



LICEO DELLE SCIENZE UMANE “ALBERTINA SANVITALE”



ALLEGATO 1 – CAPITOLATO TECNICO

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DELL'ART. 176 DEL D.LGS. N. 39/2023,
DEL “SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE AUTOMATICA DI BEVANDE CALDE, FREDDE E SNACK” PRESSO I PLESSI DEL
LICEO DELLE SCIENZE UMANE “SANVITALE”**

INDICE

TITOLO I –CARATTERISTICHE DELLA CONCESSIONE E DEI SERVIZI

ARTICOLO 1 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

ARTICOLO 2 – CANONE CONCESSORIO PER L’USO DEI LOCALI E ALTRI ONERI

ARTICOLO 3 – CARATTERISTICHE E SPECIFICHE TECNICHE MINIME DISTRIBUTORI AUTOMATICI

ARTICOLO 4 – CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI

ARTICOLO 4.1 – CARATTERISTICHE DISTRIBUTORI DI BEVANDE CALDE

ARTICOLO 4.2 – CONSUMI ENERGETICI E GAS REFRIGERANTI

ARTICOLO 4.3 – IMBALLAGGI

ARTICOLO 4.4 – SELEZIONE PRODOTTI E GESTIONE RESTI

ARTICOLO 4.5 – CAUZIONE “CHIAVETTA RICARICABILE/CARD”

ARTICOLO 4.6 – BICCHIERI E PALETTE BIODEGRADABILI

TITOLO II – OFFERTA TECNICA

ARTICOLO 5 – OFFERTA TECNICA

ARTICOLO 6 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

ARTICOLO 6.1 – DESCRIZIONE DEL MODELLO ORGANIZZATIVO PER LA GESTIONE DELLA CONCESSIONE

ARTICOLO 6.2 – SERVIZIO DI ASSISTENZA AGLI UTENTI

ARTICOLO 6.3 – IMPIANTI AMBIENTALI DELLA LOGISTICA

ARTICOLO 6.4 – CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI- CLASSE DI CONSUMO ENERGETICO

ARTICOLO 7 – QUALITA’ DEL SERVIZIO

ARTICOLO 7.1 DISTANZA DI APPROVVIGIONAMENTO DEI PRODOTTI BIOLOGICI – PRODOTTI A KM 0

ARTICOLO 7.2 – ADOZIONE DI ISURE DI GESTIONE AMBIENTALE

ARTICOLO 7.3 – REPORT DI SOSTENIBILITA’

ARTICOLO 8 – GAMMA E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI OFFERTI

ARTICOLO 8.1 – PRODOTTI APPARTENENTI AL GRUPPO A-B-C-D

ARTICOLO 8.2 – PRODOTTI FRESCHI

ARTICOLO 8.3 – PRODOTTI GLUTEN FREE

ARTICOLO 8.4 – PRODOTTI PER INTOLLERANZE AL LATTOSIO

TITOLO III – OFFERTA ECONOMICA

ARTICOLO 9– PREZZI

ARTICOLO 10 – OFFERTA ECONOMICA

TITOLO IV – CRITERI DI VALUTAZIONE

ARTICOLO 11 – VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA

ARTICOLO 12 – CRITERI VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA

ARTICOLO 13 – OFFERTA ECONOMICA CANONE ANNUO

TITOLO V – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

ARTICOLO 14- OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

ARTICOLO 15–SISTEMA HACCP

ARTICOLO 16– REQUISITI DEL PERSONALE

ARTICOLO 17– MANUTENZIONE ORDINARIA

ARTICOLO 18 – MANUTENZIONE STRAORDINARIA

ARTICOLO 19– RIFIUTI E MATERIALI DI RISULTA

TITOLO VI – ASPETTI CONTRATTUALI

ARTICOLO 20 – SUBAPPALTO

ARTICOLO 21– CESSIONE DEI CREDITI

ARTICOLO 22 – MODIFICA DELLA CONCESSIONE DURANTE IL PERIODO DI EFFICACIA

ARTICOLO 23 – RIEQUILIBRIO ECONOMICO-FINANZIARIO

ARTICOLO 24 – PENALI E RITARDI E INADEMPIENZE

ARTICOLO 25 – ASSICURAZIONE

ARTICOLO 26– RISCHIO OPERATIVO

ARTICOLO 27 – DIVIETI

TITOLO I – CARATTERISTICHE DELLA CONCESSIONE E DEI SERVIZI

ARTICOLO 1 – Oggetto della Concessione

Il presente Capitolato Speciale disciplina la Concessione del servizio di somministrazione di bevande (calde e fredde) e snack (salati e dolci), mediante distributori automatici dei plessi di: Via Montenero-Viale Vittoria – Via Rasori del Liceo delle Scienze Umane “Sanvitale”.

Il numero e l’ubicazione dei distributori sarà la seguente:

Sede	Bevande Calde	Bevande Fredde	Generi alimentari
Via Montenero	1	1	1
Viale Vittoria	1	1	1
Via Rasori	1	1	1

La modifica del numero potrà essere concordata tra concedente e concessionario ferme restando le condizioni di gestione stabilite nel presente capitolato e risultanti dall’offerta tecnica presentata.

L’Amministrazione potrà richiedere, in corso della Concessione del servizio, eventuali spostamenti dei distributori, senza onere alcuno.

In nessun caso è ammessa la rimozione, lo spostamento o collocazione di macchine da parte del Concessionario, senza la preventiva autorizzazione dell’Amministrazione.

Il servizio in Concessione comprende le seguenti attività:

l’installazione e la messa in funzione dei distributori automatici presso i plessi scolastici indicati negli schemi presenti del presente capitolato;

la gestione, il rifornimento, la manutenzione ordinaria e straordinaria dei distributori automatici installati;

la disinstallazione, la rimozione e il ritiro dei distributori, al termine del servizio o, se richiesto dall’Amministrazione, nel corso del periodo contrattuale.

Al Concessionario è riconosciuto il diritto di gestire funzionalmente e sfruttare economicamente i servizi oggetto del contratto (conformemente alle condizioni stabilite nel presente Capitolato e a quelle offerte in sede di gara e risultanti dall’aggiudicazione), con assunzione a proprio carico del rischio operativo legato alla gestione dei servizi medesimi.

Non sono previste compensazioni economiche

I servizi oggetto della presente Concessione rientrano nell’ambito del seguente codice CPV: 42933000-5

ARTICOLO 2 – CANONE CONCESSORIO PER L’USO DEI LOCALI E ALTRI ONERI

Il Concessionario dovrà corrispondere:

All’amministrazione Provinciale:

€ 3.968,28 quale quota per la fruizione dell’utenze (energia elettrica, acqua,) per il servizio dei distributori. L’importo sarà indicizzato annualmente al 100% dell’indice Istat dei prezzi al consumo.

Nell’ipotesi di aumento del numero dei distributori dovuto all’ampliamento dei plessi, il concessionario dovrà corrispondere il canone annuo per l’utilizzo delle utenze.

