



www.giorgifermi.gov.it
TVIS02300L@istruzione.it
TVIS02300L@pec.istruzione.it

SEDE FERMI
via S. Pelaio, 37
0422 304272

SEDE GIORGI
via Terraglio, 53
0422 402522

SEDE GHIRADA
via Medaglie d'Oro, 2b
0422 402281

Prot.n. 2986/C14

Treviso, 31/05/2017

Destinatari diversi
Loro indirizzi

OGGETTO: art. 30 Decreto Legislativo n. 163/2006 del "servizio di gestione n. 11 distributori automatici di bevande fredde e calde e di generi alimentari – CLASSE ENERGETICA A+" all'interno dell'Istituto di Istruzione Superiore GIORGI-FERMI di Treviso

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

ha indetto un procedimento di gara su invito per selezionare l'impresa cui concedere la gestione del "servizio di gestione n. 11 distributori automatici di bevande fredde e calde e di generi alimentari" all'interno dell'Istituto di Istruzione Superiore Giorgi-Fermi di Treviso.

L'attività si rivolge agli studenti, al personale scolastico e a quanti, compresi i genitori degli studenti, sono coinvolti in attività in Istituto.

A titolo puramente indicativo si forniscono alcuni dati relativi all'istituto e riferiti all'anno scolastico 2016-17

- Numero 1400 alunni circa
- Numero 230 tra personale docente e ATA

Poiché gli utenti accedono al suddetto servizio sulla base di scelte del tutto individuali, l'istituto non potrà garantire nessun *flusso minimo di clientela*.

All'interno dell'istituto è in funzione un bar aperto nel periodo scolastico e con orario coincidente con le lezioni.

Le aziende interessate a presentare un'offerta sono tenute ad effettuare un sopralluogo dei locali a tal fine destinati, previo accordo con DSGA, entro i termini e nei modi indicati nel Capitolato.

Il servizio distributori automatici sarà svolto esclusivamente all'interno dell'Istituto nei locali a tal fine destinati e non potrà comportare nessun tipo di onere e responsabilità per l'Istituto scolastico.

Il gestore dovrà provvedere alla sistemazione garantendo: qualità, aspetto estetico e rispondere a tutti i requisiti in materia di sicurezza.

Sono a carico del gestore le attrezzature necessarie per l'espletamento del servizio, nonché **l'obbligo (entro 45 gg dall'aggiudicazione della gara) di provvedere alla voltura delle utenze autonome al gestore, a proprie spese, per l'allacciamento della fornitura di energia elettrica ed acqua necessari a rendere completamente indipendenti i distributori.**

La durata del contratto è fissata in tre anni con decorrenza dal 01/09/2017 al 31/08/2020, senza tacito rinnovo, non è previsto l'inoltro di alcuna disdetta da parte di questa amministrazione, in quanto il contratto s'intende automaticamente risolto alla scadenza naturale.

Il Concessionario dovrà corrispondere all'Amministrazione concedente un corrispettivo di gestione annuale consistente nell'importo minimo di € 900,00 per ciascun distributore effettivamente installato.

- 1) Ai soli fini della determinazione dell'importo a base di gara, il valore complessivo della presente concessione è stimato in € 9.900,00.

L'indennità d'uso è annua ed è determinata dalla Giunta Provinciale in € 0,4 al mq al giorno per 365 gg/anno (Allegato A linee guida provinciali e pianta dei locali interessati)

Le ditte interessate dovranno far pervenire l'offerta redatta utilizzando i modelli allegati alla presente, in plico chiuso e siglato sui lembi di chiusura, all'Ufficio Pratiche generali entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 12-06-2017 a pena di esclusione.



www.giorgifermi.gov.it
TVIS02300L@istruzione.it
TVIS02300L@pec.istruzione.it

SEDE FERMI
via S. Pelaio, 37
0422 304272

SEDE GIORGI
via Terraglio, 53
0422 402522

SEDE GHIRADA
via Medaglie d'Oro, 2b
0422 402281

AVVISO

DI GARA PER affidamento in concessione del "servizio di gestione di n. 11 distributori automatici di bevande fredde e calde e di generi alimentari" all'interno dell'Istituto di istruzione Superiore Giorgi- Fermi di Treviso.

La S.V. è invitata a partecipare alla gara per la gestione del "servizio di gestione di n. 11 distributori automatici di bevande fredde e calde e di generi alimentari" all'interno dell'Istituto di istruzione Superiore Giorgi-Fermi di Treviso nei locali predisposti al piano terra delle tre sedi così come specificato di seguito:

a) sede IT "E. Fermi" di Treviso in Via S. Pelaio, 37:

- piano terra corpo uffici (Atrio): n. 1 bevande calde; n. 1 bevande fresche; n. 1 snack per merendine
periodo di attivazione: tutto l' anno solare;
- piano terra corpo aule: n. 1 bevande calde; n. 1 bevande fresche; n. 1 snack per merendine secche e morbide; n. 1 alimenti freschi;
periodo di attivazione: dal 25/08 fino al 20/07 di ogni anno.

b) sede IP "G. Giorgi" di Treviso in Via delle Medaglie d'oro:

- piano terra: n. 1 bevande calde; n. 1 bevande fresche; n. 1 snack per merendine secche e morbide
periodo di attivazione: dal 01/09 al 20/06 di ogni anno.

c) sede IP "G. Giorgi" di Treviso in Via Terraglio, 53

- piano terra: n. 1 bevande calde; n. 1 bevande fresche;
periodo di attivazione: tutto l' anno solare.

Il presente avviso e il relativo capitolato sono pubblicati sul sito web dell'Istituto – amministrazione trasparente – sezione bandi di gara e contratti.

La Scuola si riserva il diritto di scegliere la ditta che a suo insindacabile giudizio verrà ritenuta più idonea a seguito della comparazione delle offerte presentate sulla base dei criteri più avanti indicati

Verranno escluse dalla gara le offerte difformi dal capitolato contenuto nel bando di gara.

PRESCRIZIONI PER LE DITTE CONCORRENTI

A. MODALITA' E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA - ESCLUSIONI

La domanda, redatta secondo l'allegato modulo, e la restante documentazione richiesta, devono pervenire a:

Istituto Istruzione Superiore "GIORGI-FERMI", Via S. Pelaio, 37 – 31100 Treviso,

entro e non oltre le ore **12:00 del 12/06/2017**, a mezzo:

- raccomandata A/R, da far pervenire entro la data di cui sopra;
- consegna a mano presso l'Ufficio Protocollo, in busta chiusa (con riscontro di consegna).

L'Istituto Giorgi-Fermi non assume alcuna responsabilità per la dispersione di comunicazione dipendente da inesattezze nell'indicazione del recapito da parte del concorrente oppure da mancata o tardiva comunicazione di cambiamento dell'indirizzo indicato nella domanda, né per eventuali disguidi postali o comunque imputabili a fatti terzi, a caso fortuito o di forza maggiore.

Saranno escluse dalla valutazione le domande:

- pervenute oltre i termini;
- pervenute con modalità diverse da quelle previste dal presente bando;
- sprovviste della firma in originale dell'esperto e del rappresentante legale dell'ente gestore;
- sprovviste del curriculum vitae;
- sprovviste degli allegati previsti dal presente bando;
- presentate da soggetti diversi da quelli previsti dal bando.



www.giorgifermi.gov.it
TVIS02300L@istruzione.it
TVIS02300L@pec.istruzione.it

SEDE FERMI
via S. Pelaio, 37
0422 304272

SEDE GIORGI
via Terraglio, 53
0422 402522

SEDE GHIRADA
via Medaglie d'Oro, 2b
0422 402281

B. PRESCRIZIONI PER LE BUSTE CONTENENTI L'OFFERTA

La busta esterna dovrà riportare solo l'indirizzo con la dicitura: "**CONTIENE OFFERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DISTRIBUTORI AUTOMATICI**", e contenere 3 BUSTE come di seguito specificato (*tutte le buste dovranno essere di colore bianco, prive d'intestazione e/o segni di riconoscimento*):

PRIMA BUSTA: chiusa denominata "**BUSTA 1**" recante la dicitura "**DOCUMENTI DI AMMISSIONE**" che dovrà contenere

