Ministero dell'Istruzione e del Merito
Liceo Scientifico – Linguistico Statale "Niccolò Rodolico"
Sede: via A. Baldovinetti, 5 - 50143 Firenze Tel. 055/70.24.47
Succursale: via del Podestà n. 98 - 50125 - Tel. 055/20.47.868
e-mail ministeriale: fips21000p@istruzione.it e-mail pec: fips21000p@pec.istruzione.it

INDAGINE ESPLORATIVA DI MERCATO

CAPITOLATO TECNICO PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORO ALL'INTERNO DEL LICEO SCIENTIFICO E LINGUISTICO "N. RODOLICO" DI FIRENZE (FI) MEDIANTE INSTALLAZIONE E GESTIONE DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE, FREDDE E ALIMENTI PRECONFEZIONATI CONSERVATI E FRESCHI, NONCHÉ DI FONTANELLI AD ALLACCIO IN RETE PER L'EROGAZIONE DI ACQUA POTABILE MICROFILTRATA.

Articolo 1 - Stazione Appaltante

Amministrazione aggiudicatrice	Liceo Scientifico e Linguistico Niccolò Rodolico
Sede	Via A. Baldovinetti, 5/7 - Firenze
Codice Meccanografico	FIPS21000P
Codice Fiscale	80025990484
Codice Univoco	UFVFFT
Telefono	055702447
Posta elettronica (PEO)	fips21000p@istruzione.it
Posta elettronica certificata (PEC)	fips21000p@pec.istruzione.it
Sito Internet	www.liceorodolico.edu.it
Settore di attività	Ente Pubblico Istruzione Superiore
Responsabile Unico del Procedimento	Prof. Pierpaolo Putzolu

Articolo 2 - Informazioni di contesto

1. L'Istituto è composto da due plessi: sede principale sita in Via A. Baldovinetti, 5/7 a Firenze (FI), succursale sita in Via del Podestà, 98 a Firenze. I plessi ospitano uffici, aule, laboratori didattici, biblioteca e palestra.
2. L'utenza destinataria del servizio è composta da:
   - circa 950 studenti;
   - circa 100 docenti e personale Ata;
   - visitatori esterni.
3. L'attività didattica si svolge da calendario regionale per 6 giorni/settimana per non meno di 200 giorni per anno scolastico. Nei mesi di giugno e luglio si svolgono le attività ordinarie per esami di stato, corsi di recupero e scrutini con presenza di docenti, studenti e personale amministrativo, tecnico e ausiliario.

Articolo 3 - Oggetto della concessione, informazioni generali e durata

1. Oggetto della presente procedura è la concessione del servizio di ristoro all'interno di entrambi i plessi su indicati mediante installazione e gestione di distributori automatici di bevande calde, fredde e alimenti preconfezionati conservati e freschi, nonché di fontanelli ad allaccio in rete per l'erogazione libera e gratuita di acqua potabile microfiltrata fresca (10-14°C).

II servizio in concessione ha lo scopo di garantire in maniera tempestiva e continuativa la fruizione di bevande calde/fredde e prodotti alimentari ai dipendenti ed all'utenza scolastica, perseguendo il contenimento dei prezzi dei prodotti erogati dai distributori e l'ottimizzazione del servizio in essere, secondo i criteri di economicità,

efficacia ed efficienza della P.A.
Inoltre, al fine di ridurre l'impatto delle bottiglie di plastica sull'ambiente *(#Plastic Free)* il Concessionario si obbliga a installare presso ogni punto ristoro (come indicato nel Capitolato Tecnico) fontanelli ad allaccio in rete per l'erogazione **ad uso gratuito** di acqua potabile microfiltrata naturale fresca (10 - 14°C).
2. L'aggiudicazione sarà effettuata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, di cui al c. l art. 108 del D.Lgs. 36/2023, sulla base dei parametri e delle caratteristiche di riferimento previsti nel Capitolato Tecnico allegato.
3. L'appalto ed i rapporti derivanti dall'aggiudicazione dello stesso sono regolati da:
- Decreto Legislativo 36/2023;
- Regolamento di contabilità delle Istituzioni Scolastiche emanato di cui al D.I. 129/2018.
4. Il contratto di concessione, di **durata triennale, ovvero 36 mesi consecutivi,** decorre dalla data di inizio prevista per il **giorno 01/09/2026 con scadenza il 31/08/2029.** Non sarà ammesso alcun rinnovo tacito, come previsto dalla Legge 62/2005 art. 23, c.2. Il contratto si intende automaticamente risolto alla scadenza naturale prevista.
La durata della concessione non è prorogabile, salvo per la revisione di cui all'articolo 192 comma 1 del D.Lgs. 36/2023. Il contratto può altresì essere prorogato nel caso in cui, durante il periodo di scadenza, potessero insorgere fatti che impediscano alla scuola di procedere con una nuova procedura. La proroga deve essere disposta per il tempo strettamente necessario per l'espletamento della nuova procedura.
5. L'Istituto si riserva la possibilità di richiedere un'eventuale proroga della durata massima di 6 mesi per il tempo necessario all'istruzione di una nuova procedura di affidamento della concessione del servizio, come da art. 120 comma 10 e 11 del D.Lgs. 36/2023.
6. Durante il periodo di efficacia della concessione sarà possibile modificare il contratto nei casi di cui all'art.189 commi 2 e 3 del D.Lgs. 36/2023 e nel rispetto dei limiti da esso previsti, senza necessità di una nuova procedura di affidamento della concessione.
7. Indipendentemente dalle previsioni contrattuali, è previsto il recesso in qualsiasi momento del contratto di concessione, qualora ricorrano gravi motivi rilevanti sul piano penale e/o civile, accertati dall'Istituto scolastico. In tal caso, tempestiva informazione sarà trasmessa al Consiglio D'Istituto.

Articolo 4 - Prestazioni relative al servizio di concessione
1. Il servizio riguarda le prestazioni relative alle seguenti attività:
- **Servizio principale:** erogazione di bevande calde, fredde e snack attraverso distributori automatici indicanti in chiaro prodotti e prezzi; erogazione ad accesso libero e gratuito di acqua potabile microfiltrata da appositi fontanelli ad allaccio in rete.
- **Servizi accessori:** installazione nei punti indicati; l'installazione include gli allacciamenti alla rete idrica ed elettrica, nella maggior parte dei casi già esistente; messa in esercizio entro i giorni indicati in offerta tecnica dalla data di inizio della concessione; manutenzione ordinaria e straordinaria, con particolare riguardo per la pulizia interna ed esterna dei distributori e del ricambio e ricarica costante dei prodotti erogati; eventuale sostituzione di distributori malfunzionanti.

