



SCUOLA SECONDARIA STATALE DI 1° GRADO
"G. PAVONCELLI"

Piazza della Repubblica s.n. - 71042 CERIGNOLA (FG)

Tel./fax. : 0885/426800

C.F. 81004190716 - C.M. FGMM04100B

fgmm04100b@pec.istruzione.it

web-site : www.scuolamediapavoncellicerignola.it e-mail: fgmm04100b@istruzione.it



Prot. n. 651/C14-f

Cerignola, 25/02/2017

OGGETTO: Bando di Gara mediante procedura negoziata tipo cottimo fiduciario secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (ai sensi dell'art.83 del D.lgs 163/2006 s.m.i) per l'affidamento del servizio di erogazione di bevande fredde, calde, snack e merende, all'interno della Sede della Scuola Secondaria di I grado "G. Pavoncelli" Piazza della Repubblica, s.n. -Cerignola - attraverso l'installazione di n. 1 (uno) distributore automatico, se eroga contestualmente bevande fredde e calde alimenti o 2 distributori, in caso di erogazioni separate .

II DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTA la Determinazione Dirigenziale prot. 2597 del 11/07/2016 del con cui il Dirigente Scolastico ha determinato di procedere all'indizione di un bando di gara per l'affidamento dei servizi di ristoro tramite distributori automatici, con l'obiettivo di offrire affidabilità, sicurezza e qualità del suddetto servizio alle migliori condizioni di mercato;

VISTA la delibera n.21 del Consiglio di Istituto del 29/06/2016;

VISTO il D.Lgvo n.163/2006;

CONSIDERATA l'opportunità di fornire ai docenti un servizio di ristoro

INDICE

una gara di appalto mediante procedura negoziata tipo cottimo fiduciario secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (ai sensi dell'art.83 del D.lgs 163/2006 s.m.i) per l'affidamento del servizio di erogazione di bevande fredde, calde, snack e merende, della Sede della scuola Secondaria di I grado "G. Pavoncelli" Piazza della Repubblica, s.n. -Cerignola- attraverso l'installazione di n. 1 (uno) distributore automatico, se eroga contestualmente bevande fredde e calde alimenti o 2 distributori, in caso di erogazioni separate

Art. 1. - Oggetto del contratto

La concessione ha per oggetto la fornitura del servizio di erogazione di bevande e generi di conforto, in particolare:

- caffè e bevande calde;
- bevande fredde, gasate, piatte, integratori e succhi di frutta in brik
- brioches e snack tradizionali;
- tramezzini e/o panini;
- yogurt

mediante l'installazione, manutenzione e rifornimento di distributori automatici presso la Sede della scuola secondaria di I grado "G. Pavoncelli" -Cerignola.

Il servizio di ristoro tramite distributori automatici, oggetto della gara, è rivolto ai seguenti utenti: docenti, personale A.T.A., esperti esterni, ospiti.

Il rapporto giuridico intercorrente tra la Ditta Aggiudicataria e l'Istituto Appaltante si configura come un rapporto di natura concessoria e non di locazione.

Il servizio di distributori automatici non può comportare né in sede di installazione né di manutenzione alcun tipo di oneri o di responsabilità per la Scuola.

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 nazionali o di ambito CEE o comunque DOP, IGT, IGP, produzioni biologiche garantite e certificate.

Il concessionario, si impegna a distribuire bevande ed alimenti di primaria produzione/marca (ove possibile di rilevanza nazionale), in conformità alla normativa di settore vigente ed a tutte le disposizioni contenute nel presente capitolato.

Detti prodotti dovranno essere confezionati in stabilimenti e laboratori provvisti di autorizzazione sanitaria e corrispondere per caratteristiche e requisiti alle rispettive denominazioni legali e merceologiche che le caratterizzano e con le quali vengono poste in vendita.

Dei prodotti oggetto di erogazione, su esplicita richiesta, dovrà essere consegnata all'Istituto certificazione scritta relativa a: composizione del tipo di prodotto; relativo peso per singolo pezzo; assenza di contaminazione con prodotti allergeni.

Sia il concessionario sia l'Istituto potranno richiedere l'integrazione o sostituzione della gamma di prodotti offerti e definiti in sede di gara decorso un anno dall'inizio del servizio.

La ditta aggiudicataria dovrà produrre, prima dell'inizio dell'esecuzione del contratto, una lista dei prodotti che intende immettere in distribuzione con indicazione della marca e relative schede tecniche ivi compresa le indicazioni previste dall'etichettatura ai sensi del D.Lgs 109/1992 e l'etichettatura nutrizionale. La lista dei prodotti con l'etichettatura nutrizionale deve essere esposta all'esterno del distributore per permettere la lettura, prima della scelta.

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

L'impresa si impegna a sostituire i prodotti confezionati almeno 3 (tre) giorni consecutivi di calendario prima della scadenza della cosiddetta "Shelf-life" di prodotto, ossia "termine minimo di conservazione del prodotto".

L'Azienda Sanitaria si riserva in ogni momento di procedere a controlli qualitativi e quantitativi dei prodotti erogati al fine di verificarne la rispondenza alle caratteristiche dichiarate in sede di offerta 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 e il pagamento di una penale pari al 100% del prezzo di ciascun prodotto contestato (importo minimo della penale € 500,00), nonché il risarcimento per eventuali ulteriori danni.

Art. 2- Tipologia alimenti e bevande

La ditta si impegna a fornire ed erogare tramite distributori automatici le sotto elencate consumazioni.