1. allegato A;
2. allegato B – dichiarazione sostitutiva di atto notorio sottoscritta dal legale rappresentante

SECONDA BUSTA: chiusa denominata "**BUSTA 2**" recante la dicitura "**OFFERTA TECNICA**", che dovrà contenere gli elementi aggiuntivi di valutazione sul piano tecnico. Gli elementi tecnici aggiuntivi richiesti sono i seguenti:

- aderenza alla tipologia dei prodotti richiesti nel capitolato con dettagliato riferimento alle caratteristiche merceologiche e commerciali degli stessi;
- filiera corta (km zero) dei prodotti
- promozione del "Commercio Equo e solidale".
- referenze di eventuali altre scuole in cui è stato organizzato il medesimo servizio;

La suddetta relazione tecnica deve essere sottoscritta in ogni pagina dal legale rappresentante

TERZA BUSTA chiusa denominata "**BUSTA 3**" recante la dicitura "**OFFERTA ECONOMICA**". Questa dovrà contenere:

- A. L'offerta economica redatta sul modulo predisposto dall'amministrazione (**allegato C**), compilato integralmente e sottoscritto dal titolare/legale rappresentante, con specifica indicazione dei prezzi offerti per i singoli prodotti. In tale busta non dovranno essere inseriti altri documenti pena l'esclusione. I prezzi dell'offerta dovranno essere quelli finali del consumatore per acquisti a moneta (comprensivi di IVA e ogni altro onere). **A PENA DI ESCLUSIONE dovrà essere utilizzato il "Modulo di formulazione Offerta" (allegato C)** trascritto su carta intestata dell'offerente o con timbro di intestazione e sottoscritto dal legale rappresentante della Ditta. **Tale modulo dell'offerta economica, a pena di esclusione, non deve essere modificato.** Potranno essere allegate eventuali note esplicative sulle caratteristiche dell'offerta, qualora non presenti già nell'offerta tecnica. L'offerta e la documentazione presentata a corredo rimarranno in possesso dell'Amministrazione.

C. PROCEDURA DELLA GARA

Decorsi i termini per la presentazione delle offerte, la Commissione, presieduta dal Dirigente Scolastico, procederà all'apertura pubblica dei plichi e delle buste in essi contenuti **il giorno 12/06/2017 alle ore 13.30**

Si aprirà per prima la BUSTA 1 e, SOLO se essa contiene quanto richiesto, si procederà all'apertura della BUSTA 2 (in seduta riservata) e della BUSTA 3. Il contenuto di ogni busta sarà siglato e registrato per essere valutato successivamente.

Successivamente la Commissione in seduta riservata procederà, a suo insindacabile giudizio, all'esame delle offerte e all'attribuzione dei punteggi ai fini della graduatoria provvisoria da presentare al Consiglio d'Istituto.



www.giorgifermi.gov.it
 TVIS02300L@istruzione.it
 TVIS02300L@pec.istruzione.it

SEDE FERMI
 via S. Pelaio, 37
 0422 304272

SEDE GIORGI
 via Terraglio, 53
 0422 402522

SEDE GHIRADA
 via Medaglie d'Oro, 2b
 0422 402281

L'aggiudicazione definitiva della gara sarà effettuata dal **Consiglio d'Istituto**. In ottemperanza all'art. 69 del Regolamento di Contabilità Generale dello Stato, l'aggiudicazione della fornitura avviene anche in presenza di una sola offerta. Ai sensi dell'art. 81 del D.lgs, 12/04/2006 n. 163 il Consiglio d'Istituto si riserva **il diritto di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea** in relazione all'oggetto del contratto.

Successivamente alla ratifica, l'esito della gara verrà pubblicato sul sito dell'istituto e notificato al vincitore in forma scritta. La stipulazione del contratto sarà subordinata al positivo esito dei controlli effettuati sulle autocertificazioni rese in sede di gara.

D. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'offerta più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.lgs 163/2006, sarà individuata, mediante l'applicazione dei seguenti criteri:

<p><u>PUNTO N.1</u></p> <p>Verrà valutato il totale delle offerte per singolo prodotto secondo la seguente formula:</p> <ul style="list-style-type: none"> • $\text{Punteggio } X = \frac{60 \times \text{prezzo} + \text{basso offerto in gara}}{\text{Prezzo offerto dal concorrente}}$ <p>alla ditta che presenterà l'offerta più vantaggiosa sarà attribuito il punteggio max</p>	<p>fino a punti 60</p>
<p><u>PUNTO N.2</u></p> <p>Affidabilità del partecipante, desumibile dalle esperienze pregresse: verranno valutati gli anni di esperienza documentata nel campo della distribuzione automatica.</p> <p>Da 0 a 5 anni punti 10 Da 5 a 10 anni punti 20 Più di 10 anni punteggio massimo</p> <p>A parità di punteggio la preferenza sarà assegnata a chi ha esperienza in ambiente scolastico</p>	<p>fino a punti 30</p>
<p><u>PUNTO N.3</u></p> <p>Presenza di prodotti provenienti dal commercio equo e solidale e/o da agricoltura biologica, filiera corta (km zero)</p> <p>Da 1 a 3 prodotti punti 3 Da 4 a 6 prodotti punti 6 Da 7 a 10 prodotti punteggio massimo</p>	<p>fino a punti 10</p>



www.giorgifermi.gov.it
TVIS02300L@istruzione.it
TVIS02300L@pec.istruzione.it

SEDE FERMI
via S. Pelaio, 37
0422 304272

SEDE GIORGI
via Terraglio, 53
0422 402522

SEDE GHIRADA
via Medaglie d'Oro, 2b
0422 402281

E. OBBLIGHI DA PARTE DEL VINCITORE DELLA GARA

Il vincitore della gara dovrà assumere anche i seguenti obblighi:

1. fornire alla scuola, quando richiesto, i dati relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari, ex lege 136/2010 e successive modificazioni, consapevoli che il Contratto di Concessione privo della clausola sulla tracciabilità dei flussi finanziari è punito per Legge con la nullità assoluta del Contratto
2. stipulare polizza assicurativa, con compagnia di rilevanza nazionale, per un massimale adeguato per i danni che dovessero derivare all'Istituto e/o a terzi, cose e persone in relazione all'espletamento dell'attività di cui alla convenzione;
3. costituire una polizza fideiussoria di €. 5.000,00 emessa da un istituto autorizzato a garanzia dell'esecuzione del contratto: la polizza dovrà essere allegata al contratto e questo Istituto potrà rivalersi in caso di inadempienze contrattuali procedendo all'incameramento della polizza;
4. versare alla scuola il canone concessorio (annuale) in due rate semestrali entro il 28 febbraio ed entro il 30 giugno dell'anno scolastico di riferimento con bonifico bancario presso l'Istituto Tesoriere Banca Popolare Dell'Alto Adige Soc.Coop.pa IBAN IT6020585612004201573003797. Il mancato versamento è causa di risoluzione del contratto;
5. fornire prodotti di prima qualità e in ogni caso di marche conosciute a livello nazionale;
6. versare l'indennità d'uso alla Giunta Provinciale pari a € 0,4 al mq al giorno per 365 gg/anno

F. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art.13 del D.lgs.vo 196/03, (Codice privacy), i dati personali forniti dai concorrenti saranno raccolti presso l'Istituzione Scolastica per le finalità di gestione della selezione e potranno essere trattati anche in forma automatizzata, e comunque in ottemperanza alle norme vigenti. Il concorrente dovrà autorizzare l'Istituzione Scolastica al trattamento dei dati personali. Il titolare del trattamento dei dati è il DSGA, Dott.ssa Maria Teresa Codispoti.

G. DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non previsto nel presente bando di selezione, valgono, le disposizioni previste alle leggi vigenti in materia e dalle norme del codice civile.

Per ulteriori chiarimenti gli interessati potranno contattare l'Ufficio di Segreteria al n. 0422/304272 chiedere del DSGA o del Prof. Ferraro Giuseppe, Ufficio Tecnico.

