



Ministero dell'Istruzione e del Merito
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

CONVITTO NAZIONALE "Vittorio Emanuele II"
scuole interne

SCUOLA PRIMARIA - SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO
LICEO CLASSICO - LICEO SCIENTIFICO - LICEO CLASSICO EUROPEO
LICEO SPORTIVO - LICEO MUSICALE E COREUTICO sez. COREUTICA
LICEO SCIENTIFICO INTERNAZIONALE CON OPZIONE LINGUA CINESE
AULA CONFUCIO - SCUOL@2.0 - UNESCO Associated Schools
Piazza Monte Grappa, 5 - 00195 ROMA - Tel. 06.3269981 - Distretto 25
C.F. 80184350587 Convitto - C.F. 80195830585 Scuole interne - Cod. Mecc. RMVC010008
www.convittonazionaleroma.gov.it - rmvc010008@pec.istruzione.it



CONCESSIONE SERVIZIO EROGAZIONE DI BEVANDE FREDDI, CALDE E SNACK MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE - ART. 176 DEL D. LGS N 36/2023 PRESSO LA SEDE CONVITTO NAZIONALE "VITTORIO EMANUELE II" - PIAZZA MONTE GRAPPA 5
CIG A0143072E5

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO il R.D. 18 novembre 1923, n. 2440;

VISTA la L. 15 marzo 1997, n. 59, concernente «*Delega al Governo per il conferimento di funzioni e compiti alle regioni ed enti locali, per la riforma della Pubblica Amministrazione e per la semplificazione amministrativa*»;

VISTO il D.P.R. 8 marzo 1999, n. 275, concernente «*Regolamento recante norme in materia di autonomia delle Istituzioni Scolastiche, ai sensi dell'art. 21 della L. 15/03/1997*»;

VISTO il Decreto Interministeriale 28 agosto 2018, n. 129, recante «*Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche, ai sensi dell'articolo 1, comma 143, della legge 13 luglio 2015, n. 107*»;

VISTO il D.Lgs. n. 165 del 30 marzo 2001, recante «*Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche*» e successive modifiche e integrazioni;

TENUTO CONTO delle funzioni e dei poteri del Dirigente Scolastico in materia negoziale, come definiti dall'articolo 25, comma 2, del D.Lgs. n. 165/2001, dall'articolo 1, comma 78, della L. n. 107/2015 e dagli articoli 3 e 44 del succitato D.I. n. 129/2018;

VISTO il Piano Triennale dell'Offerta Formativa (PTOF);

VISTO il Bilancio di Previsione del Convitto 2023;

VISTA la L. 241 del 7 agosto 1990, recante «*Nuove norme sul procedimento amministrativo*»;

VISTO il D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36, recante «*Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78*»;

VISTO l'art. 1, comma 449, della L. 27 dicembre 2006, n. 296, come modificato dall'art. 1, comma 495 della L. n. 28 dicembre 2015, n. 208, il quale prevede che tutte le amministrazioni statali centrali e periferiche, ivi comprese le scuole di ogni ordine e grado, sono tenute ad approvvigionarsi utilizzando le convenzioni stipulate da Consip S.p.A.;

VISTO l'art. 1, comma 583, della L. 27 dicembre 2019, n. 160, ai sensi del quale, fermo restando quanto previsto dal succitato art. 1, comma 449 e 450, della L. 296/2006, le amministrazioni statali centrali e periferiche, ivi compresi gli istituti e le scuole di ogni ordine e grado, sono tenute ad approvvigionarsi attraverso gli accordi quadro stipulati da Consip S.p.A. o il Sistema Dinamico di Acquisizione (SDAPA) realizzato e gestito da Consip S.p.A.;

DATO ATTO della non esistenza di Convenzioni Consip compatibili con le esigenze dell'istituzione scolastica
CONSIDERATO che l'affidamento in oggetto è finalizzato a garantire agli studenti e al personale scolastico il servizio ristoro durante la giornata scolastica;

CONSIDERATO che per la natura del servizio, che riconosce la remunerazione del concessionario direttamente all'utenza attraverso l'acquisto dei prodotti, non grava sull'istituzione scolastica alcuna spesa;

CONSIDERATO di prevedere una durata contrattuale pari a 36 mesi;

ATTESO che l'aggiudicazione dell'appalto avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo;

TENUTO CONTO che l'affidamento in oggetto dà luogo ad una transazione soggetta agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla L. 13 agosto 2010, n. 136 e dal D.L. 12 novembre 2010, n. 187;

VISTA la Decisione a contrarre del Rettore-Dirigente Scolastico Prot n, 844/VI. 12 del 05/09/2023

DISPONE

L'avvio delle procedure di affidamento del servizio di concessione erogazione di ristorazione mediante distributori automatici a ridotto impatto – art 176 del D. Lg.vo n. 36/2023 presso la sede del I Convitto Nazionale "Vittorio Emanuele II" – Piazza Monte Grappa, 5 – 00195 Roma.

