



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "L. EINAUDI"



Piazza Goppingen, 4 – 71121 F O G G I A

Con le sedi associate:

"L. EINAUDI" per i SERVIZI SOCIO-SANITARI, COMMERCIALI, TURISTICI, L'ENOGASTRONOMIA e L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA – Sedi didattiche: Piazza Goppingen e L.tà Torre di Lama

"R. GRIECO" per i SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE – Sede didattica: L.tà Torre di Lama

C.M. FGIS00800V	C.F. 80003280718	Tel. 0881/721209 0881/568690	Fax 0881/724162	E-Mail ipeinaudifg@tin.it
--------------------	---------------------	---------------------------------	--------------------	------------------------------

Bando di Gara per l'aggiudicazione della fornitura del servizio distribuzione di bevande calde, fredde e snack – con installazione di distributori automatici all'interno dell'IIS "L. Einaudi" sede centrale Piazza Goppingen 4 Foggia e sede associata e succursale L.tà Torre di Lama Foggia .

CAPITOLATO DI FORNITURA (Allegato N.1)

Somministrazione di bevande calde, fredde tradizionali e salutari e snack tradizionali e salutari mediante distributori automatici presso l'Istituto per il periodo 23.01.2011 – 22.01.2012

Art. 1 (Oggetto e durata del servizio).

L'Istituto di Istruzione Superiore "L. Einaudi" di Foggia (in seguito denominato "IIS Einaudi") intende affidare la gestione del servizio somministrazione di bevande calde, fredde, snack e prodotti freschi da forno, ad uso degli studenti, del personale dell'istituto, dai genitori degli studenti, dei visitatori autorizzati, dei partecipanti a eventuali convegni e corsi organizzati dall'Istituto, dei partecipanti a eventuali concorsi, dei Commissari d'esame o di concorso, a mezzo di distributori automatici e semi automatici da installare in comodato presso le attuali sedi di Piazza Goppingen, n. 4 e di Torre di Lama – Arpinova in agro del comune di Foggia.

Per distributori semi automatici si intendono le apparecchiature che utilizzano, per la produzione di bevande calde (caffè, tea, ecc.), cialde o similari.

Il numero di gruppi dei distributori è rapportato alle attuali esigenze dell'IIS Einaudi – ed è definito in un minimo di n. 4 nella comunicazione sulla gara e potrà comunque subire variazioni in aumento e/o diminuzione – in relazione al numero dei consumatori o ad una diversa organizzazione scolastica - senza che la ditta aggiudicataria possa nulla pretendere.

Art. 2 – (Durata del servizio).

Il servizio avrà la durata di un anno con decorrenza 23.01.2011 e termine 22.01.2012.

Per i primi 3 (tre) mesi decorrenti dalla installazione di tutti i distributori di cui al successivo Art. 5, il servizio si intende soggetto a periodo di prova; trascorso detto periodo, senza che l'Istituto a suo insindacabile giudizio abbia receduto dal contratto con lettera raccomandata almeno quindici giorni prima della scadenza del predetto periodo, e senza che la ditta affidataria possa vantare pretese di alcun genere, il periodo di prova si intende tacitamente superato.

Art. 3 – (Caratteristiche dei prodotti alimentari)

I generi alimentari forniti (bevande e snack) dovranno essere di ottima qualità, il servizio di rifornimento dovrà essere completo e inappuntabile in modo da non sollevare obiezioni e reclami da parte dei consumatori.

Dovranno essere forniti i seguenti generi salutari:

a) **Bevande salutari analcoliche fredde, acqua minerale o oligominerale:**

	Descrizione del prodotto	Costo
1	acqua minerale o oligominerale naturale o gassata 0,5L	
2	bevanda energade	
3	bevande di riso	
4	bevande di avena – kamut – soia	
5	latte di soia	
6	yogurt da bere alla frutta 0,2 L	
7	yogurt di soia	
8	spremuta fresca di arancia	
9	succhi di frutta al 100% senza zuccheri aggiunti	
10	succhi di frutta biologici	
11	succhi di frutta con cereali	
12	sciropi biologici a 4 gusti: amarena, menta, mirtillo e mandorla	
13	granite o sorbetto al limone, granita all'amarena	

b) **Snack salutari**

	Descrizione del prodotto	Costo
1	Macedonia di frutta fresca in confezione da 150 gr.	
2	Mela fresca a fettine in confezione da 130 gr	
3	Confezione monofrutta fresca di stagione (uva, clementine, arance, mele, ecc. da 150 gr.	
4	Confezione di frutta secca (uvetta, lamponi, albicocche, mele, mandorle, nocciole, cocco) da 35 gr	
5	Polpa di frutta al 100% senza zucchero (mela, mela-albicocca, mela-frutti di bosco, ecc.) in confezione da 100 gr	
6	Gocce di riso in confezione da 35 gr	
7	Parmigiano reggiano senza craker in confezione da 20/25 gr.	
8	Verdura in pinzimonio in confezione da 150 gr.	
9	Vegetali freschi	
10	Biscotti biolight kamut, al cacao, al riso soffiato, alle nocciole	
11	Freechoko	
12	Muesli, muesli con frutta in barrette o bustine	
13	Snack con mela e uva	
14	Galette classiche / gallette di mais cereal	
15	Galette di riso, senza sale, al farro e multicereale	
16	Cialde di riso, di riso e mais, al sesamo	
17	Snack di farina di cereali estrusi al farro, al mais, al riso	
18	Bio mais chips naturali, bio pop corn, bio potato chips naturali	
19	Budini o mousse di soia biologici dolcificati con frutta a basso contenuto di grassi, alla vaniglia, al cacao	
20	Barrette di miglio, miglio nocciole, miglio sesamo, al farro con mandorle e sesamo, al kamut con nocciole e sesamo, ai semi di zucca, ai semi di girasole sesamo e zucca, ai semi di sesamo miele e uvetta	
21	Caramelle naturali biologiche al mirtillo, tutti frutti, ecc. senza sciroppo di glucosio	
22	Lecca lecca alla frutta naturali biologici senza sciroppo di glucosio	

