



ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE

“Dionisio Anzilotti” – Pescia (PT)

Viale Ricciano, 5 - 51017 Pescia (PT) – Tel. 0572 49401 – Fax 0572 477957

***CAPITOLATO SPECIALE PER LA FORNITURA DI
PANINI E PIZZA CALDA E SOMMINISTRAZIONE AGLI
ALUNNI ED AL PERSONALE DI BEVANDE ED
ALIMENTI, MEDIANTE INSTALLAZIONE DI
DISTRIBUTORI AUTOMATICI***

“Dionisio Anzilotti”

di PESCIA

OGGETTO: Gestione per la durata di anni uno a partire dal 01 ottobre 2012 fino al 30 settembre 2013 per il servizio di distribuzione di bevande calde, fredde, snacks e prodotti freschi attraverso macchinari automatici, all'interno dell'Istituto "D. Anzilotti" di Pescia.

Si invita la S.V. a presentare la propria migliore offerta per il servizio indicato in oggetto, la cui esecuzione sarà regolata dalle condizioni contrattuali di seguito illustrate:

PREMESSA

E' indetta una gara d'appalto per l'assegnazione del servizio di gestione di **distributori automatici (minimo n. 4)** presso l'Istituto Tecnico Agrario "D. Anzilotti" di Pescia.

Il servizio distributori automatici, oggetto della gara, è rivolto ai seguenti utenti potenziali:

N. 350 Studenti circa

N. 70 Docenti circa

N. 50 Personale ATA circa

Oltre ai Genitori e ai visitatori autorizzati.

L'attività didattica si svolge sia in orario antimeridiano che pomeridiano e si precisa che presso l'Istituzione scolastica è presente un convitto, aperto per tutta la settimana compreso la domenica, frequentato da 30 studenti, ed un semiconvitto con attività fino alle 17, destinato a 35 studenti.

CONDIZIONI

- ❖ L'individuazione degli spazi per l'installazione dei distributori automatici è indicata dal Dirigente Scolastico tenuto conto delle richieste aziendali.
- ❖ Tale concessione non può determinare l'assunzione di oneri e responsabilità a qualsiasi titolo da parte dell'Istituto Scolastico, anche per ciò che attiene eventuali furti che dovessero verificarsi all'interno dei locali scolastici.
- ❖ I distributori dovranno essere rispondenti alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti e delle macchine, di prevenzione incendi. Le apparecchiature dovranno inoltre rispettare le normative CEE in materia per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita.
- ❖ I distributori dovranno essere ben ancorati onde evitare danni derivanti da manomissioni.
- ❖ I prodotti relativi alle bevande calde ammessi alla distribuzione dovranno essere somministrati in applicazione della normativa vigente in materia.
- ❖ E' assolutamente vietata la vendita di bevande alcoliche.

MODALITA' PER LA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

- Le offerte dovranno pervenire, in doppia busta chiusa, entro e non oltre le ore 13,00 del giorno 31 agosto 2012 all'Istituto Tecnico Agrario Statale "D. Anzilotti" – Viale Ricciano, 5 – 51017 – Pescia a mezzo del servizio postale con raccomandata A R o "posta celere" o agenzia autorizzata. L'Istituto è esonerato da ogni responsabilità per eventuale ritardo o errore di recapito.
- Le offerte redatte in modo non conforme alle prescrizioni riportate nel presente bando di gara, non corrispondenti alle modalità di presentazione richieste o non veritiere saranno considerate nulle. L'offerta presentata non può essere ritirata, modificata o sostituita con altra.

Presentazione delle buste contenenti le offerte

Le offerte dovranno essere riposte in doppia busta chiusa, recante la dicitura "OFFERTA PER L'INSTALLAZIONE E GESTIONE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE"

- **LA DOMANDA** di partecipazione alla gara dovrà contenere la seguente documentazione:
 - a. Una dichiarazione, sottoscritta dal titolare/legale rappresentante, dalla quale risulti la Sede, la ragione sociale, l'attività della ditta, l'iscrizione alla CCIAA e le generalità dei vari rappresentanti.
 - b. La fotocopia dell'eventuale Certificato di conformità del sistema qualità aziendale alla norma UNI EN ISO 9001:2000, rilasciata da organismi di certificazione dei sistemi di gestione per la qualità, accreditati ai sensi delle norme europee.
 - c. Il possesso dei seguenti requisiti:

