



ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE MAGRINI MARCHETTI

Liceo Scientifico Istituto Tecnico settori Economico e Tecnologico

33013 GEMONA DEL FRIULI (UD) via Praviolai, 18 tel. 0432/981436 fax 0432/970373

codice scuola UDIS01800D

codice fiscale 94134560302

www.isismagrinimarchetti.it

udis01800d@istruzione.it

udis01800d@pec.istruzione.it

DISCIPLINARE DI GARA

CIG: ZCO261A6CD

CONCESSIONE PER L’AFFIDAMENTO DEL “SERVIZIO DI RISTORO A MEZZO DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRESSO I.S.I.S. MAGRINI MARCHETTI - GEMONA DEL FRIULI

1) OGGETTO

Il presente appalto ha ad oggetto l’affidamento del servizio di ristoro a mezzo distributori automatici tramite gara che verrà esperita in ottemperanza alle prescrizioni contenute nel D.Lgs. n. 50/2016, per quanto compatibili, nonché alla normativa statale vigente in materia, oltre che alle disposizioni contenute nel presente disciplinare.

2) SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA.

Sono ammessi a partecipare alla gara tutti i soggetti operanti nel settore della somministrazione e vendita di alimenti, bevande e merci a mezzo distributori automatici ed in possesso dei requisiti morali, tecnici ed economici previsti. E’ vietata ogni forma di subappalto e di cessione.

3) DICHIARAZIONE DI AVVENUTO SOPRALLUOGO.

I partecipanti per la predisposizione dell’offerta devono eseguire, pena l’esclusione, previo accordo con la Stazione appaltante, tramite i rappresentanti legali o loro delegati, un **sopralluogo obbligatorio** presso le aree dove devono essere ubicati i distributori automatici. Al termine del sopralluogo verrà rilasciato un attestato di presenza e presa visione dello stato dei locali, attrezzature, arredi, (**Allegato 1**) che dovrà essere allegato ai documenti amministrativi di offerta.

4) MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

- 4.1) Il plico, contenente la documentazione e l’offerta dovrà essere, a pena di non ammissione, timbrato e controfirmato sui lembi di chiusura dal legale rappresentante dell’impresa ed adeguatamente chiuso con colla e/o nastro adesivo in modo da garantirne l’integrità.
- 4.2) All’esterno del plico dovrà essere apposta, a pena di non ammissione, sul frontespizio esterno l’indicazione del mittente e la seguente dicitura:
- “Offerta della Ditta _____ per la gara relativa alla concessione per l’affidamento del servizio di ristoro a mezzo distributori automatici, nonché l’indicazione della ragione sociale e della sede (con numero di telefono e fax) dell’impresa concorrente.*

- 4.3) Il plico contenente l'offerta e tutta la documentazione richiesta dovrà pervenire, pena la non ammissione alla gara, a mezzo raccomandata o posta celere del servizio postale ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata, o a mano

entro il termine perentorio del 19 gennaio 2019 ore 12,00,

all'Ufficio Protocollo sito al seguente indirizzo: Via Praviolai 18

33013 GEMONA DEL FRIULI UDINE

L'orario di apertura al pubblico dell'Ufficio Protocollo risulta essere il seguente: lunedì – sabato: dalle 09.00 alle 12.00.

N.B. Il recapito tempestivo del plico rimane ad esclusivo rischio dei mittenti. Non si darà pertanto corso ai plichi che non risultino pervenuti a destinazione in tempo utile. Ciò vale anche per i plichi inviati a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, a nulla valendo la data di spedizione risultante dal timbro postale dell'agenzia accettante di partenza.

- 4.4) Il plico deve contenere al suo interno, **a pena di esclusione del concorrente dalla gara, 3 (tre) buste distinte**, a loro volta, timbrate e controfirmate su ogni lembo di chiusura dal legale rappresentante

dell'impresa ed altresì chiuse e sigillate sempre su ogni lembo di chiusura, recanti l'indicazione della ragione sociale e della sede del concorrente e la dicitura, rispettivamente:

“BUSTA A – Documentazione Amministrativa”,

“BUSTA B - Offerta tecnico-qualitativa”,

“BUSTA C - Offerta economica”.