2. L'intera gestione del servizio è a carico del Concessionario, nel rispetto della normativa vigente: installazione, manutenzione ordinaria e straordinaria, ricarica periodica e costante, oneri di smaltimento conseguenti all'esecuzione del servizio.

3. Il Concessionario dovrà procedere al rifornimento, alla pulizia e alla manutenzione ordinaria dei distributori e dei fontanelli e dovrà assicurare la rigorosa pulizia interna ed esterna delle apparecchiature tale da garantire un'ottimale condizione igienica delle stesse.

Si richiede la nomina di un referente unico come responsabile del servizio, reperibile via cellulare, da comunicare all'atto della stipula del contratto. In caso di chiamata per guasto e/o per esaurimento, anche parziale dei prodotti il concessionario dovrà intervenire tempestivamente dalla chiamata medesima, nelle giornate lavorative e nel rispetto degli orari d'ufficio per tutti i giorni dell'anno e dovrà assicurare in tale orario la reperibilità di un operatore.

Eventuali disservizi saranno segnalati al concessionario tramite l'ufficio di Segreteria dell'Istituto.

Articolo 5 - Obblighi del concessionario

Il Concessionario dovrà eseguire il Servizio nel rispetto di quanto previsto dal Capitolato Tecnico e dalla normativa vigente, in conformità ai CAM sulla *"Ristorazione Collettiva e consumo di derrate alimentari"* per le parti compatibili con il presente servizio (DM 25.07.2011 e DM 10.03.2020).

Il Concessionario provvede al funzionamento del **Servizio di Distribuzione Automatica di bevande calde/fredde e snack nonché di erogazione libera e gratuita di acqua potabile microfiltrata da rete,** impegnandosi:

- a garantire, sin dal primo giorno di attivazione, l'erogazione completa del Servizio, nonché ogni altro servizio annesso, direttamente, con diligenza professionale e decoro, così come richiesto nell'allegato Capitolato ed integrato in sede di offerta;
- ad assicurare un'adeguata disponibilità, varietà e qualità dei generi offerti, con particolare riferimento alle bevande calde, fredde ed agli alimenti preconfezionati;
- a provvedere al rifornimento regolare dei Distributori Automatici, con una frequenza regolare, tra il lunedì ed il sabato, tenendo in adeguata considerazione le esigenze degli utenti, pena l'applicazione di una penale;
- ad osservare, nell'erogazione del Servizio, le disposizioni, ove applicabili, finalizzate a ridurre gli sprechi dei prodotti alimentari, contenute nella Legge 19 agosto 2016 n. 166;
- all'acquisto, al trasporto e all'immagazzinamento delle bevande e dei generi alimentari (con l'impegno a non accantonare eccessive derrate in quantità superiore al normale fabbisogno) per il Servizio di Distribuzione Automatica, nonché dei prodotti necessari alla pulizia e igiene dei distributori;
- a predisporre le targhette con i prezzi riferiti ai singoli Prodotti in modo conforme al Catalogo dei prodotti e al relativo Listino prezzi concordato e le targhette riguardanti i prodotti per celiaci;
- a curare l'organizzazione, la direzione e il coordinamento del personale operante per lo svolgimento del Servizio, adibendovi a tale scopo il personale ed i mezzi propri, al fine di garantire la qualità del Servizio richiesta, tenendo conto delle esigenze che l'Istituto evidenzierà;
- a garantire i rifornimenti dei generi necessari agli esercizi nelle fasce orarie che gli verranno comunicate dalla Stazione Appaltante in modo da non creare disagio all'utenza;
- ad eseguire tutte **le attività accessorie e strumentali** all'esercizio del Servizio di Distribuzione Automatica e di erogazione di acqua potabile microfiltrata da rete.

Il Concessionario dovrà, inoltre, impegnarsi:

- a rispondere direttamente dei danni alle persone e/o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del Servizio, restando a suo esclusivo carico qualsiasi risarcimento **senza diritto di rivalsa nei confronti dell'Istituto** e salvi gli interventi a favore del Concessionario da parte di imprese assicuratrici.

Il Concessionario sarà, inoltre, il solo responsabile nei confronti dei propri fornitori e del personale impiegato o comunque con esso in rapporto ai fini dell'erogazione del Servizio.

In particolare il Concessionario risponderà direttamente ed integralmente dei danni che dovessero essere causati per dolo, negligenza e/o imperizia degli addetti al Servizio;

- a segnalare tempestivamente, per iscritto all'Istituzione Scolastica l'esigenza di eventuali interventi di sua competenza;
- ad adottare un codice di comportamento per i propri addetti al Servizio che dovrà essere sottoposto ed approvato dall'Istituto contestualmente alla sottoscrizione del Contratto;
- **a provvedere al pagamento del Canone Concessorio alla Città Metropolitana di Firenze e ad erogare all'Istituto un contributo finalizzato all'ampliamento dell'offerta formativa;**
- a sostenere le spese di eventuale registrazione del Contratto relativo al Servizio oggetto del presente Avviso, comprensive degli oneri relativi alle eventuali imposte e bolli per atti inerenti al Servizio e la loro contabilizzazione;

- a sostenere le spese di assicurazione derivanti da leggi o contratti collettivi, nonché il pagamento dei contributi posti, di norma, a carico dei datori di lavoro;
- a provvedere al pagamento delle imposte e delle tasse di qualsiasi tipo, derivanti dalla gestione del Servizio oggetto della concessione;
- agli adempimenti amministrativi e autorizzatori necessari per lo svolgimento dell'attività oggetto della concessione, sostenendone gli oneri;
- a provvedere al pagamento delle multe e ammende eventualmente irrogate dall'autorità competente per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia;
- all' adozione di tutti i provvedimenti e di tutte le cautele necessarie per garantire la sicurezza e l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette al Servizio, degli utenti e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati e per l'adeguamento alle normative sulla sicurezza nei luoghi di lavoro.

Articolo 6 - Numero distributori e fontanelli da installare

1. Il numero dei distributori automatici nell'Istituto dovrà essere pari a n. 6:

SEDE Via A. Baldovinetti 5/7

- n. 2 distributori bevande calde
- n. 2 distributori bevande fredde e snack
- n. 2 fontanelli ad allaccio in rete per l'erogazione **ad uso gratuito** di acqua potabile microfiltrata naturale fresca (10 - 14°C).

