



ISTITUTO COMPRENSIVO RITA LEVI MONTALCINI

Via Prunaia 14 CAMPI BISENZIO - C.F. 80045390483 - Tel 055-8964089 IT67D 03599 01800 000000133418
e-mail: FIIC86500G@istruzione.it - FIIC86500G@pec.istruzione.it

CAPITOLATO D'ONERI PER IL SERVIZIO DI FORNITURA BEVANDE CALDE, FREDDE E SNACK MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRESSO L'ISTITUTO COMPRENSIVO " RITA LEVI MONTALCINI" DI CAMPI BISENZIO

1. Oggetto e valore della fornitura

Al fine di consentire al soggetto candidato una determinazione del valore della concessione di servizi su parametri oggettivi, e quindi di poter definire meglio la propria offerta di servizio, si precisa che il valore stimato della concessione, calcolato sul flusso dei corrispettivi pagati dagli utenti per i servizi in concessione è di € 8.725,00 annui, pari a € 34.900,00 nel quadriennio. Il valore è calcolato sul fatturato dell'anno 2017.

Si precisa inoltre che:

Le sei sedi dell'Istituto sono destinate ad ospitare circa 150 unità di personale docente e ATA.

La ditta aggiudicatrice dovrà garantire il servizio nei seguenti punti di distribuzione:

- Sede Fra Ristoro, Via Prunaia 14 - piano terreno: n. 2 distributori (uno per bevande calde, uno per bevande fredde, snack e merendine);
- Sede Matteucci, Via Buozi 65 - piano terreno: n. 2 distributori (uno per bevande calde, uno per bevande fredde, snack e merendine);
- Sede Matteucci, Via Buozi 65 - piano primo: n. 1 distributore per bevande calde;
- Sede Lorenzo il Magnifico, Via Ombrone - piano terreno: n. 1 distributori (uno per bevande calde, uno per bevande fredde, snack e merendine);
- Sede Andersen, Via Prunaia 14 - piano terreno : n. 1 distributore (per bevande calde);
- Sede Tosca Fiesoli, Via Ombrone: n. 1 apparecchio semiautomatico con capsule.

2. Danni a persone e/o cose - Responsabilità

L'istituto non è responsabile dei danni, eventualmente causati dalle attrezzature dell'impresa aggiudicataria, che possono derivare da comportamenti di terzi. L'affidatario risponderà direttamente di qualsiasi violazione ai Regolamenti di Polizia e di Igiene, nonché dei danni alle persone o cose comunque verificatesi nell'esecuzione del servizio, derivanti da cause ad esso imputabili di qualunque natura o che risultino arrecati dal proprio personale, restando a suo esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto a rivalsa o compensi da parte dell'Istituto "Rita Levi Montalcini". A tal fine, prima dell'affidamento, l'impresa dovrà possedere una polizza assicurativa per la responsabilità civile verso terzi, stipulata con compagnia a rilevanza nazionale, di validità non inferiore alla durata del servizio e avente massimale non inferiore a 1.000.000,00 di euro. Copia di tale polizza, autocertificata conforme all'originale, dovrà essere consegnata all'Istituto entro 10 gg. dall'affidamento. L'impresa in ogni caso dovrà provvedere senza indugio a proprie spese alla riparazione e/o sostituzione delle parti o degli oggetti danneggiati.

L'Istituto è sollevato da qualsiasi responsabilità in caso di furto, incendio o di qualsiasi altro evento possa danneggiare prodotti, materiali, attrezzature e macchinari della gestione.

3. Premesse tecniche

Secondo la norma tecnica CEI 64-8 “Impianti elettrici utilizzatori a tensione nominale non superiore a 1000V in corrente alternata a 1500V in corrente continua”, un distributore automatico di bevande viene individuato come apparecchio utilizzatore fisso, in quanto non è destinato ad essere sorretto dalla mano durante il suo impiego ordinario, non deve essere spostato dall'utente per il suo funzionamento mentre è collegato al circuito di alimentazione e non può essere spostato facilmente in quanto la sua massa non è limitata e sicuramente superiore a 18 kg.

