

| | | |
|---|--|---|
|  | Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Istituto Comprensivo di Pianoro Via Gramsci, 14 - 40065 Pianoro (BO) TEL. 051/777057 - FAX 051/6510600 <u>e-mail: boic83000e@istruzione.it – sito web: www.icpianoro.it –</u> <u>Pec:boic83000e@pec.istruzione.it</u> C.F. 91201220372 BOIC83000E CODICE UNIVOCO UFFICIO UF4WUX |  |
|---|--|---|

Prot.n.6963 /C14

Pianoro, 28 ottobre 2014

CAPITOLATO TECNICO

Art.1 – Oggetto della gara d'appalto

L'appalto ha oggetto l'affidamento del servizio di fornitura di bevande calde e fredde e snack mediante distributori automatici installati all'interno dei plessi dell'Istituto Comprensivo di Pianoro.

La gara comprende l'installazione dei suddetti distributori, il loro rifornimento e il controllo periodico di buon funzionamento.

Art.2 – Tipologia del servizio

La tipologia del servizio prevede la vendita di quanto elencato nell'allegato 3 "Offerta economica" mediante l'installazione di distributori automatici funzionanti a chiavetta e a moneta con gettoniera che dà resto e che eventualmente ne segnali l'assenza.

Le macchine devono essere conformi, per caratteristiche tecniche ed igieniche, alle normative vigenti in materia. Su ogni macchina dovranno essere ben visibili le etichette con l'indicazione della marca e la composizione dei prodotti oggetto di distribuzione.

Art.3 – Tipologia di utenza

L'utenza è costituita dal personale docente e ATA in servizio nei vari plessi, dai visitatori occasionali autorizzati e dai partecipanti ad eventuali attività organizzate dall'Istituto.

Art.4 – Ubicazione e numero dei distributori

I distributori dovranno possedere caratteristiche e capienza tali da servire adeguatamente l'utenza ed essere posti nei plessi dell'Istituto Comprensivo di Pianoro di seguito indicati:

| | | |
|---|---|---|
| scuola secondaria Vincenzo Neri – Via Gramsci, 14 - Pianoro | 1 distributore automatico bevande calde 1 distributore automatico bevande fredde 1 distributore automatico di snack | n.50 unità di personale + eventuali genitori e visitatori occasionalmente autorizzati |
| Scuola primaria Diana Sabbi – Via Libertà 17/2 - Pianoro | 1 distributore automatico bevande calde 1 distributore automatico bevande fredde | n.40 unità di personale + eventuali genitori e visitatori occasionalmente autorizzati |
| Scuola primaria Pianoro Vecchio – Via Nazionale 196 - Pianoro | 1 distributore automatico bevande calde | n.14 unità di personale + eventuali genitori e visitatori occasionalmente autorizzati |
| Scuola infanzia Nonna Orsa – Via Grillini 9 - Pianoro | 1 distributore automatico bevande calde | n.14 unità di personale + eventuali genitori e visitatori occasionalmente autorizzati |

Art. 5 – Caratteristiche dei distributori e degli impianti

Ogni distributore funzionante con sistema automatico deve essere in grado di erogare i prodotti sia con l'inserimento di moneta che di chiave automatica: il prezzo con chiave magnetica non potrà essere, in ogni caso, superiore a quello praticato con moneta. Le macchine devono essere conformi, per caratteristiche tecniche ed igieniche, alle normative vigenti in materia.

Ogni distributore dovrà:

- Essere conforme, per caratteristiche tecniche ed igieniche, alle normative vigenti in materia e con quanto disposto dal D.Lgs.81/08 e s.m.i. e dalla normativa italiana CEI 61-6 (norme particolari di sicurezza per i distributori automatici);
- Essere munito di gettoniera che accetti monete da 0,05 centesimi a 2,00 euro, ed erogare il resto;
- Segnalare chiaramente l'eventuale assenza di moneta per il resto;
- Segnalare 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 e il suo recapito nonché il nominativo del referente a cui rivolgersi in caso di urgenza.

Nei distributori deve essere garantita in ogni caso la presenza contemporanea di merendine, biscotti, snack dolci e salati.

Tutti gli snack e le merendine devono essere in confezione monodose e l'incarto dovrà essere provvisto di tutte le indicazioni previste dalle normative vigenti (nome del prodotto, produttore, luogo di confezionamento, ingredienti, data di scadenza).

Art.6 – Tipologia dei prodotti

Le macchine distributrici dovranno consentire l'erogazione di:

- Bevande calde da colazione quali: caffè, tè, cappuccino, latte, cioccolato, ecc.;
- Bevande fredde in bottiglie PET, lattine o tetrapack (acqua naturale e frizzante, tè, succhi di frutta, ecc.);
- Snack dolci e salati.

Tutti i prodotti dovranno essere di prima scelta, di marca a rilevanza nazionale o di ambito CEE garantite e certificate.

Art.7 – Diritto di controllo

È facoltà del Dirigente Scolastico, effettuare in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla ditta alle prescrizioni contrattuali.