SUCCURSALE Via del Podestà 98

- n. 1 distributore bevande calde
- n. 1 distributore bevande fredde e snack
- n. 1 fontanelli ad allaccio in rete per l'erogazione **ad uso gratuito** di acqua potabile microfiltrata naturale fresca (10 - 14°C).

Rilevata la necessità di garantire l'ottimale fruizione del servizio all'utenza scolastica e contenere al contempo gli accessi alle aree ristoro, evitando dannose concentrazioni durante gli intervalli didattici, anche a contenimento di potenziali rischi epidemiologici, è richiesta l'installazione di:

n. 3 distributori bevande calde;
n. 3 distributori bevande fredde e snack;
n. 3 fontanelli ad allaccio in rete per l'erogazione **ad uso gratuito** di acqua potabile microfiltrata naturale fresca (10 - 14°C).

come indicato in tabella:

AREA	N.	TIPOLOGIA	PRESENTE	NUOVO	FUNZIONAMENTO	UTENZA
SEDE **via A. Baldovinetti 5/7 -**	1	distributore di bevande calde	**X**		Moneta Chiavetta ricaricabile POS APP (borsellino elettronico)	Studenti, Docenti, ATA, Educatori, Genitori, Visitatori,
	1	distributore di bevande fredde e alimenti preconfezionati conservati e freschi	**X**			

Firenze **Piano Terra**	1	fontanello ad allaccio in rete per l'erogazione **ad uso gratuito** di acqua potabile microfiltrata naturale fresca (10-14°C)		**X**	con borraccia personale	Ospiti, Ditte che eseguono lavori e/o servizi all'interno dell'Istituto
SEDE **via A. Baldovinetti 5/7 - Firenze** **Primo Piano**	1	distributore di bevande calde		**X**	Moneta Chiavetta ricaricabile POS APP (borsellino elettronico)	Studenti, Docenti, ATA, Educatori, Genitori, Visitatori, Ospiti, Ditte che eseguono lavori e/o servizi all'interno
	1	distributore di bevande fredde e alimenti preconfezionati conservati e freschi		**X**		
	1	fontanello ad allaccio in rete per l'erogazione **ad uso gratuito** di acqua potabile microfiltrata naturale fresca (10-14°C)		**X**	con borraccia personale	

SUCCURSALE **Via del Podestà, 98 Firenze** **Piano Terra**	1	distributore di bevande calde	**X**		Moneta Chiavetta ricaricabile POS APP (borsellino elettronico)	Studenti, Docenti, ATA, Educatori, Genitori, Visitatori, Ospiti, Ditte che eseguono lavori e/o servizi all'interno dell'Istituto
	1	distributore di bevande fredde e alimenti preconfezionati conservati e freschi	**X**			
	1	fontanello ad allaccio in rete per l'erogazione **ad uso gratuito** di acqua potabile microfiltrata naturale fresca (10-14°C)		**X**	con borraccia personale	

2. Eventuale collocazione diversa da quella ipotizzata dovrà essere concordata con l'Istituto.

3. Durante il periodo di efficacia del contratto, l'Istituto si riserva la facoltà di richiedere lo spostamento delle apparecchiature in sede diversa, con oneri a carico della ditta concessionaria.

4. Durante il periodo di efficacia del contratto, per necessità documentate da parte dell'Istituto, il numero dei distributori potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione.

Articolo 7 - Caratteristiche dei distributori automatici di bevande calde, fredde ed alimenti preconfezionati

a) Tutti i distributori automatici (al momento dell'installazione ed anche in caso di sostituzione durante il periodo della concessione) dovranno essere di nuovissima generazione **(minimo anno fabbricazione 2023)** ed essere dotati di idonea omologazione e marchio CEE, nonché soddisfare e corrispondere a tutte le prescrizioni previste dalla normativa vigente in materia di igiene, sicurezza e prevenzione incendi, nonché delle norme tecniche specifiche; inoltre, dovranno essere in regola con le disposizioni igienico-sanitarie prescritte dall'art.32 del D.P.R n. 327 del 26.03.1980:

1. dovranno possedere una capacità di erogazione adeguata all'utenza potenziale, in relazione alle sedi di collocazione e al raggruppamento delle macchine;
2. essere dotati di sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non compromettere la conservazione di alimenti e bevande e di dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazioni;
3. dovranno essere di facile pulizia ed avere il dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazioni, con sufficiente autonomia di accessori (bicchierini, palette) ed essere dotati di idonei filtri per la purificazione dell'acqua;
4. essere posizionati in modo da permettere una sicura e corretta pulizia del pavimento sottostante e adiacente;
5. riportare una targhetta con il nominativo e la ragione sociale dell'Impresa affidataria ed il suo recapito oltre al nominativo e recapito del referente cui rivolgersi in caso d'urgenza;
6. In caso di malfunzionamento, dovrà essere garantito un intervento di tempestivo, entro 24 ore dalla segnalazione, l'eventuale sostituzione dovrà avvenire entro 4 giorni;
7. lo smaltimento di imballaggi e apparecchiature sostituite è a carico del concessionario; lo stesso dovrà apporre appositi contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti relativi ai prodotti erogati dai distributori.

b) Tutti i distributori dovranno consentire **modalità di pagamento differenziate,** anche tramite carte di credito e bancomat contacless come pure tramite app (borsellino elettronico), in linea con le attuali esigenze

dell'utenza e per favorire il più possibile il sistema cashless, senza discriminazione di costi:

1. accettare qualsiasi tipo di moneta (minimo € 0,05 centesimi) ed essere tutti provvisti della funzionalità *"rendi resto";* inoltre, dovranno segnalare chiaramente, a beneficio degli utenti, l'eventuale assenza o esaurimento di monete per il resto;
2. essere dotati di lettore per strumenti elettronici (Ad esempio: Chiavetta magnetica ricaricabile, Carta magnetica), da distribuire a cura ed onere del Concessionario. Gli strumenti elettronici di pagamento dovranno essere identici per tutti i Distributori Automatici installati e conseguentemente funzionanti con sistema unico;
3. essere dotati di chiare indicazioni sul prodotto offerto, secondo le vigenti disposizioni, e sul prezzo raggiungibile con monete (minimo € 0,05 centesimi) di diversa pezzatura, chiavetta, carta magnetica e/o App.;
4. essere dotati di sistemi di rilevazione del prezzo ed eventuale dettaglio della composizione dei prodotti mediante selezione da tastiera;
5. segnalare chiaramente, a beneficio degli utenti, l'eventuale indisponibilità dei singoli prodotti;
6. la distinta merceologica dei prodotti erogati, con chiaro riferimento alla denominazione legale e merceologica della referenza.

c) I distributori di bevande calde dovranno, inoltre:

1. essere dotati di dispositivo per la regolazione progressiva dello zucchero;
2. avere allacciamento diretto alla rete idrica dell'edificio (non sono ammessi erogatori mediante boccione d'acqua);
3. assenza di serbatoi o altri sistemi di accumulo dell'acqua in entrata;
4. nel caso la tubatura di allacciamento diretto dell'acqua in entrata fosse di lunghezza superiore ai 5 metri, andrà previsto in prossimità dell'erogatore un rubinetto che consenta eventuali prelievi dell'acqua per il controllo della qualità.