Pertanto la protezione contro i contatti diretti sull'utilizzatore dovrà essere garantita dalle caratteristiche di costruzione del distributore stesso, in quanto quest'ultimo dovrà essere provvisto di adeguate protezioni come involucri e quant'altro necessario contro il contatto accidentale delle parti attive.

Al fine di proteggere il circuito elettrico da correnti di sovraccarico, cortocircuito e di guasto, nonché contro i contatti indiretti, il distributore di bevande dovrà essere costruito in classe II o con isolamento equivalente; in alternativa dovrà essere munito di cavo di alimentazione in doppio isolamento con sopra montata spina volante per il collegamento della messa a terra dell'utilizzatore all'impianto elettrico a monte.

Il distributore dovrà essere comunque provvisto di interruttore magnetotermico differenziale di portata adeguata all'assorbimento elettrico dell'apparecchiatura e $I_{dn}=30mA$, comunemente definito “interruttore salvavita”.

4. Norme per le apparecchiature

L'affidatario è tenuto ad assicurare la distribuzione gratuita dell'acqua potabile, tramite erogatori, nonché la distribuzione dei prodotti mediante apparecchiature automatiche, marchiati CE, nuovi o in perfetto stato tale da garantire la piena funzionalità e la perfetta efficienza, continuamente 24 ore su 24, per tutto il periodo della concessione.

Le apparecchiature devono essere rispondenti alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti, delle macchine, di prevenzione incendi a norma ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008 e sue successive modificazioni, del D.P.R. n. 459 del 24/07/96 (direttiva macchine), nonché rispettare i parametri di rumorosità e tossicità prevista dalle specifiche leggi.

Le apparecchiature devono rispettare, inoltre, la norma CEI EN 60335 - Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita- (tale norma si riferisce all'igiene degli apparecchi e ai pericoli comuni causati dagli utenti).

Di ogni apparecchiatura dovrà essere fornita la seguente documentazione ai sensi del D.P.R. n. 459/1996:

- Dichiarazione di conformità
- Manuale di istruzioni per l'uso.

L'affidatario è tenuto altresì a rispettare tutte le leggi, i regolamenti di polizia urbana, di pubblica sicurezza e le norme in materia di igiene e sanità. L'istituto è esente da ogni responsabilità derivante dalla mancata osservanza da parte del concessionario di tali norme, nonché relativamente al possesso di licenze, autorizzazioni, nullaosta comunque dovuti.

L'installazione dei distributori e degli erogatori dovrà essere effettuata dalla Ditta concessionaria concordando preventivamente con l'Istituto gli spazi ove collocare le apparecchiature ed evitando comunque il loro posizionamento in prossimità di uscite di sicurezza ovvero in locali non adatti.

Gli allacciamenti idrici ed elettrici saranno a completo carico del concessionario e ed i lavori di installazione dovranno essere autorizzati dall'Ente proprietario dei locali.

Il collegamento idrico sarà realizzato a cura e spese del concessionario, secondo norme di buona tecnica, garantendo la conformità del collegamento all'attacco della rete idrica di 3/8 femmina con rubinetto di intercettazione, che sarà messo a disposizione in prossimità dell'apparecchiatura. Qualora tale allacciamento non fosse realizzabile, si possono utilizzare serbatoi all'interno della

macchina distributrice, purché sia garantito il ricambio frequente dell'acqua (vedi punto 11, lettera "Q").

L'allacciamento elettrico dovrà essere eseguito, qualora non esistente, a cura e spese del concessionario nel pieno rispetto delle normative vigenti. L'esecuzione dell'allacciamento elettrico dovrà avvenire secondo le prescrizioni che l'Ente proprietario avrà ritenuto di indicare per ogni locale in cui è prevista l'installazione; detta esecuzione dovrà essere preventivamente autorizzata dal Servizio Prevenzione e Protezione dell'Istituto presso i cui locali è prevista l'installazione.

