



CITTÀ METROPOLITANA DI MESSINA

Regolamento per la concessione di spazi e locali per lo svolgimento di attività di ristoro mediante distributori automatici, punto fisso di ristoro o catering.

Indice

Art. 1 Finalità

Art. 2 Oggetto

Art. 3 Soggetti

Art. 4 Offerta alimentare

Art. 5 Distributori automatici di alimenti e bevande

Art. 6 Punti fissi di ristoro e spazi "catering"

Art. 7 Criteri generali per l'affidamento del servizio di ristoro in ambito scolastico

Art. 8 Obblighi degli aggiudicatari del servizio di ristorazione

Art. 9 Controlli

Art. 10 Adattamenti e abbellimenti

Art. 11 Corrispettivi, cauzioni, pagamento consumi

Art. 12 Offerta economica del partecipante alla gara

Art. 13 Borsa di studio

Art. 14 Sanzioni

Art. 15 Trattamento dei dati personali

Art. 16 Disposizioni transitorie e finali

CITTÀ METROPOLITANA DI MESSINA

Art.1 _ Finalità

La Città Metropolitana di Messina si prefigge di regolamentare il servizio di ristorazione negli immobili di competenza nell'ottica di una corretta alimentazione, dell'offerta di prodotti di qualità e dal costo contenuto.

Il presente regolamento disciplina le concessioni in uso a terzi degli spazi all'interno degli edifici dell'Ente ed agli Istituti scolastici di competenza, per la gestione e l'uso di punti di ristoro (bar interno o chiosco), servizio di catering e dei distributori automatici per la vendita e somministrazione di bevande e alimenti.

Art.2 _ Oggetto

a) La Città Metropolitana di Messina mette a disposizione spazi e/o locali, in uso temporaneo, negli edifici di competenza utilizzabili per anni tre (3) e per un massimo di anni sei (6);

b) Gli spazi e/o i locali sono messi a disposizione dietro pagamento di un corrispettivo d'uso annuale, il cui ammontare verrà destinato al finanziamento delle spese di manutenzione degli edifici di competenza;

c) La messa a disposizione dei suddetti spazi e/o locali non si configurerà in alcun modo come locazione di unità immobiliari destinate ad attività commerciali e, pertanto, non sarà sottoposta alla disciplina delle locazioni;

d) Negli istituti scolastici funzionanti in locali assunti dalla Città Metropolitana, in locazione o in comodato d'uso gratuito, potranno operare soltanto servizi di ristoro che non comportino, addizioni, innovazioni o comunque, modificazioni strutturali dei locali salvo accordi specifici con i proprietari degli immobili. Le relative concessioni si risolveranno automaticamente alla cessazione del rapporto locativo o di comodato.

Art.3 _ I soggetti

3.1 L'Aggiudicatario del servizio (tramite distributori, punto fisso di ristoro o catering) è individuato mediante procedura di gara ad evidenza pubblica, in conformità alla normativa vigente ed alle indicazioni contenute nel presente Regolamento.

3.2 La Città Metropolitana di Messina, di seguito "Ente", attiva la procedura di gara per il servizio di installazione di distributori automatici di alimenti e/o di punti di ristoro all'interno degli edifici adibiti a servizi dell'Ente attraverso determina a contrarre, aggiudicazione e stipula del contratto.

3.3 L'Istituto di Istruzione Secondaria di Secondo Grado, di seguito "Scuola", trasmette alla Direzione Tecnica (Edilizia scolastica) dell'Ente, la richiesta di installazione di distributori automatici di alimenti, di punti di ristoro e/o servizio di catering. Successivamente al rilascio dell'autorizzazione da parte della Direzione Tecnica, gli stessi Dirigenti scolastici provvederanno ad attivare la procedura di gara per il servizio di installazione di distributori automatici di alimenti, di punti di ristoro e/o catering all'interno degli edifici di competenza attraverso determina a contrarre, aggiudicazione e stipula del contratto.