La ditta può inserire anche ulteriori tipologie di prodotti di seguito non indicate, salvo il rispetto di quanto indicato nei documenti di gara.

I prodotti particolareggiati dalla presenza di asterisco (*) sono da considerarsi di erogazione obbligatoria.

Bevande a base di Caffè o similari ed Altre Bevande Calde	Volume di acqua in Cl	Peso in gr
Espresso*	0,35/0,55	7,0/7,51
Macchiato*	acqua v. sopra, latte da 0,25 / 0,35	2,5/3,5
Cappuccino*	latte da 0,55/0,65	5,0/7,0
Cappuccino con cioccolata	Cioccolata (usa l'acqua del latte)	2,5/4,5
Latte*	0,85/0,95	8,0/9,0
Tè al limone*	0,95/1,05	11,0/13,0
Bevanda alla cioccolata*	0,85/0,95	22,0/26,0
Caffè d'orzo*	0,40/0,70	3,0/6,0
Macchiato all'orzo	Latte da 0,25/0,35	2,5/3,5
Cappuccino all'orzo	0,55/0,65	5,0/7,0
Caffè decaffeinato*	0,35/0,55	1,3/ 1,9
Caffè macchiato decaffeinato	Latte da 0,25/ 0,35	2,5/3,5
Cappuccino decaffeinato	0,55/0,65	5,0/7,0

Bevande Fredde, gasate, piatte, integratori e succhi di frutta in brik

Si richiede di fornire principalmente:

Acqua(*): acqua naturale e frizzante (contenuto minimo 0,50 litri)

Bevande fredde gasate, piatte non zuccherate (*)

Succhi e puree di frutta e verdura, non zuccherati, ad alta concentrazione di frutta, con antiossidanti (*)

Tè Verde

Yogurt da bere (*)

Generi di conforto e pasticceria

Si richiede di fornire principalmente:

Brioche e Snacks tradizionali, alimenti salutari, biologici ed equo solidali, prodotti da forno e Snacks in monoporzioni (Snacks salati, merende dolci)

Tramezzini (*), panini (*), focacce, sandwiches di marche di ottima qualità

Yogurt gusti vari (*)

Snacks salutari (tipo "vita snella") ricchi di fibre ed a basso contenuto di sale (*)

Snacks per celiaci (*)

Per tutti gli altri non sussiste nessun vincolo di erogazione, pertanto le ditte concessionarie potranno anche non erogare tali prodotti od erogare prodotti differenti. E' necessario comunque per quanto riguarda l'assortimento garantire sul totale prodotti offerti un minimo di 20% di prodotti salutari.

Si chiede comunque l'inserimento in assortimento, sostituendo una percentuale di alimenti ad alta densità energetica e poveri di micronutrienti, di alimenti sani ed ipocalorici (ex. snack a base di frutta e verdura, insalate pronte, yogurt magro).

Yogurt: utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta, ai cereali;

Bevande: acqua naturale e gassata, succhi di frutta e spremute 100% frutta;

Formaggio: utilizzare formaggi esenti polifosfati aggiunti, sali di fusione e conservanti, evitare l'uso di formaggi fusi, scegliere formaggi D.O.P.;

Prosciutto: va utilizzato prosciutto crudo oppure prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati, ottenuto dalla coscia, scegliere prodotti D.O.P. o I.G.P.;

Prodotti da forno senza sale o a basso contenuto di sale: pane non salato e prodotti da forno, con apporto calorico e di grassi totali in etichetta entrambi conformi ai seguenti parametri: kca1<150 per monoporzione, grassi totali<5g per monoporzione.

Preferire crackers non salati in superficie e con grassi aggiunti a base di olio di oliva extravergine o di olio di arachide, di mais o di girasole.

Merendine e dolci: con apporto calorico e di grassi totali in etichetta entrambi conformi ai seguenti parametri kca1<150 per monoporzione, grassi totali<5g per monoporzione.

Orientare la scelta su dolci semplici, quali ad es. le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), preferibilmente biologiche, pane con l'uvetta, con grassi aggiunti a base di olio di oliva extravergine o di olio di arachide, di mais o di girasole;

Frutta secca: senza sale aggiunto;

Grassi vegetali aggiunti: sono da preferire i prodotti che contengono negli ingredienti olio extravergine di oliva o di arachide, di mais o di girasole. Sono da evitare grassi idrogenati e parzialmente idrogenati, oli vegetali generici non specificati in etichetta, olio di cocco, olio di palma.

Art. 3 - Sedi e Orari di erogazione del servizio

Il servizio sarà erogato presso la Sede di Piazza della Repubblica, s.n. Cerignola

L'erogazione del servizio dovrà essere garantita per tutto l'anno, anche durante la sospensione delle attività didattiche.

Nei periodi di sospensione dell'attività didattica sarà possibile concordare tra le parti una riduzione totale o parziale del servizio.

Art. 4 - Durata del contratto

La durata del contratto sarà di due anni, dalla data di sottoscrizione del contratto salvo slittamenti dovuti a cause di forza maggiore e, alla scadenza, non sarà rinnovabile in modo automatico. L'Istituto non potrà avvalersi della facoltà di procedere al rinnovo del contratto né a proroga, in quanto ai sensi e per gli effetti dell'art.23, 1o comma, L.18.04.2005 n.62, si deve procedere alla stipula di nuovo contratto a seguito di espletamento di nuova gara.