Al Liceo delle Scienze Umane “Sanvitale” per la Concessione in uso dei locali funzionali all’espletamento del Servizio, un Canone annuo posto a base di gara (quindi soggetto a rialzo) di € 6.000,00 (seimila euro/00).

Restano a totale carico del Concessionario ogni altro ulteriore onere o tassa.

I canoni concessori annui, all’Istituto dovranno essere versati, in due soluzioni con cadenza semestrale: il 50% nel mese di giugno e il restante 50% nel mese di dicembre di ogni anno.

Il canone annuo all’amministrazione Provinciale dovrà essere versato entro il 28 febbraio di ogni anno.

Il Canone sarà soggetto al regime fiscale vigente all’atto dell’aggiudicazione.

LICEO DELLE SCIENZE UMANE “A. SANVITALE”

P. le San Sepolcro, 3 – 43121 Parma

Tel. 0521.283176 - C.F. 80010050344 – Codice Univoco: UFKM5R

PEO: prpm010005@istruzione.it - PEC: prpm010005@pec.istruzione.it – Sito: www.liceosanvitale.org

ARTICOLO 3 - Caratteristiche e Specifiche Tecniche Minime Distributori Automatici

I distributori dovranno rispondere ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) in particolare:

Installazione e gestione di macchine distributrici di acqua, alimenti e bevande dovranno essere erogati nell'osservanza del D.M. 9 aprile 2025 – Allegato 1 – Articolo 2- recante i *“Criteri ambientali minimi per i servizi ristoro con l’installazione e la gestione di macchine Distributrici di alimenti, bevande e acqua”*, pubblicato in GURI n. 96 del 26 aprile 2025, entrati in vigore il 26 maggio 2025;

i servizi di pulizia dovranno svolgersi conformemente alle specifiche tecniche e clausole contrattuali contenute nel D.M. n. 51 del 29 gennaio 2021 recante i *“Criteri ambientali minimi per l’affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per prodotti detergenti”* pubblicato in GURI n. 42 del 19 febbraio 2021, e nel Decreto Correttivo del 24 settembre 2021 del Ministero della Transizione ecologica, pubblicato in GURI n. 236 del 2 ottobre 2021;

ARTICOLO 4 – Caratteristiche dei distributori

I distributori dovranno avere le seguenti caratteristiche tecniche:

a. essere a norma con le vigenti disposizioni in materia d’igiene, di sicurezza, antinfortunistica, fiscale;

b. essere nuovi di fabbricazione non antecedente all’anno 2024;

essere dotati di idonea omologazione e marchio CE;

devono essere allacciati alla rete idrica e elettrica;

essere dotati di gettoniera in grado di erogare il resto;

fornire chiare indicazioni sul prezzo di ogni prodotto offerto;

riportare chiaramente i dati di targa elettrici per ogni apparecchiatura installata;

essere di facile pulizia e sanificazione/disinfezione, sia all’interno che all’esterno, tali da garantire l’assoluta igienicità dei prodotti distribuiti;

Evidenziare, la presenza di prodotti freschi, biologici, da produzione integrata, DOP, IGP, STG, mercato equo e solidale e speciali (prodotti per diabetici/per intolleranti al glutine, al lattosio, al latte e derivati/per celiaci/per ipertesi, ecc);

Riportare una targhetta ben visibile con il nominativo del Coordinatore del servizio (CS), il nominativo e la ragione sociale del Concessionario e il relativo recapito telefonico.

ARTICOLO 4.1 - Caratteristiche distributori di bevande calde (come da capitolo Cam 2.1.4)

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

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

I distributori di bevande calde, dovranno essere dotati di sistema di filtrazione, purificazione e protezione esterna da contaminazioni.

Il distributore non eroga automaticamente zucchero ma consente all’utente di aggiungerlo solo

LICEO DELLE SCIENZE UMANE “A. SANVITALE”

P. le San Sepolcro, 3 – 43121 Parma

Tel. 0521.283176 - C.F. 80010050344 – Codice Univoco: UFKM5R

PEO: prpm010005@istruzione.it - PEC: prpm010005@pec.istruzione.it – Sito: www.liceosanvitale.org

impostando un apposito selettore tramite il quale la quantità massima di zucchero erogabile per ciascuna bevanda è di quattro grammi.

Verifica: L'offerente, nella relazione CAM, riporta e descrive la documentazione utile alla verifica di conformità al criterio, per esempio indica la denominazione o la ragione sociale del produttore dell'apparecchio, il codice identificativo e le relative schede tecniche. Il rispetto di tutti i requisiti è verificato in sede di esecuzione contrattuale. In caso di assenza dei mezzi di verifica sopra riportati, il direttore dell'esecuzione del contratto si riserva di far sottoporre a test uno o più articoli della fornitura, con costi a carico del Concessionario del servizio. A carico del medesimo permane l'obbligo di sostituire le forniture che dovessero risultare difformi.

ARTICOLO 4.2 - Consumi energetici e gas refrigeranti (come da capitolo Cam 2.1.5)

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

I nuovi distributori con funzione refrigerante contengono gas refrigeranti con potenziale di GWP inferiore o uguale a 9 (4 a decorrere dal primo gennaio 2026) e, ove reperibili sul mercato di riferimento, tali gas refrigeranti sono gas naturali, quali anidride carbonica (CO₂), ammoniaca (NH₃) e idrocarburi (HC, quale propano, propilene). Le apparecchiature ricadenti nell'ambito di applicazione del Regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.

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

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

ARTICOLO 4.3 Imballaggi (come da capitolo Cam 2.1.6)

Le bottiglie e le vaschette in PET utilizzate per i prodotti offerti, dovranno contenere almeno il 25% di materiale riciclabile.

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

ARTICOLO 4.4 Selezione prodotti e gestione resti

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

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

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

Presso tali postazioni il concessionario dovrà dare adeguata comunicazione circa l'importo massimo ricaricabile sulla chiavetta.

ARTICOLO 4.5 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.

ARTICOLO 4.6 Bicchieri e palette biodegradabili

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

I distributori automatici di tipologia "Caldo" dovranno consentire all'utenza di selezionare l'utilizzo di un proprio recipiente (es. tazza, tazzina, bicchiere, ecc.) con esclusione della caduta automatica del bicchiere. I distributori dotati di questa funzionalità dovranno prevedere un'azione attiva dell'utente per la selezione del recipiente (proprio o monouso) nonché la riduzione del prezzo di € 0,05. A tal fine i distributori dovranno avere installato un lettore ottico o un altro dispositivo con la funzione di inibire la discesa del bicchiere monouso nel caso in cui venga collocato un bicchiere o una tazza di proprietà degli utenti nell'apposito vano.

TITOLO II – OFFERTA TECNICA

ARTICOLO 5 – Offerta Tecnica

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

ARTICOLO 6 – Organizzazione del Servizio

Il Concessionario dovrà fornire la descrizione del modello organizzativo per la gestione della concessione:

ARTICOLO 6.1 - Descrizione del modello organizzativo per la gestione della concessione.

