

## **CAPITOLATO TECNICO**

**AVVISO PROT. 3336/U DEL07/06/2019 Procedura di Affidamento in concessione della gestione dei Distributori Automatici di bevande calde e fredde e snack plessi dell'Istituto Comprensivo De Amicis-Giovanni XXIII di Acquaviva delle Fonti per il triennio 2019-2022 ai sensi dell'art. 164 del D.Lgs 50/2016**

### **TITOLO I -INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO**

#### **Articolo 1 - oggetto della gara d'appalto**

Servizio in concessione da espletarsi secondo le modalità e prescrizioni indicate nel presente capitolato e che dovranno essere espressamente e incondizionatamente accettate da parte del candidato, a pena di esclusione dalla procedura.

Il servizio consiste nella concessione dei distributori automatici in comodato d'uso e gestione degli stessi per la vendita dei seguenti prodotti:

**a)** bevande calde (caffè espresso, caffè espresso lungo, caffè' al ginseng, caffè' espresso macchiato, orzo solubile, orzo solubile macchiato, cappuccino d'orzo, cappuccino, cappuccino con cioccolato, ginseng macchiato, cappuccino al ginseng, cappuccino al ginseng con cioccolato, mokaccino, latte, latte macchiato, té al limone, cioccolato, cioccolato con il latte, cioccolato forte, acqua calda);

**b)** bevande fresche: acqua minerale naturale ed effervescente naturale in PET da 50 cl. Cad, té freddo limone e pesca, succhi di frutta bio con contenuto di frutta pari al 100% e privi di zuccheri aggiunti, succhi di frutta con il 70% di frutta senza zuccheri aggiunti;

**c)** snack che rispettino le caratteristiche nutrizionali dei prodotti alimentari previste dal FIPE insieme ad AIDEPI, AIIPA, AOOBIPE, ASSOLATTE, CONFIDA, FEDERALIMENTARE, MINERACQUA e il Ministro della Salute.

#### **Articolo 2 - tipologia del servizio**

La tipologia del servizio prevede la vendita di quanto elencato nell'art. 1, mediante l'installazione di distributori automatici funzionanti a moneta che dà resto e con chiavetta.

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

Su ogni macchina dovranno essere ben visibili le etichette con l'indicazione della marca e la composizione dei prodotti oggetto di distribuzione.

Il funzionamento dei distributori automatici deve essere garantito dal 1 settembre al 31 agosto.

Il servizio dei distributori automatici non può comportare alcun tipo di oneri e responsabilità per l'Istituto De Amicis- Giovanni XXIII di Acquaviva delle Fonti (Ba).

#### **Articolo 3 - tipologia utenza**

Il servizio distributori automatici, oggetto della manifestazione, è rivolto ai seguenti utenti: studenti di scuola secondaria di I grado, docenti, personale non docente, esperti esterni, ospiti.

L'utenza potenziale complessiva delle sedi è di circa 140 unità tra personale docente e non docente, ed esperti esterni oltre ai visitatori autorizzati, a eventuali partecipanti a convegni e corsi organizzati dalla scuola. Gli alunni di scuola secondaria di I grado attualmente constano di circa 300 unità.

Gli spazi (intesi come locali e loro pertinenze) dei distributori automatici e i relativi impianti fissi sono di proprietà dell'Amministrazione Comunale di Acquaviva delle Fonti.

L'assegnazione della gestione dei distributori automatici, per l'erogazione di bevande calde e fredde è prevista presso i 3 plessi del I C. De Amicis- Giovanni XXIII di Acquaviva delle Fonti e nella Palestra "F. Petrelli", così strutturati:

Sede	Tipologia e quantità distributore automatico
Scuola Primaria De Amicis	n. 1 distributore Bevande Calde n. 1 distributore Bevande Fresche non gassate e Acqua
Scuola Primaria Luciani	n. 1 distributore Bevande Calde n. 1 distributore Bevande Fresche non gassate e Acqua
Scuola Secondaria di I grado Giovanni XXIII	n. 1 distributore Bevande Calde (sala docenti) n. 2 distributore Bevande Fresche non gassate e Acqua n. 2 distributore di Snack
Palestra F. Petrelli	n. 1 distributore Bevande Fresche non gassate e Acqua

#### **Articolo 4 - durata del contratto**

Il contratto ha durata di 3 (tre) anni dal 01/09/2019 al 31/08/2022.