- non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione di attività, di concordato preventivo, di sospensione dell'attività commerciale;
- non aver subito condanna con sentenza passata in giudicato per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale per delitti finanziari;
- non aver commesso nell'esercizio della propria attività professionale un errore grave, accertato con qualsiasi mezzo di prova addotto dall'Amministrazione aggiudicatrice,
- essere in regola con obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori,
- essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento di imposte e tasse secondo la vigente legislazione;
- non essersi resi gravemente colpevoli di false dichiarazioni in ordine ai requisiti professionali ed economici;
- essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili e con le prescrizioni della Legge 12 marzo 1999 n. 68.

d. Scheda tecnica delle apparecchiature da installare.

e. Dichiarazione di impegno alla copertura con polizza assicurativa.

f. Dichiarazione di aver espletato tutti gli obblighi derivanti dalle normative riguardanti l'igiene e la salubrità degli alimenti.

g. Dichiarazione di responsabilità in merito ai prodotti immessi alla distribuzione che dovranno essere conformi alle norme igienico-sanitarie vigenti e trasportate con mezzi adeguati, garantendo la separazione dei prodotti ed il rispetto della catena del freddo per gli alimenti che necessitano di conservazione refrigerata.

h. Dichiarazione di aver espletato tutti gli obblighi derivanti dalle norme di sicurezza e salute sul luogo di lavoro espressi nel D.L.vo 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché dalle norme correlate.

Ai sensi dell'art. 26 del D.L.vo 81/08 "Testo Unico sulla Sicurezza" e successive modifiche ed integrazioni, nonché del D.L.vo 106/09 si precisa che l'importo degli oneri della sicurezza è pari a zero.

Le dichiarazioni dovranno essere rese nelle forme e con le modalità di cui al D.P.R. 28.12.2000, N. 445 allegando fotocopia del documento di identità del sottoscrittore.

L'assenza della documentazione richiesta e le dichiarazioni mendaci comporteranno l'esclusione dalla gara.

Nell'OFFERTA ECONOMICA, che dovrà essere redatta mediante l'allegato che indica il numero minimo delle tipologie di prodotto, i prezzi d'erogazione praticati devono essere espressi in euro e comprensivi dei relativi oneri e dell'IVA così come il contributo da erogare alla Scuola.

La Ditta che si aggiudicherà il servizio, dovrà fornire solamente i prodotti richiesti e indicati nell'allegato. Eventuali variazioni in meno od in più o della tipologia di prodotti dovranno essere preventivamente approvate dal Dirigente Scolastico.

COMPARAZIONE DELLE OFFERTE

- Decorsi i termini per la presentazione delle offerte, il Dirigente Scolastico, in seduta pubblica, procederà all'apertura delle buste e consegnerà il tutto ai membri della Commissione appositamente nominata dal Consiglio d'Istituto per la valutazione e la comparazione delle offerte.
- La data di apertura delle buste verrà fissata successivamente alla data di scadenza della presentazione delle offerte e verrà affissa all'albo dell'Istituto.
- Alla loro apertura potranno assistere tutti coloro che hanno partecipato alla gara.
- L'aggiudicazione verrà deliberata dal Consiglio d'Istituto sulla base dei risultati della valutazione delle offerte con comunicazione diretta alla Ditta aggiudicatrice ed affissione all'Albo di questa Istituzione Scolastica.
- Qualora il primo classificato come aggiudicatario non dovesse sottoscrivere o non dovesse dare esecuzione al contratto, l'Istituto si riserva la facoltà di utilizzare la graduatoria finale entro il periodo di validità dell'offerta.
- Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purchè ritenuta congrua e conveniente per l'Istituto.
- Verranno prese in considerazione solo le offerte dei concorrenti in regola con la documentazione e con quanto richiesto.

La comparazione delle offerte avverrà come segue:

- a) Esame della documentazione prodotta da ogni concorrente.
- b) Esame delle offerte presentate. L'offerta più vantaggiosa sarà individuata mediante l'applicazione dei seguenti criteri, **con un punteggio massimo di 10 punti:**

- **Prezzo più vantaggioso dei prodotti di più largo consumo ricavato dalla somma complessiva dei prezzi dei predetti articoli:** = Punti 4

Il punteggio massimo sarà attribuito alla Ditta che avrà indicato in sede di offerta il minor prezzo complessivo.