c) **Bevande calde**

	Descrizione del prodotto	Costo
1	Caffè espresso	
2	Caffè lungo	
3	Caffè macchiato	
4	Caffè con cioccolato	
5	Caffè corto decaffeinato	
6	Caffè macchiato decaffeinato	
7	Cappuccino	
8	Cappuccino con cioccolato	
9	Cappuccino decaffeinato	
10	Cioccolato	
11	Cioccolato forte	
12	Latte	
13	Latte macchiato	
14	Tè al limone	
15	Solo bicchiere	

NOTE:

caffè: I distributori di caffè dovranno erogare bevande di ottima qualità, con le seguenti caratteristiche: almeno "1^ miscela bar" macinato all'istante i chicchi con grammatura di gr. 7 di caffè cad. erogazione, di una delle seguenti marche: Caffè Illy, Lavazza, Segafredo, Kimbo, o altra marca di elevata qualità che contenga almeno 80% miscela arabica e 20 % robusta .

latte: grammatura minima gr.8 di latte in polvere cad. erogazione.

Cappuccino: almeno gr. 10 di latte in polvere cad. erogazione.

Tè: almeno gr. 14 di the in polvere cad. erogazione, di una delle seguenti marche: Ristora, Nestlè, Ati, Lipton, Twining o equivalente o proveniente dal mercato equo - solidale.

Cioccolato: almeno gr. 25 di miscela di cioccolato in polvere cad. erogazione.

d) **Bevande analcoliche fredde**

	Descrizione del prodotto	Costo
1	Acqua in PET da 0,5 L naturale	
2	Acqua in PET da 0,5 L frizzante	
3	Coca cola in lattina da 0,33 L	
4	Aranciata in lattina da 0,33 L	
5	The freddo in lattina da 0,33 L	
6	Succo di frutta in tetrapak da 0,2 L	
7	Gatorade PET da 0,5 L	
8		
9		
10		

e) **Snack tradizionali vari e prodotti freschi da forno**

	Descrizione del prodotto	Costo
1	Patatine San Carlo	
4	Patatine San Carlo "stick"	
5	Patatine fonzie "originali"	
6	Cipster	
7	Saiwa "mini ritz"	
8	San Carlo "highlander"	

9	San Carlo "crostini"	
10	Fragrantini "taralli"	
11	Tuc "cracker"	
12	Loacher wafer "napolitaner"	
13	Pavesi "ringo extra"	
14	Milka "m-joy"	
15	Milka "latte"	
16	Twix	
17	M&m's "snacks"	
18	Ferrero "kinder delice"	
19	Ferrero "tronky"	
20	Ferrero "kinder cereali"	
21	Ferrero "kinder bueno"	
22	Ferrero "duplo"	
23	Nestlè "kite kat"	
24	Nestlè "bounty"	
25	Mulino bianco "baiocchi"	
26	Pavesi "ringo"	
27	panino o schiacciata freschi di panificio con affettati vari e/o formaggi	
28	tramezzini vario tipo.(compreso solo vegetariano:melanz.-zucch.-peperon.griglia)	
29	Trancio di pizza fresca al pomodoro, al pomodoro e mozzarella	

NOTE:

- 1) La Ditta dovrà inserire nei distributori di snack anche prodotti per i celiaci
- 2) La Ditta dovrà garantire un'equa distribuzione, tra prodotti di tipo tradizionale e quelli salutari e provenienti da coltivazioni biologiche e/o cibi e bevande prodotti dalla rete del commercio equo e solidale.
- 3) Tutte le schede tecniche dei prodotti presenti nei distributori, posizionati nelle due sedi di piazza Goppingen 4 e di Torre di Lama, dovranno essere consegnate prima dell'inizio del servizio dall'Azienda aggiudicataria.
- 4) In aderenza alle leggi in materia di organismi geneticamente modificati (registro CE 1829/2003 e 1830/2003 e successive modifiche ed integrazioni) la Ditta affidataria dovrà attestare, mediante dichiarazione di responsabilità sottoscritta dal legale rappresentante, che le derrate alimentari approvvigionate non contengono ingredienti di natura transgenica. Per i prodotti biologici si richiamano le disposizioni: Registro CE 2092/1991, CE 1535/1992, Legge 294/1993, Legge 146/1994; Decreto Legislativo 220/1995
- 5) Il Gestore può arricchire il servizio, mettendo in vendita generi non previsti nell'all. 2.
- 6) Tali generi nonché il prezzo di tali generi (generi extra) sono concordati tra il Gestore e il Consiglio d'Istituto o Commissione preposta e comunicati all'utenza mediante esposizione di un listino.
- 7) Il Consiglio d'Istituto ha facoltà di richiedere l'introduzione di determinati generi extra capitolato concordando il prezzo dei medesimi, come esplicitato al precedente punto, durante la validità del contratto.