Articolo 8 - Caratteristiche specifiche dei distributori di acqua potabile microfiltrata

In aggiunta alle caratteristiche descritte al paragrafo precedente, i Distributori di acqua potabile microfiltrata dovranno possedere le ulteriori caratteristiche minime:

- √ microfiltrazione e debatterizzazione mediante apposito impianto dell'acqua erogata con relativi filtri;
- √ igienizzazione vano di prelievo con getto di vapore;
- √ piastra di scarico collegata ad un contenitore di idonee dimensioni (capacità minima: 5 litri), non visibile;
- √ dall'esterno ed al quale convogliare gli eventuali sversamenti dell'acqua erogata raccolti dalla piastra di scarico;
- √ l'erogatore deve avere uno spazio sufficiente per consentire il riempimento di bottigliette, borracce ecc da 500ml;
- √ l'erogatore deve essere dotato di un contatore che misuri l'acqua prelevata dalla rete;
- √ la cannetta dell'erogatore non dovrà consentire l'attacco di tubazioni esterne.

Il Distributore dovrà essere posizionato su un apposito supporto che consenta il suo facile utilizzo da parte degli utenti e l'uso da parte di persone diversamente abili.

Il Concessionario deve garantire che l'uso del Distributore non comporti in nessun caso peggioramenti della qualità dell'acqua potabile erogata attraverso manutenzione continua del sistema di filtrazione.

Il Concessionario dovrà tenere per ogni Distributore dell'acqua un manuale di gestione dell'apparecchiatura (secondo le direttive D.M. del 14 giugno 2017 - Controlli ed analisi delle acque potabili) che riporti il monitoraggio e i controlli effettuati.

Articolo 9 - Modalità di esecuzione del servizio

Il Servizio complessivamente inteso dovrà essere erogato garantendo la qualità, l'igiene e la sicurezza dei Prodotti Alimentari distribuiti e la sostenibilità energetico ambientale, in conformità alla normativa vigente ed ai CAM sulla *"Ristorazione Collettiva e consumo di derrate alimentari"* per le parti compatibili con il presente servizio (DM 25.07.2011 e DM 10.03.2020).

Tutti i Prodotti dovranno essere distribuiti nel rispetto della normativa vigente nazionale e comunitaria in materia di *"Igiene dei prodotti alimentari"* - HACCP, in particolare il D.Lgs. 193/2007 *"Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore"*.

In particolare, l'acqua potabile microfiltrata dovrà essere erogata nel rispetto della normativa relativa al trattamento delle acque destinate al consumo umano ed in particolare delle disposizioni contenute nel D.Lgs. 2 febbraio 2001, n. 31 *"Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano"*, e nei relativi decreti attuativi, quali in particolare del D.M. Salute del 7 febbraio 2012, n. 25 recante *"Disposizioni tecniche concernenti apparecchiature finalizzate al trattamento dell'acqua destinata al consumo umano"* e delle relative Linee guida sui dispositivi di trattamento delle acque destinate al consumo umano ai sensi del D.M. 7 febbraio 2012, n. 25, nonché del D.M. Salute del 14 giugno 2017 recante *"Recepimento della direttiva (UE) 2015/1787 che modifica gli allegati II e III della direttiva 98/83/Ce sulla qualità delle acque destinate al consumo umano. Modifiche degli allegati II e III del decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31"*, e di ogni altra disposizione normativa vigente.

Il Concessionario entro un mese dall'inizio delle attività deve redigere e applicare, al Servizio di Distribuzione Automatica, il **piano di autocontrollo,** conformemente a quanto previsto dal D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193 e del Regolamento CE n. 852/2004, concernente l'igiene dei prodotti alimentari e Regolamento CE n. 178/2002 concernente la Sicurezza dei prodotti alimentari.
Con riferimento all'igiene, nello svolgimento del Servizio, il Concessionario dovrà operare in conformità con i manuali nazionali e/o comunitari di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP e verificare costantemente che la somministrazione dei prodotti sia conforme alla predetta normativa.

Nello specifico, dovranno essere soddisfatti i requisiti indicati nel capitolo III dell'allegato II del Regolamento CE 852/2004, per la pulitura, disinfezione dei Distributori Automatici in modo da evitare rischi di contaminazione degli alimenti.

Il Concessionario, a richiesta dell'Istituto, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore, tra cui la rintracciabilità dei prodotti alimentari ai sensi del Regolamento CE n. 178/2002.
Il Concessionario sarà tenuto ad adeguarsi ad eventuali novità normative in materia di igiene di prodotti

alimentari, salubrità e qualità delle acque destinate a consumo umano e sarà ritenuto responsabile per eventuali avvelenamenti o altre infermità causate agli utenti del Servizio per l'inosservanza delle norme igienicosanitarie che regolano la conservazione delle derrate alimentari, la preparazione, la manipolazione e la somministrazione dei cibi e delle bevande.

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

L'Istituto si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione e/o la non somministrazione di prodotti, alimenti per i quali, per qualsiasi motivo, non ritenga opportuna la somministrazione nonché di chiedere alle autorità sanitarie competenti, senza che il Concessionario possa fare alcuna opposizione, l'effettuazione di controlli sulla qualità degli alimenti somministrati, sull'osservanza delle norme igieniche e sanitarie e, in genere, su tutto ciò che riterrà necessario per verificare il corretto funzionamento del Servizio.
In caso di contestazione sull'igiene e la qualità degli alimenti e delle bevande, varrà il giudizio inappellabile fornito, secondo le competenze merceologiche, igieniche e scientifiche, dalle autorità sanitarie o dai laboratori impianti e alla struttura edilizia, senza prima aver acquisito per iscritto la preventiva autorizzazione dall'Istituto, pena la risoluzione del contratto.