Numero di addetti al rifornimento e sanificazione/disinfezione dei distributori;

LICEO DELLE SCIENZE UMANE "A. SANVITALE"

P. le San Sepolcro, 3 – 43121 Parma

Tel. 0521.283176 - C.F. 80010050344 – Codice Univoco: UFKM5R

PEO: prpm010005@istruzione.it - PEC: prpm010005@pec.istruzione.it – Sito: www.liceosanvitale.org

Modalità di approvvigionamento dei distributori automatici;
Attività di formazione e aggiornamento del personale;
Descrizione Strumenti di rilevazione del grado di soddisfacimento dell'utenza. In caso di attuazione l'offerente si impegna a concordare con l'amministrazione termini, contenuti e modalità;

ARTICOLO 6.2- Servizio di Assistenza agli utenti

L'offerente dovrà descrivere le modalità previste per la ricezione e la gestione delle segnalazioni da parte degli utenti. Saranno valutate positivamente quelle proposte, rivolte all'utenza, che prevedano strumenti avanzati e che minimizzano i tempi per l'evasione della richiesta per:

Invio di segnalazione tramite qr code e app dedicata;

Pagamento e restituzione degli importi dovuti all'utenza seguito di mancata erogazione dei prodotti o del resto;

Distribuzione e la restituzione dei sistemi elettronici (es. chiavetta/tessera elettronica) in grado di gestire credito a scalare.

ARTICOLO 6.3- Impianti ambientali della logistica (come da capitolo Cam 2.3.6)

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

ARTICOLO 6.4 - Caratteristiche Distributori automatici - Classe di consumo Energetico

L'operatore economico dovrà indicare, con riferimento ai distributori automatici refrigerati (freddi + misti) la classe di consumo energetico secondo la norma EN IEC 63252/2020 , precisando il numero dei distributori refrigerati per ciascuna classe di consumo:

A, B, C:

D:

E:

F, G:

e allegare schede tecniche dei distributori offerti.

ARTICOLO 7 – Qualità del Servizio

ARTICOLO 7.1 - Distanza di approvvigionamento dei prodotti biologici- Prodotti a Km 0 (come da capitolo 2.3.4.2 dei CAM)

E' attribuito un punteggio tecnico premiante all'offerente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti biologici da "km 0" per almeno una delle categorie di prodotti elencate nel criterio "2.2.2 – Tipologie e caratteristiche dei prodotti".

Il punteggio è attribuito in proporzione al maggior numero di categorie di prodotti biologici da "km 0" offerti.

Per quanto riguarda i prodotti realizzati con più ingredienti, si fa riferimento all'ingrediente, vale a dire la materia agricola primaria, più rappresentativa in termini di peso.

ARTICOLO 7.2 - Adozione di misure di gestione ambientale (come da capitolo 2.3.5.1 dei CAM)

È attribuito un punteggio tecnico premiante all'operatore economico che dimostri la propria capacità di gestire gli aspetti ambientali dell'intero servizio.

L'offerente dovrà essere in possesso della registrazione EMAS o della certificazione UNI EN ISO 14001, in corso di validità.

ARTICOLO 7.3 Report di sostenibilità (come da capitolo 2.3.7 dei CAM)

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

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

ARTICOLO 8 - Gamma e Caratteristiche dei prodotti offerti

Gli snack salati e dolci dovranno rispettare i criteri previsti dal Decreto n. 254 del 09 aprile 2025 – capitolo 2.2.2 dei Cam - “Tipologia e caratteristiche dei prodotti”.

Tutti gli snack dovranno essere confezionati in monoporzioni integre, perfettamente sigillati e conservati e, ove richiesto, sotto atmosfera protetta.

Dovrà essere garantita la presenza contemporanea di vari snack (sia dolci che salati, nonché ipocalorici/senza zucchero) e alimenti, mantenendo un equilibrio fra i diversi generi.

I distributori misti di bevande fredde + snack (dolci e salati), dovranno garantire l'erogazione di tutti i prodotti indicati, previsti come fornitura minima dalle due tipologie di distributori.

Il Concessionario è tenuto ad accertarsi che le sostanze alimentari poste in vendita a mezzo distributore corrispondano ai requisiti e caratteristiche merceologiche proprie del prodotto.

Dovrà essere data la massima attenzione alla data di scadenza dei prodotti, che non dovrà mai essere superata; non dovranno, altresì, essere inseriti prodotti con scadenza troppo ravvicinata e anche laddove è indicato “consumare preferibilmente entro il...” dovrà comunque essere rispettata e non superata la data indicata, pena l'applicazione delle penali come da successivo art. 24

L'impresa si impegna a sostituire i prodotti confezionati entro la scadenza riportata sulla confezione del prodotto.

L'operatore economico consegna all'inizio della gestione l'elenco dei prodotti, con le relative caratteristiche organolettiche ed alimentari al Dirigente Scolastico.

L'eventuale introduzione, nel corso della Concessione, di nuovi e/o diversi prodotti e i relativi prezzi, rispetto a quelli concordati contrattualmente, è sempre ammessa ma dovrà essere preventivamente autorizzata dal Dirigente.

Per esigenze di carattere stagionale o per mutate preferenze dei consumatori il Concessionario potrà, dietro esplicita autorizzazione del Dirigente Scolastico sostituire alcuni prodotti o introdurre di nuovi, ferma restando la qualità del nuovo o diverso prodotto e purché il prezzo del nuovo o diverso prodotto non sia superiore a quello del prodotto precedente.

Il Concessionario dovrà produrre, prima dell'inizio dell'attivazione del servizio, una lista dei prodotti che intende mettere in distribuzione con indicazione della relativa marca e dei prezzi offerti, nonché le relative schede tecniche dei prodotti presenti nei distributori.

A richiesta dell'Amministrazione, il Concessionario dovrà esibire, in qualsiasi momento, la certificazione di provenienza dei prodotti. L'Amministrazione dovrà essere messa in grado di controllare i prodotti nei distributori al fine di verificare la scadenza e l'effettiva provenienza biologica, DOP, IGP, STG, equo solidale.

Per ciascuna tipologia di distributori potranno essere inseriti prodotti ulteriori purché con caratteristiche qualitative e quantitative coerenti con le indicazioni citato DM. N. 254 del 09 aprile 2025 e le normative e direttive nazionali e regionali in materia;

Costituisce grave inadempimento il mancato rispetto di quanto previsto ai precedenti commi del presente articolo.

ARTICOLO 8.1 - Prodotti appartenenti ai gruppo A-B-C-D:

L'offerente dovrà indicare il numero dei prodotti offerta appartenenti al gruppo A-B-C-D.

ARTICOLO 8.2-Prodotti Freschi

L'offerente dovrà indicare il numero dei prodotti freschi che intende fornire.

ARTICOLO 8.3-ProdottiGlutenFree:

Dovranno essere comunicati il numero dei prodotti offerti senza glutine.

ARTICOLO 8.4 – Prodotti per intolleranti al lattosio

Dovranno essere comunicati il numero dei prodotti offerti senza glutine.