Le macchine dovranno essere allacciate a linee dedicate, con protezione magnetotermica differenziale nei quadri elettrici di zona. Al termine di ciascuna installazione dovrà essere rilasciata certificazione di conformità da parte dell'installatore. Per ogni apparecchiatura installata dovrà essere resa disponibile, per eventuali fini ispettivi, la documentazione che attesti l'avvenuto controllo dell'integrità dei prodotti inseriti e degli interventi di pulizia, igienizzazione e rifornimento effettuati.

5. Prodotti da erogare

Come da normative di riferimento è fatto divieto di vendita di alcolici, tabacchi, riviste, quotidiani e quant'altro non specificato nel presente Capitolato o non autorizzato dall'Istituto. I prodotti posti in distribuzione dovranno essere conformi alle norme vigenti in materia di alimenti, contenere solo ingredienti di alta qualità ed essere totalmente esenti da O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati).

In aderenza alle leggi in materia di organismi geneticamente modificati (Reg. CE 1829/2003) la ditta affidataria dovrà attestare, mediante dichiarazione di responsabilità all'uopo sottoscritta dal legale rappresentante, che le derrate alimentari approvvigionate non contengano ingredienti di natura transgenica.

Tutti i prodotti dovranno essere analiticamente dettagliati (prezzo-marca-tipo di ingredienti-tipo di confezionamento, ecc.) come da disposizioni del D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992 ed inseriti in apposito elenco da affiggere su ogni apparecchiatura posizionata nei prestabiliti siti.

Altresì il concessionario dovrà provvedere a consegnare all'Istituto le schede di tutti i prodotti forniti -sia alimentari che bevande- analiticamente dettagliate comprensive della tracciabilità di filiera dei prodotti.

L'Istituto Rita Levi Montalcini potrà effettuare controlli qualitativi e quantitativi senza che la ditta possa rifiutarsi, pena la rescissione del contratto. Si riserva inoltre la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti dei quali, per qualsiasi motivo, non ritenga opportuna l'erogazione.

In conformità alle Linee di indirizzo del D.M. n. 203 del 08/05/2003, della Legge della Regione Toscana n. 37 del 23/02/2005, nonché dei Regolamenti attuativi in materia di commercio equo-solidale, la ditta affidataria dovrà garantire che in ogni distributore vi sia almeno un prodotto proveniente dalla rete del commercio equo e solidale. Detti alimenti dovranno essere approvati dall'Istituto. Inoltre:

- In ogni sede dovrà essere garantito che almeno uno dei prodotti erogati contenga ingredienti provenienti da coltivazione biologica certificata;
- Il concessionario dovrà rendere disponibile, a pena di esclusione, in ogni distributore automatico un prodotto salato e un prodotto dolce adatti a una dieta priva di glutine (celiachia).

Nei distributori automatici dovranno essere evidenziati e caratterizzati con apposita segnaletica gli spazi in cui saranno collocati i prodotti biologici e per celiaci.

Per i prodotti biologici si richiamano le disposizioni: Reg. CE 2092/1991, CE 1535/1992, Legge 294/93, Legge 146/94, D.Lgs. 220/95.

I prodotti adatti al consumo da parte di persone celiache dovranno essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (A.I.C.).

Tutte le organizzazioni e i produttori appartenenti al circuito equo e solidale, che hanno caratteristiche previste dalla Mozione del Parlamento Europeo del 2.7.1998 e dalla Comunicazione

n. 4 della Commissione al Consiglio Europeo del 29.11.1999 - COM 1999/619 - sono da intendersi idonei per la fornitura dei prodotti del commercio equo e solidale.
Non è consentita la vendita di prodotti "energizzanti".

