



ALL. 4 SCHEMA DI CONTRATTO DI CONCESSIONE

**LICEO SCIENTIFICO STATALE
"AMEDEO DI SAVOIA DUCA D'AOSTA"
Viale Adua 187-51100 Pistoia**

Oggetto: capitolato speciale per Bando di gara ai sensi dell'art. 36 in combinato disposto dell'art.61 del D.Lgs n. 50 del 18 aprile 2016 e ss.mm.ii. per l'affidamento della concessione del servizio di ristorazione tramite distributori automatici di bevande calde e fredde, snack e altri generi di ristoro.

CIG: 8932783DB7

TRA

Il Liceo Scientifico Statale "Amedeo di Savoia Duca D'Aosta" sito in Viale Adua 187-51100, Pistoia (PT) , codice fiscale 80006330478, nella persona del legale rappresentante pro-tempore, il Dirigente Scolastico Prof. Paolo Biagioli, nato a Pistoia il 25 gennaio 1961, C.F. BGLPLA61A25G713O

E

Ditta esecutrice del servizio _____

L'anno _____, il giorno _____, il mese _____;

PREMESSO CHE

- con determina a contrarre prot. 4672 del 7 ottobre 2021 è stata indetta una procedura ai sensi del combinato disposto degli artt. 36 e 61 d.lgs. 50/2016, per l'affidamento in concessione del servizio in oggetto;
- con nota prot. 4677 del 7 ottobre 2021 è stato indetto un avviso pubblico per la manifestazione di interesse da operatori economici da invitare ad una procedura ristretta ai sensi dell'art. 61 d-lgs 50/2016,
- che con nota prot. 5712 del 27 novembre 2021 è stato pubblicato il bando di gara per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione mediante distributori automatici di bevande calde, fredde e snack ubicati presso la sede e la succursale del liceo Scientifico Statale "A. Di Savoia" rispettivamente siti in Viale Adua 187 e Viale Adua 98 – 51100 Pistoia, ai sensi del combinato disposto dell'art. 36 e 61 d.lgs. 50/2016
- gli operatori economici dalla procedura sono stati invitati mediante apposita lettera d'invito nota prot. 5713 del 27 novembre 2021
- che la gara, effettuata ai sensi del combinato disposto degli artt 36 e 61 d.lgs. 50/2016, è stata definitivamente aggiudicata alla ditta _____ per



aver presentato la migliore offerta, come risulta dagli atti di gara e dal provvedimento di aggiudicazione;

Le parti sopra specificate, in esecuzione dei citati provvedimenti

CONVENGONO E STIPULANO QUANTO SEGUE

Art. 1 Beni oggetto della concessione

Il Liceo Scientifico Statale "A. Di Savoia" intende affidare, in favore del personale dipendente, degli studenti e di altri soggetti che a vario titolo sono autorizzati ad accedere ai locali dell'Istituto un servizio di ristorazione mediante il collocamento di distributori automatici e semiautomatici di erogazione di bevande calde e fredde, alimenti snack di varia tipologia presso i locali da essa indicati.

Sono oggetto della concessione gli spazi idonei all'installazione di apparecchiature per la distribuzione di alimenti e bevande ed altri generi di conforto su aree di disponibilità dell'Amministrazione provinciale, in favore del personale dipendente, degli studenti e di altri soggetti che a vario titolo sono autorizzati ad accedere ai locali dell'Istituto.

Art. 2 Durata del contratto

Il contratto di concessione avrà durata triennale dalla data della stipula del contratto, o dall'attivazione del servizio.

Non è ammesso il rinnovo del contratto ai sensi dall'art. 23 della legge n. 62/2005. E' prevista la possibilità di proroga, su richiesta scritta di questa Amministrazione, a fronte di gara successiva in corso di aggiudicazione, nelle more della conclusione della procedura di gara che sarà indetta per l'individuazione del nuovo contraente, così come previsto dall'art. 106, c. 11 del D.Lgs. 50/2016. La mancata firma del contratto sarà considerato elemento ostativo alla partecipazione all'eventuale nuova gara di concessione, con conseguente esclusione dalle procedure di gara.

Art. 3 Contributo

La somma prevista come canone è pari ad euro _____, per il periodo _____, dovrà essere versata all'Istituto in due rate semestrali con scadenza _____ e _____ per ogni anno di valenza del contratto.



