



PROVINCIA DI TREVISO

**REGOLAMENTO
DISCIPLINANTE IL SERVIZIO DI
DISTRIBUTORI AUTOMATICI - RISTORO
- BAR - MENSA PRESSO GLI ISTITUTI
SCOLASTICI STATALI DI COMPETENZA
DELLA PROVINCIA DI TREVISO**

Approvato con deliberazione del Consiglio Provinciale n. 21/100068 del 28 novembre 2017; in vigore dal 30 dicembre 2017.

INDICE

Principi generali	pag.	1
Art. 1 - Oggetto	“	2
Art. 2 - Individuazione dei locali/spazi	“	2
Art. 3 - Caratteristiche delle apparecchiature, delle modalità di gestione e di erogazione dei prodotti	“	2
Art. 4 - Individuazione del gestore dei servizi	“	4
Art. 5 - Stipula del contratto	“	4
Art. 6 - Tariffe e modalità di pagamento	“	5
Art. 7 - Utenze e altri oneri per la gestione esclusivamente dei servizi di RISTORO-BAR-MENSA (Ristoro inteso come locale adibito esclusivamente a tale servizio con all'interno distributori di bevande e alimenti e/o microonde ecc.)	“	5
Art. 8 - Polizze assicurative	“	6
Art. 9 - Autorizzazioni per l'esercizio dell'attività	“	6
Art. 10 - Lavori di manutenzione	“	6
Art. 11 - Durata del contratto	“	7
Art. 12 - Vigilanza e controlli	“	7
Art. 13 - Inadempimento e rilascio coattivo	“	7
Art. 14 - Entrata in vigore	“	7
Allegato A - Tariffe	“	8

PRINCIPI GENERALI

La Provincia di Treviso,

per effetto della L. 23/96 “Norme per l’edilizia scolastica.....” all’art. 3.- Competenze degli enti locali -1. In attuazione dell’articolo 14, comma 1, lettera i), della legge 8 giugno 1990, n. 142, gli stessi “*provvedono alla realizzazione, alla fornitura e alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli edifici:*

...

b) le province, per quelli da destinare a sede di istituti e scuole di istruzione secondaria superiore, compresi i licei artistici e gli istituti d’arte, di conservatori di musica, di accademie, di istituti superiori per le industrie artistiche, nonché di convitti e di istituzioni educative statali ...”

intende favorire, da un lato, un servizio di ristoro di qualità ed economico per tutti gli utenti della scuola (studenti, docenti e personale amministrativo) e dall’altro, rendere trasparente l’impegno economico dell’Amministrazione per le utenze e i consumi connessi a tale tipo di attività.

A tal fine promuove le iniziative opportune affinché gli Istituti Scolastici provinciali di propria competenza possano recepire tali indirizzi e principi nelle procedure di scelta per l’assegnazione del servizio di ristoro.

L’erogazione di un servizio di ristoro di qualità ed economico deve intendersi come erogazione di un servizio che tenga in considerazione il rispetto dell’ambiente e che risulti in linea con quanto riportato nella Legge regionale 22 gennaio 2010, n. 6 (BUR n. 8/2010) in materia di commercio equo e solidale [vedi www.regione.veneto.it/web/relazioni-internazionali/equo-e-solidale]. Nell’affidamento del servizio si dovranno tenere presenti i seguenti principi:

1. efficienza energetica delle apparecchiature
2. riduzione degli imballaggi
3. filiera corta (“km zero”) dei prodotti
4. certificazioni ambientali dell’azienda
5. promozione del “Commercio Equo e Solidale”
6. utilizzo di prodotti con certificazione Biologica
7. promozione della salute, intesa a sua volta come:
 - 7.1. promozione della dieta mediterranea
 - 7.2. divieto di somministrazione di bevande alcoliche ai minori
 - 7.3. prevedere prodotti destinati a persone con particolari allergie (celiachia ecc.)

Art. 1

Oggetto

Il presente testo fornisce le disposizioni per la concessione in uso temporaneo a terzi di spazi destinati al servizio ristoro-bar-mensa e definisce le modalità per l'autorizzazione all'installazione di distributori automatici presso gli Istituti scolastici di proprietà della Provincia di Treviso o comunque in godimento alla medesima.