Si allegano linee-guida dell'Ente Locale Provincia di Treviso.



www.giorgifermi.gov.it
TVIS02300L@istruzione.it
TVIS02300L@pec.istruzione.it

SEDE FERMI
via S. Pelaio, 37
0422 304272

SEDE GIORGI
via Terraglio, 53
0422 402522

SEDE GHIRADA
via Medaglie d'Oro, 2b
0422 402281

CAPITOLATO D'APPALTO PER PUNTO RISTORO

Art.1. OGGETTO DEL CONTRATTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in concessione del "servizio di gestione di n. 11 distributori automatici di bevande fredde e calde e di generi alimentari" all'interno dell'Istituto di istruzione Superiore Giorgi-Fermi di Treviso
I prodotti base richiesti sono indicati nell'allegato elenco (all.C)

Art.2. EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio deve essere offerto per tutto l'anno solare; ai fini del rifornimento si comunica che l'istituto è aperto dalle ore 7.30 alle ore 23.00 la sede di Via Terraglio e dalle 7.30 alle 14.00 le altre due sedi.

Art.3. LOCALI ED ATTREZZATURE

La distribuzione e la vendita dei prodotti alimentari si svolgerà su apposito spazio riservato al piano terra.

Art.4. ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Oltre a quanto previsto in altri punti del presente capitolato, la Ditta aggiudicataria si impegna a provvedere:

- all'organizzazione per la somministrazione del servizio;
- a somministrare prodotti che rispettino le grammature minime previste per i prodotti indicati in tabella allegata (all.C);
- al trattamento sia ordinario che straordinario dovuto al proprio personale, che dovrà essere regolarmente assunto, nonché ai relativi contributi previdenziali ed assistenziali imposti dalla legge;
- alla manutenzione e all'eventuale reintegro delle attrezzature presenti nel punto ristoro;
- al pagamento di imposte e tasse generali e speciali, compresa la tassa smaltimento rifiuti, per quanto di competenza;
- a fornire alla scuola, quando richiesto, i dati relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari, ex lege 136/2010 e successive modificazioni, consapevoli che il Contratto di Concessione privo della clausola sulla tracciabilità dei flussi finanziari è punito per Legge con la nullità assoluta del Contratto.
- fornire i distributori di ultima generazione e a basso consumo energetico

Art.5. ASSICURAZIONE

Il gestore è tenuto a stipulare, se non già in possesso, entro il 01/09/2017, un'assicurazione RC con un massimale adeguato, contro i danni che derivassero all'Istituto e/o a terzi in conseguenza dell'espletamento del servizio.

Art.6. DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

Non è consentita, sotto pena di rescissione del contratto, la cessione e qualsiasi altra forma di subappalto totale o parziale del servizio.

Art.7. DURATA DELL'APPALTO

Il contratto avrà validità dal giorno 01/09/2017 al giorno 31/08/2020 (3 anni).

PERSONALE

La società aggiudicataria impegnerà personale regolarmente iscritto a libro paga in base alle esigenze di servizio, garantendo comunque sempre la continuità e la regolarità dell'esercizio stesso. Per il personale che entra in istituto per i rifornimenti verrà fornito elenco dettagliato e dovrà avere un tesserino di riconoscimento ben visibile.

Art.8. ASPETTI IGIENICO-SANITARI, NORME DI SICUREZZA, PULIZIA ED IGIENE

Dovranno essere osservate le norme fondamentali relative agli aspetti igienico-sanitari (legge n.238/1962, D.P.R. n.327/80 e succ. modifiche e regolamenti locali d'igiene). In particolare la produzione, il confezionamento, il trasporto e la somministrazione degli alimenti devono avvenire secondo le norme previste.

All'atto della firma del contratto la Ditta e la controparte si impegnano a sottoscrivere un documento DUVRI (documento unico di valutazione dei rischi e delle interferenze) da concordare tra le parti.



www.giorgifermi.gov.it
TVIS02300L@istruzione.it
TVIS02300L@pec.istruzione.it

SEDE FERMI
via S. Pelaio, 37
0422 304272

SEDE GIORGI
via Terraglio, 53
0422 402522

SEDE GHIRADA
via Medaglie d'Oro, 2b
0422 402281

Art.9. QUALITA' E QUANTITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, di marche conosciute a livello nazionale e dovranno essere somministrati nelle quantità previste.

E' fatto divieto di somministrare Organismi Geneticamente Modificati (OGM);

In ogni caso è fatto obbligo di indicare la composizione degli alimenti esponendola in apposita tabella nei luoghi di distribuzione.

E' facoltà del Dirigente scolastico (in sua vece il DSGA o i componenti la Commissione all'uopo nominata) effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla gestione alle prescrizioni contrattuali. I risultati del controllo, se necessario, saranno comunicati alla ditta aggiudicatrice, la quale in caso di contestazioni e/o omissioni dovrà provvedere al più presto al ripristino delle regole pena la risoluzione del contratto.

Ogni distributore funzionante con sistema automatico deve essere in grado di erogare i prodotti con l'inserimento di monete **con la restituzione del resto**.

Le macchine devono essere conformi, per caratteristiche tecniche e igieniche, alle normative vigenti in materia.

Le operazioni di rifornimento dei distributori dovranno essere effettuate con frequenza tale da garantire sempre l'immediato reintegro dei prodotti esauriti.

Il Concessionario avrà libero accesso ai locali che ospitano i distributori rispettando gli orari concordati con la Scuola.

Le apparecchiature dovranno essere:

- Nuove, non già utilizzate da precedenti contratti
- rispondenti alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti, delle macchine, di prevenzione incendi a norma de D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., del D.P.R. 459/1996 (direttive macchine), nonché a rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalle specifiche leggi.
- rispettare la norma CEI EN 606635 – Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita;
- alimentate direttamente con la tensione erogata attualmente in Italia;
- munite del marchio CE;
- munite di uno dei marchi di certificazione riconosciuti da tutti i paesi dell'U.E., es: IMQ;
- conformi alle norme relative alla compatibilità elettromagnetica.
- funzionare a basso consumo energetico

Il concorrente dovrà indicare per tutti i prodotti, il prezzo di vendita al pubblico.

Il Concessionario si impegna ad erogare tutti i prodotti per tutta la durata contrattuale.

I distributori di bevande calde dovranno fornire automaticamente cucchiaini e/o palettine per mescolare le bevande e dovranno consentire la possibilità di scelta di erogazione dello zucchero.

I distributori automatici dovranno essere tenuti puliti (all'interno ed all'esterno) giornalmente dal personale della ditta distributrice.

La Scuola si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti dei quali per qualsiasi motivo non ritenga opportuna l'erogazione nonché 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 o ripetute risultanze negative riscontrate dai controlli sanitari dei prodotti, comporteranno la revoca della concessione.

Art.10. PREZZI DI VENDITA

Il prezzo deve essere riferito a ogni singolo prodotto e **non potrà subire aumenti fino al 31/08/2019**; gli eventuali aumenti successivi non potranno essere superiori al tasso di inflazione (indice ISTAT) e comunque dovranno essere concordati con la Dirigenza e approvati dal Consiglio di Istituto.

I prezzi di vendita di ogni articolo, comprensivi di IVA, dovranno essere esposti.



www.giorgifermi.gov.it
TVIS02300L@istruzione.it
TVIS02300L@pec.istruzione.it

SEDE FERMI
via S. Pelaio, 37
0422 304272

SEDE GIORGI
via Terraglio, 53
0422 402522

SEDE GHIRADA
via Medaglie d'Oro, 2b
0422 402281

Art.11. DIRITTO DI CONTROLLO

Il Dirigente Scolastico potrà predisporre, in qualsiasi momento, senza preavviso, a propria discrezione e giudizio e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla gestione alle prescrizioni contrattuali.

Art.12. CONTESTAZIONI

Il D.S. sentito il Consiglio d'Istituto farà pervenire alla Ditta aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli eventuali controlli.

La Ditta, entro dieci (10) giorni dalla notifica, potrà fornire le controdeduzioni del caso.

Il D.S. sentito il Consiglio d'Istituto ne comunicherà l'eventuale mancato accoglimento alla Ditta che, entro i successivi otto (8) giorni, dovrà uniformarsi alle prescrizioni.