Art. 4 Prezzo dei prodotti e Variazione prezzi

L'impresa dovrà fornire i prodotti ai prezzi offerti in gara. I prezzi d'aggiudicazione del servizio non saranno oggetto di revisione per il primo anno. Successivamente i prezzi potranno essere variati su richiesta scritta della ditta, sulla base dell'indice nazionale ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di impiegati e operai, relativi all'anno precedente. In nessun caso potranno essere richieste ulteriori e diverse revisioni economiche.

Art. 5 Norme regolatrici del servizio

Il servizio in concessione deve essere svolto con l'osservanza di quanto previsto:

- a) dal bando di gara, dal presente atto;
- b) dal Codice Civile e dalle altre disposizioni normative già emanate in materia di contratti di diritto privato, per quanto non regolato dal presente contratto.

Art. 6 Descrizione del servizio – caratteristiche dei prodotti alimentari

La ditta si impegna a collocare presso specifici luoghi messi a disposizione dall'Amministrazione concedente nelle sedi del Liceo Scientifico Statale "A. di Savoia", i distributori indicati nell'allegato n. 5 e proposti nell'offerta tecnica (allegato n. 6).

- Nelle apparecchiature distributrici di bevande e/o altri generi di conforto, da installare negli spazi oggetto della concessione, dovranno essere resi disponibili prodotti di alto livello qualitativo, contraddistinti da primari marchi e conformi alle disposizioni di legge in materia igienico sanitaria. Sulla confezione di ciascun prodotto deve essere riportata ogni indicazione richiesta dalla vigente normativa.
- I prodotti dovranno essere conservati e distribuiti nel rispetto delle normative igienico-sanitarie vigenti.
- concessionario, si impegna a distribuire bevande e alimenti di primaria produzione/marca di rilevanza nazionale, in conformità alla normativa di settore vigente ed a tutte le disposizioni contenute nel presente capitolato, per le tipologie ed ai prezzi al consumatore indicati in sede di gara. Le Ditte produttrici degli stessi prodotti dovranno essere in possesso del normale HACCP e della documentazione di autocontrollo completo di schede documenti di conformità e/o dei risultati degli eventuali test di laboratorio effettuati. Nelle macchine distributrici dovranno sempre



essere applicate ben visibili le etichette con la marca, la composizione dei prodotti oggetto di distribuzione e la relativa data di scadenza.

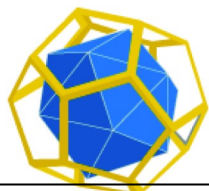
- L'impresa si impegna a sostituire i prodotti confezionati almeno 7 (sette) giorni consecutivi di calendario prima della scadenza della cosiddetta "Shelf-life" di prodotto, ossia "termine minimo di conservazione del prodotto".
- Il Concedente si riserva in ogni momento di procedere a controlli qualitativi e quantitativi dei prodotti erogati al fine di verificarne la rispondenza alle caratteristiche dichiarate o minime di legge. In caso di difformità i prodotti contestati dovranno essere sostituiti a spese della ditta nel minor tempo possibile, fatto salvo il rimborso delle spese sostenute nell'esecuzione dei suddetti controlli ed il pagamento della relativa penale, nonché il risarcimento per eventuali ulteriori danni.
- La ditta si impegna a fornire ed erogare tramite distributori automatici le sotto elencate consumazioni nelle specifiche in volume e peso a fianco di ciascuno indicati. Decorso il primo anno di concessione, la ditta potrà chiedere di inserire anche ulteriori altre consumazioni di seguito non indicate, salvo il rispetto di quanto indicato nei documenti di gara, presentando richiesta scritta al Dirigente Scolastico, con indicazione dei prezzi. L'eventuale autorizzazione da parte del Dirigente scolastico sarà subordinata alla consultazione del Consiglio d'Istituto.

BEVANDE FREDDE

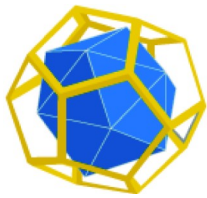
TIPOLOGIA DI PRODOTTO	CONTENUTO MINIMO
Acqua minerale naturale/gassata in PET	50 cl.
Succhi di frutta in brick – contenuto di frutta superiore al 70%	20 cl.
Bevande non gassate in Lattina: Tè al limone, tè alla pesca (Tipo Estathé ...)	33 cl.
Succhi di frutta gusti vari senza zuccheri aggiunti	25 cl.