6. Specifiche prodotti

I prodotti commercializzati a mezzo di distributori dovranno essere conformi alle prescrizioni di cui all'art. 33 del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 "Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 196, n. 283 e successive modificazioni" o normative nazionali e comunitarie in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande. I distributori automatici dovranno erogare bevande calde di ottima qualità. Qualora concordemente con l'Istituto si decida di fare ricorso a caffè in chicchi, esso dovrà essere macinato all'istante e almeno di qualità "1^ miscela bar".

Caratteristiche prodotti distributori automatici

-Bevande calde

- I. Caffè in grani, prodotto di marca di rilevanza nazionale, da macinare al momento della consumazione, proveniente dalla rete del commercio tradizionale;
- II. Caffè in grani da macinare al momento della consumazione, proveniente dalla rete del commercio tradizionale;
- III. Bevande a base di caffè proveniente dalla rete del commercio tradizionale;
- IV. Bevande a base di caffè proveniente dalla rete del commercio equo solidale;
- V. Caffè decaffeinato;
- VI. Bevande a base di caffè decaffeinato;
- VII. Caffè d'orzo; Bevande a base di caffè d'orzo;
- VIII. Caffè d'orzo proveniente dalla rete di commercio equo solidale;
- IX. Bevande a base di caffè d'orzo proveniente dalla rete di commercio equo solidale;
- X. Latte;
- XI. Cioccolata calda;
- XII. Tè;
- XIII. Altre tipologie di bevande calde sia provenienti dal mercato tradizionale che dalla rete del commercio equo solidale;

-Bevande fredde

Bevande analcoliche miste, Acqua naturale e gassata e succhi di frutta in contenitori riciclabili.

-Snack dolci e salati

Alimenti preconfezionati, dolci e salati provenienti dalla rete commerciale "tradizionale" e dalla rete del commercio equo solidale, nonché prodotti biologici e per celiaci.

Non sono ammessi contenitori in alluminio con contenuto inferiore a 33 cl.

Inoltre:

- ✓ In sede di preventivo dovranno essere indicate le percentuali di varietà di caffè (arabica-robusta, ecc...) che compongono le miscele di caffè;
- ✓ I distributori di bevande calde dovranno fornire automaticamente i cucchiaini/palette -anch'essi biodegradabili e compostabili- per mescolare le bevande;
- ✓ I distributori automatici dovranno consentire la possibilità di scelta della quantità di zucchero.

7. Pagamento dei prodotti

I distributori automatici dovranno adottare i principali sistemi elettronici di pagamento (chiavi, schede ecc.). Gli strumenti elettronici di pagamento dovranno essere identici per tutti i distributori automatici installati e conseguentemente funzionanti con sistema unico.

Per i sistemi di pagamento elettronici la normativa di riferimento è l'art. 29 della Legge 23.12.1994, n. 724 e ss.mm.ii.

La distribuzione al personale dell'I.C. "Rita Levi Montalcini" degli strumenti elettronici per il pagamento dei consumi e la riscossione della relativa cauzione (fissata in € 5,00 per la chiavetta e € 0,00 per la scheda) è a totale cura del concessionario.

8. Costo dei prodotti all'utente

I prezzi di vendita dei prodotti offerti, che dovranno essere riportati in un apposito tariffario da allegare all'offerta economica, unitamente all'elenco dei marchi delle tipologie degli stessi prodotti, devono essere esposti in modo visibile all'utenza e devono essere identici per tipologia di prodotto in tutte le apparecchiature distributrici installate.

I prezzi stessi dovranno rimanere invariati per tutto il periodo contrattuale salvo richiesta scritta del concessionario di eventuale revisione dei prezzi con l'indicazione delle motivazioni, dei prodotti interessati alla variazione e dei nuovi prezzi proposti.