Art. 5 - Rescissione del contratto

Sono assolutamente vietati la cessione, la sub-concessione e il sub-appalto del servizio. In caso di cessione, sub-concessione o sub-appalto del servizio, il contratto si intenderà automaticamente risolto e non verrà stipulato ulteriore contratto.

Gli effetti della violazione del presente articolo saranno totalmente a carico del gestore.

Art. 6- Inizio del Servizio in pendenza della stipulazione del contratto

In pendenza della stipulazione del contratto, l'Istituto ha la facoltà di ordinare l'inizio del servizio in tutto o anche in parte al gestore, che deve dare immediato corso allo stesso, attenendosi alle indicazioni fornite dal Dirigente Scolastico.

Art. 7 - Contributo ex lege 40/2007 a favore dell'Istituto

Al fine di aiutare l'Istituto a realizzare la più ampia offerta formativa possibile, il gestore ha facoltà di versare un contributo annuo (art. 3 comma a Legge 40/2007), che comunque verrà valutato in gara, che si ritiene significativo sulla base di € 500,00 -soggetto a offerte in rialzo- che sarà corrisposto entro il 30 novembre di ogni anno.

Il contributo è preso in valutazione dagli Uffici finanziari competenti ai fini di eventuali detrazioni (art. 3 comma a Legge n. 40/2007).

Art.8- Installazione e ubicazione dei distributori

La dislocazione fisica delle apparecchiature verrà indicata successivamente all'aggiudicazione della presente gara e comunque, nel corso del tempo, potrà essere modificata. L'Istituto metterà a disposizione in comodato d'uso con il vincolo specifico di destinazione i locali/spazi in cui il gestore dovrà installare i distributori.

Il gestore è tenuto all'attivazione a proprie spese delle utenze occorrenti, sia contrattuali sia tecniche (acqua, fogna, energia elettrica, ecc.), pagando l'energia consumata.

Il gestore è tenuto, altresì, a effettuare, a proprie spese, tutte le opere e gli adeguamenti eventualmente prescritti dall'ASL di riferimento.

Eventuali nuove installazioni saranno concordate tra le parti sulla base dei consumi e di altre variabili opportunamente valutate.

L'Istituto si riserva comunque la facoltà di richiedere lo spostamento, senza addebito di alcun onere, per ragioni legate a proprie necessità.

Il gestore non può rivendicare, in nessun caso danni derivanti dal mancato funzionamento dovuto a sospensioni dell'erogazione di energia elettrica o di acqua.

L'Istituto si riserva la facoltà, in relazione alle proprie effettive esigenze, di richiedere un aumento o una diminuzione del numero dei distributori entro il limite del 20% delle macchine già installate. La ditta concessionaria dovrà installare e gestire i nuovi distributori automatici, agli stessi prezzi, patti e condizioni del contratto vigente.

L'Istituto inoltre è sollevato da ogni responsabilità e richiesta di risarcimento danni in caso di atti vandalici o scasso arrecati ai distributori.

Alla scadenza del contratto il gestore si impegna a riconsegnare all'Istituto i locali/spazi rimuovendo le proprie apparecchiature.

Art. 9- Manutenzioni Ordinarie e Straordinarie

Il gestore deve garantire il regolare funzionamento dei distributori automatici tramite idonea manutenzione ed interventi di assistenza tecnica tempestivi.

E' a carico del gestore provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei distributori.

Il rifornimento dei distributori automatici e l'assistenza tecnica necessaria al loro funzionamento devono essere svolti dal gestore nel pieno rispetto delle disposizioni contenute negli artt. 33, 34 e 37 del D.P.R. 327 del 26.03.1980 (Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n.283 s. m. i. in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande).

Il gestore dovrà provvedere al ritiro giornaliero dei rifiuti derivanti dal servizio (bottiglie e bicchieri di plastica, confezioni snack, lattine, ecc.) anche mediante la fornitura ed il posizionamento di appositi raccoglitori, nonché allo smaltimento dei rifiuti derivanti dall'attività.

Art. 10- Caratteristiche tecniche dei distributori

La ditta concessionaria è tenuta ad assicurare l'erogazione dei prodotti mediante distributori automatici in perfetto stato, tale da garantire la piena funzionalità ed efficienza, continuativamente 24 ore su 24, per tutto il periodo previsto dalla concessione.

Le apparecchiature devono essere rispondenti alle prescrizioni antinfortunistiche ed alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti e prevenzione incendi a norma del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., e dovranno rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalla legge.

Il concessionario deve mettere a disposizione dell'Istituto, prima dell'inizio del servizio, le schede tecniche e le schede di sicurezza delle attrezzature che intende impiegare.

I distributori automatici installati dovranno avere caratteristiche tecniche idonee al servizio da svolgere ed essere conformi con le vigenti disposizioni in materia d'igiene.

Dovranno possedere la necessaria omologazione sanitaria. Il certificato di omologazione dovrà essere esibito dalla ditta concessionaria all'atto dell'installazione dei distributori.

La ditta aggiudicataria potrà fornire distributori automatici singoli o composti da pluralità di moduli in grado di soddisfare il fabbisogno richiesto, compatibilmente agli spazi effettivamente a disposizione.

E' a carico del concessionario l'onere di acquisire tutte le autorizzazioni necessarie allo svolgimento del servizio e delle attività inerenti e/o conseguenti, manlevando l'Istituto concedente da ogni e qualsiasi responsabilità nei confronti di terzi e delle Autorità.

