

**ISTITUTO SUPERIORE XXV APRILE - LICEO CLASSICO E
SCIENTIFICO**

Via Milano, 36 – Pontedera (PI) Tel. 0587212177 Fax 0587212190

Prot. n. 0003593/C14

Pontedera, 09 dicembre 2013

CIG: Z260CCBE56

All'albo d'Istituto
Al sito della scuola
Alla Redazione del Quotidiano "Il Tirreno"
Alla Redazione del Quotidiano "La Nazione"
Alla Camera di Commercio

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE

**Gara affidamento servizio distributori automatici di bevande e prodotti
alimentari**

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO il Decreto Interministeriale 1 febbraio 2001, n. 44, in particolare gli artt 31sgg,
che regolano l'attività negoziale delle istituzioni scolastiche;

VISTO il Decreto Legislativo 12 aprile 2006, n. 163 e successive modificazioni
(codice dei contratti pubblici relativi ai lavori, servizi e forniture in attuazione delle
direttive 2004/CE e 2004/18/CE

VISTI gli artt 1559 sgg del Codice Civile, che dettano norme sull'Istituto contrattuale
denominato "somministrazione";

VISTA la delibera del Consiglio d'Istituto del 22 ottobre 2013;

CONSIDERATA la richiesta di studenti e famiglie di avere a disposizione generi di
conforto all'interno della scuola

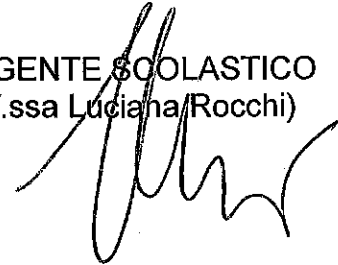
DETERMINA

- 1) di indire gara per richiedere idonea offerta per la fornitura del servizio di erogazione di bevande calde e fredde, merendine, snack e frutta preconfezionati monodose mediante distributori automatici;
- 2) di stabilire i requisiti delle offerte e i criteri di valutazione utili all'aggiudicazione e specificati nel **Bando di Gara** in allegato;
- 3) di stabilire che il presente bando rimanga disponibile sul sito dell'Istituto, per consentire a chiunque ne abbia interesse, di prenderne visione al fine della partecipazione per almeno 15 gg. dalla data di pubblicazione;
- 4) che le offerte debbano pervenire in busta chiusa all'istituto entro e non oltre le ore 12.00 del **27-12-2013**, firmate dal legale rappresentante;

- 5) che la scuola si riserva il diritto di scegliere la ditta che a suo giudizio verrà ritenuta più idonea con attribuzione del punteggio indicato nel bando di gara.

Verranno escluse dalla gara le offerte difformi dal presente capitolato.
Della presente determina verrà data informazione al territorio tramite annuncio sui quotidiani locali.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof.ssa Luciana Rocchi)



OGGETTO: Bando di gara per l'installazione nei locali dell'Istituto Superiore "XXV Aprile" di Pontedera di distributori automatici per erogazione di bevande calde e fredde, merendine, snack e frutta confezionati monodose.

PREMESSA

E' indetta una gara d'appalto per l'installazione, nei locali dell'istituto superiore "XXV Aprile", di n. 7 distributori automatici così suddivisi:

LICEO SCIENTIFICO – ala azzurra

- 2 distributore di bevande calde
- 1 distributore di bevande fredde
- 1 distributore di prodotti freschi tra quelli di seguito indicati
- 1 distributore di merendine confezionate monouso tra quelle di seguito indicate

LICEO CLASSICO – Via Firenze

- 1 distributore di bevande calde
- 1 distributore di bevande fredde e prodotti freschi e monouso tra quelli indicati nel presente bando.

TIPOLOGIA DI UTENZA

L'utenza per l'a.s. 2013/14 è costituita dagli studenti (circa 880) e dal personale (circa 92)

CONDIZIONI DI AMMISSIBILITA'

Dovranno essere allegati all'offerta:

- gli estremi della ditta offerente: titolare della ditta, sede, ragione sociale, attività della ditta, numero di partita IVA;
- fotocopia della eventuale certificazione di qualità;
- certificato antimafia;
- certificato penale dei carichi pendenti rilasciato sia dalla Procura che dalla Pretura;
- autocertificazione dalla quale risulti che la ditta non si trova in stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione di attività, di concordato preventivo;
- dichiarazione di responsabilità in merito ai prodotti immessi alla distribuzione che dovranno essere conformi alle norme igienico-sanitarie, non deteriorati, non scaduti;
- dichiarazione di aver espletato tutti gli obblighi derivanti dalle norme di sicurezza e salute sul luogo di lavoro espressi dal D.L.vo 81/2008 e successivi aggiornamenti;
- DURC
- Certificazioni rilasciate dall'ASL competente
- Libretti sanitari
- quanto altro venisse richiesto per adempimenti fiscali ed amministrativi in base alla normativa vigente
- Licenza di Pubblica Sicurezza
- Iscrizione Registro esercenti

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

CONTRIBUTO

Il gestore dovrà erogare all'Istituzione scolastica un contributo non inferiore a Euro 300,00 annue ogni distributore.

DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto di durata annuale potrà essere rinnovato con procedura negoziata senza bando secondo quanto disposto dall'art. 57 del d.lgs. 163/2006 comma 5 lettera b.

ASSICURAZIONE

Il gestore, all'inizio dell'attività, dovrà essere in possesso di una polizza assicurativa a copertura di eventuali danni dovuti all'espletamento del servizio e/o cause ad esse connesse, che derivassero all'istituto e/o a terzi, persone, animali o cose.

SUBAPPALTO

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

RESPONSABILITA'

L'istituto è sollevato da qualsiasi responsabilità in caso di furto, incendi e di qualsiasi altro evento possa danneggiare prodotti, materiali, attrezzature e macchinari della gestione.

MODALITA' DI INVIO DELL'OFFERTA

I soggetti interessati, in possesso dei predetti requisiti, dovranno far pervenire la propria offerta in busta chiusa, pena esclusione, entro le ore 12.00 del giorno a mezzo del servizio postale con raccomandata A.R. o "posta celere" o agenzia autorizzata o consegnata a mano presso la segreteria amministrativa dell'Istituto. La presentazione dell'offerta dopo il termine, anche per motivi di forza maggiore, determinerà l'esclusione dalla gara.

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 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.

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DELLA FORNITURA

In conformità con quanto disposto dalla normativa vigente in materia di appalti e servizi, l'appalto sarà aggiudicato alla ditta in possesso dei requisiti previsti dal bando di gara, che avrà presentato l'offerta più vantaggiosa, valutata in base al punteggio attribuito con i seguenti criteri elencati

PREZZO	PUNTI 50
CONTRIBUTO ALLA SCUOLA	PUNTI 30
QUALIFICAZIONE DEL SERVIZIO	PUNTI 5
CERTIFICAZIONE DI QUALITA'	PUNTI 5

A) PREZZO

PUNTI MASSIMI 50

Le Ditte concorrenti dovranno indicare nell'allegato (che costituisce parte integrante della presente lettera di invito) i prezzi relativamente ai singoli prodotti

descritti e definiti. Non verranno presi in considerazione, quindi non verranno valutati per il computo totale, eventuali prodotti non indicati nell'allegato proposto dalle Ditte.

Verrà valutato il prezzo per singolo prodotto offerto e verranno assegnati 2 punti per ogni prezzo più basso fino ad un massimo di 50.

B) CONTRIBUTO ALLA SCUOLA PUNTI MASSIMI 30

La Ditta che avrà presentato l'offerta più favorevole si aggiudicherà i 30 punti, per le altre offerte sarà attribuito il punteggio applicando la seguente formula:

$$(\text{punteggio}) X = \frac{30 \times \text{contributo offerta}}{\text{Contributo migliore}}$$

C) QUALIFICAZIONE DEL SERVIZIO PUNTI MASSIMI 5

Attestazione da parte delle Ditte di aver svolto servizi di distribuzione di alimenti presso pubbliche amministrazioni ed enti. Per il servizio presso enti pubblici e scuole sono riconosciuti PUNTI 1 per ogni anno fino ad un massimo di punti 5.

D) CERTIFICAZIONE DI QUALITA' PUNTI MASSIMI 5

Mancanza di certificazione PUNTI 0.

Si procederà all'aggiudicazione anche alla presenza di una sola offerta, purchè ritenuta congrua e conveniente per la scuola.

