it)) entro le ore 12,00 del giorno precedente la data di seduta, con allegata fotocopia di un documento di identificazione con fotografia, nonché con l'indicazione dei relativi poteri o degli estremi della procura speciale.

L'accesso e la permanenza dei rappresentanti del concorrente nei locali ove si procederà alle operazioni di gara sono subordinati all'assoluto rispetto delle procedure di accesso e di sicurezza in vigore presso l'I.P.S.S.C. "Filippo Re" ed all'esibizione dell'originale del documento di identificazione.

Al termine della verifica dei documenti delle buste A, la Commissione, in seduta pubblica, di cui comunicherà ora, data e luogo, procederà all'apertura delle buste "**B – offerta tecnica**" per accertare l'esistenza e la regolarità dei documenti in esse contenuti e, successivamente, per valutare l'offerta tecnica.

Al termine della verifica dei documenti delle buste "B", la Commissione, in seduta pubblica di cui comunicherà ora, data e luogo, procederà all'apertura delle buste "**C – offerta economica**" per accertare l'esistenza e la regolarità dei documenti in esse contenuti e, successivamente, per valutare l'offerta economica.

**Art. 13 - Determinazione della graduatoria finale**

Sulla base dei criteri suddetti e alla partecipazione di più concorrenti sarà stilata una graduatoria dei concorrenti in ordine decrescente di punteggio totale = PT+ PE conseguito nelle valutazioni delle offerte Tecnica (PT) ed Economica (PE).

In caso di parità di punteggio totale, le varie posizioni in graduatoria verranno attribuite come segue:



UNIONE EUROPEA

FONDI STRUTTURALI EUROPEI  
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO - FSE

pon  
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la Programmazione  
Iniziativa Comunitaria per interventi in materia di sviluppo  
sociale, per la gestione dei fondi strutturali per  
l'istruzione e per l'innovazione digitale  
MIUR



Il Programma  
del Fondo europeo  
di sviluppo regionale



FILIPPO RE

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI COMMERCIALI

- I. In base alla valutazione PQ più elevata per la qualità dei prodotti;
- II. in caso di ulteriore parità, all'impegno di installare distributori nuovi di fabbrica;
- III. in caso di ulteriore parità, in base all'entità maggiore del rialzo al canone concessorio;
- IV. In caso di ulteriore parità, si procederà per sorteggio in seduta pubblica

#### Art. 14 - Aggiudicazione della concessione del servizio

a) L'aggiudicazione provvisoria della concessione del servizio, con il criterio dell'offerta Economicamente più vantaggiosa, sarà effettuata sulla base delle posizioni dei concorrenti nella graduatoria finale, formalizzata tramite determina del Dirigente Scolastico pubblicata nella sezione "Avvisi di Gara" dell'Albo elettronico sul sito istituzionale dell'ISTITUTO, raggiungibile all'indirizzo [rerc01000p@pec.istruzione.it](mailto:rerc01000p@pec.istruzione.it)

Nel caso di rinuncia del concorrente individuato, la concessione sarà aggiudicata a quello successivo in graduatoria.

Si precisa che l'Istituto Professionale Statale per i Servizi Commerciali "Filippo Re" di Reggio Emilia, si riserva il diritto di:

- non procedere all'aggiudicazione, nel caso in cui nessuna delle offerte presentate venga ritenuta idonea rispetto a quanto previsto nel disciplinare;
- di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché la stessa risulti valida, ai sensi dell'art. 69 R.D. n. 827/1924, e congrua a sua discrezione;
- sospendere, re-indire o non aggiudicare il servizio motivatamente, anche una volta intervenuta l'aggiudicazione provvisoria, qualora ciò permetta di tutelare l'interesse pubblico. Nulla sarà dovuto ai concorrenti al verificarsi di tale evenienza.