TITOLO III – OFFERTA ECONOMICA**ARTICOLO 9 – Prezzi**

L'Amministrazione si riserva il diritto di controllare, in qualsiasi momento, i prezzi applicati dal Concessionario.

I prezzi dei prodotti sono fissi ed invariabili almeno per i primi due anni di Contratto. Dopo il suddetto periodo, il Concessionario può richiederne la revisione, sulla base di documentati aumenti nel settore merceologico specifico.

Gli aumenti possono essere richiesti nella misura del 100% dell'Indice ISTAT dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati (FOI) o degli incrementi ufficialmente rilevabili per il settore specifico. Per l'eventuale ricalcolo dei singoli prezzi, si applica l'arrotondamento per difetto ai 5 centesimi di euro.

ARTICOLO 10 – Offerta Economica

Il Concessionario si impegna a fornire i prodotti previsti nel sottostante elenco di massima ed a rispettare i quantitativi minimi (intesi a porzione), ove indicati.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO				
		Prodotti	Grammature Minima	Prezzi
Bevande Calde	prodotto in grani macinato fresco	Caffè espresso (50% arabica-50% robusta)	Almeno 7 grammi di miscela caffè	0,60
		caffè lungo (50% arabica-50% robusta)	Almeno 7 grammi di miscela caffè	0,60
		Caffè macchiato (50% arabica-50% robusta)	Almeno 7 grammi di miscela caffè + 4 grammi di latte	0,60
		Caffè decaffeinato	Almeno 1,7 grammi di miscela caffè decaffeinato	0,60
		Cappuccino	Almeno 7 grammi di miscela caffè+ latte almeno 7 grammi	0,60
		Caffè d'orzo	Almeno 2 grammi di caffè d'orzo solubile	0,60
		Caffè d'orzo macchiato	Almeno 2 grammi di caffè d'orzo solubile + 3 grammi di latte	0,60

		Caffè al ginseng	Almeno 7 grammi	0,70
		Caffè al ginseng macchiato	Almeno 7 grammi di miscela ginseng + 4 grammi di latte	0,70
		Latte in polvere	Almeno 12 grammi	0,60
		Cappuccino d'orzo	Almeno 2 grammi di caffè d'orzo solubile + 6 gr. Di latte in polvere	0,60
		Thè al limone	Almeno 12 grammi di the	0,60
		Cioccolato	Almeno 23 gr. di cioccolato in polvere	0,80
		Cioccolato al latte	Almeno 18 gr. di cioccolato in polvere + 3 gr di latte	0,80
		Cioccolato forte	Almeno 25 gr. Di cioccolato in polvere	0,80
Bevande Freddate		Acqua oligominerale gassata	50cl	0,60
		Acqua oligominerale effervescente naturale	50cl	0,60
		Acqua oligominerale naturale	50 cl	0,60
		Succhi di frutta ad alta % di frutta in pet	Minimo 20 cl	0,60
		Estate The	Minimo 40 cl	1,30
SNACK	Snack dolci	Merendine (crostatine Croissant wafer, Fiesta,ecc)	Minimo 40 grammi	0,80
		Cioccolato (kitkat-mars – Kinder Bueno,ecc.)	Minimo 40 gr.	1,20
		Biscotti	Minimo 50 gr	0,80
		Barrette cioccolato	Minimo 23 grammi	0,80
	Snack salati	Cracker	Minimo 25 grammi	0,40
		Patatine	Minimo 25 grammi	0,60
		Taralli	Minimo 25 grammi	0,50

TITOLO IV – CRITERI DI VALUTAZIONE

ARTICOLO 11- Valutazione Offerta Tecnica

Ai sensi dell'art. 108 del Decreto Legislativo 36/2023, il servizio sarà aggiudicato sulla base del criterio

LICEO DELLE SCIENZE UMANE "A. SANVITALE"

P. le San Sepolcro, 3 – 43121 Parma

Tel. 0521.283176 - C.F. 80010050344 – Codice Univoco: UFKM5R

PEO: prpm010005@istruzione.it - PEC: prpm010005@pec.istruzione.it – Sito: www.liceosanvitale.org

dell'offerta economicamente più vantaggiosa secondo i seguenti punteggi:

Allegato 3	Offerta Tecnica: Caratteristiche del Servizio	Max 70 punti
Allegato 4	Offerta Economica: Canone Annuo Fisso	Max 30 punti

ARTICOLO 12 - Criteri Valutazione Offerta Tecnica

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

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

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

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

Criterio	Punti MAX	SUB Criterio	Punti D D [max]	Punti Q Q [max]	Punti T
ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	21	6.1 Descrizione del modello organizzativo per la gestione della concessione	3		
		6.2 Servizio di assistenza agli utenti	8		
		6.3 Impatti ambientali della logistica (come da capitolo 2.3.6)		2	
		6.4 Caratteristiche distributori automatici – classe di consumo energetico (come da capitolo Cam 2.1.5)		8	
QUALITA' DEL SERVIZIO	27	4.3 Imballaggi (come da capitolo 2.1.6 dei CAM)	4		
		7.1 Distanza di approvvigionamento dei prodotti biologici – Prodotti a Km zero (come da capitolo 2.3.4.2 dei CAM)		10	
		7.2 Adozione di misure di gestione ambientale (come da capitolo 2.3.5.1 dei CAM): Certificazione UNI EN ISO 14001			4
		Adozione di misure di gestione ambientale (come da capitolo 2.3.5.1 dei CAM): Registrazione Emas			6
		7.3 Report di sostenibilità (come da capitolo 2.3.7 dei CAM)			3
GAMMA PRODOTTI		8.1 Prodotti appartenenti ai gruppi: A) frutta/verdura; B) succhi di frutta; C) Yogurt; D) Prodotti da forno		5	

	22	8.2	Prodotti Freschi		5	
		8.3	Prodotti Gluten free		6	
		8.4	Prodotti per intolleranti al lattosio		6	

Criteri di valutazione

Rif.	Criterio	SUB Criterio		Descrizione
6	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	6.1	Descrizione del modello organizzativo per la gestione della concessione	Descrizione del modello organizzativo per la gestione della concessione. L'operatore economico dovrà descrivere la modalità di approvvigionamento e sanificazione/disinfestazione dei distributori automatici, in particolare dovrà evidenziare il modello organizzativo (es. personale impiegato) per lo svolgimento del servizio volto a garantire il costante rifornimento dei distributori, anche in situazioni di maggiore affluenza dell'utenza. Descrizione delle attività di formazione e aggiornamento del personale; eventuale descrizione di strumenti di rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza (in caso di attuazione l'offerente si impegna a concordare con l'amministrazione termini, contenuti e modalità).
		6.2	Servizio di assistenza agli utenti	L'Offerente dovrà descrivere le modalità previste per la ricezione e la gestione delle segnalazioni da parte degli utenti. Saranno valutate positivamente quelle proposte, rivolte all'utenza, che prevedano strumenti avanzati e che minimizzano i tempi per l'evasione della richiesta oltre quanto già previsto nel Capitolato: per l'invio di segnalazioni tramite qr code e app dedicata ecc...; per il pagamento e per la restituzione degli importi dovuti all'utenza seguito di mancata erogazione dei prodotti o del resto; per la distribuzione e la restituzione dei sistemi elettronici (es.chiavetta/tessera elettronica) in grado di gestire credito a scalare.
		6.3	Impatti ambientali della logistica	L'Offerente dovrà indicare il numero dei veicoli a zero emissioni di CO2 rispetto nell'espletamento del servizio. Il punteggio tecnico raggiunto dall'Offerente i-esimo sarà calcolato applicando la seguente formula: $P_{ti} = (X_i/X_{max}) * P_{tmax}$ Dove: -P _{ti} = il punteggio tecnico assegnato all'Offerente i-esimo -X _i = il numero dei veicoli a zero emissioni di CO2 impiegati dall'Offerente i-esimo. - X _{max} = il numero massimo dei veicolo a zero emissione di CO2