Di seguito riportiamo i prezzi indicativi, elaborati in seguito a una ricerca di mercato sulle principali piazze italiane, sulla base dei quali si invita a fare un preventivo al ribasso:

DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Tipo prodotti	Prezzo per pagamento
Prodotti "mercato tradizionale"	
A) Bevande calde	
Caffé	€ 0,55
Decaffeinato	€ 0,50
Orzo	€ 0,40
Bevande calde a base di caffè	€ 0,55
Bevande calde a base di orzo	€ 0,40
Tè	€ 0,50
Cioccolata	€ 0,60
Altre bevande calde	€ 0,50
Totale	€ 4,00
B) Bevande fredde analcoliche	
Succhi di frutta minimo 20 cl	€ 1,20
Bevande gassate e non gassate 33 cl	€ 1,00
Altre bevande sup. 33 cl gassate e non gassate	€ 1,20
Acqua naturale e gassata	€ 0,50
Acqua leggermente gassata	€ 0,60
Totale	€ 4,50
C) Prodotti alimentari preconfezionati	
Salati e frutta secca - minimo tre tipologie	€ 2,20
Dolci - minimo 3 tipologie	€ 1,40
Yogurt	€ 1,50
Frutta fresca	€ 1,50
Prodotti per i celiaci	€ 3,20
Prodotti biologici	€ 2,60
Totale	€ 12,40

TOTALE GENERALE PRODOTTI DEL MERCATO TRADIZIONALE € 20,90

Prodotti "mercato equo solidale"

A) Bevande calde (N.B. Bicchieri in plastica biodegradabile)	
Caffé	€ 0,50
Decaffeinato	€ 0,50
Orzo	€ 0,40
Bevande calde a base di caffè	€ 0,50
Bevande calde a base di orzo	€ 0,40
Tè	€ 0,40
Cioccolata	€ 0,60

Altre bevande calde	€ 0,50
Totale	€ 3,80
B) Bevande fredde analcoliche e succhi di frutta	€ 1,20
C) Prodotti alimentari preconfezionati	
Salati e frutta secca - minimo tre tipologie	€ 2,20
Dolci - minimo 3 tipologie	€ 1,40
Totale	€ 3,60

9. Oneri per le utenze

Il gestore si impegna a farsi integralmente carico del canone per la concessione degli spazi e dei costi per le utenze eventualmente richiesti dal Comune di Campi Bisenzio, nei tempi stabiliti dall'Ente medesimo.

Il gestore non potrà in alcun modo ritardare i pagamenti di cui sopra oltre i termini stabiliti né potrà far valere alcuna azione o eccezione se non dopo avere eseguito i pagamenti dovuti. Nel caso in cui il ritardo si protragga oltre un mese, il contratto verrà risolto di diritto.

10. Sicurezza

- **Rischi da interferenze** (art. 26, comma 3 ter, del D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81)

Ai sensi dell'art. 26, comma 3 ter) del D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81, dovrà essere redatto il "Documento di valutazione dei rischi da interferenze" (DUVRI).

Resta inteso che i costi relativi ai rischi da interferenze indicati nel DUVRI sono compresi nell'offerta.

11. Obblighi del concessionario

Il concessionario dovrà:

- fornire, installare - entro 30 giorni, naturali e consecutivi dalla data di aggiudicazione- nonché gestire distributori automatici per la somministrazione di bevande od altri generi di ristoro con marcatura CE, con pagamento con strumenti elettronici (schede, chiavi o altro) conformi alle prescrizioni di cui all'art. 32 del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 - Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283 - e successive modificazioni - o normative nazionali e comunitarie - in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;
- rendere possibile il pagamento unificato in tutti i distributori installati con gli strumenti elettronici;
- fornire al termine dei 30 giorni, naturali e consecutivi stabiliti per l'installazione dei distributori automatici, un elenco dettagliato di tutte le apparecchiature installate, distinte per sedi, tipologia dei prodotti erogati nonché per potenza assorbita. Detto elenco dovrà essere costantemente aggiornato in occasione di modificazioni del parco macchine distributrici installate previa comunicazione e approvazione dell'Istituto;
- fornire nel medesimo termine sopraindicato, le documentazioni relative alla legge 46/90 per gli impianti realizzati e al D.P.R. 459 del 27/7/96 (Direttiva Macchine) per i distributori e gli erogatori dell'acqua installati;
- mantenere le apparecchiature in costante conformità alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia di igiene e sicurezza provvedendo a proprie spese alla riparazione e/o sostituzione delle parti o delle apparecchiature danneggiate o fuori uso;
- oltre che nella fase dei controlli sopraccitati, l'approvvigionamento dei distributori dovrà essere garantito almeno una volta a settimana nei periodi di attività didattica e almeno una volta ogni due settimane nei restanti periodi; esso dovrà comunque essere garantito entro le 24 (ventiquattro) ore successive alla segnalazione del referente per il distributore, salvo festivi;