## **TITOLO II - STRUTTURE, ATTREZZATURE E SERVIZI**

### **Articolo 5 - strutture, attrezzature e servizi**

Sono messi a disposizione della ditta, i locali per la realizzazione del servizio richiesto e l'energia elettrica, il cui costo sarà a carico della ditta come precisato all'art. 8 del presente capitolato tecnico.

Sono a carico della ditta la pulizia, la rimozione dei rifiuti e la manutenzione ordinaria. Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità.

### **Art. 6 Caratteristiche tecniche dei distributori automatici**

Le caratteristiche tecniche dei distributori di seguito specificate devono essere rispettate dalla ditta a pena di risoluzione del contratto mediante diffida ad adempiere, ai sensi dell'art. 1454 del c.c.

#### **6.1. Norme e requisiti di conformità delle apparecchiature**

La ditta è tenuta ad assicurare la distribuzione dei prodotti mediante apparecchiature automatiche o semi automatiche, **marcate CE**, nuove od in perfetto stato (**l'anno di fabbricazione non dovrà essere anteriore al 2016**) tali da garantire la piena funzionalità e la perfetta efficienza, continuativamente 24 ore su 24, per tutto il periodo previsto di durata contrattuale. Tali caratteristiche devono essere comprovate dal certificato di origine dei distributori da consegnare, preventivamente all'installazione dei distributori, all'Istituzione Scolastica.

Le macchine distributrici e le attrezzature utilizzate per la manutenzione devono essere rispondenti alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti, delle macchine, di prevenzione incendi a norma del D.Lgs. n. 81/2008 e del D.Lgs. n. 17/2010 e del D.lgs 124/2012 (direttiva macchine), nonché rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalle specifiche leggi.

la dichiarazione di conformità della macchina.

Tutti i distributori automatici e semiautomatici devono essere conformi alle prescrizioni di cui all'art .32 del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 - Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n.283 - e successive modificazioni - o normative nazionali e comunitarie - in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

Le apparecchiature dovranno rispettare la norma CEI EN 606635 "Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita" ed essere conformi alle norme relative alla compatibilità elettromagnetica.

In ogni caso, la ditta si obbliga ad osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, tutte le norme e tutte le prescrizioni tecniche e di sicurezza, sia italiane sia europee, in vigore, nonché quelle che dovessero essere emanate, anche laddove non espressamente specificato.

**Le macchine distributrici di bevande fresche, calde e snack devono rientrare nella classe energetica A+, secondo il protocollo energetico EVA EMP.**

L'impianto refrigerante dei distributori deve essere privo di CFC. I fluidi frigorigeni utilizzati negli apparecchi devono essere quelli consentiti dalle attuali direttive internazionali di tutela ambientale.

Non sarà ammesso in ogni caso l'uso di gas combustibili.

Per quanto non espressamente previsto si fa riferimento alla "Direttiva macchine" D. Lgs n. 17 del 27/01/2010 e successivo aggiornamento e integrazione (D.lgs 124/2012). L'Istituto si riserva il diniego di installazione di apparecchiature non rispondenti alle caratteristiche richieste.

#### **6.2. Collegamenti delle apparecchiature**

Le apparecchiature non dovranno prevedere alcun collegamento idrico.

Il collegamento elettrico dovrà essere eseguito, qualora non esistente, a cura e spese della DITTA, nel pieno rispetto delle normative vigenti e seguendo le prescrizioni dell'Ente Locale e dell'Istituto.

Al termine di ciascuna installazione dovrà essere rilasciata dichiarazione di conformità da parte dell'installatore, di corretta esecuzione degli allacciamenti elettrici e la consegna dei manuali e documentazione tecnica.

#### **6.3. Sistemi di pagamento e chiavi elettroniche**

L'azienda si impegna a distribuire gratuitamente 140 chiavi elettroniche per i dipendenti dell'istituzione scolastica.

Ogni distributore automatico dovrà adottare un sistema di pagamento fra i principali presenti nel mercato e quindi essere munito di gettoniera elettronica che accetta qualsiasi tipo di moneta -fino ad una taglia minima di 5 centesimi - e dotata di apparecchiatura rendi resto e di "lettore" per strumenti elettronici "cash less" (chiavi elettroniche) in grado di funzionare su tutto il parco macchine installato. Gli strumenti elettronici di

pagamento dovranno quindi essere identici per tutti i distributori automatici installati e conseguentemente funzionanti con sistema unico.