Il concessionario si impegna ad osservare tutte le vigenti disposizioni di legge e le prescrizioni impartite dalle competenti autorità amministrative in tema di sanità e di sicurezza, di prevenzione degli infortuni, di salubrità degli ambienti di lavoro ed ogni altra norma applicabile al servizio ed alle attività connesse.

La concessione è soggetta alle norme sull'attività di somministrazione di alimenti e bevande effettuate con distributori automatici installati in luoghi aperti al pubblico.

La concessione è inoltre soggetta alle disposizioni sulla disciplina igienica della produzione e della vendita di sostanze alimentari e bevande ed alle norme fiscali vigenti in materia.

I distributori automatici installati devono corrispondere ai seguenti requisiti:

- essere nuovi o perfettamente ricondizionati;
- essere sollevati dal suolo in modo da permettere una corretta pulizia del pavimento sottostante ed adiacente;
- essere di facile pulizia e disinfezione, sia all'interno che all'esterno o tali da garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti;
- avere le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari, di materiale idoneo e resistente alle operazioni di pulizia e disinfezione;
- avere le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle bevande e dei dolci;
- essere conformi ai requisiti dettati dall'applicazione del metodo HACCP;
- avere la bocca esterna di erogazione non esposta ad insudiciamenti od altre contaminazioni;
- avere la bocca esterna ergonomica che consenta un facile prelievo del prodotto;
- avere possibilità di regolazione della presenza di zucchero nelle bevande calde;
- essere predisposti per l'accettazione di moneta metallica (da 0,05 centesimi a 2 €) e/o banconote;
- essere dotati di dispositivo per il resto e di segnalazione chiara per l'eventuale assenza di resto;
- prevedere il funzionamento a chiave scheda magnetica ricaricabile;
- prevedere la restituzione del corrispettivo pagato in caso di mancata erogazione del prodotto;
- segnalare chiaramente l'eventuale indisponibilità del prodotto;
- barra progressiva sul display con segnalazione acustica del termine dell'erogazione della bevanda;
- rispondenza dell'interfaccia utente alle attuali normative sui disabili;
- ridotti tempi di attesa per erogazione bevanda;
- riportare con targhetta indelebile o con altro mezzo idoneo, il nominativo e la ragione sociale della ditta concessionaria del servizio ed il suo recapito nonché il nome del referente a cui rivolgersi in caso di urgenza.

Dell'avvenuta installazione di ogni distributore automatico verrà data, dalla ditta, comunicazione scritta all'Autorità Sanitaria competente per Territorio cui spetta l'esercizio della vigilanza igienico-sanitaria ai sensi dell'art. 3, comma 1, punto 3 del Regolamento approvato con D.P.R. n. 327 del 26/03/1980 e s. m. i., e per il rilascio del nulla-osta all'installazione delle apparecchiature se richiesto dalla vigente normativa.

Di tali richieste e del nulla-osta, se previsto dalla normativa, copia dovrà essere inviata al Dirigente Scolastico, prima dell'attivazione del servizio, così pure il possesso della certificazione ISO inerente il servizio.

Art. 11- Chiavetta magnetica

L'utilizzo della chiavetta magnetica comporta l'applicazione, sulle consumazioni e sui diversi prodotti erogati, di un prezzo di favore (sconto minimo del 20% rispetto al prezzo pieno praticato per pagamenti in contanti).

Il concessionario si impegna a fornire a titolo gratuito una chiavetta magnetica per ogni dipendente che ne faccia richiesta. Sarà a titolo gratuito esclusivamente la prima chiavetta consegnata al dipendente.

Potranno essere distribuite ulteriori chiavette magnetiche a richiesta degli utenti o di dipendenti che abbiano smarrito la chiave gratuita, dietro pagamento di cauzione.

La ditta rilascerà al richiedente ricevuta di versamento della cauzione per la consegna della chiave (o utilizzerà metodologia idonea a distinguere le chiavette gratuite da quelle cauzionate). Tale cauzione verrà resa al momento della restituzione della chiave.

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. 12- Diritto di controllo

È facoltà dell'Istituto effettuare in qualsiasi momento e con le modalità che si riterranno opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla gestione alle prescrizioni contrattuali.

In caso di esito negativo di un'azione di controllo, il Dirigente Scolastico contesterà subito per iscritto il fatto al gestore. La Ditta si uniformerà alla prescrizione ricevuta entro 3 giorni dalla notifica.

Art. 13- Interruzione del Servizio

Previo congruo preavviso di tre mesi comunicato per iscritto al gestore, il cui termine può essere abbreviato in caso di indifferibile urgenza, l'Istituto si riserva di sospendere il servizio nel caso in cui venga accertata la necessità di procedere a interventi edili o impiantistici nello stabile o nei locali. In tale evenienza il canone dovuto dal gestore sarà ridotto in proporzione al periodo di interruzione. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti se comunicate tempestivamente alla controparte.

Art. 14- Oneri del Gestore

Il gestore deve mettere a disposizione proprio personale da destinare al servizio.

Il gestore deve dotare il personale di indumenti e mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai lavori svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità sia delle persone addette che dei terzi.

Il gestore deve consegnare a tutto il personale impiegato nell'esecuzione del servizio tesserini di riconoscimento contenenti l'indicazione delle generalità dell'impresa di appartenenza, nonché il nominativo e la foto del dipendente.

Art. 15- Obblighi del Gestore

Entro 30 giorni dalla data di inizio del servizio il gestore deve presentare all'Istituto il proprio piano di sicurezza ai fini delle verifiche dei dati e degli adempimenti previsti dal D.Lgs 81/2008 (stesura e predisposizione del DUVRI).