Art. 4 – (Caratteristiche del servizio).

È richiesta la installazione di distributori di nuova costruzione e ultima generazione nella quantità e nei luoghi indicati nel successivo Art. 5.

La Ditta dovrà procedere all'installazione o sostituzione con distributori di ultima generazione entro 10 giorni dalla data di ricevimento dell'ordine di installazione inviato dell'IIS Einaudi.

Il luogo di installazione all'interno dell'edificio scolastico dovrà essere concordato – se diverso dall'esistente - con il Dirigente Scolastico, che ha la facoltà di richiedere lo spostamento delle apparecchiature in sede diversa qualora non ritenuta idonea.

Qualora per il funzionamento delle macchine erogatrici si rendesse necessario l'allaccio dell'acqua corrente ed all'energia elettrica, si fa presente che tale allaccio dovrà essere effettuato a cura e spese della ditta

affidataria. La Ditta dovrà effettuare, a sua cura e spesa, l'installazione e gli allacciamenti dei distributori nei punti che verranno assegnati, prelevando corrente elettrica secondo le indicazioni fornite dalla Provincia di Foggia (proprietario dell'edificio). Eventuali modifiche dell'impianto elettrico che si dovessero rendere necessarie, sentito il parere dell'Ufficio Tecnico della Provincia, saranno a cura ed a spese della Ditta affidataria la quale dovrà anche fornire la relativa documentazione di conformità alle vigenti normative.

La ditta aggiudicataria a seguito dei lavori sopra menzionati dovrà rilasciare la dichiarazione di conformità degli impianti realizzati nel rispetto delle disposizioni di cui alla legge 46/90. Di tale dichiarazione faranno parte integrante la relazione contenente la tipologia dei materiali impiegati, nonché ove previsto il progetto.

Non è ammesso in ogni caso l'uso di gas combustibile.

Al termine del contratto la Ditta affidataria dovrà asportare le proprie installazioni e provvedere ai necessari ripristini entro 10 giorni dalla richiesta dell'IIS Einaudi. In caso contrario alla rimozione provvederà l'Istituto con oneri a carico della Ditta inadempiente.

L'IIS Einaudi sarà avvisato dalla Ditta per chiedere il consenso all'allaccio delle attrezzature alla rete elettrica e all'acqua, anche se a carico della ditta sono poste tutte le opere atte ad assicurare il perfetto funzionamento dei distributori.

Durante le fasi di rifornimento, la Ditta affidataria dovrà assicurare la perfetta e sistematica pulizia e disinfezione delle attrezzature e dello spazio attiguo dove sono posizionate le macchine.

La Ditta affidataria si obbliga all'effettuazione all'occorrenza di interventi di sanificazione delle componenti interne ed esterne di ciascuna macchina distributrice come da normativa vigente.

La Ditta dovrà installare contenitori porta rifiuti per la raccolta differenziata (almeno uno per tipologia di involucro: uno per i bicchierini di bevande calde, uno per le bottiglie in polietilene ed uno per le lattine) e sostituirli qualora divenuti inadatti allo scopo.

Le macchine erogatrici dovranno:

- ✓ accettare qualsiasi tipo di moneta (minimo 5 centesimi) ed almeno un lettore di banconote per gruppo di distributori automatici con rendiresto.
- ✓ essere di nuova fabbricazione e ultima generazione al momento dell'installazione anche in caso di sostituzione nel corso della prestazione;
- ✓ di facile pulizia e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno, tali da garantire l'assoluta igienicità dei prodotti distribuiti;
- ✓ avere le superfici destinate al calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione degli alimenti, bevande;
- ✓ avere il dispositivo esterno di erogazione non esposto ad insudiciamenti od altre contaminazioni;
- ✓ dotati di chiare indicazioni sul prodotto offerto e sul prezzo raggiungibile con monete di diversa pezzatura. Le indicazioni sul prodotto dovranno riportare, secondo le vigenti disposizioni, la denominazione legale e merceologica del prodotto, con gli ingredienti in ordine decrescente, l'eventuale presenza di additivi e coloranti, il nome la ragione sociale del produttore o della Ditta confezionatrice e relativa sede dello stabilimento di produzione e confezionamento;
- ✓ riportare una targhetta con il nominativo e la ragione sociale della Ditta affidataria ed il suo recapito;
- ✓ riportare su una targhetta il nominativo del referente a cui rivolgersi in caso di urgenza.
- ✓ Per ogni apparecchiatura dovrà essere disponibile, su richiesta del Dirigente Scolastico, la documentazione che attesti l'avvenuto controllo dell'integrità dei prodotti inseriti e degli interventi di pulizia, igienizzazione e rifornimento effettuati.
- ✓ Tra i distributori da posizionare se ne potrà in futuro chiedere che in caso di necessità – su richiesta scritta del Dirigente Scolastico – se ne debba installare uno che riporti a fianco la descrizione dei prodotti (bevande e/o snack) e il corrispettivo per selezionarli e /o ogni altra indicazione necessaria per effettuare la scelta del prodotto desiderato, in codice Braille, per gli ipovedenti.
- ✓ I distributori automatici dovranno essere posizionati in modo da permettere una sicura e corretta pulizia del pavimento sottostante e adiacente.