				offerti -P_{tmax} = numero massimo di veicoli CO2 offerti
		6.4	Caratteristiche distributori automatici – classe di consumo energetico	L'Offerente dovrà indicare, con riferimento ai distributori automatici refrigerati (freddi + misti), la classe di consumo energetico secondo la norma EN IEC 63252/2020. A ciascun distributore automatico refrigerato verrà applicato un peso come di seguito indicato: -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 Il punteggio tecnico raggiunto dall'Offerente i-esimo sarà calcolato applicando la seguente formula. $\text{Coeff.i} = (N1i * k1) + (N2i * k2) + (N3i * k3) + (N4i * k4) / N_{tot}$ $P_{ti} = \text{Coeff.i} * P_{tmax}$ Dove: -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 offerti -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

	QUALITA' DEL SERVIZIO	4.3	Imballaggi (come da capitolo 2.1.6 dei CAM)	Il concorrente dovrà descrivere le misure che si impegna ad adottare. In tema di sostenibilità ambientali impiegati nel corso del servizio. Il punteggio verrà attribuito tenuto conto dell'efficacia e della concretezza di quanto indicato
		7.1	Distanza di approvvigionamento dei prodotti biologici – Prodotti a Km zero (come da capitolo 2.3.4.2 dei CAM)	Il concorrente dovrà elencare gli alimenti e le bevande a KM0 offerti, indicando il nome commerciale, produttore/trasformatore e distanza di quest'ultimo. Ali fini della verifica del chilometraggio indicato si farà riferimento al Percorso piu' breve risultante da Google. Per quanto riguarda i prodotti realizzati con più ingredienti, si fa riferimento all'ingrediente, vale a dire la materia agricola primaria, più rappresentativo in termini di peso. Il punteggio tecnico raggiunto dall'Offerente i-esimo sarà calcolato applicando la seguente formula: $P_{ti} = (X_i/X_{max}) * P_{tmax}$ Dove: - P_{ti} = il punteggio tecnico assegnato all'Offerente i-esimo - X_i = il numero dei prodotti biologici a "KM0" dall'Offerente i-esimo. - X_{max} = il numero massimo dei prodotti a KM0 offerti - P_{tmax} = numero massimo prodotti biologici da "KM0" offerti
		7.2	Adozione di misure di gestione ambientale (come da capitolo 2.3.5.1 dei CAM)	È attribuito un punteggio tecnico premiante all'operatore economico che dimostra la propria capacità di gestire gli aspetti ambientali dell'intero servizio. Il punteggio è pari a 4 se l'operatore attesti il possesso della certificazione UNI EN ISO 14001; il punteggio è pari a 6 se operatore attesti la registrazione EMAS. I titoli devono essere in corso di validità. I punteggi non si sommano
		7.3	Report di sostenibilità (come da capitolo 2.3.7 dei CAM)	È attribuito un punteggio tecnico premiante all'operatore economico che abbia redatto un report di sostenibilità coerente con i GRI Standards negli ultimi due anni. L'offerente, se in possesso, produce il report di sostenibilità aziendale che deve essere coerente con i GRI Standards.
	GAMMA PRODOTTI OFFERTI	8.1	Prodotti appartenenti ai gruppi: A), B), C), D)	Il punteggio assegnato è proporzionale al numero dei prodotti Frutta e Verdura-Succhi di Frutta – Yogurt-Prodotti da forno – offerti dalla ditta. A ciascun prodotto verrà attribuito un peso come segue: - Prodotti da Forno , peso K1: 1; - Succhi di Frutta, peso K2: 0,70;

			- Yogurt, peso K3: 0,50 - Frutta e Verdura, peso K4: 0,30 $\text{Coeff.i} = (N1i \cdot k1) + (N2i \cdot k2) + (N3i \cdot k3) + (N4i \cdot k4) / N_{\text{tot}}$ $P_{ti} = \text{Coeff.i} \cdot P_{t\text{max}}$ Dove: - P_{ti} = il punteggio tecnico assegnato all'Offerente i-esimo - $N1i$ = numero dei prodotti da forno offerti - $N2i$ = numero dei succhi di frutta offerti - $N3i$ = numero di yogurt offerti - $N4i$ = numero prodotti di frutta e verdura offerta - N_{tot} = numero totale dei prodotti offerti - $K1$ = peso assegnato ai prodotti da forno - $k2$ = peso assegnato ai succhi da frutta - $k3$ = peso assegnato ai yogurt - $k4$ = Peso assegnato ai prodotti di frutta e verdura - $P_{t\text{max}}$ = punteggio tecnico massimo attribuibile
		8.2	Prodotti Freschi Quantificazione dei prodotti Freschi offerti dall'operatore. Il punteggio assegnato è proporzionale al numero dei prodotti senza glutine offerti dalla ditta. Il punteggio tecnico raggiunto dall'Offerente i-esimo sarà calcolato applicando la seguente formula: $P_{Ti} = (X_i / N_c) \cdot P_{T\text{max}}$ Dove: - P_{Ti} = il punteggio tecnico assegnato all'Offerente i-esimo - X_i = numero dei prodotti senza glutine Offerti dall'Offerente i-esimo - N_c = Numero totale dei prodotti offerti dall'offerente i-esimo - $P_{T\text{max}}$ = punteggio tecnico massimo attribuibile
		8.3	Prodotti Gluten free Quantificazione dei prodotti Gluten Free Offerti dall'operatore. Il punteggio assegnato è proporzionale al numero dei prodotti senza glutine offerti dalla ditta. Il punteggio tecnico raggiunto dall'Offerente i-esimo sarà calcolato applicando la seguente formula: $P_{Ti} = (X_i / N_c) \cdot P_{T\text{max}}$ Dove: - P_{Ti} = il punteggio tecnico assegnato all'Offerente i-esimo - X_i = numero dei prodotti senza glutine Offerti dall'Offerente i-esimo - N_c = Numero totale dei prodotti offerti dall'offerente i-esimo - $P_{T\text{max}}$ = punteggio tecnico massimo attribuibile
		8.4	Prodotti per intolleranze al lattosio Quantificazione dei prodotti privi di lattosio offerti dall'operatore. Il punteggio assegnato è proporzionale al numero dei prodotti Privi di lattosio offerti dalla ditta. Il punteggio tecnico raggiunto dall'Offerente i-esimo sarà calcolato applicando la seguente formula: $P_{Ti} = (X_i / N_c) \cdot P_{T\text{max}}$