Il gestore dovrà provvedere all'individuazione di idonee misure di prevenzione e protezione ed all'opportuna istruzione ed addestramento del personale tutto adibito al servizio.

Il gestore si obbliga a provvedere, a cura e a carico proprio e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti, secondo i più moderni accorgimenti della tecnica, per garantire, in ossequio al D.Lgs 81/2008, la completa sicurezza durante l'esecuzione del servizio e l'incolumità delle persone addette ai servizi stessi e per evitare incidenti e/o danni di qualsiasi natura, a persone o cose, assumendo a proprio carico tutte le opere provvisorie ed esonerando di conseguenza l'Istituto da ogni e qualsiasi responsabilità.

Art. 16- Responsabilità per danni

Il gestore è direttamente responsabile di tutti i danni fisici, biologici e morali derivanti da cause ad esso imputabili di qualunque natura e che risultino arrecati durante la distribuzione di prodotti serviti in proprio o da personale alle proprie dipendenze.

La responsabilità si estende a danni a beni mobili od immobili dell'Istituto o anche di terzi, in dipendenza di omissioni o negligenze nell'esecuzione del servizio.

Il gestore ha l'obbligo di stipulare una polizza assicurativa relativa alla copertura dei seguenti rischi: danni di esecuzione con un massimale almeno pari all'importo contrattuale a copertura dei danni ad opere ed impianti limitrofi; (RCT) responsabilità civile verso terzi con un massimale pari ad almeno € 1.000.000,00.

Le garanzie di indennizzo dovranno riguardare anche i casi di intossicazione di cibi e bevande e comprendere eventi connessi a malori, vertigini, stati di incoscienza, che comportino invalidità o morte del fruitore del servizio.

Copia della polizza dovrà essere consegnata all'Istituto (art.50 D.L. 44/2001).

L'Istituto Scolastico non risponde di danni che siano arrecati da terzi ai distributori e di eventuali sottrazioni di danaro sito all'interno dei distributori. A tal fine, al termine della giornata il gestore deve ritirare il denaro depositato all'interno dei distributori.

Art. 17 - Personale

- a) Il gestore deve osservare nei riguardi dei propri dipendenti, nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, tutte le leggi, i regolamenti e le disposizioni normative in materia di rapporto di lavoro, di previdenza ed assistenza sociale.
- b) Deve, altresì, applicare nei confronti dei propri dipendenti, nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i lavoratori del settore, nonché un trattamento economico complessivamente non inferiore a quello risultante dagli accordi integrativi locali in quanto applicabili.
- c) Il gestore deve osservare le disposizioni in materia di igiene del lavoro e di prevenzione degli infortuni sul lavoro nonché le disposizioni in materia di assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro.

Art. 18- Modalità di partecipazione e presentazione della Offerta

Non saranno ammesse offerte condizionate o per terzi da nominare. La presentazione delle offerte, per i partecipanti, implica l'accettazione incondizionata di tutte le clausole, norme e condizioni contenute nel presente bando di gara, il quale dovrà essere restituito controfirmato su ogni pagina in segno di conferma e accettazione. Saranno, altresì, approvate le condizioni previste dal disposto di cui all'art. 1341 del C.C. e l'accettazione incondizionata e senza riserve delle clausole di cui all'art. 1341 del C.C. si intende soddisfatta mediante controfirma apposta su ogni pagina bando di gara.

Non sono apponibili intese a qualsiasi titolo e con chiunque verbalmente intercorse.

Le ditte interessate - che potranno eseguire un sopralluogo raccordandosi con il Dirigente scolastico dell'Istituto dott. Vito PANEBIANCO - dovranno far pervenire l'offerta per raccomandata o posta celere o recapitata a mano.

L'offerta dovrà essere contenuta, a pena di esclusione dalla gara, in un plico sigillato, recante, sui lembi di chiusura, il timbro del concorrente e la firma del legale rappresentante e recante, altresì, gli estremi del mittente (denominazione o ragione sociale del concorrente) e la dicitura "Offerta per l'installazione e gestione dei distributori automatici" e dovrà pervenire entro e non oltre le ore 12,00 del 20 marzo 2017 all'Ufficio del protocollo della Scuola Secondaria di I Grado "G. Pavoncelli"-Piazza della Repubblica, s.n. -Cerignola

L'invio del plico contenente l'offerta è a totale ed esclusivo rischio del mittente. Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine perentorio di scadenza, non fa fede il timbro postale.

Non saranno considerati e quindi aperti i plichi che non rechino all'esterno l'indicazione dell'oggetto dell'appalto e la denominazione dell'impresa concorrente.

La scuola è esonerata da ogni responsabilità per eventuale ritardo o errore di recapito.

L'offerta presentata non può essere ritirata, modificata o sostituita con altra.