I distributori adibiti all'erogazione di bevande devono essere sempre dotati di una capace autonomia di bicchierini e palette.

La Ditta avrà libero accesso presso i locali che ospitano i distributori, rispettando gli orari che saranno opportunamente comunicati.

Per le erogazioni a favore del personale dipendente dell'istituto e per gli studenti, la Ditta affidataria dovrà fornire un sistema a chiave magnetica. La distribuzione della chiave magnetica dovrà essere effettuata direttamente dalla ditta la quale dovrà fornire tutte le indicazioni utili al rilascio del predetto dispositivo.

Se è previsto un deposito cauzionale per il rilascio della chiave magnetica, questo dovrà essere la tariffa presentata in sede d'offerta. La ditta in sede di rilascio della chiave magnetica dovrà informare il richiedente delle modalità di restituzione della cauzione al termine della presente prestazione ovvero in caso di restituzione da parte del consumatore. In ogni caso la cauzione dovrà essere restituita contestualmente alla restituzione della chiave magnetica.

Art. 5 (Ubicazione dei distributori)

Il seguente prospetto riassuntivo individua l'esatta collocazione dei distributori automatici:

SEDE CENTRALE (EINAUDI)	NUMERO dipendenti utenti	TIPOLOGIA dell'utenza	TIPO A1	TIPO A2	TIPO B1	TIPO B2
A piano terra	350	Docenti ed ATA Studenti e corsisti	1	1	1	1
Al secondo piano	350	Docenti ed ATA Studenti e corsisti	1	1	1	1
Totale dei distributori automatici = n. 8			2	2	2	2

SEDE DI TORRE DI LAMA	NUMERO dipendenti utenti	TIPOLOGIA dell'utenza	TIPO A1	TIPO A2	TIPO B1	TIPO B2
A piano terra (Plesso Alberghiero)	350	Docenti ed ATA Studenti e corsisti	1	1	1	1
Al piano terra (Plesso Agrario)	250	Docenti ed ATA Studenti e corsisti	1	1	1	1
Totale dei distributori automatici = n. 8			2	2	2	2

È indicata la situazione attuale, che è ritenuta sufficiente.

Totale generale: n. 4 distributori tipo **A1** (distributori di bevande calde di dimensioni medie)
n. 4 distributori tipo **A2** (distributori di bevande fredde)
n. 4 distributori tipo **B1** (distributori di alimenti refrigerati)
n. 4 distributori tipo **B2** (distributori di snack e prodotti freschi).

Art. 6 (Corrispettivo del contributo)

L'IIS EINAUDI emetterà regolare ricevuta di ogni contributo riscosso, mentre la Ditta affidataria dovrà effettuare il versamento del contributo quale rimborso spese anticipatamente in due rate annuali: **la prima entro e non oltre il 31 maggio e la seconda rata entro il 31 ottobre di ogni anno**. L'importo che sarà corrisposto dalla ditta affidataria della prestazione si intende non soggetto ad IVA per mancanza dei presupposti oggettivi e soggettivi di cui agli articoli 1 e 4 del D.P.R. 633/1972 e s.m.i.

Art. 7 (Obblighi della ditta affidataria)

La ditta affidataria è responsabile dell'osservanza di tutti i regolamenti e leggi vigenti ed emanati in materia:

- Legge 283/1962;
 - Legge 426/1971;
 - D.P.R. 327/1980 e successive modifiche;
 - Legge 287/1991;
 - norme fiscali vigenti in materia;
 - Decreto Legislativo n. 626/1994 e successive modifiche;
 - ISO 2000 e seguenti
- ed ogni altra normativa in materia.

Tutti i distributori,devono risultare costruiti nel rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza e garanzie igienico sanitarie, e comunque quelle in vigore durante la vigenza della presente prestazione. Dell'installazione di ogni distributore dovrà essere data comunicazione scritta all'Autorità 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.

In detta comunicazione deve, inoltre, essere indicato:

- a) Elenco dettagliato di tutte le apparecchiature installate, distinte per sito, tipologia dei prodotti erogati. Lo stesso dovrà essere costantemente aggiornato in occasione di modificazioni del parco macchine distributrici installate, previa comunicazione al Dirigente Scolastico.
- b) Frequenza e modalità con cui saranno effettuate le operazioni di pulizia e/o disinfezione;
- c) Tipologia di approvvigionamento idrico. Dovrà essere utilizzata l'acqua erogata dall'impianto idrico esistente, e non dovrà essere alterata con sostanza alcuna.

La Ditta sarà inoltre responsabile di infrazioni o danni arrecati a persone o cose sia dell'istituto che di terzi. La Ditta affidataria dovrà essere in regola, entro la data di inizio del servizio, con la posizione relativa agli obblighi previdenziali ed assicurativi per il personale impiegato nella prestazione, nonché con le norme sull'autocontrollo igienico e sicurezza degli alimenti. In particolare dovrà essere definito il piano di autocontrollo secondo quanto disposto dal sistema HACCP.

La documentazione dovrà essere accompagnata da una autocertificazione sottoscritta dal titolare e rappresentante legale della ditta affidataria, attestante l'avvenuta formazione degli operatori assegnati al servizio.