L'inosservanza delle condizioni stabilite nel presente articolo determinerà la risoluzione del contratto stesso ai sensi dell'art. 1456 c.c. e l'Istituto potrà richiedere l'immediata restituzione dei locali, oltre al risarcimento del danno.
Le spese per l'allestimento del Punto di Ristoro destinato all'esercizio del Servizio di Distribuzione Automatica sono a totale carico del Concessionario, così pure le opere eventualmente necessarie e tutti gli oneri ad essi connessi.

Articolo 10 - Il catalogo dei prodotti

Il Concessionario si obbliga ad assicurare un'adeguata disponibilità, varietà e qualità dei generi offerti, con particolare riferimento alle bevande calde, fredde ed alimenti preconfezionati, tenendo in adeguata considerazione le esigenze degli utenti celiaci e sim.
Il Concessionario si obbliga a fornire all'utenza l'erogazione gratuita di acqua potabile microfiltrata naturale fresca (10 - 14° C.)
Il Concessionario deve garantire l'erogazione di prodotti di qualità (ad esempio: di marchi di primaria notorietà nazionale) come risultanti dal Catalogo dei Prodotti indicati nella tabella sottostante.

Tutti gli acquisti dei prodotti necessari per lo svolgimento del servizio dovranno essere fatti dal gestore a proprio nome, con esonero espresso della scuola da qualsiasi responsabilità verso terzi per eventuali ritardi o inadempimenti nei pagamenti.
I generi di consumo previsti dal capitolato dovranno essere garantiti quotidianamente.
Tutti i prodotti dovranno essere di ottima qualità e di marche conosciute a livello nazionale o in ambito Cee.

Le grammature dei generi sotto elencati sono da intendersi come quantitativi minimi, a porzione:

- Caffè in grani: grammatura minima g 7,50. In tutte le miscele deve essere garantita una componente minima di qualità arabica pari al 80%.
- Caffè solubile decaffeinato: grammatura minima g 1,70 di prodotto.
- Latte: grammatura minima g 8,50.

- Caffè macchiato ottenuto:

1. Con caffè in grani: grammatura minima di caffè g 7,50 e g 5,50 di latte granulare;
2. Con caffè solubile decaffeinato: grammatura minima di caffè solubile g 1,70 e latte solubile g 5.

- Orzo: grammatura minima utilizzata per singola erogazione g 2,30.

- Cappuccino ottenuto:

1. Con caffè in grani: grammatura minima di caffè g 7,50 e latte granulare solubile g 10,50;
2. Con caffè solubile decaffeinato: grammatura minima di caffè solubile g 1,70 e latte granulare solubile g. 10;
3. Con orzo solubile: grammatura minima di orzo solubile g 2,30 e latte granulare solubile g 10,50.

- Tè: grammatura minima utilizzata g 14,50.
- Bevanda al cioccolato: grammatura minima utilizzata g 25,50 di prodotto.

Per quanto riguarda le dosi da impiegare per i generi di caffetteria e la mescita delle bevande, esse dovranno corrispondere alle disposizioni vigenti in materia.

L'approvvigionamento dei generi alimentari erogati è responsabilità del Concessionario. È fatto assoluto divieto di mantenere nei Distributori Automatici prodotti scaduti, ammalorati o contenuti in confezioni rovinate. Il Concessionario risponderà personalmente dell'eventuale vendita di generi avariati scaduti e potenzialmente dannosi, e solleva pienamente l'Istituto da qualsiasi responsabilità per danni o malattie provocati da alimenti distribuiti e non opportunamente trattati.

È facoltà del Concessionario modificare l'assortimento dei prodotti inserendo nuovi prodotti o **sostituendo** i **prodotti offerti con prodotti di qualità equivalente o superiore a quelli offerti senza alcuna variazione dei prezzi;** in tal caso il Concessionario dovrà darne preventiva comunicazione al Concedente con l'indicazione dei prodotti che intende introdurre. L'Istituto si riserva la facoltà di valutare i nuovi prodotti offerti e di non accettare le modifiche proposte laddove non le ritenga in linea con le prescrizioni indicate nel presente Capitolato Tecnico.

I prodotti erogati non dovranno avere scadenza troppo ravvicinata e anche laddove sia indicato *"consumare preferibilmente entro il ..."* non dovrà comunque essere superata la data indicata. **La vendita di prodotti oltre la data di scadenza, di generi alimentari avariati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità, potrà determinare la risoluzione immediata del contratto, oltre alle eventuali applicazioni delle sanzioni di legge.**

Il Concessionario dovrà adeguatamente segnalare, con appositi avvisi e/o liste, gli alimenti e bevande distribuiti che contengono sostanze o prodotti che provocano allergia o **intolleranza** (a titolo di esempio: 1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro - 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei - 3. Uova e prodotti a base di uova - 4. Pesce e prodotti a base di pesce - 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi - 6. Soia e prodotti a base di soia - 7. Latte e prodotti a base di latte - 8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia e i loro prodotti - 9. Sedano e prodotti a base di sedano - 10. Senape e prodotti a base di senape - 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - 12. Anidride solforosa e solfiti - 13. Lupini e prodotti a base di lupini - 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi, ecc).

La vendita di generi alimentari avariati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità e di cibi prodotti con validità oltre la data di scadenza darà luogo alla risoluzione immediata del contratto, oltre alle eventuali applicazioni delle sanzioni di legge.

Ministero dell'Istruzione e del Merito
Liceo Scientifico – Linguistico Statale "Niccolò Rodolico"
Sede: via A. Baldovinetti, 5 - 50143 Firenze Tel. 055/70.24.47
Succursale: via del Podestà n. 98 - 50125 - Tel. 055/20.47.868
e-mail ministeriale: fips21000p@istruzione.it e-mail pec: fips21000p@pec.istruzione.it

PRODOTTI PER DISTRIBUTORE BEVANDE CALDE			
BEVANDE CALDE con marca (ad esempio: illy, lavazza)	**BEVANDE CALDE senza marca**	**BEVANDE AL GINSENG**	**ALTRE BEVANDE CALDE**
1 Caffè espresso	10 Caffè espresso	23 Caffè espresso	27 Latte macchiato
2 Caffè lungo	11 Caffè lungo	24 Caffè lungo	28 Tè al limone
3 Caffè macchiato	12 Caffè macchiato	25 Caffè macchiato	29 Cioccolata calda
4 Caffè lungo con cacao	13 Caffè con cioccolato	26 Cappuccino	30 Bicchiere vuoto
5 Caffè espresso con cacao	14 Cappuccino classico		
6 Caffè macchiato con cacao	15 Cappuccino al cioccolato		
7 Cappuccino classico	16 Caffè decaffeinato		
8 Cappuccino al cioccolato			
9 Caffè decaffeinato			