Art.1. Caratteristiche del servizio di concessione:

Il servizio di concessione oggetto della presente procedura è finalizzato all'erogazione di bevande fredde, calde e snack e altri prodotti alimentari mediante distributori automatici da installare nella sede del Convitto Nazionale Vittorio Emanuele II – Piazza Monte Grappa 5 00195 Roma

Il servizio di concessione si articola in:

- **Servizio principale:** distribuzione di bevande calde, fredde, acqua e alimenti (anche senza glutine) ,mediante apposite apparecchiature automatiche, nei locali specificatamente indicati nella tabella sotto riportata e con indicazione, in modo chiaro e visibile al pubblico dei prezzi inerenti i singoli prodotti.
- **Servizi Accessori:** i servizi connessi all'esecuzione del servizio complessivamente inteso, quali:
 - a) consegna, installazione, messa in esercizio, disinstallazione e ritiro dei Distributori Automatici compresi gli eventuali interventi necessari a garantire gli allacci alla rete idrica ed elettrica;
 - b) pulizia interna ed esterna dei distributori utilizzati per l'espletamento del Servizio proposto;
 - c) manutenzione ordinaria e straordinaria delle apparecchiature automatiche, degli impianti e ogni altra attività funzionale alla conduzione e gestione delle attività.

Sede di installazione dei distributori:

Sede	Tipologia e numero distributori
Convitto Nazionale Vittorio Emanuele II Piazza Monte Grappa 5 -00195 Roma	n°5 distributore di bevande calde e caffè; n°5 distributori di bevande fredde e acqua; n° 5 distributori di merende e snack

Il numero dei distributori da installare potrà subire variazioni qualora l'istituto ne ravvisasse la necessità. I locali e le loro pertinenze (impianti elettrici e idrici) sono di proprietà del Convitto Nazionale Vittorio Emanuele II. Le aziende interessate, prima della presentazione delle offerte, dovranno obbligatoriamente effettuare il sopralluogo dei locali, previa accordi con l'Ufficio Tecnico, al fine di individuare gli spazi idonei all'installazione delle macchine, nonché le modalità di realizzazione della linea di alimentazione delle stesse. A tale scopo, in fase di presentazione dell'offerta, le ditte dovranno produrre una valutazione preventiva dei lavori necessari per il collegamento delle macchine all'impianto elettrico esistente, completa di sezionatori di protezione ed eventuali adeguamenti delle linee elettriche e delle protezioni passive a salvaguardia di eventuali incendi. Inoltre, al fine di salvaguardare gli spazi, è necessario che le ditte prevedano l'installazione di pareti attrezzate che favoriscano un'installazione integrata dei distributori, complete di raccoglitori per rifiuti derivanti dal servizio offerto. Il Servizio andrà a beneficio dei soggetti presenti presso l'Istituto (studenti, personale scolastico, ospiti)

1° luglio di ogni anno

saldo 12.000,00 iva esclusa

del 50%

Art.6. Operatori economici:

Non sono ammessi a partecipare gli operatori che si trovino, a causa di atti compiuti o omessi prima o nel corso della procedura, in una delle situazioni di cui agli art.94 e 95 del D.lgs 36/2023 del Codice o di cui alle ulteriori disposizioni normative che precludono soggettivamente gli affidamenti pubblici. Ove ricorrano tali situazioni, l'Istituzione Scolastica potrà escludere gli Operatori in qualunque momento della procedura.