*

5) “BUSTA A – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA”

Nella **“BUSTA A – Documentazione Amministrativa”**, devono essere contenuti, **a pena di esclusione**, i seguenti documenti:

- 5.1) **Istanza di partecipazione alla gara e contestuali dichiarazioni sostitutive di certificazioni e dell'atto di notorietà.**

L'istanza con le pedissequa contestuali dichiarazioni, a pena l'esclusione dalla gara, dovrà essere datata, timbrata e sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente, con firma leggibile e per esteso e corredata da fotocopia, non autenticata, di documento di identità del sottoscrittore, ai sensi del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e s.m.i.. L'istanza con le pedissequa contestuali dichiarazioni dovrà essere redatta, per contenuto, secondo il modello di cui all'**Allegato 2**.

- 5.2) **Dichiarazione**, a pena d'esclusione, **di avvenuto sopralluogo e presa visione della documentazione di gara**, stilata secondo il modulo **Allegato 1** al presente Disciplinare e in conformità a quanto indicato nel precedente punto 3).

- 5.3) **Copia del Capitolato Speciale, del Disciplinare, dell'Allegato 4.1 e dei suoi Allegati A), B), debitamente sottoscritti**, in ogni pagina dal legale rappresentante della ditta per accettazione.

- 5.4) **Copia del Patto di Integrità debitamente sottoscritto.**

6) **“BUSTA B - OFFERTA TECNICA”**

La “BUSTA B” recante sull’esterno la dicitura “OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA” dovrà contenere una sintetica relazione sul servizio che la Ditta intende effettuare suddivisa in conformità ai seguenti punti:

1) Qualità degli impianti e del servizio di distribuzione:

1.1) anno di costruzione dei distributori;

N.B. Per l’anno di costruzione dei distributori, l’offerta tecnica, a **pena di esclusione**, dovrà contenere la dichiarazione redatta conformemente all’**Allegato D) dell’Allegato 4.1)** al presente Disciplinare di gara.

1.2) caratteristiche specifiche dei distributori e innovazione tecnologica degli impianti.

2) Qualità dei prodotti erogati:

2.1) bevande calde;

2.2) bevande fredde;

2.3) alimenti e snack.

3) Qualità del servizio organizzativo e del piano operativo di lavoro:

3.1) relazione sul progetto del servizio e sulle sue modalità di svolgimento;

3.2) piano delle forniture, frequenza continuità e tempistica di rifornimento dei prodotti;

3.3) modalità di assistenza tecnica e sistemi di trattamento di igiene degli impianti

4. Sistemi adottati dall’azienda a garanzia del servizio offerto:

4.1) adozione del Codice di Autodisciplina del Settore (Top Quality Standard “TQS–Vending”);

4.2) certificazione aziendale di qualità UNI EN ISO 9001-2008 riguardante il servizio di distribuzione automatica oggetto dell’appalto.

4.3) certificazione UNI EN ISO 14001- 2004 riguardante le tematiche ambientali.

4.4) certificazione BS OHSAS 18001-2007 riguardante la sicurezza e l’igiene nei luoghi di lavoro.

4.5) certificazione UNI EN ISO 22000-2005 riguardante la sicurezza alimentare e l’analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP).

5 . Proposte migliorative:

5.1) per prodotti offerti (contenuto di arabica nel caffè in grani);

5.2) per progetti legati all’alimentazione e sani stili di vita (es. Linee guida Progetto “Sani e in forma CONFIDA o similari);

5.3) per progetti e prodotti innovativi;

Migliori dettagli e specifiche sull’offerta tecnico-qualitativa sono indicati nell’Allegato 4.1 (Criteri di Valutazione dell’Offerta Tecnico-Qualitativa) che costituisce parte integrante e sostanziale del presente Disciplinare di gara.

7) “BUSTA C - OFFERTA ECONOMICA”

La “BUSTA C” recante sull’esterno la dicitura “OFFERTA ECONOMICA” dovrà contenere **dichiarazione**, redatta in lingua italiana, datata, timbrata e sottoscritta a pena di esclusione dal legale rappresentante, redatta conformemente all’Allegato 3.1, “Modulo Offerta Economica”, **con l’indicazione dei prezzi dei prodotti offerti in euro con pagamento in moneta e del canone annuo offerto in cifre ed in lettere.** L’offerta economica dovrà contenere, a pena d’esclusione, l’impegno a tenere ferma l’offerta per almeno 180 (centottanta) giorni dal termine di scadenza per la presentazione, qualora nel frattempo non sia intervenuta l’aggiudicazione. Non saranno prese in considerazione offerte condizionate

La mancata indicazione del canone annuo offerto, la mancata indicazione dei prezzi e la mancata sottoscrizione dell’offerta economica comporteranno l’esclusione dalla gara.

8) CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO E DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI.

La concessione del servizio sarà aggiudicata con il **criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa** ai sensi dell’art. 83 del D.Lgs n. 163/06 e s.m.i., con l’attribuzione di 100 punti (30 punti per l’offerta economica e di 70 punti per l’offerta tecnico-qualitativa), effettuata dalla Commissione giudicatrice ai sensi dell’art. 84 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., ai seguenti elementi.

*

a) **Relativamente all’offerta economica**, il punteggio totale dei punti assegnati per un massimo di punti 30 viene così attribuito per ogni singola voce indicata:

a.1.) Verrà assegnato il punteggio massimo di **15 punti** all’offerta del soggetto candidato che presenterà il **Canone Annuo Complessivo più alto.**

Per le altre offerte il punteggio sarà determinato in misura proporzionale, nel modo seguente:

canone offerto x 15

punteggio canone annuo a1) = $\frac{\text{canone offerto} \times 15}{\text{canone massimo}}$

a.2.) Verrà assegnato il punteggio massimo di **15 punti** all’offerta del soggetto candidato che presenterà la **media dei prezzi offerti più bassa .**

Per le altre offerte il punteggio sarà determinato in misura proporzionale, nel modo seguente:

media prezzi ponderata totale offerta x 15

punteggio prezzi prodotti a2) = $\frac{\text{media prezzi ponderata totale offerta} \times 15}{\text{media prezzi ponderata totale massimo}}$

*

b) **Relativamente all’offerta tecnico-qualitativa**, il totale dei punti assegnati per un massimo di **70 punti** è costituito dalla somma dei punteggi delle singole valutazioni tecniche attribuite dalla commissione giudicatrice avendo come riferimento i Criteri di Valutazione dell’Offerta Tecnico-Qualitativa di cui all’Allegato 4.1.

Si precisa che qualora il servizio presentato avesse punteggio inferiore a 35 punti, il servizio proposto sarà considerato insufficiente e pertanto non parteciperà alla fase successiva della gara.

9) CAUSE DI NON AMMISSIONE E DI ESCLUSIONE.

Fatti salvi i casi di legge, il concorrente sarà escluso dalla gara

- nel caso in cui il plico dovesse pervenire oltre il termine ultimo di presentazione delle offerte o nel caso in cui il plico fosse privo delle indicazioni di cui all'articolo 4 del presente disciplinare; e, in particolare, ove il plico non fosse stato debitamente sigillato e debitamente firmato su ogni lembo di chiusura e sulla stessa non fosse apposta l'apposita dicitura di cui all'articolo 4.2. del presente Disciplinare.
- in tutte le ipotesi già espressamente indicate negli articoli 3, 4 e 5 del presente Disciplinare, e nel caso in cui: le buste "A - Documentazione", "B - Offerta tecnica" e "C - Offerta economica" non siano state sigillate e debitamente controfirmate su ogni lembo di chiusura e sulle stesse non fosse stata apposta l'indicazione della ragione sociale e della sede del concorrente e/o l'apposita dicitura di cui di cui all'articolo 4.2. del presente Disciplinare;
- il contenuto delle buste "A - Documentazione", "B - Offerta tecnica" e "C - Offerta economica" non sia completo e/o conforme a quanto prescritto;
- l'offerta non sia stata sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante o da procuratore munito dei relativi poteri;
- l'offerta sia stata presentata senza l'indicazione del canone annuo complessivo e dei prezzi dei prodotti offerti;
- l'offerta sia sottoposta a condizioni, termini e modi non previsti dal presente Disciplinare;

10) SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA.