				Dove: -PTi = il punteggio tecnico assegnato all'Offerente i-esimo -Xi = numero dei prodotti senza glutine Offerti dall'Offerente i-esimo -Nc = Numero totale dei prodotti offerti dall'offerente i-esimo -PTmax = punteggio tecnico massimo attribuibile
--	--	--	--	--

Calcolo punteggio "D" discrezionale offerta tecnica

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

Coefficiente Giudizio

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

ARTICOLO 13 - Offerta Economica Canone Annuo

I 30 punti dell'offerta economica riferita al Canone annuo fisso previsto dal Piano Finanziario soggetto ad offerta in aumento saranno attribuiti secondo la seguente formula:

$$PCR_i = 30 * (CR_i / CR_{max})$$

Dove:

PCR_i=punteggio attribuito al concorrente i-esimo

CR_i = canone in rialzo offerto del concorrente i-esimo

CR_{max} valore del canone massimo offerto

TITOLO V – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

ARTICOLO 14 – Obblighi del Concessionario

Il Concessionario dovrà provvedere nel più breve tempo possibile, a proprie cure e spese, all'installazione dei distributori automatici, concordando con il Direttore dell'esecuzione modalità che non creino disagio.

Le operazioni di installazione dovranno essere concluse entro 30 giorni lavorativi dalla sottoscrizione del Verbale di consegna del servizio.

Il Concessionario provvederà a prendere contatti con l'Impresa titolare della Concessione scaduta per la rimozione dei distributori attualmente installati contestualmente all'avvio del nuovo servizio, al fine di non creare disagi all'utenza.

Dell'avvenuto completamento della consegna e installazione dei distributori automatici farà fede apposito Verbale di consegna del servizio redatto congiuntamente dal dirigente scolastico e dal Concessionario, prima di metter in funzione i distributori automatici, dai quali dovrà rilevarsi:

La conformità rispetto agli standard indicati in sede di gara con riguardo in particolare alla dichiarazione e relativa documentazione che attesti la data di acquisto e l'anno di costruzione e classe energetica;

il regolare allacciamento alla rete di distribuzione dell'energia elettrica e alla rete idrica;

la consegna della dichiarazione per ogni apparecchiatura installata, della documentazione tecnica (dichiarazioni di conformità CE, manuali d'istruzioni per l'uso);

l'effettuazione della verifica effettuata sull'anno di costruzione dei distributori automatici, sulla base delle dichiarazioni acquisite in sede di gara.

a provvedere ad eventuali trasferimenti e/o rimozioni dei distributori installati anche se richiesto dall'Amministrazione;

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'Istituzione Scolastica, 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 provvedere al pagamento del Canone Concessorio, secondo le modalità indicate nel precedente art. 2 del presente Capitolato;

A sostenere le spese di stipula e registrazione del Contratto relativo al Servizio oggetto del presente Capitolato, comprensive degli oneri anche relativi alle eventuali imposte e bolli per atti inerenti al Servizio e la loro contabilizzazione;

Assumere il personale in base ai CCNL di settore;

Dovrà essere in regola con il pagamento degli stipendi e versamenti dei contributi in favore del proprio personale;

Dovrà essere in regola con 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;

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;

Ad assicurare lo svolgimento del monitoraggio del Servizio, presentando all'Istituzione Scolastica: con cadenza semestrale, una "Relazione sull'andamento del Servizio", contenente, a titolo esemplificativo, informazioni relative alla gestione, all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, ad eventuali proposte relative al perseguimento degli obiettivi di qualità del Servizio e ad eventuali altre problematiche connesse con il Servizio stesso; una "Relazione di verifica dell'attività svolta e dei risultati conseguiti", al termine di ogni anno scolastico, entro il 31 luglio;

Sarà a carico del Concessionario gli oneri per la sicurezza dell'interferenze e la stesura del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (DUVRI)

ARTICOLO 15 – SISTEMA HACCP

Il Concessionario deve essere dotato di Manuale di autocontrollo redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP previsto specificatamente dal D.Lgs. 193/2007;

Lo stesso Concessionario deve verificare che la preparazione dei prodotti posti in vendita sia conforme alla predetta normativa ed il Manuale deve prevedere una procedura operativa di verifica delle scadenze dei prodotti distribuiti.

Il Concessionario deve garantire, un adeguato Piano di igiene e pulizia e, quindi, provvedere alle operazioni di pulizia, di sanificazione/disinfezione degli spazi e dei distributori oggetto del presente Capitolato, nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie e secondo il sistema HACCP.

I modi e forme e tempi di pulizia e sanificazione (anche in ottica di prevenzione della diffusione di virus ed epidemie) deve essere dettagliatamente descritto nel Manuale e meglio precisato ed integrato in sede di offerta tecnica da presentare in sede di gara, devono essere conformi a quanto previsto dal D.M. del 19/01/2021 pubblicato in GU n. 42 del 19/02/2021.

Il Manuale di Autocontrollo deve essere inviato all'Amministrazione prima della sottoscrizione del Verbale di consegna dei servizi.

Il Concessionario sarà tenuto ad adeguarsi ad eventuali novità normative in materia di igiene di prodotti alimentari e sarà ritenuto responsabile per eventuali avvelenamenti o altre infermità causate agli utenti del Servizio per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie.

Il Concessionario durante l'erogazione del Servizio si impegnerà a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione da tutte le conseguenze derivanti dall'eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

L'Amministrazione concedente si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione e/o la non somministrazione di prodotti e alimenti per i quali, per qualsiasi motivo, non ritenga opportuna la somministrazione, nonché di chiedere alle autorità sanitarie competenti, senza che il Concessionario possa fare alcuna opposizione, l'effettuazione di controlli sulla qualità degli alimenti somministrati, sull'osservanza delle norme igieniche e sanitarie e, in genere, su tutto ciò che riterrà necessario per verificare il corretto funzionamento del Servizio.

In caso di contestazione sull'igiene e la qualità degli alimenti e delle bevande, varrà il giudizio inappellabile fornito, secondo le competenze merceologiche, igieniche e scientifiche, dalle autorità sanitarie o dai laboratori di analisi o, per quanto riguarda gli aspetti attinenti alla pulizia e all'igiene ambientale, dell'Istituzione Scolastica.