PRODOTTI PER DISTRIBUTORE BEVANDE FREDDE ED ALIMENTI PRECONFEZIONATI			
BEVANDE FREDDE	**SNACK SALATI**	**PRODOTTI FRESCHI**	**SNACK DOLCI**
1 Acqua naturale (bottiglie da 500 ml) con residuo fisso non superiore a 1500 mg/I)	7 mix di frutta secca e disidratata in busta (vari gusti) gr. 30	9 piadinette, focacce ripiene	15 barrette e confetti al cioccolato (p.e. Kinder Bueno, Kit Kat, Snickers, M&Ms, Mars, Kinder, ecc.)
2 Acqua frizzante (lattine da 330 ml)	8 croccanti salati gr. 40/50 (Ad esempio: croccantelle, schiacciatine, crackers, tarallini, sticks)	10 tramezzini (2 pezzi)	16 merendine da forno (p. e. crostatine, cornetti, krapfen, frolle e sim.)
3 Tè freddo al limone, pesca, verde da 500 ml		11 merendine da frigo (p.e.: Kinder, Fiesta, Delice, Fetta a latte, Pinguì, Paradiso)	17 snacks dietetici e/o ipocalorici (p.e. barrette Kellogg's, Vitasnella, Pavesini, Riso Scotti)
4 Succhi di frutta in tetrapak da 200 ml, di qualsiasi tipologia o gusto particolare		12 Confezioni di frutta fresca gr. 150	18 chips di frutta disidratata senza zucchero (vari gusti) gr. 30

5 Succhi di frutta in PET 250 ml di qualsiasi tipologia o gusto particolare		13 Confezioni di verdura fresca gr. 150	19 biscotti da 6 pezzi (p.e. Oreo, Ringo e Wafer Loacker)
6 Bibite gassate (p.e. Coca Cola standard e zero, aranciata, chinotto, eec.) in lattine/PET da 330 ml		14 Yogurt da bere (vari gusti) 200 ml.	20 gomme da masticare / caramelle con e senza zucchero (vari gusti) pezzatura varia

Articolo 11 - Verifica delle proposte tecniche ed economiche e Criteri di aggiudicazione
L'Istituto procederà a valutazione e confronto delle proposte tecniche ed economiche pervenute e potrà procedere ad affidamento diretto a favore dell'offerta ritenuta conveniente in rapporto alla qualità della proposta e del prezzo proposto avuto riguardo alle caratterizzazioni indispensabili per consentire il miglior svolgimento del servizio.
A tal proposito è fatto obbligo all'Operatore Economico di trasmettere una proposta tecnica ed una proposta economica.
In merito alla scelta del criterio di aggiudicazione, vista la tipologia dei servizi richiesti che possono comportare specifiche valutazioni di ordine tecnico delle prestazioni, il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.
La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	80
Offerta economica	20
TOTALE	**100**

Criteri di valutazione dell'offerta tecnica
Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Elementi di negoziazione	**Criteri di valutazione**		**Punti**
Impianti Tecnologici Max 10 pt.	**Anno di fabbricazione dei distributori di bevande calde Max 3 pt.**	2026 / 2025	**3**
		2024 / 2023	**2**
		Prima del 2023	**1**
		Non dichiarato	**0**
	Anno di fabbricazione dei distributori di bevande fredde e snack Max 3 pt.	2026 / 2025	**3**
		2024 / 2023	**2**
		Prima del 2023	**1**
		Non dichiarato	**0**
	Anno di fabbricazione dei Fontanelli per erogazione da rete di acqua potabile microfiltrata fresca Max 3 pt.	2026 / 2025	**3**
		2024 / 2023	**2**
		Prima del 2023	**1**
		Non dichiarato	**0**

Ministero dell'Istruzione e del Merito
Liceo Scientifico – Linguistico Statale "Niccolò Rodolico"
Sede: via A. Baldovinetti, 5 - 50143 Firenze Tel. 055/70.24.47
Succursale: via del Podestà n. 98 - 50125 - Tel. 055/20.47.868
e-mail ministeriale: fips21000p@istruzione.it e-mail pec: fips21000p@pec.istruzione.it

	Installazione di un filtro dell'acqua per i **distributori di bevande calde Max 1 pt.**	SI	**1**
		NO	**0**
Servizi Accessori Max 15 pt.	**Tempi di consegna, installazione, messa in esercizio dei Distributori Automatici e dei Fontanelli presso la sede dell'Istituto, compresi gli interventi necessari a garantire gli allacci alla rete idrica ed elettrica Max 3 pt.**	Entro 5 giorni lavorativi dalla richiesta	**3**
		Entro 7 giorni lavorativi dalla richiesta	**2,5**
		Entro 10 giorni lavorativi dalla richiesta	**2**
		Entro 15 giorni lavorativi dalla richiesta	**1,5**
		Entro 30 giorni lavorativi dalla richiesta	**1**
		Non dichiarato	**0**
	Tempi di disinstallazione e ritiro dei Distributori Automatici e dei Fontanelli Max 3 pt.	Entro 5 giorni lavorativi dalla richiesta	**3**
		Entro 7 giorni lavorativi dalla richiesta	**2,5**
		Entro 10 giorni lavorativi dalla richiesta	**2**
		Entro 15 giorni lavorativi dalla richiesta	**1,5**
		Entro 30 giorni lavorativi dalla richiesta	**1**
		Non dichiarato	**0**
	Tempi di intervento in assistenza Max 4 pt.	Entro 24 ore dalla richiesta	**4**
		Entro 2 giorni dalla richiesta	**2**
		Entro 3 giorni lavorativi dalla richiesta	**1,5**
		Entro 4 giorni lavorativi dalla richiesta	**1**
		Entro 5 giorni lavorativi dalla richiesta	**0,5**
		Non dichiarato	**0**
	Piano di Pulizia ed igienizzazione Max 4 pt.	Quotidiana	**4**
		Tre volte a settimana	**3**
		Due volte al mese	**2**
		Una volta al mese	**1**
		Non dichiarato	**0**
		Telematica	**1**

Ministero dell'Istruzione e del Merito
Liceo Scientifico – Linguistico Statale "Niccolò Rodolico"
Sede: via A. Baldovinetti, 5 - 50143 Firenze Tel. 055/70.24.47
Succursale: via del Podestà n. 98 - 50125 - Tel. 055/20.47.868
e-mail ministeriale: fips21000p@istruzione.it e-mail pec: fips21000p@pec.istruzione.it