Il plico dovrà includere tre buste come di seguito specificato:

BUSTA N.1 "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA"

La prima busta chiusa e controfirmata sui lembi di chiusura, recante la dicitura "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" dovrà contenere la domanda di partecipazione alla gara con sottoscrizione firmata dal titolare o dal legale rappresentante della ditta che attesti, sotto la propria responsabilità, in ordine a questi punti:

- la sede, la ragione sociale, l'attività della ditta;
- di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di amministrazione controllata o di concordato preventivo e che non è in corso un procedimento per una di tali situazioni;
- di non aver riportato condanne, con sentenze passate in giudicato, per qualsiasi reato che incida sulla propria moralità professionale o per delitti finanziari;
- di non aver commesso nell'esercizio della propria attività professionale un errore grave, accertato con qualsiasi mezzo di prova addotto dall'amministrazione aggiudicatrice;
- l'iscrizione C.C.I.A.A. per lo svolgimento dell'attività riguardante il servizio richiesto nella gara;

- che la ditta che rappresenta adempie agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art.3 della L.136 del 13.8.2010 e che, a tal fine, ha acceso (uno o *più*) conto/i corrente/i dedicato/i, anche in via non esclusiva, alle commesse della pubblica amministrazione ai sensi dell'art.3 della L.136/2010, e ne comunica gli estremi identificativi
- di aver esaminato le condizioni contenute nella lettera di invito e di accettarle incondizionatamente ed integralmente senza riserva alcuna (allegando fotocopia carta d'identità del legale rappresentante);
- che i prodotti offerti dovranno essere forniti in conformità alla vigente normativa in materia;
- di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori ed al pagamento di imposte e tasse secondo la legislazione vigente;
- di essere a conoscenza di quanto disposto dal D. Lgs. 81/2008 in materia di protezione antinfortunistica e di sicurezza ed essere in regola con le norme ivi richiamate;
- di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 10 della legge 675/96, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la dichiarazione viene resa;
- di essere informato di dover stipulare una polizza assicurativa con compagnia di rilevanza nazionale, per un massimale non inferiore a € 1.000.000,00 per i danni che dovessero derivare all'Istituto e/o a terzi, cose o persone, in relazione all'espletamento dell'attività di cui alla convenzione;
- dichiarazione di eventuale avvenuto sopralluogo;
- Impegno a rimuovere, a proprie spese, al termine del contratto i macchinari installati entro e non oltre 10 giorni dalla scadenza del contratto, previo accordi con la Dirigenza dell'Istituto, per non pregiudicare il funzionamento e/o il successivo subentro per altra aggiudicazione del servizio. Qualsiasi danno riscontrato ai distributori, ivi compreso il furto, in tale periodo (10 gg) o successivo sarà ad esclusivo carico del gestore.

Tutta la documentazione dovrà essere presentata dalla ditta aggiudicataria in originale prima della sottoscrizione della relativa convenzione pena la mancata aggiudicazione del contratto.

BUSTA N. 2 "OFFERTA TECNICA"

La seconda busta chiusa e controfirmata sui lembi di chiusura, recante la dicitura "OFFERTA TECNICA" dovrà contenere quanto richiesto negli allegati alla presente lettera di invito, sottoscritti e

firmati dal titolare o dal legale rappresentante della ditta e precisamente:

- l'offerta tecnica compilata sul "Modello A" (qualità tecnica del servizio);

E' nulla l'offerta priva di sottoscrizione o recante correzioni e/o cancellazioni. L'offerta e la documentazione presentata a corredo rimarranno in possesso dell'Amministrazione.

Al momento dell'aggiudicazione dovrà essere presentata la seguente documentazione:

1. Scheda tecnica delle apparecchiature da installare;
2. Possesso del Manuale di Corretta Prassi Igienica dei prodotti alimentari (secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP) o di autocontrollo alimentare;
3. Dichiarazione di responsabilità in merito ai prodotti immessi alla distribuzione che dovranno essere conformi alle norme igienico-sanitarie, non deteriorati, non scaduti;
4. Dichiarazione di aver espletato tutti gli obblighi derivanti dalle norme di sicurezza e salute sul luogo di lavoro espressi nel D.Lgs. 81/2008 art. 26 e successivi aggiornamenti;
5. DURC aggiornato;
6. Certificazione UNI EN ISO 9001/2008.

BUSTA N. 3 "OFFERTA ECONOMICA"

La terza busta - chiusa e controfirmata sui lembi di chiusura, recante la dicitura "OFFERTA ECONOMICA" - "OFFERTA CONTRIBUTO ECONOMICO A FAVORE DELL'ISTITUTO" dovrà contenere quanto richiesto negli allegati al presente bando, sottoscritti e firmati dal titolare o dal legale rappresentante della ditta e precisamente:

- l'offerta economica compilata sul "Modello B" (prodotti richiesti, prezzi, marca e grammatura)
- l'offerta contributo economico compilata nel "Modello C" (contributo economico volontario in cifra fissa da riconoscere annualmente);

E' nulla l'offerta priva di sottoscrizione o recante correzioni e/o cancellazioni. L'offerta e la documentazione presentata a corredo rimarranno in possesso dell'Amministrazione.

Art. 19- Criteri di valutazione

La concessione del servizio sarà aggiudicata a seguito di valutazione di apposita Commissione di Valutazione nominata con atto del Dirigente Scolastico tenuto conto del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, del corrispettivo annuo offerto alla scuola, sulla base degli elementi, dei parametri e dei criteri di seguito riportati e con l'indicazione di un punteggio massimo attribuibile.

La ditta aggiudicataria sarà quella che avrà ottenuto il punteggio più alto (MAX 100 punti).

Saranno valutati :

- 1) Qualità tecnica del servizio (Busta 2 - Modello A)
- 2) Prezzi dei prodotti di vendita (Busta 3 - Modello B)
- 3) Importo del corrispettivo offerto alla scuola (Busta 3 - Modello C)

La ditta aggiudicataria sarà quella che avrà ottenuto il punteggio più alto (MAX 100 punti).

1) Offerta tecnica (punteggio massimo punti 36)

Saranno presi in considerazione i seguenti parametri a favore della qualità, di un consumo responsabile, di tutela della salute e dell'ambiente.