TERMINI CONTRATTUALI:

OBBLIGHI DA ASSUMERE DAL VINCITORE DELLA GARA

- Fornire le attrezzature necessarie per lo svolgimento del servizio e provvedere alla loro manutenzione e/o sostituzione quando necessaria, senza oneri per l'Istituzione scolastica;
- Garantire che tutti i distributori automatici siano in regola con le disposizioni igienico sanitarie vigenti;
- Garantire la corretta fornitura dei prodotti con tempestiva assistenza e continuo rinnovo delle scorte;
- Fornire:
 - licenza di Pubblica Sicurezza
 - Iscrizione Registro esercenti
 - certificato antimafia
 - certificato carichi pendenti (civili e penali)
 - certificazione Registro Falliti e Bollettino Protesti
 - Libretti sanitari
- Quanto altro venisse richiesto per adempimenti fiscali ed amministrativi in base alla normativa vigente;
- certificazioni rilasciate dall'ASL competente;

- - D.U.V.R.I.
- - D.U.R.C.
- - Adempimenti connessi con la Normativa Antimafia Legge 136/2010 sugli appalti pubblici.

Possibili controlli da parte della scuola e responsabilità del Dirigente Scolastico:

- Il Dirigente Scolastico può in ogni momento prelevare campioni dei materiali alimentari e sottoporli ad analisi presso i laboratori dell'ASL di competenza per la verifica della qualità del prodotto.
- Verifica licenza di vendita e sua regolarità.
- Il Dirigente scolastico della scuola può recedere dal contratto in ogni momento a seguito di valutazione di non rispondenza del servizio richiesto o di ogni altra causa di inadempimento del contratto di somministrazione.
- Identificazione del personale addetto al servizio dei distributori.
- Il Dirigente Scolastico vigilerà affinché il comportamento del personale adibito al servizio sia adeguato all'ambiente scolastico.

CARATTERISTICHE TECNICHE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

La quantità e le caratteristiche tecniche devono essere quelle di seguito riassunte:

- Distributori di Bevande fredde e merende
- Distributori di Bevande calde
- **Distributori di frutta senza zucchero aggiunto, frutta secca, prodotti biologici, vegan, equosolidali e per celiaci**

Ogni distributore funzionante con sistema automatico deve essere in grado di erogare i prodotti con l'inserimento di monete. Le macchine devono essere conformi, per caratteristiche tecniche ed igieniche, alle normative vigenti in materia.

I distributori automatici potranno essere singoli o combinati e dovranno essere rispondenti alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti e delle macchine, antinfortunistiche e di prevenzione incendi, rispettare i parametri di rumorosità e di tossicità previsti dalla legge.

Ogni distributore dovrà:

- Essere conforme, per caratteristiche tecniche e igieniche, alle normative vigenti in materia;
- Consentire la regolazione dello zucchero per le bevande calde;
- Essere munito di gettoniera che accetta qualsiasi tipo di moneta (fino a 5 centesimi) o in alternativa erogare il resto in moneta o preferibilmente possedere entrambi le soluzioni e prevedere un cambiamonete anche per banconote in ogni sede;
- Segnalare chiaramente l'eventuale assenza di moneta per il resto;
- Segnalare chiaramente l'eventuale indisponibilità del prodotto;
- 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 nominativo del referente a cui rivolgersi in caso di urgenza;
- Avere il dispositivo esterno di erogazione non sottoposto a contaminazioni;
- Essere sollevato dal suolo in modo da permettere una corretta pulizia del pavimento sottostante ed adiacente
- Essere di facile pulizia e disinfettabile sia all'interno che all'esterno, tali da garantire l'assoluta igienità dei prodotti distribuiti.

Le macchine distributrici dovranno consentire l'erogazione di

- a) bevande calde da colazione quali caffè, tè, latte, cappuccino, orzo e cioccolato;
- b) bevande fredde in lattina, bottigliette PET o tetrapak (bevande analcoliche, bibite, acqua, succhi di frutta con e senza zucchero);
- c) prodotti nutrizionalmente corretti snack dolci/salati, panini con grammatura salume gr. 40. i panini devono essere freschi e come tali da sostituire quotidianamente;
- d) **biscotti e crachers senza glutine, snack biologici, equosolidali e vegan, frutta senza zucchero aggiunto, frutta secca e yogurt.**

La presenza dei prodotti elencati al punto d) non devono essere inferiori al 25% del totale delle merendine e snack.

L'Istituto si riserva altresì la facoltà di non procedere all'aggiudicazione della gara qualora non siano più presenti le condizioni sia sostanziali che normative, o le necessità per cui la stessa è stata indetta.

Qualora i prodotti non siano quelli richiesti e dichiarati in sede di offerta l'Istituto si riserva di recedere dal contratto trattenendo il contributo della ditta inadempiente.