Art.8 – Strutture, attrezzature e servizi

Sono messi a disposizione della ditta, i locali per la realizzazione del servizio richiesto, l'acqua potabile, l'energia elettrica. Sono a carico della ditta: la pulizia, la manutenzione ordinaria e straordinaria dei distributori. Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità.

Art.9 – Spese per il servizio

Tutte le spese relative al servizio richiesto sono interamente a carico della ditta (installazione, gestione).

Art.10 – Contributo

La ditta aggiudicataria dovrà corrispondere all'Istituto un contributo annuale, non inferiore a € 300,00, indicato nell'allegato 3 "Offerta Economica", da versare sul conto corrente bancario dell'Istituto Comprensivo entro il 31 marzo di ogni anno.

Art.11 – Subappalto

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

Art.12 – Personale

La ditta concessionaria s’impegna ad applicare nei confronti del proprio personale dipendente il vigente contratto di lavoro, a rispettare le norme in materia retributiva, contributiva e previdenziale, di sicurezza sul lavoro, sollevando la scuola da ogni responsabilità.

Il personale della ditta dovrà essere munito di apposito cartellino identificativo. La ditta s’impegna a consegnare al Dirigente Scolastico un elenco dei collaboratori e dei dipendenti che normalmente eseguono la manutenzione (l’elenco dovrà esser aggiornato in caso di sostituzione degli addetti).

Art.13 – Responsabilità

L’istituto è sollevato da qualsiasi responsabilità civile e penale derivante dall’esecuzione del servizio oggetto della concessione 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 addetti ai lavori e della legge sulla prevenzione e la sicurezza del lavoro, assumendone la piena responsabilità anche in caso d’inadempienza.

L’istituto scolastico è sollevato da qualsiasi responsabilità in caso di furti, incendi, atti vandalici e di qualsiasi altro evento possa danneggiare prodotti, materiali, attrezzature e macchinari della Ditta.

L’istituto è sollevato da ogni responsabilità in ordine ai mancati pagamenti del concessionario nei confronti dei fornitori della merce a lui destinata.

La Ditta aggiudicataria dovrà effettuare l’installazione dei distributori automatici e gli allacciamenti agli impianti elettrico/idrico a sua cura e spese, a regola d’arte e nel rispetto della normativa vigente.

La Ditta dovrà assicurare la rigorosa pulizia delle apparecchiature, tale da garantire un’ottimale condizione igienica delle stesse.

Art.14 – Assicurazione

La ditta, all’inizio dell’attività, dovrà essere in possesso di una polizza assicurativa a copertura del rischio di incendio o altri danni dovuti all’espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, che derivassero ai beni dell’istituto e ai locali in cui sono collocati i distributori automatici, a terzi, cose e persone. Detta polizza dovrà essere presentata all’Istituto scolastico, nella fase di aggiudicazione provvisoria della gara.

Art.15 – Procedura di aggiudicazione

In conformità con quanto disposto dalla normativa vigente in materia di forniture e servizi, l’appalto sarà aggiudicato alla ditta in possesso dei requisiti previsti dal bando di gara, che avrà presentato l’offerta economicamente più vantaggiosa, valutata in base al seguente punteggio:

| | |
|--|--------------|
| A – Caratteristiche del servizio (Offerta tecnica) | Max punti 35 |
| B – Prezzi offerti dei principali prodotti (Offerta Economica) | Max punti 40 |
| C – Contributo annuo (Offerta Economica) | Max punti 25 |

Totale punti 100

A – Caratteristiche del servizio - Offerta Tecnica

Punteggio massimo previsto 35 punti su 100

| | | Massimo punti |
|----------|---|----------------------|
| 1 | Anno di fabbricazione dei distributori | 6 |
| | n.4 distributori su 4 fabbricati nel 2013-14 | punti 6 |
| | n.3 distributori su 4 fabbricati nel 2013-14 | punti 4 |
| | n.2 distributori su 4 fabbricati nel 2013-14 | punti 2 |
| | n.1 distributore su 4 fabbricati nel 2013-14 | punti 1 |
| | nessun distributore fabbricato nel 2013-14 | punti 0 |

| | | |
|---|---|----|
| | Non è comunque consentito proporre distributori il cui anno di fabbricazione sia anteriore al 2010 | |
| 2 | Tempo di intervento per assistenza tecnica o per rifornimento dalla chiamata entro le 24 ore punti 14 dopo le 24 ore punti 0 | 14 |
| 3 | Possesso certificazione di qualità UNI EN ISO 9001 della Ditta che offre il servizio | 10 |
| 4 | Servizi di distribuzione automatica presso istituti scolastici e pubbliche amministrazioni 0,50 punti per ogni istituto scol. e pubbl. amm.ne fino ad massimo di punti 5 Elencare i contratti in vigore alla data del bando | 5 |