Sono inoltre a totale carico della Ditta affidataria i seguenti oneri:

- ✓ l'organizzazione e la gestione del personale dipendente, nonché la sua gestione normativa ed economica;
- ✓ le spese per l'acquisto, il trasporto e l'installazione dei distributori automatici;
- ✓ le spese per l'acquisto, il trasporto e l'inserimento delle bevande e degli alimenti;
- ✓ le spese per l'acquisto, il trasporto e l'inserimento dei bicchieri e delle palettine in materiale biodegradabile, compostabile, termoresistente;
- ✓ le imposte e le tasse derivanti dall'assunzione del servizio;
- ✓ le spese derivanti dal rispetto di tutte le norme antinfortunistiche vigenti o successivamente intervenute nella vigenza del contratto per l'incolumità del personale utilizzato nell'espletamento del servizio;
- ✓ l'allaccio degli apparecchi alle linee dell'energia elettrica e/o acqua;
- ✓ La predisposizione di un modulo per verificare tra gli utenti il gradimento dei prodotti (customer satisfaction), nonché ricevere suggerimenti. Il modulo questionario dovrà essere concordato con il Direttore dei servizi generali ed amministrativi e ad esso consegnato ogni anno in copia una volta effettuata la raccolta .

Qualora l'Affidataria venga meno anche ad uno solo degli obblighi assunti, o non ritenga di proseguire nell'espletamento del servizio per l'intera durata del contratto, l'istituto avrà la facoltà di risolvere il contratto stesso.

Art. 8 (Controlli e verifiche della merce e del servizio)

Le bevande e i generi di conforto somministrati dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- ✓ essere di alta qualità, di odore e sapore gradevoli;
- ✓ essere prodotti in stabilimenti o laboratori provvisti di regolare autorizzazione sanitaria e con la chiara indicazione della data di scadenza;
- ✓ l'acqua minerale deve essere al naturale o addizionata con anidride carbonica in bottiglie di plastica con tappo a vite;
- ✓ tutti gli altri prodotti erogati (tè, cioccolata, latte), le bevande fredde e gli alimenti freschi devono riferirsi a qualità alta;
- ✓ le bevande fredde, eccezion fatta per l'acqua, dovranno essere erogate in bottiglie e/o lattine con capacità di circa 0,25/0,33/0,5 litri e sul contenitore devono essere dichiarati sia la composizione delle bevande che la scadenza della validità del prodotto, come previsto dalla normativa vigente in materia;
- ✓ le bevande, con l'esclusione di quelle calde, dovranno essere distribuite nei contenitori originali della casa produttrice;

✓ i prodotti erogati di natura biologica dovranno riportare tutte le indicazioni inerenti la loro origine e le autorizzazioni previste per essere classificati biologici e la data di scadenza.

La Ditta affidataria è tenuta ad accertarsi che le sostanze alimentari poste in vendita a mezzo distributore corrispondano ai requisiti e caratteristiche merceologiche proprie del prodotto.

L'affidataria dovrà produrre prima dell'inizio dell'attivazione del servizio una lista dei prodotti che intende mettere in distribuzione con indicazione della relativa marca e dei relativi prezzi effettuati ai dipendenti ed agli esterni.

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

L'Istituto avrà la facoltà di controllare i prodotti distribuiti al fine di verificare la scadenza e l'effettiva provenienza biologica.

I prodotti contestati dovranno essere sostituiti con spese a totale carico dell'affidataria entro il più breve tempo possibile, ed in caso di contestazioni sulla qualità della merce, varrà il giudizio inappellabile fornito, secondo le competenze merceologiche, igieniche e scientifiche, da un Laboratorio Specializzato.

Le spese saranno a carico dell'Affidataria.

L'Istituto ha la facoltà di attivare controlli sulle prestazioni contrattuali, oltre quelle indicate precedentemente, i controlli potranno estendersi a:

- condizioni di pulizia dei distributori;
- verifica di particolari situazioni relative alla carenza e/o mancanza di prodotti;
- qualità dei prodotti forniti;
- modalità di svolgimento del servizio, compreso il rifornimento dei distributori;
- rispetto di tutte le norme previste dal presente capitolato.

L'accettazione dei prodotti da parte di questo istituto non solleva l'Affidataria dalla responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti e occulti dei prodotti forniti.

I prodotti contestati dovranno essere sostituiti con spese a totale carico dell'Affidataria entro il più breve tempo possibile e comunque non oltre le 48 ore dalla contestazione scritta.

Art. 9 (oneri a carico della Provincia, dell'IIS Einaudi e della Ditta).

La Provincia consente l'allacciamento dei distributori alle linee dell'energia elettrica e/o acqua, a spese della ditta appaltatrice del servizio.

L'Istituto provvede alla pulizia dei locali ove sono installati i distributori ed allo svuotamento dei contenitori dei rifiuti.

La Ditta affidataria non può rivendicare danni derivanti dal mancato funzionamento dovuto a sospensioni dell'erogazione di energia elettrica o di acqua interrotte per necessità tecniche dell'Istituto o per altro motivo, comunque non imputabile allo stesso.

Così pure l'Istituto non è responsabile dei danni subiti dai distributori per atti derivanti da scasso o vandalismo.