Per servizio di ristoro-bar-mensa, si intende un servizio destinato all'utenza scolastica e al personale scolastico e parascolastico dell'istituto. Le autorità scolastiche, nell'ambito della propria autonomia, potranno autorizzare preventivamente l'estensione di tale servizio anche a terzi.

L'obiettivo del Regolamento è quello di proporre un'organizzazione omogenea ed efficiente dei servizi di ristoro-bar-mensa e distributori automatici presso gli edifici scolastici di competenza della Provincia di Treviso.

Art. 2

Individuazione dei locali/spazi

La Provincia di Treviso, Settore Edilizia, Patrimonio e Stazione Unica Appaltante, è competente a individuare, in collaborazione con le autorità scolastiche, i locali e gli spazi destinati ai servizi in oggetto. I locali concessi per la fornitura del servizio ristoro-bar-mensa scolastico non dovranno avere altra destinazione che quella indicata per l'erogazione del servizio stesso. E' pertanto vietata qualsiasi mutazione di destinazione senza la previa autorizzazione del competente Settore.

Nel caso in cui non esistessero spazi edilizi già adibiti e fruibili ad uso bar-ristoro-mensa e la Provincia non fosse nella disponibilità di realizzare opere edilizie atte ad attuare gli spazi funzionali necessari, è concesso al gestore, previo parere vincolante della Provincia, individuato dal Dirigente Scolastico, effettuare interventi di ristrutturazione nonché l'allestimento e/o l'installazione di opere/impianti fissi a proprie spese che rimarranno di proprietà della Provincia, inclusi gli aspetti tecnici, amministrativi e autorizzatori.

Il Dirigente scolastico, prima dell'avvio delle procedure di selezione del contraente, sottopone alla Provincia di Treviso adeguata documentazione tecnica relativa ai lavori che intende affidare, ai fini dell'acquisizione dell'autorizzazione preventiva.

I distributori automatici di bevande e alimenti potranno essere installati anche in spazi comuni, opportunamente individuati dagli Istituti Scolastici, previo benessere della Provincia.

Art. 3

Caratteristiche delle apparecchiature, delle modalità di gestione e di erogazione dei prodotti

Si premette che, nell'ambito della gestione dei servizi di DISTRIBUTORI AUTOMATICI, la Provincia si assume l'obbligo della mera fornitura dell'energia elettrica e dell'acqua necessarie per il funzionamento delle macchine distributrici, secondo le caratteristiche (tensione, pressione, ecc.) disponibili, fatto salvo quanto previsto all'articolo precedente.

Ciò premesso, con il presente Regolamento, si intende fornire un supporto affinché gli Istituti Scolastici improntino i contratti a criteri omogenei e, per quanto possibile, condivisi.

Si elenca pertanto nel seguito una serie di elementi che si ritiene opportuno tenere in considerazione nella formulazione dei capitolati e delle specifiche per l'eventuale affidamento del servizio con il metodo dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Tali elementi sono rivolti a garantire, per quanto possibile, che le apparecchiature utilizzate e le modalità di gestione ed erogazione dei prodotti siano coerenti con un servizio improntato a criteri di eco-sostenibilità (prevenzione nella produzione dei rifiuti, raccolta differenziata degli stessi, risparmio energetico).

Caratteristiche di distributori e attrezzature:

- essere provvisti di certificazione CE;
- essere di nuova fabbricazione e di ultima generazione;
- essere muniti di gettoniera che accetta qualsiasi tipo di moneta o in alternativa erogare il resto o possedere entrambe le soluzioni, nonché essere dotati di lettore per strumenti elettronici di pagamento (chiavi, schede...);
- essere di facile pulizia e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno, in modo 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, con gli ingredienti in ordine decrescente, l'eventuale presenza di additivi, il nome la ragione sociale del produttore o della Ditta confezionatrice e relativa sede dello stabilimento di produzione e confezionamento;
- mettere in evidenza la presenza di prodotti provenienti dal commercio equo e solidale e/o da agricoltura biologica;
- riportare una targhetta con il nominativo e la ragione sociale della Ditta affidataria e il suo recapito nonché il nominativo del referente a cui rivolgersi in caso di urgenza.