Requisiti di idoneità professionale

I Concorrenti, se cittadini italiani o di altro Stato membro residenti in Italia, dovranno:

- essere iscritti nel Registro della Camera di Commercio, industria, artigianato e agricoltura o nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato, o presso i competenti ordini professionali, per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara;
- *possedere* la capacità economica e finanziaria;
- *possedere* le capacità tecniche e professionali

Requisiti di capacità tecnica e professionale

I Concorrenti dovranno

- aver eseguito negli ultimi tre anni solari antecedenti alla data di pubblicazione del Bando di Gara un servizio analogo al Servizio di cui all'oggetto del presente avviso, nei confronti di committenti pubblici o privati;
- essere in possesso del certificato di qualità UNI EN ISO 9001;

Per la comprova del requisito la stazione Appaltante acquisisce d'ufficio i documenti in possesso di pubbliche amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'Operatore Economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti.

Art.7. Modalità e termini di presentazione delle offerte.

Le ditte interessate dovranno presentare l'offerta all'ufficio protocollo della segreteria della scuola o per PEC all'indirizzo: rmvc010008@pec.istruzione.it entro e non oltre le ore **13:00 del 20 OTTOBRE 2023**.

Farà fede esclusivamente l'orario e la data del timbro apposti sul plico dall'ufficio protocollo dell'Istituto ricevente e l'ora nel caso di consegna a mano o la data risultante dalla PEC. Sul plico sarà necessario riportare esternamente il nominativo del mittente e la seguente dicitura: **CONCESSIONE SERVIZIO EROGAZIONE DI BEVANDE FREDDE, CALDE E SNACK MEDIANTE MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE - ART. 176 DEL D. LGS N 36/2023 PRESSO LA SEDE CONVITTO NAZIONALE "VITTORIO EMANUELE II" - PIAZZA MONTE GRAPPA n. 5 00195 Roma**
Resta inteso che il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, non giunga a destinazione in tempo utile.

Il plico al suo interno dovrà contenere, pena esclusione della procedura, tre buste sigillate contraddistinte dalle lettere A, B e C se la consegna avviene a mano presso l'Ufficio del protocollo (2° piano del Convitto).

La busta A deve riportare la dicitura " Busta A - Documentazione amministrativa" e contenere:

- a) Allegato 1: istanza di partecipazione sottoscritta dal legale rappresentante ditta;
- b) Allegato 2 : tracciabilità dei flussi finanziari;
- c) DURC;
- d) Dichiarazione sostitutiva dell'atto notorio;
- e) Listino prezzi firmato dal legale rappresentante della ditta;
- f) DUVRI- compilato e sottoscritto dal legale rappresentante della ditta;
- g) Copia del documento di identità del legale rappresentante della ditta in corso di validità
- h) Copia PASSOE rilasciato alla ditta dopo la registrazione al servizio FVOE idonea per la verifica dei requisiti dell'agjudicatario da parte dell'Amministrazione scolastica;

La busta B deve riportare la dicitura: “ Busta B - offerta tecnica ” e contenere:

- L’offerta tecnica, compilata secondo l’allegato 3, firmata dal legale rappresentante della ditta;
- Piano di pulizia dei distributori

La busta C deve riportare la dicitura “Busta C - Offerta economica ”, e contenere:

- L’offerta economica redatta secondo l’allegato 4 e firmata dal legale rappresentante della ditta.

Art.8. Procedure della gara e criteri di aggiudicazione:

La valutazione delle offerte sarà curata da apposita commissione nominata dal Dirigente dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte.

La scuola si riserva la facoltà di dar luogo all’aggiudicazione anche in presenza di un’unica offerta, purché sia valida, o anche la facoltà di non procedere, a suo insindacabile giudizio, ad alcuna aggiudicazione senza che i concorrenti possano vantare alcun diritto. Nel caso di offerte che abbiano riportato uguale punteggio, alle ditte verrà concessa, in sede di riammissione dell’offerta economica, la possibilità di ampliare i servizi e le altre voci oggetto della valutazione.

L’apertura delle buste avverrà in seduta pubblica in data da comunicare successivamente alle ditte partecipanti con almeno cinque giorni di anticipo all’indirizzo di posta elettronica da queste indicato sull’allegato A

Art.9 Attribuzione del punteggio:

La concessione del servizio avverrà secondo il criterio dell’offerta economicamente vantaggiosa tenendo conto dei seguenti elementi di valutazione:

a) La valutazione dell’offerta tecnica avverrà come di seguito indicato.

L’attribuzione del punteggio di cui al criterio **a)** sarà effettuata mediante l’utilizzazione dei seguenti sotto-criteri di valutazione.