B – Prezzi offerti dei principali prodotti - Offerta Economica
Punteggio massimo previsto 40 punti su 100

| Descrizione prodotto | Prezzo massimo | Punteggio massimo |
|--|----------------|-------------------|
| Bevande fredde Il punteggio massimo sarà attribuito alla ditta che avrà offerto il minor prezzo medio (somma dei singoli prezzi proposti diviso per il loro numero) | | 12 |
| Acqua naturale e gassata 0,50 lt | € 0,50 | |
| Bevanda zuccherata tipo "thè freddo" 0,33 lt | € 0,80 | |
| | | |
| Bevande calde Il punteggio massimo sarà attribuito alla ditta che avrà offerto il minor prezzo medio (somma dei singoli prezzi proposti diviso per il loro numero) | | 20 |
| Caffè, caffè macchiato, caffè decaffeinato | € 0,50 | |
| Thè caldo, cioccolata, latte, cappuccino | € 0,50 | |
| | | |
| Snack monoporzione dolci e salati Il punteggio massimo sarà attribuito alla ditta che avrà offerto il minor prezzo medio (somma dei singoli prezzi proposti diviso per il loro numero) | | 8 |
| Snack salati | € 0,60 | |
| Snack dolci | € 0,80 | |
| TOTALE PUNTI | | 40 |

Il prezzo valutato sarà proporzionato all'unità di misura (peso in grammi e/o in lt)

Il punteggio massimo per singola categoria (Bevande fredde, calde, e snack) sarà attribuito alla ditta che avrà offerto il minor prezzo medio, ottenuto sommando i singoli prezzi proposti diviso il loro numero.

L'offerta economica migliore sarà valutata quella della ditta che avrà ottenuto il punteggio massimo di 40 punti.

La graduazione delle offerte successive a quella migliore sarà effettuata sommando i punteggi ottenuti applicando, per singola categoria, la seguente formula:

$$X = (Pb * Pmax) / Po$$

dove:

X = punteggio assegnato

Pb = prezzo medio più basso

Pmax = punteggio massimo per ciascuna categoria

Po = prezzo medio categoria in esame

Prezzo medio si intende il prezzo medio della categoria dei prodotti oggetto di valutazione.

Qualora per una stessa tipologia siano indicati nel modulo offerta più prodotti, verrà considerato il prezzo più alto.

La mancata o non chiara indicazione di uno degli elementi di valutazione comporterà l'assegnazione del punteggio più basso.

Gli aumenti dei prezzi rispetto al prezzo di aggiudicazione non possono avvenire in maniera unilaterale da parte dell'impresa aggiudicataria senza coinvolgere la stazione appaltante. In ogni caso gli aumenti devono essere motivati e avvenire solamente secondo la svalutazione Istat previa autorizzazione della stazione appaltante.

C – Contributo annuo - Offerta Economica

Punteggio massimo 25 punti

| | Punteggio massimo |
|--|--------------------------|
| Canone annuo (minimo € 300,00) La ditta che avrà offerto il contributo annuo più alto e conseguentemente più favorevole si aggiudicherà 25 punti. | 25 |

La graduazione delle altre offerte sarà effettuata applicando la seguente formula:

$$X = \frac{25 * \text{contributo offerto}}{\text{contributo più alto}}$$

dove:

X = punteggio assegnato

Il versamento del contributo annuo dovrà essere effettuato entro il 31 marzo di ogni anno.

Art.16 – Stipula contratto e documentazione

La stipula del contratto è subordinata agli adempimenti prescritti dalla normativa in materia di contratti di concessione da parte della Pubblica Amministrazione ed in particolare la ditta aggiudicataria dovrà consegnare all'Istituto copia della documentazione richiesta o, nei casi previsti dalla legge, autocertificazione di seguito specificata:

- Polizza assicurazione di cui al precedente art.14;
- Autorizzazione sanitaria rilasciata dall'autorità competente (art.2 L.283/62);
- Manuale corretta prassi igienica dei prodotti alimentari – HACCP redatto ai sensi del D.Lgs.155/97;
- Schede tecniche delle apparecchiature da installare;

- DURC in corso di validità.

Art. 17 – Durata del contratto

Il contratto è valido tre anni a decorrere dalla stipula, a meno che non intervenga disdetta scritta da una della parti con preavviso di 3 mesi a mezzo raccomandata.

Non è ammesso alcun rinnovo tacito come previsto dalla L.62/2005 art.23.

Nelle more di predisposizione del nuovo bando di gara, il contratto potrà essere in vigore per il tempo strettamente necessario fino al subentro del nuovo gestore.

Art.18 Revoca contratto

Il contratto si risolverà automaticamente prima del termine previsto nei seguenti casi:

- Non rispondenza del servizio richiesto;
- Non veridicità delle dichiarazioni fornite;
- Cessione della Ditta, dell'attività da parte del Concessionario, oppure fallimento concordato preventivo o altra procedura concorsuale che dovesse coinvolgere lo stesso;
- Mancato o ritardato pagamento del contributo annuo nei termini indicati dall'Istituto;
- Perdita delle necessarie licenze o autorizzazioni allo svolgimento delle attività;
- Per ogni altra inadempienza o fatti non contemplati che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art.1453 del Codice Civile.



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott.ssa Cinzia Quirini