Alle altre offerte sarà assegnato un punteggio in misura inversamente proporzionale secondo la seguente formula:

Prezzo complessivo più basso : Prezzo complessivo offerto = X : 4

$$X = \frac{Pb \cdot 4}{Po}$$

Dove

Po = Prezzo complessivo offerto

Pb = Prezzo complessivo più basso

X = punteggio assegnato

- **Possesso della Certificazione di Qualità UNI EN ISO 9001/2000** = Punti 1

- **Contributo annuale di gettone da corrispondere all'Istituto** = Punti 5 max

Per le Ditte il punteggio sarà assegnato in modo direttamente proporzionale rispetto al miglior prezzo secondo la formula:

Contributo offerto: Miglior contributo = X : 5

$$X = \frac{Co \cdot 5}{C}$$

Dove

Co = Contributo offerto

C = miglior contributo

X = punteggio assegnato

OBBLIGHI DA ASSUMERE DAL VINCITORE DELLA GARA:

- a) Provvedere a propria cura e spese per quanto necessario all'ottenimento di tutte le autorizzazioni amministrative compreso il rilascio dell'eventuale autorizzazione sanitaria;
- b) Realizzare a proprie spese le opere necessarie per l'espletamento del servizio;
- c) Fornire prodotti di prima qualità, tra cui almeno un prodotto per celiaci, di cui dovrà essere fornita la relativa scheda tecnica;
- d) Esercitare personalmente o con dipendenti con contratto di lavoro in regola con le norme vigenti l'attività appaltata.
- e) Stipulare polizza assicurativa, con compagnia di rilevanza nazionale, per un massimale non inferiore a € 1.000.000 per danni che dovessero derivare all'Istituto e/o a terzi, cose e persone, in relazione all'espletamento del servizio di cui trattasi;
- f) Versare all'Istituzione Scolastica il contributo offerto;
- g) Fornire le attrezzature fisse e/o mobili necessarie per lo svolgimento del servizio e provvedere alla loro manutenzione e/o sostituzione quando necessaria, nel tempo massimo di ore 5 dalla segnalazione e in accordo con gli orari di apertura degli edifici, senza oneri per l'Istituzione Scolastica;
- h) Garantire che tutti i distributori automatici siano in regola con le disposizioni igienico-sanitarie vigenti e siano in grado di mantenere la catena del freddo per gli alimenti che ne necessitano e di bloccarne la distribuzione, qualora vengano superati i requisiti minimi di temperatura;
- i) Garantire la corretta fornitura dei prodotti con tempestiva assistenza e continuo rinnovo delle scorte, che dovrà essere effettuato entro le ore 09,00 di ogni giorno per i prodotti freschi
- l) Rimuovere, a proprie spese, a termine del contratto i macchinari installati, entro e non oltre 15 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.

TERMINI E DURATA DEL CONTRATTO:

A seguito dell'aggiudicazione definitiva, divenuta efficace dopo la verifica del possesso dei requisiti richiesti, si procederà con la ditta aggiudicataria alla stipulazione del contratto/convenzione.

Il contratto/convenzione dovrà essere svolto personalmente dalla Ditta aggiudicataria e nell'esecuzione del servizio non è ammessa la cessione totale o parziale del contratto né il subappalto.

Tutte le spese di gara e contrattuali sono a carico della Ditta aggiudicataria.

La durata del contratto/convenzione è stabilita in anni uno dal 01 ottobre 2012 al 30 settembre 2013, con possibilità di rinnovo fino ad un massimo di tre anni. In caso di accertate inadempienze e ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali e alle disposizioni di legge o regolamento relativo al servizio, l'Istituto "D. Anzilotti" si riserva il diritto di recedere dal contratto anche prima della scadenza dello stesso senza alcuna penalità od onere relativo.

Tutti i dati forniti in occasione della partecipazione al presente procedimento ed al successivo eventuale rapporto contrattuale verranno trattati, nel rispetto di quanto previsto dal D. lgs 196/03, esclusivamente per lo svolgimento delle attività istituzionale ed amministrativa proprie dell'Istituzione Scolastica con i contemperamenti previsti dalla legge 7 agosto 1990, n. 241 e successive modifiche ed integrazioni. In particolare il trattamento dei dati richiesti per la partecipazione alla presente gara ha la sola finalità di consentire l'accertamento del possesso dei requisiti di idoneità e dell'inesistenza di cause ostative.

In caso di controversie il Foro competente è il Tribunale di Pistoia e/o sue articolazioni istituzionali.

N.B. Si informano i concorrenti che l'Istituto si impegna a fornire ogni eventuale chiarimento in merito al contenuto del bando e a far visionare i locali da adibire al servizio.