Offerta tecnica max 70 punti

Elementi di valutazione	PUNTI
Qualità tecnica del servizio <ul style="list-style-type: none"> - Distributori fabbricati nel 2022 - Distributori fabbricati nel 2021 - Distributori fabbricati prima del 2020 ma non prima del 2014 - 	<ul style="list-style-type: none"> - Punti 35 (<i>6 punti per distributore</i>) - Punti 25 (<i>5 punti per distributore</i>) - Punti 10 (<i>2 punti per distributore</i>)
Tempi di intervento per assistenza tecnica o per rifornimento distributori <ul style="list-style-type: none"> - Entro le quattro ore - Entro le otto ore - Entro le 12 ore 	<ul style="list-style-type: none"> - Punti 35 - Punti 25 - Punti 10

Offerta Economica**Prezzi dei principali prodotti (i prezzi possono essere espressi solo in cifre):**

Prodotto fascia A (15 punti)	Prezzo offerto in cifre Sono ammessi solo prezzi arrotondati all'euro o a multipli di 5 centesimi di euro
bevande calde (caffè espresso, caffè espresso ristretto, caffè espresso lungo, caffè macchiato, caffè decaffeinato, cappuccino, cioccolato, caffè d'orzo, caffè al ginseng, latte, latte macchiato, tè, camomilla, ecc.)	
Bottiglie di acqua 500 ml minerale e naturale	
<i>Yogurt in vasetto da 125 g. - senza dolcificanti aggiunti (bianco, alla frutta, con cereali)</i>	
<i>Monoporzioni di cereali</i> da prima colazione da 30 gr. (corn flakes, riso soffiato, essiccato o tostato, muesli ecc.)	
<i>Frutta secca oleosa</i> confezione minima da 25 g. SENZA sale aggiunto e zuccheri aggiunti	
<i>Merendine, barrette e snacks con farine di CEREALI vari</i> (riso, mais, farro, ecc.), con olio monoseme, a basso contenuto di zuccheri, senza farcitura e/o copertura di creme e/o cioccolato - peso minimo 21,5 g.	
<i>Succhi di frutta: succo 100% di frutta senza aggiunta di zuccheri, ottenuto da concentrato di frutta e parzialmente di succo concentrato confezione da 125 ml</i>	
<i>Polpa di frutta fresca</i> senza zuccheri aggiunti confezione da 100 g.	
Frutta fresca (macedonia o mono frutto) in ciotola , di stagione con posata in materiale riciclabile: porzione minima 80 - 100 gr	
Totale importo fascia A	
Prodotto fascia B (10 punti)	Prezzo offerto in cifre Sono ammessi solo prezzi arrotondati all'euro o a multipli di 5 centesimi di euro
Snack cracker (25 gr.) e Parmigiano Reggiano (20 gr.)	
Cracker (1 confezione) 29/30 gr,	
Croستini dorati/croccanti 40 gr.	
Taralli 40 gr.	
Merendine 50 gr. (croissant farciti, ecc.)	

Merendine 40 gr. (treccine, ecc.)	
Wafers cioccolato/vaniglia, ecc. da 40 a 45 gr.	
Biscotti farciti al cioccolato/vaniglia gr. 55	
Crostata alle confetture da 40 gr.	
Succhi di frutta in brick da 200 ml.	
Succhi di frutta in brick da 330 ml.	
Tavoletta di cioccolato tipo fondente con cacao al 70% - confezione da 20 g. minimo	
Bibite in bottiglia da 500 ml. (thé, succhi di frutta, ace, ecc.)	
Panini farciti: di marche di rilevanza nazionale, di prima qualità e confezionati in atmosfera protettiva, con l'indicazione della composizione nutrizionale e della data di scadenza, pezzatura di almeno 130 g. Sono richieste almeno 2 tipologie di pane (es. bianco/integrale/ai cereali) e tre tipologie di farciture (es. prosciutto crudo magro e formaggio, prosciutto crudo magro e verdure, prosciutto cotto e formaggio, salame, ecc...).	
Tramezzini: di marche di rilevanza nazionale, di prima qualità e confezionati in atmosfera protettiva, con l'indicazione della composizione nutrizionale e della data di scadenza, pezzatura di almeno 100 g e farciture varie. Sono richieste almeno 2 tipologie di pane (es. bianco/integrale/ai cereali) e tre tipologie diverse di farciture, di cui almeno una non deve prevedere la presenza di maionese ed almeno una deve prevedere la presenza di ortaggi (pomodori/funghi, ecc.).	
Snack a base di frutta e verdure in bustine monodose: in ciotola termosaldata con film pelabile da 150 g con forchettina, conservazione a temperatura compresa tra 2 e 6°C. Durata/TMC: 5 giorni dalla data di confezionamento.	
Frutta secca in monoporzioni: in vaschetta in PET termosaldata, grammatura 40 g, prodotti senza conservanti in ATM, durata/TMC: 365 giorni dalla data di confezionamento.	
Totale importo fascia B	
Prodotto fascia C (5 punti)	Prezzo offerto in cifre Sono ammessi solo prezzi arrotondati all'euro o a multipli di 5 centesimi di euro
Schiacciatina confezionata 37,5 gr. ca.	
Croccante 40 gr.	
Snack cracker o grissini e salamini	
Snack/ merendine ricoperti e/o farciti di creme e/o cioccolato ipercalorici con grassi idrogenati, margarine, oli vegetali di palma, cocco, o altri palmisti - con zucchero da 42 a 45gr.	