I distributori dovranno avere caratteristiche tecniche a norma con le vigenti disposizioni in materia di igiene, di sicurezza e antinfortunistica. Le apparecchiature dovranno:

- essere rispondenti alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti, delle macchine, di prevenzione incendi a norma del D.Lgs. 81/2008, D.Lgs. 3 agosto 2009, n 106 e s.m.i., del D.Lgs. 17/2010 (direttive macchine), nonché rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalle specifiche leggi;
- rispettare la norma CEI EN 60335-2-75 - Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita;
- rispettare le norme riguardanti materiali e oggetti destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari, ai sensi del Reg. CE 1935/2004 e del D.M. 21.03.1973 e successivi aggiornamenti, e lo stesso dicasi per le attrezzature usate per l'erogazione delle bevande calde (bicchieri, palette);
- essere alimentate direttamente con la tensione erogata attualmente in Italia;
- essere munite del marchio CE;
- essere munite di uno dei marchi di certificazione riconosciuti da tutti i paesi dell'UE, es.: IMQ;

- essere conformi alle norme relative alla compatibilità elettromagnetica;
- non sarà ammesso per nessuna apparecchiatura l'uso di gas combustibili;

Le caratteristiche qualificanti esposte al punto "Principi Generali" possono essere chiaramente evidenziate, nelle forme che ciascun Istituto riterrà più opportune (es. scritte a fianco dei prodotti, sui distributori o nei locali dedicati alla ristorazione, etc).

1. efficienza energetica delle apparecchiature;
2. riduzione degli imballaggi;
3. filiera corta ("km zero") dei prodotti;
4. certificazioni ambientali dell'azienda;
5. promozione del "Commercio Equo e Solidale";
6. utilizzo di prodotti con certificazione Biologica;
7. promozione della salute, intesa a sua volta come:
 - 7.1. promozione della dieta mediterranea;
 - 7.2. divieto di somministrazione di bevande alcoliche ai minori;
 - 7.3. prevedere prodotti destinati a persone con particolari allergie (celiachia ecc.).

Art. 4

Individuazione del gestore dei servizi

I Dirigenti Scolastici, che per legge gestiscono nell'ambito della propria autonomia le attività scolastiche e parascolastiche, sono titolati a individuare il gestore dei servizi di cui all'art. 1.

Tale scelta avverrà mediante l'esperimento di procedura pubblica in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente con l'invito alla gara di operatori economici in possesso dei requisiti previsti dalla legge regionale 21 settembre 2007, n. 29 e s.m.i. "Disciplina dell'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande", pubblicata nel Bollettino Ufficiale della Regione Veneto (B.U.R.V.) del 25 settembre 2007, n. 84 e modificata in modo rilevante dalla legge regionale 7 novembre 2013, n. 27.

Art. 5

Stipula del contratto

Ad aggiudicazione avvenuta il Dirigente Scolastico stipula il contratto di concessione per una durata di 3 anni (tre)¹ a favore dell'aggiudicatario del servizio, e provvede a inviarlo in copia alla Provincia di Treviso Settore Edilizia.

I contenuti minimi da prevedere nel contratto sono indicativamente:

oggetto: concessione d'uso onerosa dei locali e spazi individuati in apposita planimetria;

- rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza;
- rispetto dell'allegato A) alle presenti linee-guida;
- indicazione di un canone periodico offerto. Il canone viene introitato direttamente agli Istituti Scolastici che provvederanno successivamente a versare la quota di competenza alla Provincia di Treviso (l'accredito dovrà essere effettuato mediante girofondi sul conto di Tesoreria presso BANCA D'ITALIA: 60222 - intestato a

¹ Il termine di 3 anni è da ritenersi indicativo, nel rispetto dell'autonomia dell'istituto tale termine può essere ampliato sino a 5 anni.