Pescia 18.07.2012



ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE "Dionisio Anzilotti" – Pescia (PT)

Viale Ricciano, 5 - 51017 Pescia (PT) – Tel. 0572 49401 – Fax 0572 477957

ALLEGATO

1 - BEVANDE CALDE

Definizione prodotto	Prezzo €	IVA
CAFFE' ESPRESSO		
CAFFE' ESPRESSO LUNGO		
CAFFE' ESPRESSO MACCHIATO *		
CAFFE' DECAFFEINATO CORTO		
CAFFE' DECAFFEINATO MACCHIATO *		
CAPPUCCINO *		
CAPPUCCINO DECAFFEINATO *		
CAFFE' D'ORZO		
CAPPUCCINO D'ORZO *		
LATTE MACCHIATO *		
LATTE *		
THE AL LIMONE		

- *Si richiede di comunicare la provenienza del latte in polvere onde evitare prodotti non autorizzati dal Ministero della Salute secondo le disposizioni vigenti.
- Per tutte le bevande calde si richiede la possibilità di poter graduare il contenuto dello zucchero.

2 - BEVANDE FREDDE E PRODOTTI A TEMPERATURA CONTROLLATA

Definizione prodotto	Prezzo €	IVA
ACQUA NATURALE 0.50 LT.		
ACQUA LEGGERMENTE FRIZZANTE 0.50 LT.		
YOGURT DI LATTE MAGRO ALLA FRUTTA confezioni da 125 ml VALORE NUTRIZIONALE PER GR.100 VALORE ENERGETICO < 60-70 KCAL GRASSI < 0.7 GR. CARBOIDRATI < 17.9 GR. PROTEINE < 4 GR.		

THE DETEINATO AL LIMONE confezioni max da 20 cl (prodotto non healty) VALORE NUTRIZIONALE PER 100 ML VALORE ENERGETICO < 27 KCAL /113KJ GRASSI 0 GR CARBOIDRATI < 6.6 GR. PROTEINE 0 GR. FIBRE ALIMENTARI < 0.07 GR.		
--	--	--

THE ALLA PESCA – LIMONE- THE VERDE confezioni max da 20cl (prodotto non healty) VALORE NUTRIZIONALI PER 100 ML VALORE ENERGETICO < 44 KCAL/187KJ GRASSI 0 GR. ZUCCHERI- CARBOIDRATI < 11 GR. PROTEINE 0 GR.		
--	--	--

ARANCIATA – COCA COLA max 250 cl o se lattina 33 cl (prodotto non healty) VALORE NUTRIZIONALE PER 250 GR. VALORE ENERGETICO < 100 KCAL GRASSI 0 GR. CARBOIDRATI < 25 GR. PROTEINE 0 GR.		
--	--	--

SUCCHI DI FRUTTA AL 40% (prodotto non healty) VALORE NUTRIZIONALI PER 100 ML VALORE ENERGETICO < 59 KCAL /250KJ GRASSI < 0,1 GR. CARBOIDRATI < 14.3 GR. PROTEINE < 0.2 GR.		
---	--	--

3 - SNACK

Definizione prodotto	Prezzo €	IVA
KINDER CEREALI non healty		
KINDER BUENO non healty		
DUPLO FERRERO non healty		
WAFER LOACKER non healty		
SNACK VISTASNELLA non healty		
YOGO BRIOSS FERRERO non healty		
PLUM CAKE (48 gr) non healty		
MUFFIN (67 gr) non healty		
CROSTATINA ALBICOCCA (40 gr) non healty		
SCHIACCIATINA (40 gr)		
KIT KAT non healty		
MINI RITZ SAIWA (50 gr) non healty		

FIESTA non healty		
RINGO CIOCCOLATO E LATTE non healty		
BOUNTY non healty		
BUONDI' CLASSICO non healty		

N.B. tra gli snack dolci scegliere quelli con contenuto di zuccheri non superiore a 12,5 g/100g

Per snack salati scegliere:

Quelli con grassi totali non sup a 20g/100g

Quelli con contenuto di grassi saturi non superiore a 5 g/100g

Quelli con contenuto di sale non superiore a 1,5g/100g

I prodotti non Healty non dovrebbero superare il 40% dei prodotti complessivi contenuti nei distributori

4 - PANINI E PIZZE

Definizione del prodotto	Grammatura farcitura	Prezzo €	IVA
PANINO CON SALAME	50 gr con 20/25 gr		
PANINO CON MORTADELLA	50 gr con 20/25 gr		
PANINO CON PROSCIUTTO CRUDO	50 gr con 20/25 gr		
PANINO CON PROSCIUTTO COTTO	50 gr con 20/25 gr		
PIZZA BIANCA (CONFEZIONATA IN BUSTA)	60 gr		
PIZZA CON MOZZARELLA E POMODORO (CONFEZIONATA IN BUSTA)	60 gr		