Art. 10 (Gestione dei distributori)

La Ditta affidataria dovrà garantire i tempi proposti e specificati in offerta per tutta la durata del contratto.

Ogni variazione concernente i prodotti erogati ed il numero/dislocazione dei distributori dovrà essere preventivamente concordato con il Dirigente Scolastico.

Art 11 (Personale)

La Ditta dovrà avvalersi di personale probato e fidato che avrà libero accesso alla sede dell'istituto negli orari concordati e sarà responsabile della sua condotta e di ogni danno o molestia che potesse derivarne per sua colpa. L'Istituto si riserva il diritto di rifiutare il personale che abbia dato prova di cattivo comportamento.

Nell'esecuzione del servizio la Ditta affidataria dovrà avvalersi di proprio personale, sempre in numero sufficiente a garantire la regolarità dello stesso in ogni periodo dell'anno.

Sono a carico della Ditta tutti gli oneri di competenza in osservanza delle leggi, disposizioni, regolamenti, contratti normativi e salariali, previdenziali ed assicurativi, disciplinanti il rapporto di lavoro del settore.

La Ditta ha comunque l'obbligo di rispettare tutte le normative inerenti la sicurezza del personale, assumendosi tutte le responsabilità dell'adempimento delle vigenti norme igieniche ed infortunistiche, esonerando di conseguenza l'IIS Einaudi da ogni e qualsiasi responsabilità in merito.

In particolare, la Ditta affidataria deve curare che il proprio personale:

- vesta in maniera appropriata ed in perfetto stato di pulizia;
- abbia sempre con sé un documento di identità personale;

- sia dotato di un badge identificativo nel rispetto della Legge 123 del 3 agosto 2007- articolo 6;
- segnali subito al Direttore dei servizi ed al proprio responsabile le anomalie che dovesse rilevare durante lo svolgimento del servizio;
- non prenda ordini da terzi diversi dalla Ditta stessa.

Nello svolgimento del servizio deve evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività dell'Ente.

Il dipendente della Ditta dovrà mantenere il segreto d'ufficio su fatti o circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento delle proprie funzioni.

La Ditta affidataria è comunque responsabile del comportamento dei suoi dipendenti e dell'inosservanze al presente capitolato. La ditta è inoltre direttamente responsabile dei danni derivati a terzi da comportamenti imputabili ai propri dipendenti.

Art. 12 (Criteri di aggiudicazione)

L'appalto sarà aggiudicato alla Ditta che avrà presentato l'offerta più conveniente alla Scuola, stabilita in base ai criteri sotto riportati:

- 1) **Entità del contributo annuo offerto all'Istituto: max 60 punti;**
- 2) **Offerta economicamente più vantaggiosa, ottenuta calcolando il prezzo medio di 30 prodotti (tra quelli riportati nel presente capitolato) comparabili scelti dal Consiglio di Istituto, dei quali 10 prodotti tra snack e bevande fresche salutari [punti a) b) Art. 3], 10 prodotti tra snack e bevande fresche tradizionali [punti c) d) Art. 3]e 10 prodotti tra bevande calde[punto c) Art. 3] : max 40 punti.**

I punteggi sono verificati dal Consiglio di Istituto, che potrà avvalersi del lavoro di una apposita Commissione, che adotterà il sistema di calcolo di seguito specificato:

Per il 1° criterio:

All'offerta il cui Contributo proposto è quello più alto (massimo), verrà assegnato il punteggio massimo indicato (60 punti), a ciascuna offerta con contributo diverso da quello più alto verrà assegnato il punteggio risultante dall'applicazione della seguente formula:

$$P_{CD} = \frac{C_{OFF}}{C_{MAX}} \cdot P_{MAX} \quad \square$$

Dove: P_{CD} = Punteggio Contributo attribuibile alla Ditta in esame
 C_{OFF} = Contributo offerto da ogni singolo concorrente
 C_{MAX} = Contributo più alto (massimo)
 P_{MAX} = Punteggio massimo attribuibile (60 punti)

Per il 2° criterio:

All'offerta il cui prezzo medio proposto è quello più basso (minimo), verrà assegnato il punteggio massimo risultante dalla formula:

$$P_{PMP} = \frac{PZ_{MED-MIN}}{PZ_{MED-OFF}} \cdot P_{MAX} \quad \square$$

Dove: P_{PMP} = Punteggio attribuibile alla Ditta in esame in funzione del Prezzo Medio Proposto
 $PZ_{MED-MIN}$ = Prezzo Medio proposto più basso (Minimo)
 $PZ_{MED-OFF}$ = Prezzo Medio Offerto da ogni singolo concorrente
 P_{MAX} = Punteggio massimo attribuibile (40 punti)

In presenza di situazioni di parità si procederà all'aggiudicazione mediante convocazione per l'offerta a rialzo del contributo annuo.

Si potrà procedere ad aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché valida.

Il verbale di gara avrà valore di atto di concessione del servizio per la successiva stipula del contratto.

Le spese di bollatura, registrazione e redazione del contratto sono a carico della Ditta aggiudicataria.

Alle sedute pubbliche può partecipare chiunque.