Art. 4 _ Offerta alimentare

L'offerta alimentare, che dovrà tenere conto delle linee guida in materia di alimentazione e di ristorazione scolastica, nonché dell'atto di indirizzo del Commissario Straordinario della Città Metropolitana di Messina prot. n. 437/18/Gab del 13/02/2018, dovrà fornire:

1. Prodotti freschi e locali o a Km zero o da produzione integrata ed equo solidale;
2. Prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta) o

CITTÀ METROPOLITANA DI MESSINA

certificati biologici;

3. Porzioni di frutta e verdura;
4. Alimenti contenenti cereali integrali;
5. Alimenti privi di glutine e per diabetici;
6. Succhi di frutta 100% e privi di zuccheri aggiunti, yogurt;
7. Cibi a basso contenuto di sodio.

Non sono ammesse le bevande alcoliche di qualsiasi gradazione e gli "energy drinks" (contenenti sostanze eccitanti: caffeina, taurina etc.).

Sono ammessi gli "sport drinks" (contenenti sali minerali, vitamine).

Gli aggiudicatari saranno ritenuti unici ed esclusivi responsabili della qualità dei prodotti offerti e dei controlli previsti dalla normativa vigente.

Art. 5 _ Distributori automatici di alimenti e bevande

Sono ammessi i distributori automatici ed i prodotti elencati:

- a. Bevande calde: caffè, latte, cappuccino, cioccolato, tè;
- b. Bevande fredde: acqua minerale (in Pet o vetro), bibite in lattina o in Pet o in brik monodose (succhi di frutta, yogurt);
- c. Erogatori d'acqua in boccione: acqua minerale, acqua minerale gassata;
- d. snack: biscotti, wafer, merendine, barrette di cioccolato, noccioline, etc. In confezione monodose;
- e. alimenti freschi: panini, tramezzini, piadine con imbottiture varie (salumi, formaggio, verdura etc.), primi piatti, verdura, frutta, in confezioni sigillate ermeticamente in atmosfera modificata o in "flow pack" trasparente, con l'indicazione del termine minimo di conservazione o della data di scadenza.
- f. gelati: in confezione monodose.

Per gli alimenti diversi offerti nello stesso distributore automatico, dovrà essere adottata la massima attenzione alla conservazione degli alimenti freschi.

Non è ammessa l'installazione di altro tipo di distributore automatico o l'inserimento di prodotti non alimentari.

Art. 6 _ Punti fissi di ristoro e spazi "catering"

6.1 Il locale individuato, per il punto fisso di ristoro o lo spazio per il servizio di "catering", è messo a disposizione all'aggiudicatario per la realizzazione di una struttura attrezzata per offrire bevande ed un assortimento di alimenti, secondo le tipologie e le indicazioni previste all'art.4 del presente Regolamento.

6.2 Il servizio di ristoro deve essere svolto nei giorni di apertura della Scuola o degli Uffici della Città Metropolitana, secondo le direttive impartite dai rispettivi Dirigenti competenti.

6.3 All'interno di ogni struttura destinata al servizio di ristoro, possono essere preparati alimenti esclusivamente destinati alla distribuzione, per la cui attività il concessionario dovrà ottenere le necessarie autorizzazioni e certificazioni previste dalla normativa vigente.

6.4 Il servizio di "catering" ha per oggetto la fornitura di cibo e vivande, preventivamente confezionato secondo le norme igieniche che riguardano i lavoratori, i cibi trattati ed il trasporto che dovrà prevedere che i preparati siano assemblati e conservati in contenitori idonei isotermici e protetti dall'azione degli agenti esterni. L'Aggiudicatario ha l'obbligo di procurarsi l'organizzazione e la strumentazione necessaria per fornire il servizio (personale competente e macchinari necessari per la preparazione dei cibi), nonché la

CITTÀ METROPOLITANA DI MESSINA

consegna al fruitore finale.