Ogni variazione dovrà essere preventivamente concordata con l'Istituto, il quale si riserva di effettuare gli opportuni controlli e verifiche.

I prezzi di vendita di ogni articolo dovranno essere visibili.

Il prodotti, potranno essere sottoposti ad un monitoraggio indicativamente mensile e la ditta potrà, per esigenze di carattere stagionale, proporre l'erogazione di ulteriori prodotti informandone preventivamente l'Istituto.

L'impresa si impegna a sostituire i prodotti confezionati almeno 7 (sette) giorni consecutivi di calendario prima della scadenza della cosiddetta "Shelf-Life" di prodotto, ossia "termine minimo di conservazione del prodotto".

L'Istituto 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 della relativa penale, nonché il risarcimento per eventuali ulteriori danni.

L'Istituto si riserva inoltre la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti qualora, per qualsiasi motivo, non ne ritenga opportuna l'erogazione.

Condizioni di servizio, obblighi e oneri a carico della ditta

Il servizio e tutti i prodotti dovranno essere forniti in conformità alla vigente normativa in materia.

La ditta verificherà che la preparazione dei prodotti posti in vendita è conforme alla predetta normativa e dichiarerà la presa visione della relativa documentazione fornita dalle case produttrici.

L'Istituto è sollevato da qualsiasi responsabilità civile e penale in merito all'esecuzione del servizio in oggetto e pertanto il concessionario si obbliga alla


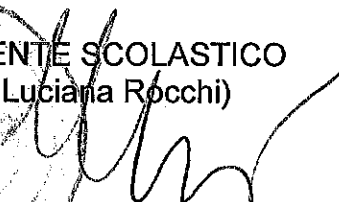
completa ottemperanza di tutte le disposizioni legislative e dei regolamenti riguardanti l'assicurazione infortunistica, previdenziale e mutualistica dei propri dipendenti e della legge sulla prevenzione e la sicurezza del lavoro, assumendone la piena responsabilità anche in caso di inadempienza.

La ditta si impegna a mantenere invariati i prezzi per l'intero periodo di validità del contratto e a non far mancare la fornitura dei vari prodotti durante i periodi di chiusura della scuola.

La non accettazione di tutte le clausole previste comporta l'automatica esclusione dalla gara.

Il presente bando viene pubblicato sul sito: www.liceoxxvapriole.it

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof. Luciana Rocchi)





**ISTITUTO SUPERIORE XXV APRILE - LICEO CLASSICO E
SCIENTIFICO**

Via Milano, 36 – Pontedera (PI) Tel. 0587212177 Fax 0587212190

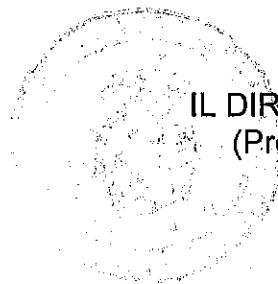
**ELENCO DEI GENERI DI CONFORTO DA DISTRIBUIRE ATTRAVERSO
APPOSITI DISTRIBUTORI**

- Focaccia o panino farcito con prosciutto crudo (farcitura gr. 40)
- Focaccia o panino farcito con prosciutto cotto (“ “ “)
- Focaccia o panino farcito con pomodoro e mozzarella
- Focaccia o panino farcito con prosciutto cotto e fontina (“ “ “)
- Pizza a trancio e pizza tonda
- Wafer
- Barrette al sesamo
- Barrette cioccolato tipo Ritter sport o simili
- Biscotti tipo Orociok o simili
- **Sfogliette salate al pomodoro**
- **Frutta secca non salata**
- **Frutta a macedonia senza zucchero aggiunto**
- **Minigrissini e crackers per celiaci**
- **Merendine EQUOSOLIDALI** (es. bribon, cannoli al riso con zucchero di canna, ecc...)
- **Merendine BIOLOGICHE**
- **Merendine e biscotti VEGAN**
- **Yogurt naturale e alla frutta di provenienza locale**
- Succhi di frutta brick 200 cc con e senza zucchero
- The limone, pesca, verde e deteinato con e senza zucchero
- Acqua naturale/effervescente da mezzo litro
- Latte intero, scremato, al cioccolato (200-250cc)

Tutti i prodotti dovranno presentare assenza o quantità minime di conservanti e additivi.

Bevande calde:

- Caffè
- The
- Latte
- Cappuccino
- Orzo
- Cioccolato



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof.ssa Luciana Rocchi)