BEVANDE CALDE

TIPOLOGIA DI PRODOTTO	GRAMMATURA MINIMA
Caffè espresso	7gr. caffè



	7
Caffè lungo	gr. caffè
Caffè macchiato	7 gr. + 3 gr. Latte
Cappuccino	7 gr. + 9 gr. Latte
Cappuccino con cioccolato	7 gr.+5gr. Latte + 3 gr. cioccolato
Mocaccino	7 gr.+5gr. Latte + 5 gr. cioccolato
Caffè con cioccolato	7 gr-caffè + 3gr. cioccolato
Latte macchiato	7gr. Caffè + 7 gr. Latte
Latte	9gr. Latte
Cioccolato	23 gr.
Cioccolato forte	25 gr.
Cioccolato con latte	18 gr. Cioccolato +3 gr. Latte
Caffè decaffeinato	1,3 gr. Decaffeinato
Macchiato decaffeinato	1,3 gr. decaffeinato +3 gr. Latte
Cappuccino decaffeinato	1,3 gr. decaffeinato + 6 gr. Latte
Caffè d'orzo	2.0 gr. Orzo
Caffè macchiato d'orzo	2,0 gr. Orzo +3 gr. Latte
Cappuccino d'orzo	2,0 gr. Orzo +6gr. Latte
Caffè al Ginseng	7gr. caffè + ginseng
Caffè macchiato al Ginseng	7 gr. + 3 gr. Latte + ginseng
Camomilla	10 gr. Camomilla
Thè al limone	13 gr.
Acqua calda	Bicchieri



SNACK, PASTICCERIA E CIBI FRESCHI

TIPOLOGIA DI PRODOTTO	PESO NETTO MINIMO
Crackers gusti vari- inferiore a 200 kcal	30 gr.
Tarallini gusti vari - inferiore a 200 kcal	40 gr.
Schiacciatine	40gr.
Barrette ai cereali - inferiore a 200 kcal	30 gr.
Biscotti - inferiore a 200 kcal	35 gr.
Biscotti farciti - inferiore a 200 kcal	30 gr.
Barrette di cioccolata	45 gr
Galette di mais / riso integrale BIO	13 gr.
Chips di mela essiccata a bassa temperatura	35 gr.
Biscotti - senza glutine - inferiore a 200 kcal	35 gr.
Yogurt intero / magro bianco, con frutta / cereali gusti vari senza zuccheri aggiunti	125 gr.
Frutta secca mista: mandorle, nocciole, uva passa	35 gr.
Macedonia di più Frutti fresca biologica	150 gr.

DI SEGUITO SARANNO ELENCATI GLI ULTERIORI PRODOTTI SOGGETTI A VALUTAZIONE TECNICA PROPOSTI NELL'ALLEGATO N. 7 OFFERTA TECNICA

Art. 7 Chiavetta Magnetica

Tutti i distributori dovranno essere muniti anche di un sistema di pagamento tramite chiavetta magnetica. Le modalità di distribuzione dei supporti magnetici chiavetta/schede deve essere concordata con il Dirigente Scolastico. L'utilizzo della chiavetta magnetica comporta l'applicazione, sulle consumazioni e sui diversi prodotti erogati, di un prezzo scontato rispetto al prezzo con moneta. Tale è quantificato al _% del prezzo con moneta. Il concessionario si impegna a fornire una chiavetta magnetica per ogni dipendente che ne faccia richiesta con una cauzione massima di € 5,00.

La ditta rilascerà al richiedente ricevuta di versamento della cauzione per la consegna della chiave. L'impresa si impegna a restituire tale cauzione al momento della riconsegna della chiave direttamente agli interessati.

La distribuzione delle schede/chiavi magnetiche necessarie per il funzionamento dei distributori è a cura del concessionario e l'attività e le modalità di consegna saranno



concordate fra le parti.