La chiave elettronica senza contatti dovrà essere di ultima generazione, di ridotte dimensioni, affidabile, con possibilità di incrementare il credito con una qualsiasi somma di denaro mediante gettoniera posta sui distributori automatici. Nel caso di mal funzionamento dovuto a non manomissioni dovrà essere sostituita dalla DITTA con uguale credito accertato senza ulteriori costi da parte dell'utilizzatore.

#### **6.4. Altre caratteristiche delle apparecchiature**

I distributori dovranno inoltre:

- essere di facile pulizia e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno, tali da garantire l'assoluta igienicità dei prodotti distribuiti;
- avere il dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazioni;
- essere dotati di chiare indicazioni sul prodotto offerto e sul prezzo raggiungibile con monete di diversa pezzatura. Le indicazioni sul prodotto dovranno riportare, secondo le vigenti disposizioni, la denominazione legale e merceologica del prodotto, la marca, la composizione con gli ingredienti in ordine decrescente, l'eventuale presenza di additivi e coloranti, il nome la ragione sociale del produttore o della Ditta confezionatrice e relativa sede dello stabilimento di produzione e confezionamento, le modalità di conservazione dei prodotti oggetto di distribuzione;
- riportare chiaramente il numero identificativo del distributore e una targhetta con il nominativo e la ragione sociale della DITTA, il suo recapito, il nominativo del referente a cui rivolgersi in caso di eventuali reclami, segnalazione di guasto, segnalazioni di merce o resto esauriti e comunque in caso di urgenza dando indicazione delle modalità di segnalazione (telefono/fax/altro);
- i distributori di bevande calde (sia automatici che semi automatici) dovranno avere una capace autonomia nel fornire automaticamente bicchieri biodegradabili e compostabili e palette di legno per mescolare le bevande. I distributori automatici di bevande calde dovranno consentire altresì la possibilità di scelta di zucchero.

### **Art. 7 Caratteristiche dei prodotti erogati**

#### **7.1. Prodotti da erogare**

Le denominazioni di tutti i prodotti posti in vendita con le relative schede merceologiche dovranno essere trasmesse, preventivamente alla messa in commercio degli stessi, all'Istituzione Scolastica. Entro 10 giorni dal ricevimento delle citate schede, l'Istituto trasmetterà all'Appaltatore le proprie osservazioni. Ogni variazione o adeguamento dei prodotti dovrà essere preventivamente concordato con l'Istituto che si riserva il diritto di diniego, potrà peraltro chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti dei quali, per qualsiasi motivo, ritenga inopportuna l'erogazione.

I prodotti commercializzati a mezzo dei distributori dovranno essere conformi alle prescrizioni di cui all'art. 33 del D.P.R. n. 327 del 26 Marzo 1980 - Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n.283 - e successive modificazioni - o normative nazionali e comunitarie in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande. Gli snack dovranno essere conformi al documento redatto dal FIPE insieme ad AIDEPI, AIIPA, AOOBIPE, ASSOLATTE, CONFIDA, FEDERALIMENTARE, MINERACQUA e il Ministro della Salute.

E' fatto divieto di vendita di alcolici e tabacchi e quant'altro non specificato nelle presenti specifiche tecniche o non autorizzato dall'Istituto.

La Ditta dovrà essere dotata di manuale di autocontrollo redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP previsto specificatamente dal D.lgs. 26.05.1997, n. 155.

Il manuale dovrà inoltre prevedere una procedura operativa di verifica delle scadenze dei prodotti distribuiti.

Copia del manuale di autocontrollo, nonché della procedura operativa per la verifica delle scadenze deve essere consegnata preventivamente all'installazione dei distributori, all'Istituzione Scolastica.

#### **7.2. Tipologia e composizione dei prodotti**

I prodotti da erogare devono essere di prima qualità, di marca a rilevanza nazionale e conformi alle norme vigenti in materia di prodotti alimentari.

I prodotti da distribuire devono avere le seguenti **caratteristiche minime, pena l'esclusione dalla procedura di scelta dei candidati:**

#### **BEVANDE CALDE**

Con riferimento alle bevande calde (caffè, caffè macchiato, tè, latte, cappuccino, cappuccino al cioccolato, caffè d'orzo, caffè decaffeinato, cioccolato), i distributori installati devono erogare bevande calde di ottima qualità, caffè in grani macinati all'istante di qualità elevata.