Frutta secca tostata salata / dolce confezione minimo 25 g.	
Totale importo fascia C	

Si riportano di seguito le tipologie e le caratteristiche merceologiche minime che devono essere rispettate per le *bevande calde*:

- caffè espresso: di prima qualità, macinato all'istante e con grammatura minima di 7 g. di caffè per erogazione (varianti: ristretto/lungo)
- caffè macchiato: almeno 7 g. di caffè per cad. erogazione
- caffè decaffeinato: caffeina non superiore allo 0,3%
- cappuccino: almeno 10 g di latte in polvere cad. erogazione
- cioccolato: almeno 24 g di prodotto per 100 cc di acqua
- caffè d'orzo almeno 7 g. di caffè d'orzo per cad. erogazione
- caffè al ginseng
- latte: grammatura minima 10 g di latte in polvere cad. erogazione
- latte macchiato: almeno 8 g. di latte in polvere e 6,5 g. di caffè per cad. erogazione
- tè: almeno 14 g di tè in polvere cad. erogazione
- camomilla almeno 14 g di camomilla in polvere cad. erogazione

Si possono prevedere anche erogazioni combinate: cappuccino + cioccolato; cioccolato + latte; cioccolato extra-forte, orzo + latte, ecc.

- L'offerente dovrà indicare **un prezzo singolo per ogni tipologia di prodotto**. Sono ammessi solo prezzi arrotondati all'euro o a multipli di 5 centesimi di euro.

b) Valutazione dell'offerta economica in riferimento ai prezzi dei principali prodotti.

L'attribuzione del punteggio di cui al criterio **b)** sarà effettuata mediante l'utilizzazione dei seguenti sotto-criteri di valutazione:

b.1) Somma prezzi offerti per i prodotti di fascia A	Massimo punti 15
b.2) Somma prezzi offerti per i prodotti di fascia B	Massimo punti 10
b.3) Somma prezzi offerti per i prodotti di fascia C	Massimo punti 5
TOTALE	PUNTI 30

L'attribuzione del punteggio di cui ai sotto-criteri **b.1), b.2) e b.3)** sarà effettuata mediante l'utilizzo della seguente formula matematica:

$$\text{punteggio offerta n} = \frac{\text{somma prezzo offerta migliore} \times (\text{moltiplicato}) \text{ 15 (o 10 o 5)}}{(\text{diviso}) \text{ somma prezzo offerta n}}$$

Nella determinazione dei punteggi, derivante dal calcolo di cui sopra, si terrà conto solo delle prime due cifre decimali.

Il punteggio complessivo sarà così determinato: **dalla somma dei punteggi ottenuti per i criteri a) e b).**

Risulterà aggiudicatario il concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto.

Non saranno inoltre ammesse offerte incomplete, parziali o plurime, condizionate o espresse in modo indeterminato.

L'Istituto, non corrisponderà compenso e/o rimborso alcuno ai concorrenti, per qualsiasi titolo o ragione, per le offerte presentate.