Per consentire la massima partecipazione e concorrenza, il Presidente della commissione di gara potrà richiedere il completamento e/o i chiarimenti ritenuti opportuni in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

Art. 13 (Elenco dei documenti che l'aggiudicatario dovrà presentare)

La ditta aggiudicataria si impegna a produrre, entro 10 giorni dalla aggiudicazione, la seguente documentazione:

- 1) Fideiussione bancaria;
- 2) Polizze assicurative di esecuzione e RCT citate in questo documento all'art.15;
- 3) Documentazione HACCP;
- 4) Dichiarazione di presa visione ed accettazione del documento della valutazione dei rischi, predisposto da Dirigente Scolastico ai sensi dell'articolo 17, comma 1, lettera a) del decreto Legislativo n.81/2008, e di impegno ad adottare tutte le misure necessarie a fronteggiare i rischi derivanti da eventuali interferenze tra le attività, secondo quanto stabilito dal DUVRI da allegare al contratto;
- 5) Elenco nominativo degli addetti al servizio;
- 6) Certificazione di regolarità contributiva INPS e INAIL (modello DURC) o dichiarazione sostitutiva;
- 7) Copia della comunicazione all'Ente Provincia proprietario dell'immobile dell'aggiudicazione del servizio, con richiesta di quantificazione degli eventuali rimborsi dovuti all'Ente per i consumi elettrici, idrico fognari e altro.

Art. 14 (Esclusione)

Determineranno l'esclusione dalla gara:

- 1) Il recapito dell'offerta oltre il termine perentoriamente indicato;
- 2) L'assenza anche di uno solo dei documenti amministrativi;
- 3) Le offerte condizionate;
- 4) Gli altri motivi di esclusione previsti dalla normativa vigente.

Art. 15 (Procedura di gara)

- 1°) dal 10 dicembre 2010: pubblicazione del bando e capitolato da parte della scuola sul sito web;
- 2°) **entro le ore 12,00 del 20 dicembre 2010**: accettazione delle offerte a mano o a mezzo posta;
- 3°) il 21 dicembre 2010 alle ore 16,30: apertura buste, e successivamente valutazione ed approvazione in Giunta ed in Consiglio di Istituto;
- 4°) dal 23 gennaio 2011: decorrenza del contratto.

Art. 16 (Convenzione)

La convenzione sarà disciplinata, per quanto riguarda gli oneri a carico della Ditta la maggior offerente per l'istituto, dal regolamento deliberato dall'Amministrazione Provinciale di Foggia.

La Ditta aggiudicataria dovrà attenersi inoltre al Regolamento d'Istituto ed alle disposizioni della Dirigenza che ha facoltà di interrompere il servizio in qualunque momento a suo insindacabile giudizio.

Per la convenzione si farà riferimento all'allegato schema di contratto, eventualmente integrato.

Art. 17 (Apertura buste, valutazione ed aggiudicazione)

L'apertura delle buste contenenti le offerte sarà effettuata entro il 20 dicembre 2010 presso la sede di piazza Goppingen dell'istituto.

Nei giorni successivi si procederà alla valutazione delle offerte ed alla predisposizione del prospetto comparativo.

L'aggiudicazione sarà disposta con provvedimento del Dirigente Scolastico sulla base dei risultati del procedimento di scelta del contraente.

In caso di rinuncia da parte della Ditta aggiudicataria, che va comunicata entro il termine di 48 ore dalla ricevuta dell'avvenuta aggiudicazione, il servizio sarà affidato, ad insindacabile giudizio dell'istituzione scolastica, alla Ditta che, nell'ordine, avrà proposto l'offerta più conveniente.

Art. 18 (Assicurazioni)

La ditta affidataria sarà ritenuta responsabile degli eventuali danni causati a persone e/o cose da guasti a cattivo funzionamento delle apparecchiature installate, anche conseguenti ad atti di vandalismo, oppure danni causati alle persone dall'uso di prodotti alterati (intossicazioni alimentari).

L'Istituto è sollevato da ogni responsabilità riguardo i distributori ed il loro contenuto (prodotti ed incasso) da manomissioni, scasso e furto. Pertanto la ditta affidataria dovrà dimostrare, mediante presentazione di fotocopie autentiche dei relativi documenti, di aver stipulato idonee coperture assicurative per Responsabilità Civile e per danni che possono essere causati da incendio (corto circuito, atto vandalico o doloso, ecc.).

Copia di dette polizze dovranno essere presentate al Dirigente Scolastico insieme all'offerta.

Art. 19.(Divieto di cessione di contratto – Divieto di subappalto)

È fatto divieto all'affidataria di cedere a qualsiasi titolo, né in tutto né in parte il contratto, né di dare in subappalto l'esecuzione di parte o di tutto della prestazione, sotto pena di immediata risoluzione del contratto stesso, dell'incameramento del deposito cauzionale versato, nonché del risarcimento dei danni conseguenti.