Art. 8 Obblighi della ditta aggiudicataria Modalità di esecuzione del servizio - manutenzioni

La ditta aggiudicataria dovrà effettuare a sue cure e spese l'installazione e gli allacciamenti delle macchine distributrici nei locali e nei punti che le verranno assegnati. L'installazione e gli allacciamenti dovranno essere effettuati a regola d'arte secondo le norme vigenti e le eventuali prescrizioni della Direzione della Scuola. I distributori dovranno essere sollevati dal pavimento sottostante ed adiacente. I distributori dovranno avere caratteristiche tecniche a norma con le vigenti disposizioni antinfortunistiche. Al termine del contratto la ditta aggiudicataria dovrà asportare le proprie apparecchiature e provvedere ai necessari ripristini allo scopo di recare il minor disagio possibile.

L'accesso alle strutture per rifornimenti o altri motivi sarà consentito solamente al personale preventivamente comunicato a mezzo posta elettronica certificata dalla ditta aggiudicataria e munito di apposito cartellino di riconoscimento rilasciato dalla ditta stessa. Il mancato ritiro a fine concessione dei distributori o, comunque, entro la data richiesta dall'Amministrazione, sarà considerato elemento ostativo alla partecipazione all'eventuale nuova gara di concessione, con conseguente esclusione dalle procedure di gara. La ditta aggiudicataria dovrà assicurare la rigorosa pulizia interna ed esterna delle apparecchiature con frequenza almeno giornaliera e comunque tale da garantire un ottimale condizione igienica delle stesse, secondo quanto dichiarato nell'offerta tecnica allegato n. 6. La pulizia deve essere estesa alla zona circostante i distributori. Ad ogni distributore deve essere associato il nome ed il numero di telefono dell'assistenza tecnica della ditta. Gli interventi di manutenzione ordinaria saranno in numero illimitato, volti a garantire la costante efficienza ed il costante funzionamento dei distributori.

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre: fornire qualsiasi parte o componente dei distributori che si rendesse necessario sostituire, per qualsiasi motivo, al fine di assicurare l'efficienza degli stessi, garantendo che non si verifichino fermi macchina per mancanza di materiali di consumo; provvedere al ritiro e allo smaltimento, a proprie cure e spese, dei materiali di consumo esausti, da eseguirsi nel rispetto delle norme di legge in tema di smaltimento rifiuti speciali; collocare idonei raccoglitori di rifiuti accanto ai distributori, al fine di provvedere alla raccolta differenziata e al corretto conferimento dei rifiuti costituiti da



plastica e alluminio; garantire un servizio di assistenza adeguato, in modo da assicurare il periodico rifornimento dei prodotti in tutti i distributori installati; garantire il rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza sul lavoro, della Legge sull'Igiene e sicurezza dei prodotti alimentari, per il quale è stato redatto il Manuale Haccp, nel quale si enunciano le funzioni igienico-sanitarie seguite nello svolgimento del servizio e di quant'altro previsto in materia di norme e regolamenti in vigore nel periodo del servizio; attenersi al "Manuale di corretta prassi igienica per la distribuzione automatica di alimenti" validato dal Ministero della Salute in conformità al Regolamento 852/2004/CE. La Ditta dichiara altresì di esonerare il Concedente da qualsiasi responsabilità per danni arrecati ai distributori automatici ed ai prodotti in essi contenuti;

Il Concedente si assume l'obbligo di fornire l'acqua necessaria per il corretto funzionamento dei distributori, qualora non fosse possibile l'allaccio diretto. Eventuali danni prodotti ai distributori a seguito di interruzione nell'erogazione dell'energia elettrica e/o dell'acqua non potranno essere addebitati all'Amministrazione concedente.

Art. 9 Responsabilità per danni a terzi Obblighi assicurativi

La ditta aggiudicataria risponderà dei danni eventualmente causati a persone e cose, restando a suo restante ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento. La ditta dovrà avere stipulato una copertura assicurativa, con primaria società di assicurazione, per i rischi derivanti dall'espletamento del servizio in concessione, che dovrà essere espressamente indicato tra le attività assicurate in polizza. Tale assicurazione dovrà garantire i danni che la Ditta, e/o il personale utilizzato per il servizio, potrebbe arrecare a terzi in genere - persone, cose ed animali - con un massimale unico non inferiore a € 2.500.000,00.