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Istituto ha diritto di promuovere, nei modi e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- abbandono dell'appalto, salvo forza maggiore;
- ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- cessione a terzi in tutto o in parte dei diritti e/o degli obblighi inerenti al presente capitolato;
- contegno abitualmente scorretto verso il pubblico da parte della Ditta o del personale adibito al servizio;
- inosservanza, da parte della Ditta aggiudicataria, di uno o più impegni assunti verso l'Istituto;
- colpevolezza in frode della Ditta aggiudicataria;
- apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta aggiudicataria;
- inosservanza, anche parziale, del presente capitolato, dopo reiterate ammende;
- ogni altra inadempienza ai sensi dell'art. 1453 c.c.

L'applicazione della risoluzione non pregiudica la messa in atto, da parte del committente, di azioni di risarcimento dei danni subiti.

Art.13. SPESE, IMPOSTE E TASSE

La Ditta fornitrice elargirà un canone concessorio annuale, di natura forfetaria, a favore del bilancio d'istituto, nella quantità prevista nell'offerta di gara. Tale canone viene assunto nel programma annuale.

La ditta aggiudicataria dovrà costituire una polizza fideiussoria di €. 5.000,00 emessa da un istituto autorizzato a garanzia dell'esecuzione del contratto. La polizza dovrà essere allegata al contratto e questo Istituto potrà rivalersi in caso di inadempienze contrattuali procedendo all'incameramento della polizza.

Art.14. RESPONSABILITA'

La Ditta aggiudicataria del servizio si impegna a sollevare l'Istituto da qualunque pretesa, azione o molestia che possano derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o colpa nell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa in caso di condanna.

La Ditta aggiudicataria è sempre responsabile, sia verso l'Istituto che verso i terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni che dall'attività del personale o dall'uso dei mezzi impiegati, potessero derivare ai terzi.

Art.15. CLAUSOLE FINALI

Nel presentare l'offerta l'agenzia proponente dovrà dichiarare di impegnarsi all'osservanza del presente capitolato. Tutte le offerte difformi dal presente capitolato non saranno prese in considerazione.

Informativa ai sensi del D.Lgs 193/03

L'istituzione scolastica informa che i dati forniti dai concorrenti potranno essere utilizzati per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale stipula del contratto. Saranno trattati dall'ente appaltante in conformità alle disposizioni del D.L. 196/2003 e saranno comunicati a terzi solo per motivi inerenti la stipula e gestione del contratto.

Le ditte concorrenti e gli interessati hanno facoltà di esercitare i diritti previsti dall'art. 7 del D.L. 196/2003.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

F.to Susanna Picchi

Al Dirigente Scolastico
Dell'Istituto Istruzione Superiore
"GIORGI-FERMI"
Via S. Pelaio n. 37
31100 – TREVISO

OGGETTO: Concessione della gestione del servizio di gestione di n. 11 distributori automatici all'interno dell'Istituto Giorgi-Fermi di Treviso. Istanza relativa a manifestazione di interesse e contestuale presentazione di dichiarazione sostitutiva ex art di partecipazione per l'affidamento del servizio succitato nei locali della scuola.

IL/LA SOTTOSCRITTO/A _____
nato/a a _____ prov. _____ il giorno _____ e
residente in _____ prov. _____ CAP _____ al seguente
indirizzo _____ n° civico _____
Codice Fiscale _____, tel. _____, in qualità
di rappresentante della Ditta _____, con sede in _____,
C.A.P. _____, indirizzo: _____
n° civico _____ Partita IVA _____
tel. _____ fax _____,

**CON LA PRESENTE ISTANZA
CHIEDE**

di essere ammesso alla trattativa per l'affidamento del servizio ristoro.

All'uopo dichiara:

- di aver letto la richiesta di offerta relativa alla presente procedura, con esplicito riferimento alle cause di esclusione;
- di accettare tutte le condizioni previste nel capitolato di cui alla richiesta di offerta;
- di autorizzare, ai sensi della legge 196/2003, il trattamento dei dati personali per i fini connessi all'espletamento delle procedure di gara
- di essere in grado di iniziare l'attività alla data del 01/09/2017;
- di aver preso visione dei locali da adibire al servizio presso l'Istituto prima della formulazione dell'offerta
- di impegnarsi:
 - a) a prendere visione delle linee guida dell'Ente Locale Provincia;
 - b) a fornire il servizio continuativamente nel corso dell'anno solare;

Data: _____, li _____

Timbro e Firma

Il Sottoscritto C.F. n°
 nato a il e residente a
 C.A.P.
 in Via/P.zza n° tel. e fax
 in qualità di dell'Impresa
 con sede in Via n° C.F. n°
 tel. fax

valendosi della facoltà concessagli dal D.P.R. n° 445 del 28/12/2000 e a conoscenza delle pene stabilite dall'art. 76 del D.P.R. n° 445 del 28/12/2000 in caso di dichiarazioni mendaci,

DICHIARA

- l'iscrizione alla Camera di Commercio, non anteriore a tre mesi, per lo svolgimento dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande;
- l'assenza di carichi penali pendenti del/i titolare/i o del/i legale/i rappresentante/i per le imprese individuali (ex casellario giudiziario) e di tutti i Soci se trattasi di società in nome collettivo (SNC); del rappresentante legale e dei soci accomandatari se trattasi di società in accomandita semplice (SAS); del rappresentante legale e degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza per tutti gli altri tipi di società
- il possesso dei requisiti di ordine generale previsti dal D.lgs. n.163 del 12.04.2006 (Codice dei contratti pubblici), art.38, e in particolare l'inesistenza delle cause di esclusione di cui al citato art. 38 lettere a) b) c) d) e) f) g) h) i) l) m) del D.Lgs.163/2006, espressamente riferite all'impresa e a tutti i legali rappresentanti, che la Ditta non si trova in stato di fallimento o di amministrazione controllata e che, negli ultimi cinque anni, non sono state avviate procedure di fallimento o di concordato preventivo;
- il possesso della licenza d'esercizio;

1. Le seguenti ulteriori dichiarazioni:

- di essere a conoscenza di quanto disposto dal D.Lgs. n.81 del 09.04.2008 (Testo unico salute e sicurezza)
- di aver ottemperato agli obblighi di cui all'art.4 del D.Lgs. 155/97 come aggiornato dal D.Lgs 193/2007, concernente l'igiene dei prodotti alimentari e i controlli in materia di sicurezza alimentare (Documento di autocontrollo HACCP);
- che la Ditta non appartiene a dipendenti della scuola o loro parenti o affini;
- di assumere gli obblighi previsti dalla normativa antimafia, ai sensi della Legge 136/2010 e successive modificazioni, relativamente alla tracciabilità dei flussi finanziari;
- di impegnarsi a collaborare con la Scuola al fine di agevolare l'esecuzione dei servizi sulla base del programma contrattuale,
- di impegnarsi a collaborare con il RSPP interno per la stesura e predisposizione del Documento Unico Valutazione Rischi da Interferenze (DUVRI);
- di impegnarsi a costituire una polizza assicurativa di responsabilità civile, per furti, danneggiamenti e incendi e a fornire alla Scuola prova di possedere dette polizze;
- di mantenere invariati i prezzi di cui all'offerta economica (busta 3) come previsto all'art. 10 del capitolato;
- di impegnarsi a non far mancare la fornitura dei prodotti oggetto del presente bando;
- ad esporre pubblicamente il listino prezzi;
- **di adeguarsi alle disposizioni dettate dalla Provincia di Treviso, proprietaria dei locali scolastici;**

2. Dovrà inoltre contenere:

- fotocopia carta d'identità del sottoscrittore debitamente firmata;

L'assenza della certificazione richiesta, comporterà la mancata sottoscrizione del relativo contratto, se entro la data della stipula dello stesso non venisse prodotta.

Data

IL DICHIARANTE

MODULO DI FORMULAZIONE OFFERTA ECONOMICA

Definizione prodotto	Prezzo in €
1 - CAFFE' ESPRESSO CORTO	
2 - CAFFE'ESPRESSO LUNGO	
3 - CAFFE' ESPRESSO MACCHIATO*	
4 - CAPPUCCINO ESPRESSO*	
5 - CAPPICIOCC ESPRESSO*	
6 - LATTE MACCHIATO*	
7 - CAFFE' DECAFFEINATO CORTO	
8 - CAFFE' DECAFFEINATO LUNGO	
9 - CAFFE' DECAFFEINATO MACCHIATO*	
10 - CAPPUCCINO DECAFFEINATO*	
11 - CAPPICIOCC DECAFFEINATO*	
12 - CAFFE' D'ORZO CORTO	
13 - CAFFE' D'ORZO LUNGO	
14 - CAFFE' D'ORZO MACCHIATO*	
15 - CAPPUCCINO D'ORZO *	
16 - CAPPICIOCC D'ORZO*	
BEVANDE SOLUBILI	
1- THE	
2- LATTE*	
3- CIOCCOLATA	
4- CIOCCOLATA FORTE	
5- CIOCCOLATA CON LATTE*	

Si richiede di comunicare la provenienza del latte in polvere onde evitare prodotti non autorizzati dal Ministero della Salute secondo le disposizioni vigenti. Per tutte le bevande calde si richiede la possibilità di poter graduare il contenuto dello zucchero.