Si precisa, inoltre che:

- gli offerenti sono vincolati alle offerte presentate per un periodo di 180 giorni naturali e consecutivi dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte;
  - La commissione, a suo insindacabile giudizio, anche in base a quanto stabilito dall'articolo 97 del D.Lgs. n. 50/2016, potrà sottoporre a verifica le offerte anormalmente basse, richiedendo alle imprese concorrenti di fornire precisazioni e giustificazioni al riguardo, con facoltà dell'ISTITUTO e/o della Commissione giudicatrice di assegnare un termine perentorio entro cui le imprese concorrenti devono far pervenire le dette precisazioni e/o giustificazioni, pena l'esclusione dalla gara.
- b) L'aggiudicazione definitiva avrà luogo previa acquisizione, da parte di questa Istituzione Scolastica mediante la procedura informatica, del Documento Unico di Regolarità Contributiva (D.U.R.C.) dell'impresa affidataria ai sensi di quanto disposto dall'art. 16 bis, comma 10, del Decreto Legge 29 novembre 2008, n. 185, convertito dalla Legge 28 gennaio 2009, n. 2.
  - c) L'aggiudicazione provvisoria vincola il concorrente fino alla stipulazione del contratto.
  - d) L'invito alla stipulazione del contratto perfeziona il vincolo contrattuale sorto con l'aggiudicazione provvisoria.

#### Art. 15 - Contratto

- a. L'Istituto stipulerà con l'affidatario un regolare contratto, vevole ai sensi di legge e del codice civile, sulla base del presente capitolato.



*ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI COMMERCIALI*

- b. Le dichiarazioni sostitutive rese dai concorrenti hanno valore di piena assunzione di responsabilità da parte dei dichiaranti. La falsa dichiarazione costituisce causa di esclusione e vieta la partecipazione, per un periodo di 3 successive gare per ogni tipo di appalto.
- c. Prima della stipula del contratto, l'affidatario dovrà consegnare alla segreteria dell'Istituto copia dei documenti previsti dalla normativa vigente. La mancata presentazione dei documenti non darà luogo alla stipula.
- d. L'imposta di bollo e di registrazione del contratto (in caso d'uso), nonché tutti gli altri eventuali oneri tributari presenti e futuri, di qualsiasi natura, sono a carico dell'affidatario.

**Art. 16 – Durata del contratto**

- a. Il contratto stipulato avrà durata di anni 3 (tre) a partire dalla data di stipula.
- b. Non è ammesso il rinnovo né tacito né espresso del contratto.
- c. Alla scadenza naturale, il contratto s'intende automaticamente risolto, per cui non è previsto l'inoltro di alcuna disdetta da parte di questa amministrazione.
- d. L'ISTITUTO si riserva la facoltà, ai sensi del comma 11 dell'articolo 106 del D. Lgs 50/2016 di chiedere al concessionario una proroga "tecnica", la cui durata sarà limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. Tale proroga comunque non potrà essere superiore a sei mesi successivi alla scadenza del contratto. In tal caso il concessionario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni.

**Art. 17 - Obblighi da assumere da parte del vincitore della gara e divieto di subappalto e cessione del contratto di concessione**

- L'I.P.S.S.C. "Filippo Re", è sollevato da qualsiasi responsabilità civile e penale derivante dall'esecuzione del servizio oggetto della concessione e, pertanto, il Concessionario si obbliga alla completa ottemperanza di tutte le disposizioni legislative e dei regolamenti riguardanti l'assicurazione infortunistica, previdenziale e mutualistica dei propri dipendenti addetti ai lavori sopraccitati e della legge sulla prevenzione e la sicurezza del lavoro, assumendone la piena responsabilità anche in caso di inadempienza.
- In particolare, l'impresa si impegna ad attenersi a quanto riportato nella normativa in vigore riferita al miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro, nonché concernente l'igiene dei prodotti alimentari.
- La Ditta aggiudicataria si impegna inoltre ad applicare nei confronti del proprio personale dipendente il vigente contratto di lavoro e tutti gli aggiornamenti che intervengano nel corso del tempo. L'impresa si assume in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni ed in caso di danni arrecati per inosservanza delle norme o trascuratezza nell'esecuzione delle prestazioni a persone e cose sia di proprietà dell'I.P.S.S.C. "Filippo Re" che di terzi.
- L'I.P.S.S.C. "Filippo Re", non sarà responsabile di eventuali danni che dovessero essere causati dagli utenti ai distributori, né di eventuali furti, incendi, atti vandalici ecc. riguardanti i distributori automatici collocati dalla Ditta concessionaria nei locali dell'Istituto. L'I.P.S.S.C. "Filippo Re", è sollevato da ogni responsabilità in ordine ai mancati pagamenti del concessionario nei confronti dei fornitori della merce a lui destinata.



*ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI COMMERCIALI*

- Il mancato possesso delle autorizzazioni di carattere amministrativo necessarie all'esercizio dell'attività di cui trattasi, come pure l'eventuale revoca di dette autorizzazioni comporterà il venir meno della concessione del servizio in questione senza che la Ditta possa vantare diritti di alcun genere nei confronti dell'I.P.S.S.C. "Filippo Re".
- È vietato subappaltare la concessione ed è vietata la cessione del contratto di concessione. Il servizio dovrà essere svolto personalmente dalla Ditta aggiudicataria e nell'esecuzione del servizio non è ammessa la cessione parziale o totale del contratto né il subappalto.
- L'erogazione del servizio dovrà essere garantita dal Lunedì al Sabato secondo il calendario scolastico, durante il periodo di svolgimento degli esami e delle altre attività programmate dalla scuola, nonché nei periodi di sospensione delle attività didattiche per garantire la fruibilità del servizio al personale ATA in servizio durante tali periodi.

**Art. 18 – Inadempienze e penalità – Risoluzione del contratto**

Per tutta la durata del contratto sarà costantemente verificata la qualità del servizio prestato che dovrà essere conforme a quanto richiesto nel presente capitolato e a quanto indicato nell'offerta della ditta aggiudicataria.

**L'impresa aggiudicataria, dovrà:**

- Realizzare a proprie spese le opere necessarie per l'espletamento del servizio;
  - Fornire le attrezzature fisse e/o mobili necessarie per lo svolgimento del servizio e provvedere alla loro manutenzione e/o sostituzione quando necessaria, nel tempo massimo di ore 5 dalla segnalazione ed in accordo con gli orari di apertura degli edifici, senza oneri per l'istituzione scolastica;
  - Garantire che tutti i distributori automatici siano in regola con le disposizioni igienico sanitarie vigenti e siano in grado di mantenere la catena del freddo per gli alimenti che ne necessitano e di bloccarne la distribuzione, qualora vengano superati i requisiti minimi di temperatura;
  - Garantire la ricarica dei distributori che dovrà essere fatta una volta al giorno, considerando che nell'istituto è attivo il corso serale e sono programmati, per gli studenti del corso diurno anche rientri pomeridiani.
  - Garantire la corretta fornitura dei prodotti con tempestiva assistenza e continuo rinnovo delle scorte che dovrà essere effettuato dalle ore 14 dal Lunedì al Venerdì e dalle ore 13 il Sabato;
  - Garantire di rimuovere, a proprie spese, al termine del contratto i macchinari installati, entro e non oltre gg. 15 dalla scadenza del contratto, previo accordo con il Dirigente Scolastico, per non pregiudicare il funzionamento e/o il successivo subentro per altra aggiudicazione del servizio. In caso di inadempienza da parte della Ditta uscente:
- ✓ L'I.P.S.S.C. "Filippo Re", si riserva la facoltà di spostare i distributori in un luogo che sarà al momento individuato e di applicare una penale per "occupazione impropria di locali pubblici", da calcolare in maniera proporzionale prendendo a riferimento il canone annuale concordato per ciascun distributore non rimosso e il tempo di occupazione dei locali, **maggiorato del 30%**, oltre a chiedere il risarcimento di eventuali danni che dovessero essere rilevati.
  - ✓ L'I.P.S.S.C. "Filippo Re", non sarà responsabile di eventuali danni che dovessero essere causati per qualsiasi motivo ai distributori, né di eventuali furti, incendi, atti vandalici ecc. riguardanti i distributori automatici non rimossi dai locali dell'Istituto da parte della Ditta concessionaria uscente.



*ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI COMMERCIALI*

In caso di accertate inadempienze contrattuali, l'Istituto si riserva il diritto di risolvere il rapporto, ai sensi e per effetti di cui all'art.1456 C.C. a tutto rischio dell'impresa aggiudicataria mediante semplice dichiarazione, intimata a mezzo lettera raccomandata, trasmessa con posta elettronica certificata, con avviso di ricevimento, in caso di:

1. grave violazione degli obblighi contrattuali non eliminabili dalla Ditta aggiudicataria anche a seguito di diffida formale da parte dell'Istituto;
2. alla terza risultanza negativa riscontrata dai controlli di cui al punto 4 del presente articolo sui prodotti o sulle macchine distributrici;
3. alla terza diffida scritta e formale da parte dell'Amministrazione in merito a disservizi riscontrati negli aspetti qualitativi e quantitativi del servizio, sia rispetto ai termini del presente capitolato che rispetto a quanto stabilito nell'offerta tecnica, ovvero direttamente riguardanti prezzi ed importi previsti nell'offerta economica;
4. L'Istituto verificherà e controllerà in merito a:
  - a) freschezza e igienicità dei prodotti;
  - b) tipologia, qualità, e prezzi offerti ed accettati in sede di gara;
  - c) fornitura di prodotti di prima qualità;
  - d) tempestiva assistenza e continuo rinnovo delle scorte;
  - e) pulizia dei distributori;
  - f) funzionamento della funzione per restituzione del "Resto" su tutti i distributori ove sia presente.

**Art. 19 - Obblighi del concessionario relativi alla tracciabilità dei flussi Finanziari**

Il Concessionario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

**Art. 20 - Modifica ordine e quantitativi dei distributori automatici.**

L'I.P.S.S.C. "Filippo Re", si riserva la facoltà, in relazione alle proprie effettive esigenze, di richiedere un aumento o una diminuzione del numero dei distributori entro il limite del 20% (con arrotondamento all'unità superiore). La ditta concessionaria dovrà installare e gestire i nuovi distributori automatici, agli stessi prezzi, patti e condizioni del contratto vigente: il canone da corrispondere verrà calcolato, in dodicesimi, dalla data di installazione della nuova apparecchiatura.

**Art. 21 - Autorizzazioni e permessi.**

Restano a carico della ditta concessionaria tutti gli eventuali adempimenti per l'ottenimento di permessi e autorizzazioni necessari per la corretta erogazione dei servizi.

**Art. 22 - Documenti**

Il vincitore della gara d'appalto dovrà provvedere, pena la revoca dell'aggiudicazione stessa, entro gg. 5 dalla comunicazione della vincita della gara, ad inviare la seguente documentazione:

- a) Autorizzazione all'esercizio del servizio affidato;



*ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI COMMERCIALI*

b) Documento di qualificazione imprese ai sensi della normativa vigente in materia di sicurezza ed igiene del lavoro.

Il vincitore della gara d'appalto dovrà provvedere a munirsi dei seguenti documenti, prima della stipula del contratto:

1. scheda tecnica delle apparecchiature installate;
2. questionario di Corretta Prassi Igienica – H.A.C.C.P. (Analisi dei rischi e punti critici di controllo);
3. dichiarazione d'impegno di copertura polizza assicurativa.

**Art. 23 - Polizze assicurative**

Prima dell'installazione dei distributori automatici, la concessionaria dovrà comprovare, producendone copia, di aver stipulato adeguate polizze assicurative con primarie compagnie e per un massimale non inferiore a € 1.000.000,00 a copertura del rischio di incendio o altri danni causati agli Immobili dove sono sistemati i distributori automatici per cattivo funzionamento delle apparecchiature in questione, ed ai beni di proprietà dell'istituto, nonché a copertura di qualunque tipo di danno che gli utenti potrebbero subire in conseguenza dell'uso dei distributori ovvero del consumo degli alimenti o bevande messi in vendita.