- g) utilizzare sia generi alimentari, sia prodotti per il confezionamento di cibi e bevande erogate dai distributori, conformi alle disposizioni in materia di igiene degli alimenti e sanitarie previste dall'art. 33 del D.P.R. n. 327/1980;
- h) garantire nelle diverse sedi almeno un prodotto proveniente da coltivazioni biologiche, un prodotto dalla rete del commercio equo e solidale e un cibo per celiaci;
- i) comunicare, se richiesto dalle vigenti disposizioni, all'Autorità Sanitaria o ad altro soggetto competente, l'installazione dei distributori di bevande o di generi di conforto per i successivi controlli e per il rilascio del nulla-osta all'installazione delle apparecchiature;
- j) procedere al periodico controllo dei distributori e al costante rifornimento dei prodotti in modo tale da mantenere in perfetta efficienza le apparecchiature senza interruzione nell'erogazione dei prodotti e, comunque, conformemente alla frequenza degli interventi offerta in sede di preventivo;
- k) garantire il controllo delle materie prime utilizzate, la costante pulizia e l'igiene delle apparecchiature installate, nonché la conservazione a magazzino dei prodotti utilizzati, conformemente alle disposizioni di cui al Reg. CE 178/2002 e Reg. CE 852/2004; l) impiegare, nell'esecuzione degli interventi sulle apparecchiature, proprio personale munito delle prescritte abilitazioni sanitarie, versare i contributi assicurativi, assistenziali ed infortunistici e rispondere verso detto personale, come verso terzi utilizzatori delle apparecchiature, di tutte le responsabilità conseguenti e dipendenti da fatto proprio;
- m) provvedere, a propria cura e spese, alla rimozione temporanea, allo spostamento, al definitivo trasferimento ovvero alla rimozione del distributore per sopravvenute esigenze dell'Istituto;
- n) mantenere invariati i prezzi dei prodotti erogati dalle apparecchiature - e indicati nel tariffario presentato in sede di preventivo - per tutto il periodo contrattuale salvo quanto indicato al paragrafo 2 dell'art. 8 del presente Capitolato;
- o) rilasciare all'Istituto, alla fine di ogni semestre, un riepilogo dei quantitativi venduti per ogni tipologia di prodotto in tutte le macchine installate;
- p) ai fini ispettivi il concessionario dovrà comunicare, al momento dell'affidamento dell'appalto, indicazioni sul/sui magazzino/i di riferimento;
- q) nel caso in cui i distributori di bevande calde non siano provvisti di attacco diretto alla rete idrica il concessionario dovrà provvedere al rifornimento periodico dell'acqua avvalendosi esclusivamente di contenitori sigillati. In nessun caso è consentito riempire i contenitori dei distributori con acqua prelevata da rubinetti situati in locali ad uso promiscuo (servizi igienici - locali per le pulizie -magazzini ecc.);
- r) nei locali oggetto dei contratti attualmente in essere con altri fornitori, e negli eventuali casi di nuove installazioni, posizionare i distributori e gli erogatori ivi previsti entro 48 ore dalla scadenza;
- s) gli avvenuti interventi (igienizzazione, approvvigionamento ecc.) richiesti dai precedenti punti saranno riscontrabili da un apposito modulo rilasciato dal concessionario al referente.
- Inoltre il concessionario si impegna a:
- privilegiare la dotazione presso i distributori di prodotti confezionati in imballaggi di peso e volume minimo, monostrato e ad elevata riciclabilità e a partecipare a tutte le azioni dell'Istituto finalizzate a ridurre il quantitativo e ad aumentare la riciclabilità dei rifiuti di imballaggio connessi e/o derivanti dall'utilizzazione dei distributori di generi di ristoro ed erogatori di acquapotabile;
 - privilegiare l'uso di contenitori (bicchieri e palette) realizzati in materiale biodegradabile e compostabile;
 - collaborare con le eventuali campagne di sensibilizzazione e comunicazione realizzate dall'Istituto per diffondere tra gli utenti di distributori e erogatori la coscienza dell'importanza dell'acqua come elemento fondamentale nella vita di tutti e dell'importanza di compiere scelte di consumo finalizzate a preferire prodotti confezionati in imballaggi di peso e volume minimo, monostrato e a elevata riciclabilità.