2) BEVANDE FREDDI O A TEMPERATURA CONTROLLATA

Definizione prodotto	Prezzo in €
1 ACQUA NATURALE 0,50 L.	
2 - ACQUA FRIZZANTE 0,50 L.	
3 - COCA-COLA LIGHT IN PET 0.33L	
4 - COCA -COLA IN PET 0.33 L	
5 - ARANCIATA IN PET 0.33L	
6 - FANTA ARANCIA LATTINA 0.33L	
7 - FANTA LEMON LATTINA 0.33L	
8 - CHINO' LATTINA 0.33L	
9 - COCA COLA LATTINA 0.33L	
10- SUCCHI DI FRUTTA IN PET 0.25L	
10- SUCCHI DI FRUTTA IN CART 0,20	
11- THE AL LIMONE 0.50L	
12- THE VERDE 0.50L	
13- THE ALLA PESCA 0.50L	

3) SNACK

Definizione prodotto	Prezzo in €
1 - KINDER CEREALI	
2 - KINDER BUENO	
3 - DUPLO FERRERO	
4 - WAFER LOACKER	
5 - SNACK VITASNELLA	
6 - YOGO BRIOSS FERRERO	
7 - PLUM CAKE (48 gr.)	
8 - MUFFIN (67 gr.)	
9 - CROSTATINA ALBICOCCA/CILIEGIA (40 gr.)	
10 - SCHIACCIATINA (40 gr.)	
11 - KIT / KAT	
12 - TARALLI PUGLIESI	
13 - MINI RITZ SAIWA (50 gr.)	
14 - FIESTA	
15 - CROCCANTELE VARI GUSTI	
16- RINGO CIOCC E LATTE	
17 - CRACKERS PAVESI	
18 - TUC CRACKER	
19 - M&M	
20 - BOUNTY	

Data: _____, li _____

Timbro e Firma



PROVINCIA DI TREVISO

Assessorato all'Edilizia Scolastica,
Pubblica Istruzione, Formazione
Professionale

*Ai Dirigenti
Istituti Statali di Secondo Grado
Loro Sedi*

*Ai Direttore
Conservatorio di Musica "A. Steffani"
Castelfranco Veneto-TV*

Oggetto: *trasmissione delibera "Linee-guida Provinciali disciplinanti il servizio di distributori automatici - ristoro - bar - mensa presso gli istituti scolastici statali di competenza della Provincia di Treviso.*

Si trasmette in allegato, la delibera adottata dalla Giunta Provinciale n. 333/92646 del 1.09.2014 di pari oggetto per gli adempimenti di competenza.

Distinti saluti.

*Il Vicepresidente
Ing. Franco Bonesso*

Treviso, 100279

Prot. 22 SET 2014

Via Cal di Breda, 116 - 31100 Treviso
Tel. +39 0422 656337 Fax +39 0422 656346
P.IVA 01138380264 C.F. 80008870265

assformazioneprofessionale@provincia.treviso.it

assedilscuole@provincia.treviso.it

PEC: protocollo.provincia.treviso@pecveneto.it

www.provincia.treviso.it



PROVINCIA DI TREVISO

GIUNTA PROVINCIALE
Delibera adottata nella seduta del 1/09/2014 iniziata alle ore 15,00

COMPOSIZIONE DELLA GIUNTA

Presiede il Presidente Leonardo Muraro

SONO PRESENTI GLI ASSESSORI:

Franco Bonesso

Gianluigi Contarin

Paolo Speranzon

SONO ASSENTI GLI ASSESSORI:

Noemi Zanette

Alberto Villanova

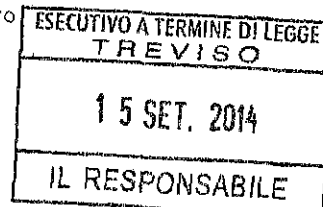
Mirco Lorenzon

Silvia Moro

Partecipa il Segretario: Paolo Orso

N. Reg. Del. 333

N. Protocollo 92646 /2014



OGGETTO: Linee-guida Provinciali disciplinanti il servizio di distributori automatici - ristoro - bar - mensa presso gli istituti scolastici statali di competenza della Provincia di Treviso.

Premesso che:

la Provincia di Treviso, per effetto della L. 23/96 "Norme per l'edilizia scolastica... all'Art. 3 - Competenze degli enti locali - 1. In attuazione dell'articolo 14, comma 1, lettera i), della legge 8 giugno 1990, n. 142, provvedono alla realizzazione, alla fornitura e alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli edifici:

b) le province, per quelli da destinare a sede di istituti e scuole di istruzione secondaria superiore, compresi i licei artistici e gli istituti d'arte, di conservatori di musica, di accademie, di istituti superiori per le industrie artistiche, nonché di convitti e di istituzioni educative statali"

ritiene di diramare le allegate "Linee Guida Provinciali per disciplinare il servizio di mensa, bar, ristoro, distributori automatici presso gli istituti statali di competenza della Provincia di Treviso per favorire, da un lato, un servizio di ristoro di qualità ed economico per tutti gli utenti della scuola (studenti, docenti e personale amministrativo) e dall'altro, recuperare le somme spese dall'Amministrazione per le utenze e i consumi connessi a tale tipo di attività, nel rispetto delle norme di sicurezza vigenti;

A tal fine la Provincia ritiene, come comunicato ai Dirigenti Scolastici a dicembre 2013, di fornire un supporto affinché gli Istituti Scolastici improntino i contratti a criteri omogenei e, per quanto possibile condivisi sui seguenti indirizzi:

- promuovere l'erogazione di un servizio di ristoro di qualità ed economico deve intendersi come erogazione di un servizio che tenga in considerazione il rispetto dell'ambiente e che risulti in linea con quanto riportato nella legge regionale 22 gennaio 2010, n. 6 (BUR n. 8/2010) in materia di commercio equo e solidale;

Nell'affidamento del servizio si dovranno tenere presenti i seguenti principi:



1. efficienza energetica delle apparecchiature;
2. riduzione degli imballaggi;
3. filiera corta ("km zero") dei prodotti;
4. certificazioni ambientali dell'azienda;
5. promozione del "Commercio Equo e Solidale";
6. utilizzo di prodotti con certificazione Biologica;
7. promozione della salute, intesa a sua volta come:
 - 7.1. promozione della dieta mediterranea;
 - 7.2. divieto di somministrazione di bevande alcoliche ai minori;

- disciplinare la concessione in uso temporaneo a terzi di spazi destinati al servizio di mensa, nonché di bar/ristoro nonché l'autorizzazione all'installazione di distributori automatici presso gli Istituti scolastici di proprietà della Provincia stessa o comunque in godimento alla medesima;

Dato atto che:

- è stata svolta un'indagine presso gli istituti Scolastici di competenza per fare il quadro della situazione/organizzazione attuale del servizio;
- è stata svolta un'indagine presso le altre province del Veneto per un confronto sulle modalità di gestione di tali servizi;
- è stata predisposta una prima bozza di "Linee-guida provinciali disciplinanti il servizio di mensa-bar-ristoro-distributori automatici presso gli Istituti Scolastici Statali di competenza della Provincia di Treviso" che è stata fatta propria dalla Giunta Provinciale in data 19 maggio 2014;
- in data 6 giugno 2014 la bozza di Linee-guida è stata inviata a tutti i Dirigenti Scolastici per "una visione, al fine di raccogliere ulteriori ed eventuali indicazioni da comunicare entro il 30 giugno c.a.";
- entro il 30 giugno 2014 sono pervenute da due istituti alcune indicazioni/integrazioni/modifiche che sono state valutate e utilizzate per la stesura definitiva delle Linee-guida;