Art. 20 (Penalità contestazioni controversie)

In caso di contestazioni per inadempimento contrattuale a carico della ditta affidataria e relative al mancato rispetto delle norme di cui al presente appalto che si potranno verificare nel corso della durata della presente prestazione compreso il periodo di prova di cui al precedente art. 2, ovvero al verificarsi di abusi o deficienze nell'espletamento del servizio, l'Istituto adotterà il seguente sistema sanzionatorio, che verrà applicato ad ogni accertamento:

- a. mancato rispetto – per cause imputabili alla ditta - dei tempi di installazione dei distributori nei tempi e con le modalità di cui al precedente art. 3 con rivalsa sul deposito cauzionale di cui all'articolo 10 Euro 25,00.= per ogni giorno di ritardo ;
- b. per ogni mancanza di pulizia dei distributori e rilascio della certificazione di cui all'art. 4: Euro 25,00.= a distributore;
- c. per prodotti di qualità difforme a quella prevista dall'art. 3, verrà applicata una penale Euro 10,00= per ogni prodotto;
- d. per mancato rifornimento dei distributori, o carenza di prodotti presenti, o per fermi macchina il tutto per periodi superiori alle 6 ore lavorative verrà applicata una penale di Euro 50,00.= per ogni giorno di ritardo;
- e. per mancato rispetto di tutte le norme richiamate nel presente capitolato (antinfortunistiche, igienico sanitarie) verrà applicata una penale di Euro 100,00=. per ogni settimana di ritardo nell'adeguamento alle rispettive norme.

L'inadempienza si ritiene debitamente contestata a seguito di comunicazione scritta, a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno, dal Dirigente Scolastico in cui sarà data comunicazione della penale applicata. Nel caso di tre contestazioni scritte l'Amministrazione si riserva la piena facoltà di considerare il contratto risolto di diritto.

Art. 21 (Risoluzione del contratto)

Le parti convengono espressamente che il presente contratto si risolve di diritto ex art. 1456 C.C., e fatto salvo il risarcimento del danno, qualora l'istituto dichiari all'impresa di volersi avvalere della presente clausola risolutiva espressa per la verifica di una delle seguenti condizioni:

- mancato versamento delle penali indicate all'art. 14 del presente capitolato di fornitura, nei termini e modi che verranno indicati dall'Istituto in sede di contestazione;
- violazione in materia di subappalto e di cessione del contratto;
- mancato preavviso in caso di sciopero;
- abusi, fatti illeciti o gravi e ripetute inadempienze contrattuali in mancanza del servizio proposto nell'offerta;
- apertura di una procedura fallimentare a carico dell'Impresa o coinvolgimento della stessa in procedure concorsuali;
- messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'Impresa;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali di lavoro ed agli integrativi locali (articolo 2 comma a Decreto Legge n. 274/1997 e s.m.i.).

Art. 22 (Trattamento dei dati - codice della Privacy)

- a) Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 196/2003 e s.m.i. i dati personali forniti dalla ditta offerente, del Concessionario e del Legale rappresentante saranno effettuati dall'Ente ai fini dell'espletamento della gara, della stipulazione del contratto e di ogni attività connessa.
Il trattamento sarà effettuato con e senza l'ausilio di mezzi elettronici, o comunque automatizzati, e comprenderà nel rispetto dei limiti e delle condizioni poste dall'articolo 11 del Decreto Legislativo 196/2003, tutte le operazioni o complesso di operazioni previste dall'articolo 4, comma 1, lettera a) Decreto Legislativo 196/2003 e necessarie al trattamento in questione.
- b) Il conferimento dei dati personali ha natura obbligatoria.
- c) L'eventuale parziale o totale rifiuto di rispondere comporterà, pertanto, l'impossibilità di perseguire le finalità indicate nella lettera a).
- d) I dati personali relativi al trattamento in questione.
- possono essere comunicati a soggetti diversi dall'Ente per le finalità indicate nel punto a);
 - possono venire a conoscenza dei responsabili dei procedimenti relativi alle attività indicate nella lettera a);
- e) Ai sensi dell'articolo 7 del Decreto legislativo 196/2003, i titolari dei dati personali hanno il diritto di conoscere, in ogni momento, quali sono i dati trattati e come essi vengono utilizzati, nonché il diritto di farli aggiornare, integrare, rettificare o cancellare, chiederne il blocco ed opporsi al loro trattamento facendone esplicita richiesta al Responsabile del trattamento.
- f) Titolare del trattamento è il Dirigente Scolastico dell'IIS " L. EINAUDI".

Art. 23 (Responsabile del Procedimento – Chiarimenti)

Il responsabile del procedimento, ai sensi del Decreto Legislativo 12 aprile 2006, n.163 e dell'art.4 della Legge 241 del 07/08/1990, è il Direttore dei servizi generali ed amministrativi sig. Caterina PICCINNO, alla quale potranno essere inoltrate eventuali richieste di informazioni e/o chiarimenti di natura tecnica e/o amministrativa relative alla gara, tel. 0881 568690 oppure 0881 721209.

Art. 24 (Spese contrattuali)

Le spese inerenti e conseguenti la stipulazione del contratto sono a carico del Concessionario.

Art. 25 (Foro competente)

Ogni controversia che dovesse insorgere tra l'IIS Einaudi e l'aggiudicatario, sarà devoluta alla conoscenza e competenza del Foro di Foggia.

Art.26 (Documentazione presentata per l'offerta)

La documentazione delle ditte partecipanti, se richiesta, può essere rilasciata per intero ai partecipanti alla gara.

Art. 27 (Pubblicità della gara)

Il bando di gara sarà reso pubblico, mediante apposito avviso ed unitamente al presente capitolato, tramite affissione sul sito web ufficiale IIS "L. Einaudi" www.einaudigrieco.it

Foggia, 10 dicembre 2010.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(prof.ssa Adriana Ravviso)