Criteri	Punteggi	Tot. P.
Certificazioni di qualità	UNI EN ISO 9001/2008 punti 3	3
Servizi presso scuole statali e pubbliche amministrazioni alla data del bando) <i>Il punteggio totale si otterrà sommando i punteggi ottenuti ai punti a) e b)</i>	a) Scuole: • da 5 a 10 punti 2 • oltre 10 punti 3 b) Amm.ni Pubbliche: • da 5 a 10 punti 1 • oltre 10 punti 2	5
Tipologia e anno di fabbricazione dei distributori automatici delle bevande calde	Distributori al primo utilizzo fabbricati nel 2015 punti 5 Distributori al primo utilizzo fabbricati non oltre 12 mesi dalla scadenza del bando punti 1 Contemporaneo uso di distributori di ambedue le Tipologie punti 3	
Tempi di intervento di assistenza tecnica rifornimento dalla chiamata	Fascia oraria per il servizio 7,30-18,30 • Entro 4 ore dalla chiamata punti 2 • Entro 6 ore dalla chiamata punti 1	2
Prodotti biologici, commercio equo e solidale e senza glutine <i>Il punteggio totale si otterrà sommando i punteggi ottenuti ai punti a), b) e c)</i>	a) Biologici Punti 1,5 per ogni prodotto (max 9 punti) b) Commercio equo-solidale Punti 1,5 per ogni prodotto (max 6 punti) c) Senza glutine Punti 1,5 per ogni prodotto (max 6 punti)	21

Nel caso di mancata indicazione nell'allegato modello di elementi richiesti per i punti sopra elencati, non si assegnerà alcun punteggio. In ogni caso, a pena di esclusione, si devono obbligatoriamente indicare almeno tre punti sui cinque richiesti.

La scuola si riserva di verificare la veridicità di quanto dichiarato nell'allegato A e la falsa dichiarazione costituisce causa di esclusione dalla partecipazione alla presente gara e alle successive.

2) OFFERTA ECONOMICA PRODOTTI *(punteggio massimo punti 53)*

Prezzo medio prodotti indicati comprensivi di IVA
(esclusi prodotti biologici, commercio equo e solidale e
senza glutine)

Fino a 0,40 €	33 punti
da 0,41€ a 0,50 €	20 punti
da 0,51€ a 0,60 €	10 punti
oltre 0,60 €	10 punti

Prezzo medio prodotti biologici, commercio equo e solidale
e senza glutine comprensivi di IVA

Fino a 0,80€	20 punti
da 0,81 € a 1,50 €	10 punti

3) CONTRIBUTO ECONOMICO A FAVORE DELL'ISTITUTO *(punteggio massimo punti 11)*

Contributo annuo base minimo di € 500,00	2 punti
Contributo aggiuntivo annuo	1punto ogni €. 100,00

Si procederà all'aggiudicazione della gara anche in presenza di una sola offerta, purché ritenuta congrua per qualità e prezzo per l'Istituto. Si procederà alla rescissione del contratto nel caso la ditta aggiudicataria non mantenga quanto garantito e dichiarato nelle offerte.

La quantificazione del punteggio complessivo da attribuire a ciascuna offerta sarà dato dalla somma del punteggio attribuito ai singoli elementi esaminati.

In caso di offerte uguali (stesso punteggio finale), si procederà:

- in primis, alla richiesta di un miglioramento dell'offerta ai concorrenti classificatisi primi ex aequo, con risposta entro il termine tassativo di cinque giorni dal ricevimento della richiesta,
- in subordine, all'estrazione a sorte tra i concorrenti classificatisi primi ex aequo, se nessuno dei concorrenti propone un'offerta migliorativa.

L'aggiudicazione sarà immediatamente impegnativa e diventerà efficace dopo la verifica del possesso dei requisiti prescritti.

Qualora il primo classificato come aggiudicatario non dovesse firmare o non dare esecuzione al contratto, la scuola si riserva la facoltà di utilizzare la graduatoria finale entro il periodo di validità dell'offerta.

L'offerta deve rimanere valida almeno tre mesi dalla data di presentazione.

Il vincitore della gara dovrà assumere i seguenti obblighi:

1. fornire prodotti di prima qualità e in ogni caso marche conosciute a livello nazionale, esercitare, personalmente o con dipendenti regolarmente assunti e in regola con tutte le vigenti norme, l'attività appaltata;
2. stipulare polizza assicurativa, per un massimale non inferiore a € 1.000.000,00 per i danni che dovessero derivare alla scuola ex a terzi, cose o persone, in relazione all'espletamento dell'attività di cui alla convenzione;
3. provvedere a installare e allacciare le macchine distributrici;
4. l'installazione e gli allacciamenti delle macchine distributrici dovranno essere eseguiti a regola d'arte, secondo le norme vigenti in materia di sicurezza e d'igiene;
5. la ditta dovrà assicurare la rigorosa pulizia interna ed esterna delle apparecchiature, tale da garantire un'ottimale condizione igienica delle stesse;
6. non subappaltare la concessione o cedere il contratto di concessione.

Art. 20- Aggiudicazione

In base all'art. 69 del Regolamento di Contabilità Generale dello Stato, l'aggiudicazione della gara avverrà anche in presenza di un solo preventivo.

Ai sensi dell'art. 81 del D.L.vo, 12/04/2006 n. 163 (Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE) l'Istituto si riserva il diritto di non procedere all'aggiudicazione se nessuna *offerta* risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto da stipulare.