Ritenuto, per quanto sopra:

- di approvare le allegate Linee-guida provinciali disciplinanti il servizio di distributori automatici-ristoro-bar-mensa presso gli istituti scolastici di competenza della Provincia di Treviso;
- di approvare l'allegato A) delle Linee-guida provinciali disciplinanti il servizio di distributori automatici-ristoro-bar-mensa presso gli istituti scolastici di competenza della Provincia di Treviso;
- di prevedere una prima applicazione sperimentale per gli anni 2014 e 2015 al fine di verificare l'efficacia delle allegate Linee-guida provinciali disciplinanti il servizio di distributori automatici-ristoro-bar-mensa presso gli istituti scolastici di competenza della Provincia di Treviso;
- di dare atto che il termine di 2 anni è da ritenersi indicativo, in ragione del carattere sperimentale delle presenti Linee-guida. In funzione delle concrete situazioni alle quali le Linee-guida verranno applicate, potranno prevedersi termini diversi;
- di trasmettere agli Istituti Statali di competenza della Provincia di Treviso, le allegate Linee-guida provinciali disciplinanti il servizio di distributori automatici-ristoro-bar-mensa presso gli stessi istituti;



PROVINCIA DI TREVISO

Dato atto che il presente provvedimento è di competenza della Giunta Provinciale ai sensi dell'art. 48 del D.Lgs. 18.8.2000 n. 267;

Visti i pareri di regolarità tecnica e contabile espressi rispettivamente dal Dirigente del Settore competente e dal Responsabile del Servizio Finanziario, ai sensi degli articoli 49 e 147 bis del D.Lgs. 18.08.2000 n. 267, come risultano dall'allegato che costituisce parte integrante del presente provvedimento;

Vista l'attestazione del Segretario Generale di conformità alla Legge, allo Statuto e ai Regolamenti;

Con voti unanimi espressi nei modi e nelle forme di legge,

D E L I B E R A

- 1) di prendere atto di quanto in narrativa esposto e quivi richiamarlo a far parte integrante del presente provvedimento;
- 2) di approvare le allegate Linee-guida provinciali disciplinanti il servizio di distributori automatici-ristoro-bar-mensa presso gli istituti scolastici di competenza della Provincia di Treviso;
- 3) di approvare l'allegato A) delle Linee-guida provinciali disciplinanti il servizio di distributori automatici-ristoro-bar-mensa presso gli istituti scolastici di competenza della Provincia di Treviso;
- 4) di prevedere una prima applicazione sperimentale per gli anni 2014 e 2015 al fine di verificare l'efficacia delle allegate Linee-guida provinciali disciplinanti il servizio di distributori automatici-ristoro-bar-mensa presso gli istituti scolastici di competenza della Provincia di Treviso;
- 5) di prevedere che il termine di 2 anni è da ritenersi indicativo, in ragione del carattere sperimentale delle presenti Linee-guida. In funzione delle concrete situazioni alle quali le Linee-guida verranno applicate, potranno prevedersi termini diversi;
- 6) di trasmettere agli Istituti Statali di competenza della Provincia di Treviso, le allegate Linee-guida provinciali disciplinanti il servizio di distributori automatici-ristoro-bar-mensa presso gli stessi istituti.

IL PRESIDENTE
firmato
Leonardo Muraro

IL SEGRETARIO
firmato
Paolo Orso

La presente deliberazione è stata pubblicata all'albo pretorio, ove rimarrà affissa per 15 giorni consecutivi, con inizio dal giorno **3 SET. 2014** nonché comunicata nel giorno stesso ai Capi Gruppo consiliari, a norma dell'art. 125 del D. Lgs. 18.08.2000 n. 267

IL SEGRETARIO GENERALE
firmato
P. Orso





PROPOSTA DI DELIBERAZIONE

Doc: M0075T

Oggetto: Linee-guida Provinciali disciplinanti il servizio di distributori automatici - ristoro - bar - mensa presso gli istituti scolastici statali di competenza della Provincia di Treviso.

Settore: M Edilizia
Servizio: AR Edilizia e fabbricati
Unità Operativa: 0049 UO Amministrativa Fabbricati
Ufficio: GAFA Gestione Amministrativa Fabbricati
C.d.R.: 0049 Gestione amministrativa Fabbricati

PARERE TECNICO (art. 49 - 147bis D.Lgs. 18.08.2000 n. 267)

- NON RICHIESTO in quanto atto di mero indirizzo
[X] FAVOREVOLE in ordine alla regolarità tecnica
NON FAVOREVOLE in ordine alla regolarità tecnica per i seguenti motivi

Allegati [X] NO data 11 AGO 2014 IL DIRIGENTE RESPONSABILE DEL SERVIZIO EDILIZIA (Dott. Ing. Adriano Zanetti)

PARERE CONTABILE (art. 49 - 147bis D.Lgs. 18.08.2000 n. 267)

- NON RICHIESTO in quanto atto che non comporta riflessi diretti o indiretti sulla situazione economico-finanziaria o sul patrimonio dell'ente
[X] FAVOREVOLE in ordine alla regolarità contabile
NON FAVOREVOLE in ordine alla regolarità contabile per i seguenti motivi

Data 21.08.2014 IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO

ATTESTAZIONE DI CONFORMITÀ ALLA LEGGE, ALLO STATUTO E AI REGOLAMENTI
Data 1.09.2014 IL SEGRETARIO GENERALE



**LINEE GUIDA PROVINCIALI DISCIPLINANTI IL SERVIZIO DI DISTRIBUTORI
AUTOMATICI- RISTORO-BAR-MENSA PRESSO GLI ISTITUTI SCOLASTICI
STATALI DI COMPETENZA DELLA PROVINCIA DI TREVISO**

Principi generali

La Provincia di Treviso,

per effetto della L.23/96 "Norme per l'edilizia scolastica....." all'Art. 3.- Competenze degli enti locali -1. In attuazione dell'articolo 14, comma 1, lettera i), della legge 8 giugno 1990, n. 142, "provvedono alla realizzazione, alla fornitura e alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli edifici:

...

b) le province, per quelli da destinare a sede di istituti e scuole di istruzione secondaria superiore, compresi i licei artistici e gli istituti d'arte, di conservatori di musica, di accademie, di istituti superiori per le industrie artistiche, nonché di convitti e di istituzioni educative statali ..."

intende favorire, da un lato, un servizio di ristoro di qualità ed economico per tutti gli utenti della scuola (studenti, docenti e personale amministrativo) e dall'altro, rendere trasparente l'impegno economico dell'Amministrazione per le utenze e i consumi connessi a tale tipo di attività.

A tal fine promuove le iniziative opportune affinché gli Istituti Scolastici provinciali di propria competenza possano recepire tali indirizzi e principi nelle procedure di scelta per l'assegnazione del servizio di ristoro.

L'erogazione di un servizio di ristoro di qualità ed economico deve intendersi come erogazione di un servizio che tenga in considerazione il rispetto dell'ambiente e che risulti in linea con quanto riportato nella Legge regionale 22 gennaio 2010, n. 6 (BUR n. 8/2010) in materia di commercio equo e solidale [vedi www.regione.veneto.it/web/relazioni-internazionali/equo-e-solidale]. Nell'affidamento del servizio si dovranno tenere presenti i seguenti principi:

1. efficienza energetica delle apparecchiature
2. riduzione degli imballaggi
3. filiera corta ("km zero") dei prodotti
4. certificazioni ambientali dell'azienda
5. promozione del "Commercio Equo e Solidale"
6. utilizzo di prodotti con certificazione Biologica
7. promozione della salute, intesa a sua volta come
 - 7.1. promozione della dieta mediterranea

7.2. divieto di somministrazione di bevande alcoliche ai minori

Art. 1 – Oggetto

Il presente testo fornisce le linee guida per la concessione in uso temporaneo a terzi di spazi destinati al servizio ristoro-bar-mensa nonché l'autorizzazione all'installazione di distributori automatici presso gli Istituti scolastici di proprietà della Provincia di TREVISO o comunque in godimento alla medesima.