PROVINCIA di TREVISO - causale “Indennità d’uso servizio distributori automatici ristoro - bar - mensa” presso Istituti Statali di competenza provinciale);

- il numero di “spirali” o “selezioni” che la concessionaria riserverà ai prodotti qualificati;
- obbligo (entro 45 gg dall’aggiudicazione della gara), per ristoro-mensa-bar di provvedere alla voltura delle utenze autonome al gestore del servizio, dove non siano presenti i sopra citati contatori e/o apparecchi di misurazione il gestore dovrà procedere, a proprie spese, ad effettuare nuovi allacciamenti intestati a proprio nome per la fornitura di energia elettrica e acqua, o qualora fosse tecnicamente impossibile, provvedere all’installazione di misuratori di energia, necessari a rendere completamente indipendente lo stesso ristoro-bar-mensa;
- previsione di un listino prezzi agevolato per la somministrazione di generi alimentari e bevande a favore dell’utenza scolastica;
- orario del servizio ristoro-bar-mensa;
- durata del contratto;
- inventario delle attrezzature e del mobilio;
- penali;
- polizze assicurative.

Art. 6

Tariffe e modalità di pagamento

Indennità d'uso:

1. L’indennità d’uso è annua ed è determinata dal Consiglio Provinciale come da allegato A).
2. Tale indennità verrà automaticamente aggiornata ogni due anni sulla base del 100% della variazione accertata dall'ISTAT nel mese di agosto dei prezzi al consumo per operai e impiegati.
3. L’indennità d’uso è differenziata a seconda che si tratti di:
 - a) ristoro-bar- mensa;
 - b) distributori automatici di alimenti e bevande, anche refrigerate o riscaldate, distributori di frutta fresca;
 - c) vendita mediante negozio mobile.
4. Non darà diritto ad alcun risarcimento la revoca della concessione in uso dovuta ad inadempienze del concessionario.

Art. 7

Utenze e altri oneri per la gestione esclusivamente dei servizi di RISTORO-BAR-MENSA (Ristoro inteso come locale adibito esclusivamente a tale servizio con all’interno distributori di bevande e alimenti e/o microonde ecc.)

I servizi di Bar, Mensa, e Ristoro (quest’ultimo inteso come locale adibito esclusivamente a tale servizio con all’interno distributori di bevande e alimenti e/o microonde etc.) dovranno essere muniti di alimentazione elettrica e idrica autonoma o in alternativa di dispositivi, di tipo approvato dalla Provincia, che consentano la misurazione di consumi idrici ed elettrici.

Nel caso di distributori automatici singoli, i consumi idrici ed elettrici sono ricompresi nella tariffa prevista nell'allegato A).

Art. 8

Polizze assicurative

A tutela del patrimonio immobiliare della Provincia di Treviso, il contraente dovrà stipulare per tutta la durata del contratto idonea polizza di assicurazione a garanzia di eventuali danni al fabbricato di proprietà della Provincia e al "contenuto" (vale a dire danni alle cose, merci, etc., contenute all'interno degli spazi concessi siano esse di proprietà della Provincia di Treviso che dell'Istituto scolastico o di terzi), nonché per la RC nei confronti di terzi riconducibili all'attività svolta nonché all'utilizzo e/o perimento totale e/o parziale dell'immobile locato. Il gestore dovrà stipulare, inoltre, idonea polizza assicurativa a garanzia del puntuale adempimento di tutti gli obblighi contrattuali.

Art. 9

Autorizzazioni per l'esercizio dell'attività

L'esercente/conducente si impegna al rispetto di tutte le prescrizioni di legge sia per l'aspetto igienico sanitario che normativo-contrattuale sia per quanto prescritto in relazione all'attività esercitata (controlli periodici, autorizzazioni, licenza, contratti, certificati di idoneità sanitaria, normativa sul personale). Al Dirigente Scolastico è demandato l'obbligo di sottoporre a controllo e vigilanza sanitaria le derrate alimentari e i metodi della loro preparazione.