	Check list di controllo a disposizione dell'Istituto Max 1 pt.	Cartacea presso ogni area ristoro	**0,5**
		Non dichiarato	**0**
Attenzione ai prodotti Max 20 pt.	**Frequenza dei Rifornimenti Max 4 pt.**	Quotidiana	**4**
		Tre volte a settimana	**3**
		Due volte al mese	**2**
		Una volta al mese	**1**
		Non dichiarato	**0**
	Qualità dei prodotti erogati, ivi compresi i prodotti biologici, equo solidale, prodotti per celiaci e diabetici Max 16 pt.	Prevalenza di marche a diffusione nazionale	**SI 3 NO 0**
		Prodotti tradizionali provenienti dal circuito di produzione della filiera toscana *(filiera corta)*	**SI 3 NO 0**
		Prodotti del commercio equo - solidale	**SI 3 NO 0**
		Prodotti Bio.	**SI 3 NO 0**
		Prodotti Speciali (prodotti per diabetici/ intolleranti al glutine al lattosio, al latte e derivati/ celiaci/ ipertesi etc)	**SI 4 NO 0**
Soluzioni *ecofriendly* Max 10 pt	**Efficiente gestione dei rifiuti derivanti dal servizio di distribuzione automatica Max 4 pt**	Utilizzo di bicchierini e palette compostabili o ecocompatibili	**SI 1 NO 0**
		Packaging a ridotto utilizzo imballaggi, utilizzo materiali riciclati, riciclabili o facilmente biodegradabili	**SI 1 NO 0**
		Installazione di appositi contenitori per la raccolta differenziata nelle aree ristoro.	**SI 2 NO 0**
	Azioni intraprese per incentivare la riduzione della produzione di rifiuti Max 6 pt	Fornitura borracce in PET o altro materiale compostabile per studenti (1500 px.nel biennio) con customerizzazione deli'Istituto.	**SI 6 NO 0**
Accessibilità ai disabili Max 5 pt	**Caratteristiche di accessibilità Max 5 pt**	comandi vocali	**SI 1 NO 0**
		tastiere braille	**SI 2 NO 0**
		segnaletica CAA	**SI 2 NO 0**
	Sistema di Monitoraggio Max 3 pt	Una volta al mese	**3**
		Una volta a trimestre	**2**
		Una volta a semestre	**1**
		Non dichiarato	**0**

Ministero dell'Istruzione e del Merito
Liceo Scientifico – Linguistico Statale "Niccolò Rodolico"
Sede: via A. Baldovinetti, 5 - 50143 Firenze Tel. 055/70.24.47
Succursale: via del Podestà n. 98 - 50125 - Tel. 055/20.47.868
e-mail ministeriale: fips21000p@istruzione.it e-mail pec: fips21000p@pec.istruzione.it

Customer Satisfaction Max 8 pt.	**Modalità per richiedere ed ottenere rimborsi a seguito di malfunzionamenti dei distributori. Max 2 pt.**	Tramite app con rimborso telematico sul borsellino elettronico dell'utente	**3**
		Tramite ricevuta cartacea con rimborso diretto da parte dell'operatore quando in loco	**1,5**
		Non dichiarato	**0**
	Condizioni di vantaggio per gli utenti in possesso di Chiavetta, Carta Magnetica e Applicazione mobile (borsellino elettronico) Max 3 pt	Sconti ed offerte speciali per gli utilizzatori di app (borsellino elettronico)	**3**
		Gratuità chiavetta/carta magnetica ricaricabile	**1,5**
		Non dichiarato	**0**
Progetto migliorativo Max 12 pt.	**Progettazione e messa in opera di un lay out dei punti ristoro indicati Max 12 pt**	Ottimo	**10 > 12**
		Buono	**8 > 10**
		Sufficiente	**5 > 7**
		Insufficiente	**3 > 4**
		Molto scarso	**1 > 2**
		Non dichiarato	**0**

Criteri di valutazione dell'offerta economica

Il punteggio dell'offerta economica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Economicità complessiva Max 20 pt.	**Prezzo medio di vendita a moneta IVA inclusa Max 10 pt**	Da € 0,40 a € 0,50	**10**
		Da € 0,51 a € 0,60	**8**
		Da € 0,61 a € 0,80	**6**
		Superiore a € 0,80	**4**
	Contributo finalizzato al potenziamento dell'offerta formativa percentuale sul fatturato quadrimestrale Max 10 pt	Superiore al 30%	**10**
		dal 25% al 29%	**8 > 9**
		dal 20% al 24%	**5 > 7**
		dal 15% al 19%	**4**
		dal 13% al 14%	**3**
		dal 12% al 13%	**2,5**
		dal 10% all'11%	**2**

		dall'8% al 9%	**1,5**
		dal 6% al 7%	**1**
		Inferiore al 5%	**0,1**

Articolo 12 - Personale del Concessionario

Nell'esecuzione del servizio il Concessionario dovrà avvalersi di proprio personale qualificato e idoneo a svolgere le funzioni connesse con l'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato Tecnico.
Prima dell'inizio del servizio il Concessionario è tenuto a comunicare all'Istituto il nominativo del Responsabile del servizio.
Il personale che effettuerà il rifornimento o che dovesse venire a contatto con le sostanze alimentari poste in distribuzione, anche se in confezioni chiuse, dovrà:
- attenersi alle prescrizioni di cui all'art. 34 del D.P.R. 26.03.1980, n. 327 Regolamento di esecuzione della Legge 30.04.1962, n. 283 e s.m.i.- o normative nazionali e comunitarie in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;
- essere dotato di apposito cartellino di riconoscimento riportante le generalità del dipendente e la denominazione dell'impresa di appartenenza. Dovrà altresì vestire in maniera appropriata e rispondente alle prescrizioni normative in materia di disciplina igienica della produzione e vendita di sostanze alimentari e bevande.

Il Concessionario dovrà provvedere all'immediata sostituzione del personale che si rendesse responsabile di grave negligenza, ovvero ritenuto inidoneo, a giudizio dell'Istituto, allo svolgimento del servizio.
Il Concessionario ha l'obbligo, nei confronti dei lavoratori impiegati nel servizio:
- di applicare tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per la specifica categoria di dipendenti e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo in cui si esegue l'appalto, con particolare riguardo ai minimi retributivi e agli strumenti di tutela dell'occupazione;
- di applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti, e se cooperativa, nei confronti dei soci lavoratori, tutte le disposizioni legislative e regolamentari concernenti le contribuzioni e le assicurazioni sociali, nonché di corrispondere le retribuzioni mensili maturate previste da leggi, regolamenti, contratti nazionali, territoriali e/o regionali ed aziendali stipulati dalle organizzazioni sindacali più rappresentative su base nazionale nel settore a cui la concessione fa riferimento.