Per servizio di ristoro-bar-mensa, si intende un servizio destinato all'utenza scolastica e al personale scolastico e parascolastico dell'istituto. Le autorità scolastiche, nell'ambito della propria autonomia, potranno autorizzare preventivamente l'estensione di tale servizio anche a terzi.

E' necessario sottolineare che si tratta di linee guida, e non di un regolamento. L'obiettivo di questa iniziativa è quello di proporre un'organizzazione omogenea ed efficiente dei servizi di ristoro-bar-mensa e distributori automatici presso gli edifici scolastici di competenza della Provincia di Treviso. Si ritiene che l'obiettivo possa essere conseguito solo attraverso la partecipazione attiva di tutte le istituzioni scolastiche interessate, che meglio di chiunque altro conoscono le peculiarità e le finalità del servizio. In questo contesto l'azione della Provincia di Treviso consiste principalmente nel proporre una sperimentazione, che per forza di cose deve avere una base di riferimento comune, rispetto alla quale tuttavia ciascuna Scuola potrà contribuire con proposte e suggerimenti.

Al termine di un periodo biennale di sperimentazione, si valuterà il risultato, in funzione del quale le presenti linee-guida, eventualmente integrate e riviste, potranno essere adottate come regolamento.

Art. 2 – Individuazione dei locali/spazi

La Provincia di Treviso, Settore Edilizia, è competente a individuare, in collaborazione con le autorità scolastiche i locali e gli spazi destinati ai servizi in oggetto. I locali concessi per la fornitura del servizio ristoro-bar-mensa scolastico non dovranno avere altra destinazione che quella indicata per l'erogazione del servizio stesso. E' pertanto vietata qualsiasi mutazione di destinazione senza la previa autorizzazione del competente Settore Edilizia.

Nel caso in cui non esistessero spazi edilizi già adibiti e fruibili ad uso bar-ristoro-mensa e la Provincia non fosse nella disponibilità di realizzare opere edilizie atte ad attuare gli spazi funzionali necessari è concesso al gestore, previo parere vincolante della Provincia, individuato dal Dirigente Scolastico, di effettuare interventi di ristrutturazione nonché l'allestimento e/o l'installazione di opere/impianti fissi a proprie spese che rimarranno di proprietà della Provincia, inclusi gli aspetti tecnici, amministrativi e autorizzatori.

Il Dirigente scolastico prima dell'avvio delle procedure di selezione del contraente, sottopone alla Provincia di Treviso adeguata documentazione tecnica relativa ai lavori che intende affidare, ai fini dell'acquisizione dell'autorizzazione preventiva.

I distributori automatici di bevande e alimenti potranno essere installati anche in spazi comuni, opportunamente individuati dagli Istituti Scolastici, previo benestare della Provincia.

Art. 3 - Caratteristiche delle apparecchiature, delle modalità di gestione e di erogazione dei prodotti

Si premette che, nell'ambito della gestione dei servizi di DISTRIBUTORI AUTOMATICI, la Provincia si assume l'obbligo della mera fornitura dell'energia elettrica e dell'acqua necessarie per il funzionamento delle macchine distributrici, secondo le caratteristiche (tensione, pressione, ecc.) disponibili, fatto salvo quanto previsto all'art. precedente.

Ciò premesso, con le presenti Linee-Guida, si intende fornire un supporto affinché gli Istituti Scolastici improntino i contratti a criteri omogenei e, per quanto possibile condivisi.

Si elenca pertanto nel seguito una serie di elementi che si ritiene opportuno tenere in considerazione nella formulazione dei capitolati e delle specifiche per l'eventuale affidamento del servizio con il metodo dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Tali elementi sono rivolti a garantire, per quanto possibile, che le apparecchiature utilizzate e le modalità di gestione ed erogazione dei prodotti siano coerenti con un servizio improntato a criteri di eco-sostenibilità (prevenzione nella produzione dei rifiuti, raccolta differenziata degli stessi, risparmio energetico).

Caratteristiche di distributori e attrezzature:

- essere provvisti di certificazione CE.
- essere di nuova fabbricazione e di ultima generazione;
- essere muniti di gettoniera che accetta qualsiasi tipo di moneta o in alternativa erogare il resto o possedere entrambe le soluzioni, nonché essere dotati di lettore per strumenti elettronici di pagamento (chiavi, schede ...);
- essere di facile pulizia e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno, in modo da garantire l'assoluta igienicità 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 di diversa pezzatura. Le indicazioni sul prodotto dovranno riportare, secondo le vigenti disposizioni, la denominazione legale e merceologica del prodotto, con gli ingredienti in ordine decrescente, l'eventuale presenza di additivi, il nome la ragione sociale del produttore o della Ditta confezionatrice e relativa sede dello stabilimento di produzione e confezionamento;
- mettere in evidenza la presenza di prodotti provenienti dal commercio equo e solidale e/o da agricoltura biologica;

- riportare una targhetta con il nominativo e la ragione sociale della Ditta affidataria ed il suo recapito nonché il nominativo del referente a cui rivolgersi in caso di urgenza.

I distributori dovranno avere caratteristiche tecniche a norma con le vigenti disposizioni in materia d'igiene, di sicurezza ed antinfortunistica. Le apparecchiature dovranno:

- essere rispondenti alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti, delle macchine, di prevenzione incendi a norma del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i., del DPR 459/1996 (direttive macchine), nonché rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalle specifiche leggi;
- rispettare la norma CEI EN 60335-2-75 – Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita;
- rispettare le norme riguardanti materiali e oggetti destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari, ai sensi del Reg. CE 1935/2004 e del D.M. 21.03.1973, e lo stesso dicasi per le attrezzature usate per l'erogazione delle bevande calde (bicchieri, palette);
- essere alimentate direttamente con la tensione erogata attualmente in Italia;
- essere munite del marchio CE;
- essere munite di uno dei marchi di certificazione riconosciuti da tutti i paesi dell'UE, es.: IMQ;
- essere conformi alle norme relative alla compatibilità elettromagnetica;
- non sarà ammesso per nessuna apparecchiatura l'uso di gas combustibili;

le caratteristiche qualificanti esposte al punto "Principi Generali" possono essere chiaramente evidenziate, nelle forme che ciascun Istituto riterrà più opportune (es. scritte a fianco dei prodotti, sui distributori o nei locali dedicati alla ristorazione, etc).

1. efficienza energetica delle apparecchiature;
2. riduzione degli imballaggi;
3. filiera corta ("km zero") dei prodotti;
4. certificazioni ambientali dell'azienda;
5. promozione del "Commercio Equo e Solidale"
6. Utilizzo di prodotti con certificazione Biologica;
7. Promozione della salute, intesa a sua volta come:
 - 7.1. promozione della dieta mediterranea;
 - 7.2. divieto di somministrazione di bevande alcoliche ai minori;

Art.4 - Individuazione del gestore dei servizi

I Dirigenti Scolastici, che per legge gestiscono nell'ambito della propria autonomia le attività scolastiche e parascolastiche, sono titolati ad individuare il gestore dei servizi di cui all'art. 1.

Tale scelta avverrà mediante l'esperienza di procedura pubblica in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente con l'invito alla gara di operatori economici in possesso dei requisiti previsti dalla Legge regionale 21 settembre 2007, n. 29 e s.m.i. "Disciplina dell'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande", pubblicata nel Bollettino Ufficiale della Regione Veneto (B.U.R.V.) del 25 settembre 2007, n. 84 e modificata in modo rilevante dalla legge regionale 7 novembre 2013, n. 27.

Art. 5- Stipula del contratto

Ad aggiudicazione avvenuta il Dirigente Scolastico stipula il contratto di concessione per una durata massima di 2 anni (due)¹ a favore dell'aggiudicatario del servizio e provvede a inviarlo in copia, alla Provincia di Treviso Settore Edilizia.