12. Doveri del personale del soggetto gestore

Il personale che effettua il rifornimento dei distributori o che venga a contatto con le sostanze alimentari poste in distribuzione anche se in confezioni chiuse, deve attenersi alle prescrizioni di cui all'art. 34 del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 - Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283 - e successive modificazioni - o normative nazionali e comunitarie - in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande e deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 37 del D.P.R. citato.

Il servizio dovrà essere espletato con personale qualificato e ritenuto idoneo a svolgere le relative funzioni e dovrà inoltre godere della fiducia dell'Istituto. Detto personale è tenuto a un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza, nonché ad agire, in ogni occasione, con la diligenza professionale del caso.

La ditta concessionaria dovrà istruire il proprio personale affinché si attenga alle seguenti disposizioni:

> provveda alla riconsegna di cose, indipendentemente dal valore e dallo stato, che dovesse rinvenire nel corso dell'espletamento del servizio;

> si adegui alle disposizioni impartite dall' Istituto e al rispetto delle norme di cui al D.Lgs. 81/2008;

> comunichi immediatamente al Referente dell'ufficio qualunque evento accidentale (es. danni non intenzionali, ecc.) che dovesse accadere nell'espletamento del servizio.

il personale della ditta concessionaria dovrà indossare il cartellino di riconoscimento, riportante la denominazione della ditta ed il nominativo del dipendente, corredato da fotografia e riportante la qualifica.

13. Penali

L' Istituto, verificata l'eventuale mancata effettuazione del servizio, o l'effettuazione in modo non conforme ai requisiti qualitativi di cui all'offerta, tale comunque da non determinare la risoluzione del contratto, si riserva la facoltà, previa contestazione scritta degli addebiti, di comminare all'appaltatrice le penali di seguito specificate e riferite:

• € 100,00 = Prezzi non conformi

Aumento non autorizzato dei prezzi dei prodotti.

• € 150,00 = Manutenzione e igienizzazione delle apparecchiature

Il mancato rispetto dei tempi previsti per la pulizia e l'igienizzazione delle apparecchiature determinerà la sanzione.

• € 50,00 = Ritardo approvvigionamento dei distributori

Il ritardo nell'approvvigionamento dei distributori, come previsto al precedente art. 11, comma f) determinerà la sanzione.

• € 50,00 = Mancata fornitura, varietà, percentuali e tipologia prodotti

Mancato rispetto della fornitura, della varietà, delle percentuali e delle tipologie degli alimenti e delle bevande previste nel presente Capitolato agli artt. 5 e 6.

• € 50,00 = Mancata installazione delle apparecchiature

Per ogni giorno di ritardo e per ciascuna apparecchiatura, oltre il trentesimo giorno previsto per il completamento delle installazioni, come previsto dal presente Capitolato.

Le sanzioni sopra espresse non saranno applicate nel caso gli impedimenti fossero determinati a causa di fattori tecnici collegati alla sede in cui sono ubicate le attrezzature.

L'applicazione delle citate penali verrà comunicata alla ditta appaltatrice a mezzo di raccomandata A.R. e/o PEC e/o posta elettronica.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Paola Mannara