La Commissione giudicatrice procederà, in seduta pubblica **alle ore 11 del giorno 22/01/2019 nella sede dell'Istituto sita in Gemona del Friuli via Praviolai 18** alla verifica della regolarità dei plichi pervenuti e della documentazione amministrativa contenuta nella "busta A" e alla verifica della regolarità della stessa. Per i plichi che risulteranno regolari, in successione, si provvederà alla apertura della "busta B" e alla verifica contestuale della completezza della documentazione richiesta. Le ditte, per le quali sarà accertata la completezza e regolarità della documentazione saranno dichiarate ammesse alla valutazione. Quindi in seduta riservata analizzerà gli elaborati tecnici ivi contenuti e attribuirà i punteggi relativi, secondo quanto previsto dal Disciplinare. Successivamente in seduta pubblica la cui data, luogo ed ora sarà comunicata tramite Avviso all'Albo online e tramite Pec alle ditte partecipanti alla gara, annuncerà i punteggi attribuiti. Procederà quindi all'apertura delle buste C, dando lettura del canone offerto da ciascun concorrente e del costo medio ponderato offerto, verificando il contenuto della offerta ed escludendo quelle incomplete o non conformi al disciplinare. Procederà quindi alla attribuzione dei punteggi.

Terminate le operazioni sopra descritte, sarà individuata la ditta risultante provvisoriamente aggiudicataria . Risulterà aggiudicataria la ditta la cui offerta avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato e collocata al primo posto della graduatoria. In caso di parità tra più offerte si procederà all'estrazione a sorte Entro i successivi cinque giorni, saranno effettuata la comunicazione di cui all'art. 76,c.5 del Dlgs 50/2016 .

L'Istituto si riserva il diritto di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida (nel qual caso si riserva la facoltà di apposite verifiche di congruità), ovvero di non dar luogo ad alcuna aggiudicazione.

L'accesso agli atti della procedura di gara è disciplinata dalla L. 241/1990 e s.m.i., nonché dal d.lgs. 50/2016 e s.m.i. Trova altresì applicazione per le regolarizzazioni formali di cui all'art. 83 comma 9 del DLGS n. 50/2016 e s.m.i.

11) AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA.

L'aggiudicazione provvisoria, proposta dalla Commissione di gara, diverrà definitiva ai sensi delle disposizioni di cui al d.lgs. n. 50/2016 e s.m.i..

Divenuta efficace l'aggiudicazione definitiva, la stipula del contratto avverrà entro i trenta giorni successivi.

12) ADEMPIMENTI CONNESSI ALL'AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA ED ALLA STIPULA DEL CONTRATTO.

L'impresa aggiudicataria riceverà specifica comunicazione da parte della Stazione appaltante, ed avrà a disposizione 15 giorni da tale comunicazione, **pena l'automatica decadenza**, per:

- 12.1) presentare una **dichiarazione dalla quale risulti la persona designata a firmare il contratto**, con indicati il nome, il cognome, il luogo, la data di nascita e la residenza;
- 12.2) presentare il **certificato della C.C.I.A.A. (Registro delle Imprese)**, in originale, attestante la ragione sociale, la natura giuridica, generalità degli amministratori e delle persone autorizzate ad impegnare legalmente la ditta, il codice di attività comprendente la somministrazione/vendita di alimenti e bevande a mezzo di distributori automatici, **recante l'attestazione di assenza di procedure concorsuali**;
- 12.3) esibire le **certificazioni** conformi alle norme europee e/o la certificazione dell'adozione del Codice di Autodisciplina del Settore (Top Quality Standard "TQS-Vending") nel caso in cui nell'offerta tecnica l'impresa abbia dichiarato il possesso delle predette certificazioni;
- 12.4) presentare **polizza assicurativa stipulata con primaria compagnia di assicurazione** relativa alla copertura dei seguenti rischi: responsabilità civile (RCT) per danni causati a terzi nel corso dell'esecuzione del servizio con un massimale pari ad € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00).
- 12.5) esibire il **DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva)** rilasciato dagli enti competenti attestante la regolarità delle posizioni previdenziali ed assicurative del soggetto aggiudicatario;
- 12.6) esibire copia dell'**autorizzazione Sanitaria o del Certificato attestante il numero di registrazione in conformità al Reg. CE 852/2004** del deposito/stabilimento da dove verrà stoccata la merce per il rifornimento dei distributori automatici.
- 12.7.) comunicare all'Istituto la modalità prescelta di versamento del canone di concessione, come meglio e più dettagliatamente specificato dall'articolo 5 del Capitolato Speciale.
- 12.8.) presentare, prima dell'avvio del servizio, le dichiarazioni del costruttore sull'anno di fabbricazione dei distributori automatici, in conformità con quanto già dichiarato in fase di gara (vedi **Allegato D) di Allegato 4.1** al presente Disciplinare).