Art.10 Modalità di svolgimento e di aggiudicazione della gara:

La presente gara verrà aggiudicata a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 108 del D.Lgs. 36/2023 c. 2.; Saranno applicati i seguenti criteri di valutazione:

a) Caratteristiche del servizio (offerta tecnica)	Massimo Punti 70
b) Prezzi offerti per i principali prodotti (offerta economica)	Massimo Punti 30
TOTALE	Punti 100

Art.11.Obblighi dell'aggiudicatario:

- L'istituto scolastico è sollevato da qualsiasi responsabilità civile e penale derivante dall'esecuzione del servizio oggetto della concessione e, pertanto, il concessionario si obbliga alla completa ottemperanza di tutte le disposizioni legislative e dei regolamenti riguardanti l'assicurazione infortunistica, previdenziale e mutualistica dei propri dipendenti addetti ai lavori e della legge sulla prevenzione e la sicurezza del lavoro;
- La ditta concessionaria s'impegna ad applicare nei confronti del proprio personale dipendente il vigente contratto di lavoro, a rispettare le norme in materia retributiva, contributive e previdenziale, di sicurezza sul lavoro, sollevando la scuola da ogni responsabilità;
- La ditta concessionaria assume in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni e in caso di danni arrecati alle persone o cose sia di proprietà dell'istituto scolastico che di terzi;
- L'Istituto non sarà responsabile di eventuali danni causati dagli utenti ai distributori, né di eventuali furti, incendi e atti vandalici riguardanti i distributori automatici ovvero altri apparecchi collocati dalla ditta concessionaria nella struttura scolastica;
- La ditta aggiudicataria deve effettuare l'installazione dei distributori e gli allacciamenti agli impianti elettrici e idrici a sua cura e spese, a regola d'arte e nel rispetto della normativa vigente. A seguito dell'aggiudicazione della gara, a salvaguardia dell'impianto elettrico esistente, l'installazione dei distributori automatici è subordinata alla presentazione di un progetto esecutivo di collegamento all'impianto elettrico dell'edificio scolastico, alla relativa certificazione a seguito della realizzazione ed all'installazione dei sistemi di protezione passiva dichiarati in fase di gara.
- La ditta dovrà *effettuare una* rigorosa pulizia interna ed esterna delle apparecchiature, tale da garantire un'ottimale condizione igienica delle stesse e provvedere periodicamente alla rimozione dei rifiuti;
- La ditta, prima dell'avvio delle attività, dovrà stipulare un'apposita polizza assicurativa con massimale non inferiore a € 1.000.000,00 a copertura del rischio di incendio o altri danni causati ai beni dell'istituto scolastico e ai locali dove sono sistemati i distributori automatici, nonché a copertura di qualunque tipo di danno che gli utenti potrebbero subire in conseguenza dell'uso dei distributori ovvero del consumo degli alimenti o bevande messe in vendita. Copia della polizza stipulata dovrà essere consegnata alla scuola prima dell'avvio delle attività oggetto della concessione.
- La ditta aggiudicataria, a garanzia di tutte le obbligazioni contrattuali, dovrà produrre garanzia definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale, a sua scelta in forma di cauzione o fideiussione, ai sensi dell'art. 117 del D.lgs 36/2023.

Art.12. Caratteristiche dei distributori e dei prodotti:

Ogni distributore deve essere in grado di erogare i prodotti con l'inserimento di moneta e di chiave magnetica. Le macchine devono essere conformi, per caratteristiche tecniche ed igieniche, alla normativa vigente in materia, nonché essere a ridotto impatto ambientale. Ogni distributore dovrà:

- Essere conforme con quanto disposto dal D.lgs 81/2008 e ss.mm.ii. e dalla normativa italiana CEI 61-6 (norme specifiche di sicurezza per i distributori automatici);
- Consentire la regolazione dello zucchero per le bevande calde;
- Essere munito di gettoniera che accetti monete da €0,05 a €2,00 ed erogare il resto, segnalare chiaramente l'eventuale assenza di moneta per il resto;
- Riportare ben visibile le etichette con l'indicazione della marca e la composizione dei prodotti distribuiti;
- Riportare con targhetta indelebile o con altro mezzo idoneo il nominativo e la ragione sociale della ditta concessionaria del servizio, il suo recapito nonché il nominativo del referente cui rivolgersi in caso di urgenza;
- Essere di facile pulizia e disinfettabile sia all'interno che all'esterno, tale da garantire l'assoluta igienicità dei prodotti distribuiti;
- Fornire obbligatoriamente almeno un prodotto "senza zuccheri/dietetico" e prodotti senza glutine;
- Garantire contemporaneamente la presenza di più prodotti;
- Fornire snack in confezione monodose con incarto riportante nome del prodotto, produttore, luogo di confezionamento, ingredienti e data di scadenza;