Successivamente all'aggiudicazione, l'esito della gara verrà affisso all'albo, sul sito web dell'Istituto e notificato al vincitore sia a mezzo di comunicazione telefonica sia in forma scritta.

Nel caso l'impresa risultata aggiudicataria non accetti l'incarico o non assolva a quanto previsto nel presente bando e nel capitolato richiamato all'art. 2, l'aggiudicazione passerà automaticamente alla successiva impresa nella graduatoria e così via sino ad esaurimento della graduatoria medesima.

Art. 21- Responsabilità del fornitore

L'aggiudicatario si assumerà la responsabilità per danni a persone, sia a terzi che propri dipendenti e cose che dovessero verificarsi durante l'esecuzione del presente appalto, tenendo in ogni caso sollevata da ogni responsabilità l'appaltante.

L'Amministrazione è esonerata da responsabilità nei casi di interruzione del servizio di ristoro per scioperi, assenze alunni, ecc. o deficienze del servizio o per cause indipendenti dalla sua volontà. In caso di furto delle consumazioni o bevande custodite nel locale, i danni saranno risarciti dagli autori del furto, se individuati, o, se ignoti, resteranno a totale carico del gestore.

Art. 22 -Spese contrattuali

Sono a carico dell'aggiudicatario le tasse di bollo e di registrazione del contratto, le spese di scritturazione, copia, ecc., nonché, ove sia fatto ricorso al notaio, le spese notarili.

A carico dell'aggiudicatario sono altresì le spese comunque connesse alla fornitura e, in caso di soccombenza conseguente alla procedura di controllo precedentemente descritta, anche quelle relative alle perizie che si rendessero necessarie per verificare la qualità dei beni.

Art. 23 - Aggiornamento dei prezzi

I prezzi di vendita dei prodotti offerti devono essere esposti all'utenza in modo visibile su tutte le apparecchiature di erogazione e devono essere identici per tipologia di prodotto in tutte le apparecchiature distributrici installate negli spazi oggetto della concessione.

L'azienda offerente si impegna ad offrire i prodotti ai prezzi indicati nell'offerta. Ai clienti che effettueranno erogazione mediante utilizzo di chiavetta viene garantito uno sconto minimo del 20% rispetto al prezzo pieno praticato per pagamenti in contanti.

La ditta concessionaria trascorso un anno dall'inizio del servizio può chiedere di rivedere i prezzi praticati o l'assortimento proposto. Le modifiche potranno essere effettuate esclusivamente con autorizzazione dell'Istituto concedente. La Ditta aggiudicataria, potrà

sottoporre i prezzi dei prodotti a verifica, sulla base degli incrementi documentati subiti dai parametri di seguito considerati:

Costo materie prime;

Costo personale per aumenti contrattuali;

Pressione fiscale.

La ditta ha facoltà di inserire nuovi prodotti non ricompresi nella tabella allegata, la ditta prima di modificare l'assortimento dovrà inoltrare specifica comunicazione con indicazione dei prezzi praticati (prezzo pieno e prezzo con chiavetta magnetica). L'Istituto ha comunque la facoltà di non accettare le modifiche qualora le ritenga non in linea con le prescrizioni indicate nel capitolato. (es. piano obesità, tipologia prodotti). I prezzi di vendita, che dovranno intendersi comprensivi di tutte le spese da sostenere potranno essere aggiornati annualmente, a seguito di potranno essere aggiornati annualmente, a seguito di richiesta del concessionario entro gg. 30 dalla pubblicazione di relativi indici, in relazione alle variazioni ISTAT sempre che il valore della variazione per singolo prodotto sia uguale o superi il valore di euro 0,05.

Le variazioni ISTAT si intendono riferite a quelle delle famiglie di operai ed impiegati verificatesi nell'anno precedente.

In nessun caso è ammessa la variazione dei prezzi senza la preventiva autorizzazione e la medesima dovrà sempre rispettare i rapporti percentuali dei prezzi normali e con chiavetta di partenza.

Art. 24 - Contrasto di normative e norma di rinvio

In caso di difformità tra le norme del presente bando di gara e quelle degli atti del procedimento, si applica la norma più favorevole per l'Istituto.

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si rinvia alle disposizioni contenute nella normativa comunitaria, statale e regionale vigente oltre che nel Codice Civile.

Art. 25 - Foro competente

Per qualsiasi controversia, le parti contraenti riconoscono il Foro di Foggia come unico competente.

Art. 26- Trattamento dei dati personali

I dati raccolti saranno trattati al solo fine di procedere all'espletamento della gara nell'osservanza delle norme in materia ai sensi del D.L.vo 30 giugno 2003 n. 196.

Il gestore è responsabile del trattamento dei dati personali dell'Istituto dei quali venga eventualmente a conoscenza nel corso dell'esecuzione del presente contratto. Tali dati quindi potranno essere utilizzati esclusivamente per le finalità strettamente connesse all'esecuzione del presente contratto.

Art. 27- Obblighi del concessionario relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari

Il Concessionario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

Art. 28- Responsabile del procedimento

In tema di diritto di accesso alla documentazione amministrativa, relativamente al procedimento di aggiudicazione, si applicano le norme dettate dalla L. 241/90 e successive disposizioni applicative.

Il diritto di accesso è subordinato a una istanza in forma scritta in cui dovranno essere elencati gli atti a cui si chiede l'accesso e addotte le relative motivazioni.



Il Dirigente Scolastico
Vito Panebianco