Le miscele utilizzate ai fini della preparazione delle bevande devono comunque rispettare i seguenti **contenuti minimi** per porzione di seguito indicati :

1. bevande a base di caffè: almeno una tipologia di bevande a base di caffè deve avere una miscela con almeno il 70% di caffè qualità Arabica con un valore percentuale della caffeina non superiore al 1,8% e con una grammatura minima per erogazione pari a 7 gr. In aggiunta, la DITTA può offrire bevande a base di caffè aventi una miscela con una minore percentuale di Arabica e una maggiore percentuale di Robusta;
2. caffè d'orzo: grammatura minima per erogazione 3,2 gr. di caffè d'orzo solubile;
3. bevande a base di latte: grammatura minima di gr.12 di latte in polvere per erogazione;
4. cappuccino: almeno gr. 8 di latte in polvere per ciascuna erogazione;
5. bevande gusto cioccolata: almeno gr. 25 di miscela cioccolato-cacao in polvere per erogazione;
6. bevande a base di tè: grammatura minima per erogazione pari a gr 14 di tè in polvere.

Sono possibili erogazioni combinate come: cappuccino con cioccolato, cioccolato con latte, cioccolato extraforte ecc. Su tutti i distributori, dovrà essere possibile l'opzione "acqua calda".

Tutte le bevande calde, devono essere erogate, a pena di esclusione, in bicchieri realizzati in materiale compostabile ai sensi della Direttiva Comunitaria EN13432 (in cartoncino accoppiato in PLA, in polpa di cellulosa o in cartone Mater-Bi) e con palette in legno per mescolare le bevande. All'inizio del servizio, la ditta è tenuta a fornire all'Istituzione la certificazione che il materiale utilizzato per i bicchieri e le palette sia "biodegradabile e compostabile" secondo la norma UNI EN 13432.

### **BEVANDE FRESCHE**

Con riferimento alle bevande fredde devono essere erogate acqua oligominerale, naturale ed Effervescente naturale, tè al limone e alla pesca, succhi con le caratteristiche economiche e nelle confezioni di seguito indicate:

1. acqua naturale con residuo fisso a 180 °C inferiore o pari al 100,00 mg/l: in bottiglie PET capacità cl. 50;
2. acqua effervescente naturale con residuo fisso a 180 °C inferiore o pari al 1400,00 mg/l: in bottiglie PET capacità cl. 50;
3. tè al limone e alla pesca in acqua minerale a basso contenuto di teina con i seguenti valori nutrizionali per 100 gr. di prodotto: max 25 Kcal, zuccheri max 6 g, zero conservanti, zero coloranti: in bottiglie PET capacità cl. 50;
4. succhi di frutta con 70% di frutta senza zuccheri aggiunti: in tetrapak da cl. 20 o in contenitori in ogni caso riciclabili;
5. succhi di frutta bio con 100% di frutta senza zuccheri aggiunti: in tetrapak o in contenitori in ogni caso riciclabili.

### **SNACK**

1. **Biscotti** privi di acidi grassi trans, ammesso contenuto di grassi saturi non superiore a 10g/100g di prodotto, ammesso contenuto di zuccheri non superiore a 30g/100g di prodotto, contenuto di fibre superiore ai 3g/100g di prodotto.
2. **Crakers** privi di acidi grassi trans, ammesso contenuto di sodio/sale non superiore a 0,8g/100g. di prodotto, contenuto di fibre superiore ai 4g/100g di prodotto;
3. **Merendine** prive di acidi grassi trans, ammesso contenuto di grassi saturi non superiore a 10g/100g di prodotto, ammesso contenuto di zuccheri non superiore a 30g/100g di prodotto.

### **Art. 8 Canone e aggiornamento del canone**

La ditta dovrà versare all'Istituzione Scolastica, entro i primi 15 giorni di settembre il canone per il consumo di energia elettrica stimato attualmente in 100 euro a plesso per anno. Tale canone, fissato dall'Ente Comunale potrà subire variazioni e aggiornamenti nel corso del triennio. In tal caso la ditta se ne farà ugualmente carico senza variazioni sul costo dei prodotti. La scuola si esonera da ogni responsabilità relativa al mancato versamento del canone previsto dall'Ente Comunale.