Gli inadempimenti e le 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, saranno contestati formalmente attraverso rapporti di non conformità; il Concessionario dovrà provvedere a porre fine agli inadempimenti e alle violazioni di cui ai predetti rapporti tempestivamente, pena l'applicazione delle penali previste dall'art. 24 del presente Capitolato Tecnico e fatto salvo il diritto di rimborso delle spese sostenute dall'Amministrazione per l'effettuazione delle analisi e il risarcimento per eventuali altri danni. In caso di reiterati inadempimenti e violazioni, anche non gravi, l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere di diritto il Contratto. La somministrazione di generi alimentari avariati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità e di cibi e prodotti scaduti, darà luogo alla risoluzione immediata del Contratto, oltre alle eventuali applicazione delle sanzioni di legge.

Il Concessionario deve osservare tutte le disposizioni previste dalla Direttiva 2004/41/Ce e Regolamento (UE) 2021/382.

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.

ARTICOLO 16– REQUISITI DEL PERSONALE

Il Concessionario si obbliga ad impiegare nell'erogazione dei Servizi di cui trattasi solamente personale in possesso di specifico titolo di accesso alla professione.

Il personale che sia a diretto contatto con gli alimenti deve essere in possesso del libretto d'idoneità sanitaria di cui all'art. 37 del D.P.R. n. 327/1980 "Regolamento di esecuzione della L. n. 283/1962 e s.m.i. o normative nazionali e comunitarie in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita di sostanze alimentari e delle bevande" ed attenersi alle prescrizioni di cui agli altri articoli del Titolo III "Igiene e sanità del personale addetto alla produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari e alle operazioni di trasporto" del citato del D.P.R. n. 327/1980.

ARTICOLO 17 – MANUTENZIONE ORDINARIA

Il Concessionario è tenuto ad assicurare il buon funzionamento dei Distributori Automatici.

Ad ogni ricarica dovrà essere effettuato sia La Pulizia e Igienizzazione che Il controllo tecnico e preventivo dei distributori.

È a carico del Concessionario l'onere di segnalare immediatamente ogni guasto, anomalia, difetto di funzionamento, nonché l'onere di evitarne in via cautelativa l'uso, ove sussistano o possono ragionevolmente temere rischi apprezzabili per persone o cose, previa approvazione dell'Istituto.

Il Concessionario dovrà eseguire, a proprie spese, gli interventi di manutenzione, al fine di eliminare qualsiasi malfunzionamento e a ripristinare la piena e perfetta operatività e funzionalità del Servizio, entro il termine massimo di 24 (ventiquattro) ore solari afferenti a giorni feriali decorrenti dalla segnalazione del malfunzionamento da parte dell'Istituto, pena l'applicazione della penale di cui all'art. 24 del Capitolato.

ARTICOLO 18 – MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Nel caso di guasti e malfunzionamenti relativi dei Distributori Automatici, il Concessionario dovrà garantire gli interventi di assistenza e manutenzione che si rendano necessari e comunque richiesti dall'Istituto, 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.

Qualora l'entità degli interventi da eseguire non consenta di ripristinare la piena e perfetta operatività e funzionalità del Servizio entro il predetto termine massimo stabilito, il Concessionario dovrà provvedere alla sostituzione dei distributori danneggiati con altra attrezzatura aventi caratteristiche tecniche equivalenti o superiori a quello in stato di fermo, senza alcun onere aggiuntivo per l'Istituto, entro il termine massimo di 48 (quarantotto) ore solari afferenti a giorni feriali, decorrenti dal primo intervento effettuato a seguito della segnalazione del malfunzionamento, pena l'applicazione della penale prevista dall'art. 24.

ARTICOLO 19– RIFIUTI E MATERIALI DI RISULTA

Il Concessionario conformemente agli oneri assunti con la presente Concessione ha l'obbligo di garantire la gestione dei rifiuti nel rispetto della normativa vigente in particolare in materia di raccolta differenziata e dunque in conformità al D.Lgs. n. 152/2006 "Norme in materia ambientale", come modificato dal D.Lgs. n. 4/2008 e ai Criteri Ambientali di base (CAM) per i Servizi di ristorazione collettiva stabiliti con il D.M. del 09 aprile 2025.

Nessun sacchetto contenente rifiuti dovrà mai essere depositato, neanche temporaneamente, negli spazi adibiti al Servizio.

Qualunque onere relativo alla gestione ed organizzazione dei rifiuti anteriormente al loro conferimento

LICEO DELLE SCIENZE UMANE "A. SANVITALE"

P. le San Sepolcro, 3 – 43121 Parma

Tel. 0521.283176 - C.F. 80010050344 – Codice Univoco: UFKM5R

PEO: prpm010005@istruzione.it - PEC: prpm010005@pec.istruzione.it – Sito: www.liceosanvitale.org

nei cassonetti (ad esempio: sacchetti, contenitori interni, ecc.) sarà a carico del Concessionario.
Il mancato rispetto delle prescrizioni in materia di raccolta e gestione dei rifiuti comporterà l'applicazione della penale indicata nell'art. 24 del presente Capitolato Tecnico.
Eventuali rifiuti speciali provenienti dal Servizio dovranno essere raccolti e smaltiti, a cura e spese del Concessionario, nei modi previsti dalla normativa vigente nazionale ed europea.
Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento saranno a totale carico del Concessionario, per cui l'Istituzione Scolastica sarà completamente sollevata da detti obblighi.

TITOLO VI – ASPETTI CONTRATTUALI

ARTICOLO 20 – SUBAPPALTO

La gestione del subappalto è regolata ai sensi dell'art. 119 del Decreto Legislativo n. 36/2023 e s.m.i.

ARTICOLO 21 –CESSIONE DEL CONTRATTO DI CONCESSIONE

E' fatto divieto cedere Il contratto di concessione

ARTICOLO 22- Modifica della Concessione durante il periodo di efficacia

Si applicano le disposizioni di cui all'articolo 189 del codice dei contratti.

ARTICOLO 23 – RIEQUILIBRIO ECONOMICO-FINANZIARIO

Qualora si verifichino fatti non imputabili al Concessionario, che incidono sull'equilibrio del Piano Economico e Finanziario, è possibile la revisione dello stesso al fine di rideterminare le condizioni di equilibrio sempreché non venga compromessa la permanenza indefettibile dei rischi in capo all'Affidatario (ad esempio: rischio di contrazione della domanda di mercato e specifica, rischio di indisponibilità ecc.).

ARTICOLO 24 – PENALI PER RITARDI E INADEMPIENZE

In caso di violazione degli obblighi contrattualmente assunti, l'Amministrazione applicherà le penali di seguito indicate:

N.	FATTISPECIE SANZIONATA	IMPORTO
1	ritardo nei tempi di installazione	100,00 al giorno
2	ritardo nella trasmissione della reportistica asseverata	50,00 per ritardi fino a 15 giorni
3	carenze nella pulizia e sanificazione	200,00 per ogni violazione
4	mancato rispetto del piano di rifornimento	100,00 per ogni violazione
5	ritardo nel pagamento del canone fino a 15 giorni	1x1000 per ogni giorno
6	ritardo nel pagamento del canone oltre a 15 giorni	5x1000 per ogni giorno
7	mancato rispetto nell'esecuzione del piano di manutenzione ordinaria e straordinaria	500,00
8	ritardo nella rimozione dei distributori al termine della concessione per ogni distributore	200,00

9	applicazione di prezzi difforni da quelli imposti dall'amministrazione	250,00 per ogni violazione
10	violazione dell'impegno a fornire distributori con le caratteristiche definite in sede di offerta	3.000,00 per ogni distributore
11	mancato rispetto degli impegni in materia di transizione economica compreso il mancato rispetto degli impegni discendenti dai CAM o assunti in sede di gara.	200,00 per ogni violazione
12	mancato rispetto degli obblighi informativi verso gli utenti	200,00 per ogni violazione

Le penali verranno detratte con cadenza semestrale dalla cauzione definitiva che dovrà essere immediatamente reintegrata.