**Art. 24 – Rispetto del D.Lgs. 81/2008 (Sicurezza sui luoghi di lavoro)**

L'impresa concessionaria deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti in forza delle normative vigenti in materia di sicurezza ed igiene del lavoro e diretti alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

L'impresa concessionaria deve inoltre imporre al personale il rispetto della normativa di sicurezza e dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti appositi e di altri D.P.I. appropriati ai rischi, atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

L'impresa dovrà comunicare al momento della stipula del contratto, il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione.

L'impresa concessionaria è tenuta a provvedere all'informazione e alla formazione del personale addetto, nonché degli eventuali sostituti, sulle questioni riguardanti la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro. Il personale impiegato dovrà essere adeguatamente formato nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza ed igiene del lavoro, antincendio e pronto soccorso.

Si dovrà dare evidenza dell'avvenuta formazione degli operatori oltre che dell'avvenuta effettuazione della valutazione dei rischi correlati con le mansioni e le attività.

Prima dell'inizio del servizio l'impresa concessionaria dell'appalto è tenuta ad effettuare un incontro, in data da concordare fra le parti, con il R.S.P.P. dell'Istituto per evidenziare i rischi dovuti all'"interferenze" e le misure di sicurezza per la loro eliminazione o il contenimento, tale da permettere il lavoro in sicurezza.

Qualora in questa sede dovessero emergere rischi dovuti a possibili "interferenze" tali da non poter essere eliminati o contenuti con opportune misure di sicurezza, si provvederà alla redazione del DUVRI secondo quanto disposto con legge 3 agosto 2007 n. 123.

Quanto scaturito dalla riunione dovrà essere formalizzato in un apposito documento DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi) integrativo condiviso che andrà allegato all'esistente Documento di Valutazione dei Rischi o all'autocertificazione, dell'impresa aggiudicataria.



**FILIPPO RE**

**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI COMMERCIALI**

Questo documento integrativo costituisce lo strumento operativo che regolerà le attività lavorative fra l'Azienda USL e l'impresa aggiudicataria in quelle aree dove si concretizzano le interferenze lavorative tra le due attività.

**Art. 25 - Varianti**

Non sono ammesse varianti a quanto indicato nel presente bando.

**Art. 26- Informazioni**

**1. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO** – Responsabile del procedimento è la Sig.ra Fiorita Monica Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi. Ogni ulteriore informazione può essere richiesta via **e-mail all'indirizzo [rerc01000p@pec.istruzione.it](mailto:rerc01000p@pec.istruzione.it)** . Tutti i chiarimenti forniti alle ditte su specifiche richieste avanzate via mail, saranno pubblicati all'Albo on line del sito dell'Istituto all'indirizzo [www.ipsscfilippore.gov.it](http://www.ipsscfilippore.gov.it).

**2. TRATTAMENTO DATI PERSONALI** – Ai sensi dell'art. 13, comma 1 della D.Lgs.vo 30 Giugno 2003 n. 196 si informa che:

- Le finalità cui sono destinati i dati raccolti e le modalità di trattamento si riferiscono alla procedura oggetto della presente richiesta di offerta, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza.
- I diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui all'art. 7 della Legge D.Lgs.n. 196 del 30 Giugno 2003 - "Codice in materia di protezione dei dati personali".

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

**Prof.ssa Lucia Antonietta Cirillo**

Firma autografa sostituita a mezzo stampa  
 Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3 c. 2 del  
 D.gs n. 39/93

**Allegati:**

“Modulo domanda di partecipazione” (da inserire nella busta “A”)

“Modulo di dichiarazioni” (da inserire nella busta “A”)

“Patto di integrità” (da inserire nella busta “A”)

Allegato - 1° Offerta Tecnica – “Prodotti di largo consumo” e “Bevande Calde e Fredde” (da inserire nella busta “B”);

Allegato - 2° Offerta Economica – “Prodotti di largo consumo” e “Bevande Calde e Fredde” (da inserire nella busta “C”)