Il Concessionario è responsabile dell'osservanza delle norme anzidette da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei rispettivi dipendenti.
Gli obblighi relativi ai contratti collettivi nazionali di lavoro di cui ai commi precedenti vincolano il Concessionario anche nel caso in cui questo non aderisca alle associazioni stipulanti o receda da esse, per tutto il periodo di validità del contratto.
Il Concessionario si obbliga a dimostrare, a richiesta del Concedente, l'adempimento di tutte le disposizioni relative alle assicurazioni sociali, derivanti da leggi e contratti collettivi di lavoro, che prevedano il pagamento di contributi da parte dei datori di lavoro a favore dei propri dipendenti.

Rispetto delle norme in materia di sicurezza del lavoro

Il Concessionario deve osservare e fare osservare ai propri dipendenti, nonché ad eventuali subappaltatori e terzi presenti in cantiere, tutte le norme e tutti quei provvedimenti che ritenga opportuni per garantire la sicurezza e l'igiene del lavoro, con particolare riferimento alle disposizioni contenute nel Decreto Legislativo 81/2008 e successive modifiche e integrazioni.

In particolare il Concessionario ha i seguenti obblighi:
- osservare tutte le norme e prescrizioni vigenti in materia di assicurazioni sociali, infortuni sul lavoro ecc. e, in particolare, adottare tutti i provvedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi;
- ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni, dotando il personale, adeguatamente informato e formato sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, di mezzi e attrezzature atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire

l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

In merito a quanto sopra il Concedente si intende sollevata da qualsiasi responsabilità.

Articolo 13 - Assistenza tramite contact center
A decorrere dalla data di avvio del servizio, il Concessionario dovrà avere attivato e reso operativo un servizio di call center per la segnalazione di guasti o altri disservizi disponibile per tutta la durata del contratto, mediante la predisposizione di un numero di telefono e/o un indirizzo e-mail. I riferimenti del call center dovranno essere comunicati all'Istituto all'avvio del servizio ed essere esposti sui distributori.
Il servizio di call center dovrà essere reso disponibile in tutti i giorni lavorativi dell'anno, esclusi sabato, domeniche e festività nazionali e locali per almeno 8 (otto) ore lavorative giornaliere, dalle ore 9 alle 17. Durante l'orario di disponibilità del servizio di cali center le chiamate devono essere ricevute da un operatore addetto, mentre dopo tali orari, nonché il sabato, la domenica o i festivi, deve essere attiva una segreteria telefonica che registri le chiamate che si intenderanno come ricevute entro il successivo giorno lavorativo del call center. Il call center dovrà essere costantemente in contatto con il Responsabile del Servizio al fine di trasmettere tempestivamente ogni segnalazione e/o reclamo effettuato dal Concedente.

Articolo 14 - Reportistica
Ai fini del monitoraggio del servizio il Concessionario si impegna a trasmettere i documenti di seguito descritti:

Consumi
Il Concessionario si impegna a fornire all'Istituto Concedente, con cadenza minima semestrale o a semplice richiesta del Concedente, con modalità informatica (file Excel ovvero altra modalità indicata in sede di offerta tecnica), un resoconto/report sui consumi delle bevande calde/fredde e dei prodotti alimentari.
Il resoconto dovrà evidenziare per ciascun distributore automatico:

- Tipologia e Modello della macchina - Ubicazione
- Erogazioni mensili effettuate per singola macchina distributrice
- Totale consumi per tipologia macchina distributrice
- Periodo rilevazione dati

La reportistica dovrà consentire un'analisi per singola area ristoro e per tipologia di prodotti, oltre che evidenziare lo scostamento rispetto ai periodi precedenti.

Interventi
Con le medesime modalità e tempistica il Concessionario si impegna a fornire elenco riepilogativo degli interventi di ricarica e manutenzione straordinaria eseguiti, evidenziando:

- Tipologia e Modello della macchina - Ubicazione
- Data e ora della richiesta di intervento
- Motivazione chiamata
- Data e ora dell'intervento

Articolo 15 - Penali
In caso di inadempimento nell'esecuzione delle obbligazioni contrattuali l'Istituto, fatto salvo il risarcimento del maggior danno, avrà la facoltà di applicare delle penali adeguate all'importanza e alla gravità dell'infrazione:

INFRAZIONE	PENALE
Mancato rispetto dei termini per l'installazione o disinstallazione dei Distributori Automatici.	€ 100,00 per ogni giorno di ritardo rispetto al termine previsto
Mancato rispetto dei termini per gli interventi di manutenzione ordinaria o straordinaria.	€ 100,00 per ogni giorno di ritardo rispetto al termine previsto
Mancato rispetto dei tempi d'intervento massimi per il rifornimento e/o riassortimento dei Distributori Automatici.	€ 100,00 per ogni giorno di ritardo rispetto al termine previsto
Presenza nei Distributori di Prodotti con validità oltre la data di scadenza entro la quale il prodotto deve essere consumato.	€ 50,00 per ogni violazione accertata
Rifornimento dei Distributori Automatici con Prodotti non conformi a quelli indicati nel catalogo dei prodotti e in violazione dei divieti prescritti dal Capitolato e dalla normativa vigente.	€ 50,00 per ogni violazione accertata

Articolo 16 - Tracciabilità dei flussi finanziari
Il Concessionario, in sede di stipula del contratto, dovrà indicare un conto corrente dedicato, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche, ai sensi dell'art. 3 della L. 136/2010 e s.m.i., specificando le generalità ed il codice fiscale dei soggetti abilitati ad operare sullo stesso. Inoltre dovrà dichiarare di assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti nella predetta legge. La violazione del presente obbligo determinerà la risoluzione di diritto del contratto.

Articolo 17 - Forma del contratto, oneri fiscali, spese contrattuali
Il contratto sarà stipulato in modalità elettronica nella forma della scrittura privata ai sensi dell'art. 18 c. 1 D.Lgs. n. 36/2023. Sono a carico del Concessionario tutti gli oneri relativi alla stipula del contratto, ivi comprese le spese di registrazione in caso d'uso ed ogni altro onere tributario.

Il Responsabile Unico del Procedimento
Prof. Pierpaolo Putzolu