*

13) VERIFICHE D'UFFICIO.

L'Istituto procederà a verificare d'ufficio, ai sensi dell'articolo 43 del DPR 445/2000 e s.m.i., la veridicità delle ulteriori dichiarazioni rese dall'impresa aggiudicataria, in sede di presentazione dell'offerta. Trascorso inutilmente il termine di quindici giorni innanzi indicato, è facoltà della Stazione appaltante dichiarare la

decadenza dell'aggiudicataria ed assegnare l'aggiudicazione al soggetto secondo classificato, previa richiesta della documentazione sopra riportata e verifica del possesso dei requisiti richiesti e della veridicità delle dichiarazioni.

L'impresa aggiudicataria verrà dichiarata decaduta dall'aggiudicazione con provvedimento motivato anche nel caso in cui dai controlli effettuati sulle dichiarazioni autocertificate sia stato accertato che le stesse contengano notizie false. Detto provvedimento comporterà il risarcimento dei danni patiti, nonché la segnalazione alle Autorità giudiziarie ed amministrative competenti.

14) TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI – INFORMATIVA

Si specifica che i dati forniti dai concorrenti e quelli acquisiti dall'amministrazione, in occasione della partecipazione al presente procedimento ed al successivo rapporto contrattuale sono trattati esclusivamente ai fini dello svolgimento dell'attività istituzionale dell'amministrazione, così come espressamente disposto dal Regolamento Generale UE sulla protezione dei dati personali n. 679/2016, e nel caso per la finalità di svolgimento della gara e del successivo contratto. Essi sono trattati anche con strumenti informatici.

Tali dati sono raccolti in virtù di espresse disposizioni di legge e regolamento (D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.; D.P.R. n. 2017/2010; D.I. n. 44/2001; D. M. n. 305/2006; Autorizzazione del Garante per la Protezione dei dati personali n. 7/2009). Ai fini del trattamento dei dati personali, i titolari potranno esercitare i diritti di cui all'art. 7 del predetto Regolamento Generale UE.

Titolare del trattamento dei dati è il Dirigente Scolastico pro-tempore dell'I.S.I.S. Magrini Marchetti di Gemona del Friuli (UD) – stazione appaltante.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

IL DIRETTORE S.G.A.

Dott. Roberto Molinaro

* * *

ALLEGATI

Allegato 1: Dichiarazione di avvenuto sopralluogo (word);

Allegato 2: Istanza di partecipazione alla gara e contestuali dichiarazioni sostitutive di certificazioni e dell'atto di notorietà (word);

Allegato 3.1: Modulo Offerta economica (word);

Allegato 4.1 Allegati A) B) C) D): Criteri di Valutazione dell'Offerta Tecnico-Qualitativa (word/pdf);

Capitolato speciale di appalto;

Patto di integrità (word).

ALLEGATO 1 al Disciplinare di gara

DICHIARAZIONE DI AVVENUTO SOPRALLUOGO

CONCESSIONE PER L’AFFIDAMENTO DEL “SERVIZIO DI RISTORO A MEZZO DISTRIBUTORI AUTOMATICI” presso I.S.I.S. MAGRINI MARCHETTI GEMONA DEL FRIULI

Con la presente il/la sottoscritto/a sig./sig.ra _____ in qualità di legale rappresentante o direttore tecnico o soggetto munito di idonea procura o delega, della Società _____

concorrente alla procedura relativa alla concessione per l’affidamento del “servizio di ristoro a mezzo distributori automatici presso l’Istituto Statale di Istruzione Superiore Magrini Marchetti di Gemona del Friuli (UD)

DICHIARA

di aver effettuato il sopralluogo presso i locali delle strutture interessate dal servizio in questione.

Si allega alla presente:

- Copia del documento di identità del soggetto che ha effettuato il sopralluogo
- Copia della eventuale procura e/o delega.