La preparazione delle vivande, sia per il punto di ristoro fisso che per il catering, dovrà assicurare le migliori materie prime ma anche la migliore conservazione ed elaborazione.

Art. 7 _ Criteri generali per l'affidamento del servizio di ristoro in ambito scolastico

Acquisita l'istanza della Scuola, corredata da una dettagliata e positiva relazione del Responsabile del servizio prevenzione e protezione (RSPP) e da idonea planimetria, da cui risultino gli spazi che si propongono per la collocazione dei distributori e/o del punto di ristoro, la Direzione Tecnica provvederà alle verifiche di competenza, successivamente alle quali redigerà un verbale tecnico in cui verranno indicati:

- a. l'ubicazione nel plesso scolastico;
- b. lo spazio che potrà essere occupato, con allegata planimetria;
- c. il locale da adibire a punto fisso di ristoro ovvero lo spazio in cui effettuare la distribuzione tramite catering;
- d. il calcolo del corrispettivo di base per l'uso degli spazi secondo la superficie occupata e il numero di studenti e/o dipendenti presenti nel relativo edificio, con le modalità specificate al successivo art. 11;
- e. gli eventuali lavori che dovranno essere eseguiti a totale carico dell'aggiudicatario del servizio, per l'installazione dell'attrezzatura necessaria;
- f. ogni altra prescrizione ritenuta utile e necessaria, anche secondo la vigente normativa che regola l'attività.

Art. 8 _ Obblighi degli aggiudicatari del servizio di ristorazione

8.1 L'aggiudicatario del servizio ristoro, esercitato sia in una struttura fissa, sia in uno spazio destinato al "catering" è soggetto:

8.1.1 Alle norme di riferimento di cui alla vigente legge del 25/08/1991 n.287 che regola l'attività sui pubblici servizi e ad eventuali norme di modifica e/o integrazione in materia;

8.1.2 Al possesso della documentazione che attesti di essere in regola con le norme relative all'H.A.C.C.P. e con quelle relative al ritiro dei rifiuti speciali o inquinanti;

8.2 L'aggiudicatario del servizio ristoro, esercitato sia in una struttura fissa, sia in uno spazio destinato al "catering", sia tramite distributori automatici, oltre all'osservanza della norma sulla tutela e sicurezza sui posti di lavoro, ai sensi del D.Lgs.vo n.81/2008, ha l'obbligo di:

8.2.1 Inserire prodotti idonei a una dieta equilibrata;

8.2.2 Indicare tutti quegli ingredienti o coadiuvanti che possano provocare allergie, in armonia alla normativa vigente di adozione del Regolamento (UE) n.1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e della direttiva 2011/91/UE;

8.2.3 Garantire il rifornimento costante dei prodotti nei distributori automatici e l'offerta di prodotti nei punti fissi di ristoro e negli spazi "catering";

8.2.4 Mantenere i distributori, il punto fisso di ristoro e/o lo spazio "catering", in perfetto stato igienico, provvedendo al regolare processo di sanificazione;

8.2.5 Fornire i contenitori e le buste per la raccolta indifferenziata e differenziata dei rifiuti, con carico del relativo smaltimento, secondo le norme vigenti nel Comune in cui ricade l'edificio interessato;

8.2.6 Effettuare, a propria cura e spese, i lavori per l'installazione dei distributori e/o del punto fisso di ristoro, nei tempi e con le modalità stabilite nel disciplinare di cui all'art.7 o concordate e

CITTÀ METROPOLITANA DI MESSINA

preventivamente autorizzate dalla Direzione tecnica.

8.2.7 Versare all'Ente il corrispettivo che verrà aggiudicato per l'utilizzo degli spazi e/o dei locali secondo l'art.11, con scadenza trimestrale anticipata. Il pagamento deve avvenire a mezzo versamento sul c/c bancario riportante IBAN: IT2820200816511000101317790, presso Banca UNICREDIT S.p.A. sede di Messina, intestato a: CITTA' METROPOLITANA DI MESSINA servizio di tesoreria, con indicazione della causale di versamento ed il periodo al quale si riferisce il pagamento.