La suddetta polizza dovrà contenere altresì la copertura della Responsabilità personale degli operatori, della Ditta, che presteranno il servizio, nonché i danni causati ai consumatori da alimenti e bevande. Copia di tale polizza dovrà essere trasmessa a questo Istituto. Il Liceo "A. Di Savoia" è sollevato da qualsiasi responsabilità in caso di furti, incendi e di qualsiasi altro evento che possa danneggiare prodotti, materiali, attrezzature e macchine della gestione.

Art. 10 Responsabilità verso i dipendenti e l'Amministrazione

L'Affidatario dichiara di assumere in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni o di



danni eventualmente arrecati alle persone o alle cose da traslocare o già esistenti nei locali, tanto dell'Amministrazione concedente che di terzi, in dipendenza di manchevolezze o trascuratezze nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente atto. La ditta si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti i relativi oneri. La ditta si obbliga ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle prestazioni oggetto del contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data del presente atto, alla categoria, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella località. La ditta si obbliga, altresì, a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione.

Art. 11 Risoluzione anticipata

L'Amministrazione concedente avrà facoltà di richiedere, in qualsiasi momento a mezzo raccomandata a.r. con preavviso di almeno 10 giorni di calendario, la risoluzione anticipata parziale o totale del contratto. In tutti i casi di risoluzione del contratto, i beni di proprietà del concessionario dovranno essere tempestivamente ritirati a sue spese e cura.

Costituisce causa di risoluzione anticipata ed immediata l'accertamento di irregolarità contributiva accertata da questa Amministrazione concedente mediante richiesta DURC all'INPS o INAIL. Costituisce causa di risoluzione anticipata l'accertamento da parte del concedente dell'utilizzo di prodotti che non presentino le specifiche in volume e peso di cui all'Art. 6, ovvero che non siano di produzione/marca di rilevanza nazionale. Costituisce causa di risoluzione anticipata ed immediata il rinvenimento di prodotti scaduti.

Costituisce causa di risoluzione anticipata l'accertamento per due volte di prodotti con scadenza inferiore a 7 giorni. Costituisce causa di risoluzione anticipata il mancato adempimento agli obblighi previsti dal contratto e a quanto dichiarato nelle offerte. Costituisce causa di risoluzione anticipata la sopravvenuta mancanza delle necessarie licenze o autorizzazioni allo svolgimento delle attività.

Art. 12 Penali Saranno applicate le seguenti penali nei casi avanti specificati:

- In caso di segnalazione da parte dell'utenza di prodotto già scaduto o a seguito a



controllo da parte dell'Amministrazione concedente, si provvederà ad applicare una penale di € 100,00.

- In caso in cui si rinvenga un prodotto con scadenza inferiore a giorni 7, si comminerà una penale di € 100,00.
- In caso di grammatura e/o volume del prodotto inferiore alla caratteristica di cui all'art. 6, si applicherà una penale di € 100,00.
- Per fermo macchina superiore alle 36 ore, si comminerà una penale di € 100,00.
- Per mancato ritiro dei distributori a fine concessione o proroga, si applicherà una penale di € 100,00 per ogni giorno di ritardo non giustificato e documentato.

Gli importi di penali dovranno essere versate sul conto corrente intestato alla Amministrazione concedente entro cinque giorni dal ricevimento dell'avviso di pagamento.

Art. 13 Obblighi di riservatezza

L'affidatario considererà strettamente confidenziali i documenti e le informazioni di cui venisse a conoscenza durante la trattativa e i rapporti di lavoro. In ottemperanza alle normative del D.Lgs n. 196/2003, ogni dato relativo alla documentazione non potrà essere usato per fini che esulino il rapporto contrattuale, non dovrà essere violato il diritto alla riservatezza.

Art. 14 Controversie

Per la definizione di qualsiasi controversia inerente l'interpretazione, l'esecuzione e/o risoluzione del presente atto è competente il Foro di Pistoia.

Art . 15 Cauzioni

La ditta aggiudicataria è tenuta a presentare prima della stipula del contratto in parola a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali il deposito cauzionale con polizza fidejussoria o assicurativa bancaria pari ad una rata semestrale intestata al Liceo Scientifico Statale "A. Di Savoia".

Ditta esecutrice del servizio _____

Firma del legale rappresentante _____

Il Dirigente Scolastico



LICEO SCIENTIFICO "AMEDEO DI SAVOIA" PISTOIA



Prof. Paolo Biagioli