I contenuti minimi da prevedere nel contratto sono indicativamente:

oggetto: concessione d'uso onerosa dei locali e spazi individuati in apposita planimetria;

- rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza;
- rispetto dell'allegato A) alle presenti linee-guida;
- indicazione di un canone periodico offerto. Il canone viene introitato direttamente agli Istituti Scolastici che provvederanno successivamente a versare la quota di competenza alla Provincia di Treviso (l'accredito dovrà essere effettuato mediante girofondi sul conto di Tesoreria presso BANCA D'ITALIA: 60222 –intestato a PROVINCIA di TREVISO – causale "Indennità d'uso servizio distributori automatici –ristoro – bar – mensa" presso Istituti Statali di competenza provinciale);
- il numero di "spirali" o "selezioni" che la concessionaria riserverà ai prodotti qualificati;
- obbligo (entro 45 gg dall'aggiudicazione della gara), per ristoro-mensa-bar di provvedere alla voltura delle utenze autonome al gestore del servizio, dove non siano presenti i sopra citati contatori e/o apparecchi di misurazione il gestore dovrà procedere, a proprie spese, ad effettuare nuovi allacciamenti intestati a proprio nome per la fornitura di energia elettrica e acqua, o qualora fosse tecnicamente impossibile, provvedere all'installazione di misuratori di energia, necessari a rendere completamente indipendente lo stesso ristoro-bar-mensa;
- previsione di un listino prezzi agevolato per la somministrazione di genere alimentari e bevande a favore dell'utenza scolastica;
- orario del servizio –ristoro-bar-mensa;
- durata del contratto;
- inventario delle attrezzature e del mobilio;
- penali;
- polizze assicurative.

Art. 6- Tariffe e modalità di pagamento

Indennità d'uso:

1. L'indennità d'uso è annua ed è determinata dalla Giunta Provinciale come da allegato A);
2. Tale indennità verrà automaticamente aggiornata annualmente sulla base del 100% della variazione accertata dall'ISTAT nel mese di agosto dei prezzi al consumo per operai ed impiegati.

¹ Il termine di 2 anni è da ritenersi indicativo, in ragione del carattere sperimentale delle presenti linee-guida. In funzione delle concrete situazioni alle quali le linee-guida verranno applicate, potranno prevedersi termini diversi.

3. L'indennità d'uso è differenziata a seconda che si tratti di:

- a) ristoro-bar- mensa;
- b) distributori automatici di alimenti e bevande, anche refrigerate o riscaldate, distributori di frutta fresca;
- c) vendita mediante negozio mobile;

4. Non darà diritto ad alcun risarcimento la revoca della concessione in uso dovuta ad inadempienze del concessionario.

Art. 7 – Utenze e altri oneri per la gestione esclusivamente dei servizi di RISTORO-BAR-MENSA. (Ristoro inteso come locale adibito esclusivamente a tale servizio con all'interno distributori di bevande e alimenti e/o microonde ecc).

I servizi di Bar, Mensa, e Ristoro (quest'ultimo inteso come locale adibito esclusivamente a tale servizio con all'interno distributori di bevande e alimenti e/o microonde etc.) dovranno essere muniti di alimentazione elettrica e idrica autonoma o in alternativa di dispositivi, di tipo approvato dalla Provincia, che consentano la misurazione di consumi idrici ed elettrici.

Nel caso di distributori automatici singoli, i consumi idrici ed elettrici sono ricompresi nella tariffa prevista nell'allegato A).

Art. 8 – Polizze assicurative

A tutela del patrimonio immobiliare della Provincia di Treviso, il contraente dovrà stipulare per tutta la durata del contratto idonea polizza di assicurazione a garanzia di eventuali danni al fabbricato di proprietà della Provincia e al "contenuto" (vale a dire danni alle cose, merci, etc, contenute all'interno degli spazi concessi siano esse di proprietà della Provincia di Treviso che dell'Istituto scolastico o di terzi), nonché per la RC nei confronti di terzi riconducibili all'attività svolta nonché all'utilizzo e/o perimento totale e/o parziale dell'immobile locato. Il gestore dovrà stipulare, inoltre, idonea polizza assicurativa a garanzia del puntuale adempimento di tutti gli obblighi contrattuali.

Art. 9 – Autorizzazioni per l'esercizio dell'attività

L' esercente/conduttore si impegna al rispetto di tutte prescrizioni di legge sia per l'aspetto igienico sanitario che normativo - contrattuale sia per quanto prescritto in relazione all'attività esercitata (controlli periodici, autorizzazioni, licenza, contratti, certificati di idoneità sanitaria, normativa sul personale). Al Dirigente Scolastico è demandato l'obbligo di sottoporre a controllo e vigilanza sanitaria le derrate alimentari ed i metodi della loro preparazione.

L' esercente/conduttore è il solo responsabile del funzionamento del servizio e risponde in linea penale e civile per ogni nocumento eventuale che potesse derivare agli utenti in caso di somministrazione di cibi malamente confezionati o che risultassero avariati.

Copia di tutte le autorizzazioni con relativa documentazione saranno richieste, controllate e conservate a cura dell'Istituto scolastico.

Art. 10 - Lavori di manutenzione

Le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti e delle apparecchiature impiegate sono a totale carico dell'affidatario del servizio di ristoro-bar-mensa e di distributori automatici. Per quanto riguarda i soli servizi di ristoro-bar-mensa, servizi nei quali è previsto l'utilizzo di locali specificamente dedicati, sono a carico dei gestori dei servizi stessi le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali limitatamente, per quanto riguarda quest'ultime alla parte connessa con l'esercizio dell'attività.

La manutenzione succitata dovrà essere preventivamente autorizzata dalla Provincia a seguito presentazione di un progetto /perizio tecnico, seppur semplificato.

2) E' concesso al gestore, individuato dal Dirigente Scolastico, effettuare migliorie all'interno degli spazi individuati, concordante le stesse con il Dirigente Scolastico e fatta salva la preventiva autorizzazione della Provincia.

Le spese sostenute per le migliorie, previo accordo con il Dirigente Scolastico potranno essere decurtate dal canone dovuto all'Istituto. Resta inteso che quanto realizzato rimarrà di proprietà della Provincia.

Art. 11 – Durata del contratto

La durata della concessione è fissata in massimo cinque anni.

Art. 12 - Vigilanza e controlli

La Provincia si riserva, in ogni momento, il controllo circa il corretto uso degli spazi concessi con facoltà di interdizione dei locali, laddove si verificano condizioni che mettono a rischio la salute della popolazione scolastica o il mancato rispetto delle presenti linee-guida.

Art. 13- Inadempimento e rilascio coattivo

1) I contratti di affidamento del servizio di ristoro devono prevedere esplicitamente che il mancato pagamento dell'indennità d'uso, trascorsi 60 giorni dalla scadenza prevista, comportano l'automatica risoluzione per inadempimento del rapporto contrattuale.

2) Nel caso di risoluzione del rapporto concessorio, i locali dovranno essere lasciati liberi e sgomberi ai sensi dell'art. 823 c. 2 del codice civile. In mancanza la Provincia procederà d'Ufficio.

Art. 14- Entrata in vigore

Le presenti Linee guida entreranno in vigore decorsi quindici giorni dalla sua pubblicazione all'Albo provinciale.

Le presenti Linee guida si applicano ai nuovi contratti, mentre quelli in corso possono essere portati a scadenza in quanto costituiscono concessioni sorte a seguito di procedura di gara indetta precedentemente dagli Istituti scolastici.

ALLEGATO A). approvato dalla Giunta Provinciale in data.....

Tipologia	Contatore autonomo Per energia elettrica ed acqua	Consumi Caratteristiche Tecniche come da regolamento	Numero Studenti per Edificio	Quantità per edificio	Mq. Occupati	Indennità d'uso annua
*Bar	si			1		"€0,4 al mq al giorno per 365 gg/anno"
*Area Ristoro con Microonde, Distributori automat/ci etc. *Mensa	si			1 1		"€0,4 al mq al giorno per 365 gg/anno"
*Distributore caffè, thè ecc.	no		da 0 a 200 da 201 a 500 da 501 a 700 da 701 a 1000 da 1001 a 1200 da 1201 a 1400 da 1401 a 1500	2 3 4 6 7 10 12		Energia-acqua-spazi € 400,00 € 600,00 € 800,00 € 1.200,00 € 1.400,00 € 2.000,00 € 2.400,00
*Frigo, bevande, snack, panini ecc..	no		da 0 a 200 da 201 a 500 da 501 a 700 da 701 a 1000 da 1001 a 1200 da 1201 a 1400 da 1401 a 1500	2 3 4 6 7 10 12		Energia-acqua-spazi € 500,00 € 750,00 € 1.000,00 € 1.500,00 € 1.750,00 € 2.500,00 € 3.000,00