8.2.8 Corrispondere, alla sottoscrizione del contratto una garanzia definitiva nella misura del 10% dell'importo contrattuale, ai sensi dell'art. 103 del Codice;

8.2.9 Costituire una polizza assicurativa, per la durata della concessione, per la copertura dei danni subiti dall'Ente a causa del danneggiamento o della distruzione totale o parziale di impianti ed opere anche preesistenti ed a garanzia degli adempimenti previsti nell'atto di concessione, nella seguente misura:

- €. 50.000,00 nel caso di concessione di punto di ristoro (Bar o chiosco);
- €.20.000,00 nel caso di installazione di distributori automatici di alimenti e bevande e/o catering;
- della responsabilità civile verso terzi con un massimale non inferiore a € 2.500.000,00;

8.2.10 Rispettare tutte le norme vigenti in materia d'igiene e sicurezza; in materia contributiva, previdenziale e tributaria; in materia di sicurezza sul lavoro e quanto sia normativamente riconducibile alla gestione dei distributori automatici e/o dei punti fissi di ristoro e/o del catering;

8.2.11 Non cedere, totalmente o parzialmente, il servizio ad altro soggetto.

8.2.12 Provvedere, entro 10 giorni dal termine del contratto o dalla risoluzione dello stesso - a propria cura e spese - allo smontaggio, alla rimozione di tutte le attrezzature e alla riduzione in ripristino degli spazi e dei locali adibiti a punto di ristoro, nello stato di fatto antecedente l'installazione e/o occupazione degli spazi concessi per l'attività richiesta. La Direzione Tecnica eserciterà i necessari controlli per il regolare svolgimento dell'attività di cui sopra.

Art. 9 _ Controlli

9.1 La Direzione Tecnica dell'Ente, autonomamente o a richiesta della Scuola, effettua controlli periodici, senza necessità di preavviso alla Ditta, per valutare il corretto uso dei locali e degli spazi e il regolare svolgimento del servizio di ristorazione.

9.2 Nel caso in cui siano rilevate inadempienze, sarà cura della Direzione Tecnica dell'Ente fornire all'aggiudicatario del servizio, direttamente o tramite la Dirigenza scolastica, le indicazioni per la risoluzione del problema e controllarne l'adempimento nei termini prescritti;

9.3 Se le inadempienze non dovessero essere risolte la Direzione Tecnica, per gli edifici adibiti a servizi dell'Ente, dovrà provvedere alla motivata risoluzione del contratto, mentre per gli edifici scolastici provvederà ad informare direttamente i Dirigenti Scolastici per i successivi adempimenti di competenza;

9.4 Il contratto potrà essere risolto anche in caso di violazione di norme in materia di igiene e sicurezza alimentare, contestate dagli organismi competenti, o per morosità nei pagamenti protrattasi per oltre due scadenze.

Art. 10 _ Adattamenti e migliorie

Fermo restando che qualsiasi lavoro deve essere preventivamente autorizzato dalla Direzione Tecnica, nel caso in cui l'aggiudicatario esegua adattamenti e/o migliorie di qualsiasi natura negli spazi e/o nei locali

CITTÀ METROPOLITANA DI MESSINA

concessi, non avrà diritto ad alcun rimborso e/o indennizzo e le opere saranno acquisite al patrimonio dell'Ente.

Art. 11 _ Corrispettivi

11.1 Il corrispettivo per l'uso degli spazi necessari per l'espletamento dei servizi previsti nel presente regolamento, posto a base dell'offerta economica, viene calcolato dalla Direzione Tecnica come sommatoria dei seguenti indici:

- a. Euro 40,50 (Euro quaranta/50) per ogni metro quadrato di superficie occupata;
- b. Euro 3,50 (Euro tre/50) per ogni dipendente in servizio negli edifici adibiti a servizi dell'Ente o per le Scuole in base all'ultimo dato ufficiale sulla popolazione scolastica e sul personale docente e non docente.