### **Art. 9 Criteri di aggiudicazione della gara**

La valutazione avverrà secondo il criterio dell'offerta comicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D.lgs 50/2016 e ss. mm. ii. sulla base dei parametri di riferimento e caratteristiche richieste. L'offerta presentata non può essere ritirata, modificata o sostituita con altra.

Alle offerte presentate saranno applicati i seguenti criteri di valutazione:

- a) Offerta tecnica Massimo Punti 60

(caratteristiche migliorative del prodotto, caratteristiche delle macchine)

b) Offerta economica Massimo Punti 40

**Totale massimo punti 100**

### 9.1. Valutazione dell'offerta tecnica -Massimo Punti 60

L'attribuzione del punteggio di cui al criterio a) sarà effettuata mediante i seguenti criteri di valutazione:

Criteria	Descrizione	Punti
Qualità dei prodotti Inserimento di prodotti tra quelli elencati come obbligatori rispondenti ai seguenti requisiti	Prodotti per celiaci	20
	Prodotti Km0	10
Caratteristiche delle macchine distributori	Anno di fabbricazione successivo al 2016	10
Presenza di certificazioni	UNI EN ISO 22000:2005 (rintracciabilità aziendale)	10
	ISO 50001:2011 (gestione dell'energia)	10
Totale		60

### 9.2. Valutazione dell'offerta economica Massimo Punti 40

Il contributo minimo base è stimato in 1.500 euro annuali, da versare direttamente sul conto corrente bancario della scuola entro i primi 15 giorni di settembre. I 40 punti saranno attribuiti al contributo più alto secondo i seguenti criteri:

Contributo di ampliamento offerta formativa e miglioramento delle istituzioni scolastiche	Punteggio
Superiore a 1500 e fino 1700 euro	punti 10
Superiore a 1700 e fino a 2000 euro	Punti 20
Superiore ai 2000 e fino a 2500 euro	Punti 30
Superiore ai 2500 euro	Punti 40

### 9.3. Aggiudicazione

La gara sarà aggiudicata alla ditta che avrà raggiunto il punteggio più alto sommando l'offerta tecnica e quella economica.

La stazione appaltante si riserva il diritto:

di procedere ad aggiudicazione anche in caso di presentazione di una sola offerta;

di sospendere, re-indire o non aggiudicare la gara, qualora sussistano o intervengano gravi motivi di interesse pubblico.

Nulla sarà dovuto ai concorrenti al verificarsi di tali evenienze.

Tenendo conto che la presente procedura dà luogo a una concessione di servizi senza alcun onere per l'istituto non si procederà alla verifica ai sensi dell'art. 97 del D.lgs 50/2016 e ss. mm. ii.

## ***TITOLO III - ONERI A CARICO DELLA DITTA E RESPONSABILITA'***

### **Articolo 10 – obblighi**

- autorizzazioni: la ditta dovrà provvedere, a proprie spese, a quanto necessario all'ottenimento di tutte le eventuali autorizzazioni.
- sono a carico della ditta la manutenzione ed i collegamenti che dovranno essere certificati in conformità alle leggi e disposizioni vigenti.
- manutenzione: la ditta dovrà intervenire in caso di guasto entro il tempo massimo di 24 ore dalla comunicazione di guasto.

### **Articolo 11 - assicurazione**

La ditta, all'inizio dell'attività, dovrà essere in possesso di una polizza di assicurazione non inferiore ad €

1.000.000,00 per danni dovuti all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, che derivassero alla scuola e/o a terzi, cose e persone.

### **Articolo 12 - subappalto**

Non è consentito, sotto pena di rescissione del contratto, la cessione o qualsiasi altra forma di sub contratto totale o parziale del servizio.

### **Articolo 13 - responsabilità**

La scuola è sollevata da qualsiasi responsabilità in caso di furti, incendi e di qualsiasi altro evento possa danneggiare prodotti, materiali, attrezzature e macchinari della ditta.

### **Articolo 14 - documentazione**

Prima della stipulazione del contratto, senza la quale non si potrà dare inizio al servizio, la Ditta dovrà consegnare alla segreteria della scuola copia della documentazione di seguito elencata:

- 1) certificato di origine dei distributori automatici;
- 2) dichiarazione di conformità della macchina ai sensi del D. Lgs. n. 17/2010 e ss. mm. ii. ;
- 3) denominazioni, marche e schede merceologiche di tutti i prodotti posti in vendita;
- 4) manuale di autocontrollo redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP previsto specificatamente dal D.lgs. 26.05.1997, n. 155 completo di procedura operativa di verifica delle scadenze dei prodotti distribuiti;
- 5) polizza assicurativa attestante il premio di cui all'art. 11 del presente capitolato tecnico;
- 6) elenco collaboratori e dipendenti che normalmente eseguono la manutenzione.