Nel caso in cui la Cauzione definitiva sia di importo insufficiente l'importo dovrà essere pagato dal Concessionario con apposito bonifico.

L'applicazione delle penali dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza da parte del RUP, verso cui il Concessionario avrà la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 5 (cinque) giorni dalla comunicazione della contestazione inviata dall'Amministrazione.

In caso di mancata presentazione o accoglimento delle controdeduzioni l'Amministrazione procederà all'applicazione delle sopra citate penali.

È fatto salvo il diritto dell'Amministrazione a disporre la risoluzione del contratto nel caso di reiterate violazioni nonché al risarcimento dell'eventuale ulteriore danno e l'esercizio qualora necessario di ulteriori azioni, ivi compresa la denuncia alle autorità competenti, nel caso in cui siano riscontrate violazioni di legge.

Le penali, cumulativamente, non possono superare il 10% dell'importo contrattuale (art. 126 del D.Lgs. 36/2023), pena la risoluzione del contratto.

Il Concessionario non può rivendicare, in nessun caso, danni derivanti dal mancato funzionamento dovuto a sospensioni dell'erogazione di energia elettrica e/o di acqua.

Nessun altro onere sarà a carico dell'Amministrazione

ARTICOLO 25 – ASSICURAZIONE

L'Affidatario, ai fini della stipula del Contratto di Concessione relativo alla gestione del Servizio, pena la decadenza dall'aggiudicazione, è obbligato a presentare idonea polizza per responsabilità civile (RC), ai sensi dell'art. 117, comma 10, del Decreto Legislativo n. 36/2023 e a mantenerla in vigore per tutta la durata del Contratto.

In particolare, l'Affidatario dovrà presentare una Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) per danni, di qualsiasi natura, diretti e indiretti arrecati a persone, cose o animali da atti eseguiti o ordinati da dipendenti e/o collaboratori dell'Affidatario o comunque in dipendenza diretta o indiretta dall'esecuzione del Servizio. Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia per sinistro non inferiore a € 2.500.000,00 (euro duemilioneccinquecentomila/00) e non potrà prevedere esclusioni che limitino la copertura delle responsabilità sopra descritte.

Detta polizza, pena la revoca dell'aggiudicazione, dovrà essere consegnata prima della stipula del Contratto e dovrà avere una validità non inferiore alla durata del Servizio.

A titolo non limitativo, la polizza dovrà prevedere le seguenti coperture assicurative:

rischi di qualsiasi tipo subiti dagli utenti, ad esempio: intossicazioni alimentari, avvelenamenti ecc., compreso eventi connessi a malori, vertigini, stati di incoscienza che comportino anche invalidità o morte del fruitore del Servizio;

danni a cose in consegna e/o custodia;

LICEO DELLE SCIENZE UMANE "A. SANVITALE"

P. le San Sepolcro, 3 – 43121 Parma

Tel. 0521.283176 - C.F. 80010050344 – Codice Univoco: UFKM5R

PEO: prpm010005@istruzione.it - PEC: prpm010005@pec.istruzione.it – Sito: www.liceosanvitale.org

danni arrecati ai locali, strutture e beni consegnati, anche per fatto dei beneficiari del Servizio;
danni arrecati a terzi (inclusi l'Istituzione Scolastica e i beneficiari) da dipendenti, da soci, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con il Concessionario - che partecipino all'attività oggetto della Concessione a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale.
Si precisa che la/e polizza/e assicurativa/e dovrà/anno essere stipulata/e con Compagnia/e di Assicurazione, autorizzata/e, ai sensi delle leggi vigenti, all'esercizio dei rami oggetto della/e copertura/e richiesta/e.
Il documento prodotto deve essere in lingua italiana ovvero, qualora sia prodotto in lingua diversa dall'italiano, il documento deve essere accompagnato da traduzione.
La polizza dovrà valere anche per le richieste di risarcimento pervenute all'Istituzione Scolastica per fatto imputabile al Concessionario.
In ogni caso si precisa e si conviene che sono ad esclusivo carico del Concessionario gli eventuali rischi, scoperti, maggiori danni eccedenti i massimali assicurati o franchigie che dovessero esistere e non risultare coperti dalla polizza e che l'Istituzione Scolastica è esonerata da ogni responsabilità per danni a terzi, provocati dall'uso delle Macchine e/o degli Impianti, per eventuale interruzione o mancanza di energia elettrica, per eventuali furti, manomissioni, danni e guasti arrecati da terzi alle Macchine e agli Impianti, per incendi.

ARTICOLO 26 – RISCHIO OPERATIVO

Il Concessionario, assume il rischio operativo connesso alla gestione dei lavori o dei servizi sul lato della domanda o sul lato dell'offerta, secondo la declinazione del medesimo definita dall'art. 177 del codice dei contratti.

Il concessionario pertanto dovrà essere in grado di rendere la prestazione alle condizioni di cui al presente capitolato ed a quelle migliorative riportate nell'offerta tecnica ed assume su di sé il rischio legato alle variazioni di domanda, di offerta e di mercato comprese quelle connesse con la fluttuazione dei prezzi dei prodotti da distribuire.

Il Concessionario inoltre assume a proprio esclusivo carico i rischi definiti dalla "Matrice dei Rischi", allegato 5.

ARTICOLO 27 DIVIETI

È vietato installare, nei locali in Concessione, videogiochi, videopoker o altre apparecchiature analoghe. Il Concessionario, inoltre, non potrà adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dall'Istituto, nonché i macchinari e le attrezzature, per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato tecnico, non potrà mutare la destinazione d'uso dei locali e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi e/o la posizione degli Impianti e dei macchinari utilizzati, salvo accordi preventivi assunti con la Stazione Appaltante.

Sarà vietata la Concessione a terzi, sia privati che Enti od Organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso, anche

saltuario, dei locali concessi o di parte di essi.

E' assolutamente vietata la vendita di libri di testo nonché l'esercizio di qualsiasi tipo di lotteria istantanea. L'inosservanza delle condizioni stabilite nel presente articolo determinerà la risoluzione del Contratto stesso ai sensi dell'art. 1456 del codice civile e la Stazione Appaltante potrà richiedere l'immediata restituzione dei locali oltre che il risarcimento del danno.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof. Ciro Marconi)