11.2 Distributori automatici e catering: Il corrispettivo d'uso degli spazi utilizzati per i distributori automatici di qualsiasi tipologia e/o servizi di catering, comprende le spese stabilite forfettariamente per i consumi elettrici;

11.3 Punti fissi di ristoro: Il corrispettivo per l'utilizzazione degli spazi non comprende il costo dei consumi elettrici, idrici e del gas, che restano a carico dell'aggiudicatario, il quale dovrà installare obbligatoriamente a propria cura e spese i relativi misuratori a dimostrazione degli effettivi consumi. Il costo totale dei consumi sarà calcolato applicando le stesse tariffe indicate nelle relative bollette dai rispettivi gestori, con l'aumento del 10% a titolo di rimborso spese sostenute dall'Ente per la manutenzione generale degli impianti e l'attività del personale di controllo.

11.4 L'intestatario delle bollette, Scuola o Ente, controllerà semestralmente i consumi di energia elettrica, acqua e gas, e ne richiederà il pagamento all'aggiudicatario nei modi e termini prestabiliti.

Art. 12 _ Offerta economica - qualitativa del partecipante alla gara

12.1 **Offerta economica:** alle offerte pervenute, in aumento rispetto al corrispettivo base stabilito secondo il precedente articolo 11.1, viene assegnato il punteggio di uno all'offerta minore e dieci a quella maggiore. Alle offerte intermedie verrà attribuito il punteggio calcolato per interpolazione lineare tra gli estremi, arrotondato alla seconda cifra decimale;

12.2 **Offerta qualitativa e/o alimentare:** le offerte, che non presentino almeno due (2) dei requisiti di cui all'art. 4 dell'offerta alimentare, verranno escluse dalla gara a prescindere dall'offerta economica. A ciascuno dei predetti requisiti offerti verrà assegnato il punteggio di 1 (uno) fino ad un massimo di punti 7 (sette).

Il Dirigente, competente per le rispettive destinazioni degli edifici, aggiudicherà la gara alla Ditta che avrà presentato la migliore offerta, data dalla sommatoria del punteggio assegnato all'offerta economica e a quella alimentare. A parità di migliore offerta sarà preferita la Ditta che avrà ottenuto un maggior punteggio nell'offerta alimentare. In caso di ulteriore pareggio si procederà a sorteggio.

Art. 13 _ Borsa di studio

L'aggiudicatario di attività mediante distributori automatici è tenuto a costituire una borsa di studio per anno scolastico di Euro 300,00, mentre l'aggiudicatario di punto fisso di ristoro o catering costituirà 3 borse di studio del precedente importo, a favore della Scuola che ne disporrà l'assegnazione all'alunno ritenuto più meritevole, ad insindacabile giudizio del competente organo scolastico.

CITTÀ METROPOLITANA DI MESSINA

Art.14 _ Sanzioni

In caso di ritardato pagamento dei corrispettivi, verranno applicati gli interessi di mora. Il ritardo oltre due scadenze comporterà la risoluzione del contratto.

Art.15 _ Trattamento dei dati personali

Tutti i dati forniti all'Ente saranno trattati nel rispetto del D. Lgs. 196/2003 e dei relativi obblighi di riservatezza.

Art.16 _ Disposizioni transitorie e finali

16.1 Nelle more della compiuta applicazione del presente regolamento, al fine di evitare interruzione del servizio che creerebbe un notevole disagio agli studenti e, comunque, non oltre il 31 dicembre 2019, le attività in essere potranno proseguire alle stesse condizioni previste all'epoca della precedente concessione.

16.2 Il presente regolamento modifica ed integra il precedente Regolamento, approvato con Deliberazione n. 49 del 12/06/201/, da parte del Commissario Straordinario con i poteri del Consiglio Metropolitan.