L'esercente/conducente è il solo responsabile del funzionamento del servizio e risponde in linea penale e civile per ogni nocimento eventuale che potesse derivare agli utenti in caso di somministrazione di cibi malamente confezionati o che risultassero avariati.

Copia di tutte le autorizzazioni con relativa documentazione saranno richieste, controllate e conservate a cura dell'Istituto scolastico.

Art. 10

Lavori di manutenzione

Le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti e delle apparecchiature impiegate sono a totale carico dell'affidatario del servizio di ristoro-bar-mensa e di distributori automatici. Per quanto riguarda i soli servizi di ristoro-bar-mensa, servizi nei quali è previsto l'utilizzo di locali specificamente dedicati, sono a carico dei gestori dei servizi stessi le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali limitatamente, per quanto riguarda queste ultime, alla parte connessa con l'esercizio dell'attività.

La manutenzione succitata dovrà essere preventivamente autorizzata dalla Provincia a seguito presentazione di un progetto/perizia tecnica, seppur semplificato.

E' concesso al gestore, individuato dal Dirigente Scolastico, effettuare migliorie all'interno degli spazi individuati, concordante le stesse con il Dirigente Scolastico e fatta salva la preventiva autorizzazione della Provincia.

Le spese sostenute per le migliorie, previo accordo con il Dirigente Scolastico, potranno essere decurtate dal canone dovuto all'Istituto. Resta inteso che quanto realizzato rimarrà di proprietà della Provincia.

Art. 11

Durata del contratto

La durata della concessione è fissata in massimo cinque anni.

Art. 12

Vigilanza e controlli

La Provincia si riserva, in ogni momento, il controllo circa il corretto uso degli spazi concessi con facoltà di interdizione dei locali, laddove si verificano condizioni che mettono a rischio la salute della popolazione scolastica o il mancato rispetto delle presenti linee-guida.

Art. 13

Inadempimento e rilascio coattivo

1. I contratti di affidamento del servizio di ristoro devono prevedere esplicitamente che il mancato pagamento dell'indennità d'uso, trascorsi 60 giorni dalla scadenza prevista, comportano l'automatica risoluzione per inadempimento del rapporto contrattuale.
2. Nel caso di risoluzione del rapporto concessorio, i locali dovranno essere lasciati liberi e sgomberi ai sensi dell'art. 823 c. 2 del codice civile. In mancanza la Provincia procederà d'ufficio.

Art. 14

Entrata in vigore

Il presente Regolamento:

1. entrerà in vigore decorsi quindici giorni dalla sua pubblicazione all'Albo provinciale;
2. si applica ai nuovi contratti, mentre quelli in corso possono essere portati a scadenza in quanto costituiscono concessioni sorte a seguito di procedura di gara indetta precedentemente dagli Istituti scolastici.

ALLEGATO A - tariffe

Tipologia	Contatore autonomo per energia elettrica e acqua	Consumi Caratteristiche Tecniche come da regolamento	Numero Studenti per Edificio	Quantità per edificio	Mq. Occupati	Indennità d'uso annua
*Bar	si			1		“€ 0,4 al mq <i>al giorno</i> per 365 gg/anno”
*Area Ristoro con Microonde, Distributori automatici etc. *Mensa	si			1 1		“€ 0,4 al mq <i>al giorno</i> per 365 gg/anno”
*Distributore caffè, thè ecc.	no		da 0 a 200 da 201 a 500 da 501 a 700 da 701 a 1000 da 1001 a 1200 da 1201 a 1400 da 1401 a 1500	2 3 4 6 7 10 12		Energia-acqua-spazi € 400,00 € 600,00 € 800,00 € 1.200,00 € 1.400,00 € 2.000,00 € 2.400,00
*Frigo, bevande, snack, panini ecc..	no		da 0 a 200 da 201 a 500 da 501 a 700 da 701 a 1000 da 1001 a 1200 da 1201 a 1400 da 1401 a 1500	2 3 4 6 7 10 12		Energia-acqua-spazi € 500,00 € 750,00 € 1.000,00 € 1.500,00 € 1.750,00 € 2.500,00 € 3.000,00