- I prodotti in scadenza dovranno essere sostituiti almeno due giorni prima dalla data di scadenza riportata sull'incarto o contenitore;
- Tutti i prodotti dovranno essere di ottima qualità, delle marche conosciute a livello nazionale o in ambito UE. È fatto divieto di erogare bevande alcoliche;
- Per le bevande calde si dovranno utilizzare esclusivamente prodotti di prima scelta;
- Per le bevande fredde possono essere utilizzate esclusivamente confezioni in alluminio, pet e tetrapak, è assolutamente vietato il vetro. I prodotti dovranno essere conservati temperatura da 0° a +4°.

Art 13. Trattamento dei dati personale

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 30 giugno 2003 n. 196, così come modificato e integrato dal D.Lgs 101/2018, si informa che:

- a. il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento del servizio di cui si tratta;
- b. il trattamento dei dati personali avverrà presso gli Uffici dell'Ente, con l'utilizzo anche di sistemi informatici, nei modi e nei limiti necessari per conseguire la finalità predetta, e sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza;
- c. il conferimento dei dati è obbligatorio per i soggetti che intendano concorrere alla gara;
- d. l'eventuale mancanza del conferimento dei dati necessari ai fini dell'ammissione comporterà l'esclusione dalla gara;
- e. i dati conferiti possono essere diffusi nell'ambito degli uffici dell'Ente e comunicati ad altri enti pubblici (per es., Prefettura, Procura della Repubblica);
- f. agli interessati sono riconosciuti i diritti di cui all'art. 7 del D. Lgs. n. 196/2003 e s.m.i.;
- g. il titolare del trattamento IL CONVITTO NAZIONALE "VITTORIO EMANUELE II" - PIAZZA MONTE GRAPPA 5 - 00195 ROMA, rappresentato dal Dirigente Scolastico pro-tempore IL RETTORE - DIRIGENTE SCOLASTICO Prof.ssa Manuela Vicuna
- h. il responsabile del trattamento interno è IL RETTORE - DIRIGENTE SCOLASTICO Prof.ssa Manuela Vicuna
- i. il Responsabile della Protezione dei Dati (RPD) dell'istituzione scolastica Convitto Nazionale "Vittorio Emanuele II" è stata individuata, nella Dott.ssa Maria Gilda Loiacono, i riferimenti per contattare il RPD sono i seguenti: catemar@pec.it
- j. al Titolare del trattamento o al Responsabile lei potrà rivolgersi senza particolari formalità, per far valere i suoi diritti, così come previsto dall'articolo 7 del Codice (e dagli articoli collegati), e dal Capo III del Regolamento.

Art 14 Responsabile unico del Progetto;

Ai sensi dell'art. 15 del D.Lgs. n 36/ 2023 è il Responsabile unico del Progetto è il Dirigente Scolastico Prof.ssa Manuela Vicuna

Art.15. Riservatezza delle informazioni;

Ai sensi e per gli effetti del D.Lgs 196/2003 e ss.mm.ii. e del Regolamento UE 679/2016 i dati, gli elementi, ed ogni altra informazione acquisita in sede di offerta, saranno utilizzati dall'Istituto Scolastico esclusivamente ai fini del procedimento di individuazione del soggetto aggiudicatario, garantendo l'assoluta riservatezza, anche in sede di trattamento dati, con sistemi automatici e manuali. Con l'invio dell'offerta i concorrenti esprimono il loro consenso al predetto trattamento.

Art.16. Definizione delle controversie:

Eventuali controversie che dovessero insorgere durante lo svolgimento del servizio tra il prestatore e l'Istituto Scolastico, saranno demandate al giudice ordinario. Il foro competente è quello di Roma

Il Rettore - Dirigente Scolastico
Prof.ssa Manuela Vicuna

DOCUMENTI A CORREDO DEL BANDO

Istanza di partecipazione (Allegato 1)

Tracciabilità dei flussi (Allegato 2)

Modello Autodichiarazione sostitutiva del concorrente ai sensi degli arti 94, 95 e 100 del D. Lgs n 36/2023

Modello Privacy

Matrice dei rischi

Modello Offerta tecnica (all.3)

Modello Offerta economica(all.4)