La mancata presentazione dei documenti richiesti o l'incompletezza di anche uno solo di essi, non darà luogo alla stipulazione del contratto.

### **Articolo 15 - spese inerenti il servizio**

Tutte le spese relative al servizio sono interamente a carico della ditta.

## ***TITOLO IV – PERSONALE***

### **Articolo 16 – personale**

Il personale adibito al servizio dovrà essere legato da rapporto contrattuale con la ditta che sarà tenuta al rispetto delle norme vigenti in materia retributiva, contributiva e previdenziale, di sicurezza sul lavoro sollevando la scuola da ogni responsabilità. Il personale della ditta dovrà essere munito di apposito cartellino.

L'aggiudicante s'impegna a consegnare al Dirigente Scolastico un elenco dei collaboratori e dei dipendenti che normalmente eseguono la manutenzione (l'elenco dovrà essere aggiornato al momento della sostituzione degli addetti).

## ***TITOLO V – CONTROLLO DI QUALITA' DEL SERVIZIO***

### **Articolo 17 -diritto di controllo**

E' facoltà del Dirigente scolastico effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla ditta alle prescrizioni contrattuali.

### **Articolo 18 - contestazioni/controversie**

In caso di esito negativo di un'azione di controllo, il Dirigente Scolastico contesterà per iscritto il fatto alla ditta.

Per qualsiasi controversia o divergenze, qualora non si giunga a un accordo extragiudiziale, s'intende competente il Foro di Bari.

### **Articolo 19 - durata contratto/rinnovo e disdetta**

Il contratto ha validità triennale a decorrere dal 01/09/2015 a meno che non intervenga disdetta scritta da una delle parti.

Il contratto si risolverà automaticamente, prima del termine previsto, qualora:

- la ditta venisse a cessare;
- la ditta non adempisse agli obblighi e a quanto dichiarato nelle offerte;

- il titolare venisse a mancare o perdesse capacità giuridica;
- a carico della ditta o del titolare intervenisse il fallimento o altra procedura concorsuale;
- venissero a mancare le necessarie licenze o autorizzazioni allo svolgimento delle attività;
- per abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- per contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte della ditta o del personale adibito al servizio.

Le spese e gli oneri fiscali del presente contratto sono a carico della ditta.

Non sarà ammesso alcun rinnovo tacito di questo contratto come previsto dalla L.62/2005, art. 23 e non è previsto l'inoltro di alcuna disdetta da parte di questa amministrazione, in quanto il contratto s'intende automaticamente risolto alla scadenza naturale del triennio. La durata del contratto sarà da intendersi dal 01/09/2015 al 31/08/2018, salvo proroga, se consentita dalla legislazione vigente e previa valutazione della qualità dei servizi prestati, del mantenimento dei prezzi dei prodotti commercializzati l'anno precedente e dell'adeguamento dell'entità del contributo offerto alla scuola.

## **TITOLO VI – CONDIZIONI PARTICOLARI**

### **Art. 20 Preventivi**

La scuola non corrisponderà alcun compenso per i preventivi e le offerte presentati.

### **Art. 21 Trattamento dei dati personali – Informativa**

Ai sensi del GDPR 679/2016 si informa che:

- a)* Le finalità a cui sono destinati i dati raccolti e le modalità di trattamento ineriscono alla procedura di quanto oggetto della presente richiesta di offerta, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza.
- b)* Il conferimento dei dati è obbligatorio e l'eventuale rifiuto potrà comportare la mancata prosecuzione della fase precontrattuale o la mancata o parziale esecuzione del contratto.
- c)* Il trattamento dei dati avviene attraverso il sistema informatizzato e mediante archivi cartacei.
- d)* Titolare del trattamento dei dati è il Dirigente scolastico.
- e)* Incaricati del trattamento dei dati sono il Direttore dei servizi generali e amministrativi e gli assistenti amministrativi, oltre ai soggetti eventuali componenti della commissione di valutazione delle offerte.
- f)* I diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui al D.lgs 101/2018.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Annalisa BELLINO

(firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi  
e per gli effetti dell'art. 3, co. 2, D. Lgs. n. 39/93