_____, li _____

Timbro e Firma

DA COMPILARE A CURA DELL’ISTITUTO

Si attesta che in data il sig./sig.ra _____

ha effettuato il sopralluogo presso i locali delle strutture interessate dal servizio in questione.

Il Responsabile del procedimento (o suo delegato)

ALLEGATO 2 al Disciplinare di gara

ISTANZA DI PARTECIPAZIONE E DICHIARAZIONI

CONCESSIONE PER L’AFFIDAMENTO DEL “SERVIZIO DI RISTORO

A MEZZO DISTRIBUTORI AUTOMATICI” .

OGGETTO:ISTANZA DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA PER LA CONCESSIONE DI ANNI 3 (TRE) DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A MEZZO DISTRIBUTORI AUTOMATICI E CONTESTUALI DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE DI CERTIFICAZIONE E DELL’ATTO DI NOTORIETÀ (AI SENZI DEGLI ARTICOLI 46 E 47 DEL DPR N. 445/2000 E S.M.I.), RELATIVE ALLA GARA.

Il/la sottoscritto/a _____

nato/a _____ il _____

nella sua qualità di _____

giusta procura generale/speciale n. _____ del _____

autorizzato/a a rappresentare legalmente la società _____

forma giuridica _____ codice fiscale _____

Partita IVA _____

con sede legale in _____

via/piazza _____

con sede operativa in _____

via/piazza _____

Telefono _____ FAX _____ EMAIL _____

CHIEDE

di poter partecipare alla gara per la gestione del servizio in oggetto;

contestualmente

CONSAPEVOLE DELLE SANZIONI PENALI PREVISTE DALL’ARTICOLO 76 DEL DPR 445/2000 E S.M.I. PER LE IPOTESI DI FALSITÀ IN ATTI E DICHIARAZIONI MENDACI

DICHIARA

- 1) che la sede legale, il codice fiscale, la partita IVA innanzi indicate sono quelle della ditta da me rappresentata;
- 2) che la ditta è iscritta a n. _____ del Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. di _____ da _____;
- 3) che la ditta è legalmente costituita e non si trova in alcuna delle situazioni di esclusione dagli appalti previste dall'articolo 38 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.;
- 4) che in base al proprio statuto o atto costitutivo i poteri di amministrazione sono attribuiti alle seguenti persone (indicare nome, cognome, data e luogo di nascita):

- 5) che la rappresentanza legale è attribuita alle seguenti persone (indicare nome, cognome, data e luogo di nascita, carica sociale e relativa scadenza):

(solo per le società in nome collettivo)
- 6) che i soci sono i signori (indicare nome, cognome, data e luogo di nascita)

(solo per le società in accomandita semplice)
- 7) che i soci accomandatari sono i signori (indicare nome, cognome, data e luogo di nascita):

- e che i soci accomandanti sono i signori (indicare nome, cognome, data e luogo di nascita):

- 8) che la ditta si trova in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori e con il pagamento di imposte e tasse previste dalla legislazione

vigente, con riferimento ai seguenti dati specifica:

INAIL

Codice Azienda:	Sede competente:

INPS

Matricola Azienda:	Sede competente:

- 9) che, ai sensi delle disposizioni di cui alla legge n. 68/1999, la ditta è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili e che tale situazione di ottemperanza alla legge può essere certificata dal competente Ufficio Provinciale di _____
- 10) che la ditta è in regola con le norme di cui al D.lgs. 81/08 e con la normativa vigente in materia di sicurezza e igiene del lavoro;
- 11) che la ditta è specializzata nel campo della distribuzione automatica relativa alla somministrazione/vendita di prodotti alimentari e bevande a mezzo di distributori automatici;
- 12) che la ditta ha il possesso dell'autorizzazione Sanitaria o del Certificato attestante il numero di registrazione in conformità al Reg. CE 852/2004 del deposito/stabilimento dove verrà stoccata la merce per il rifornimento dei distributori automatici;
- 13) che la ditta ha il possesso del Manuale di Corretta Prassi Igienica dei prodotti alimentari redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP in conformità al regolamento comunitario n. 852/2004 e s.m.i. e che si impegna a fornirne copia alla Stazione appaltante a semplice richiesta;
- 14) che la ditta ha provveduto all'adeguamento con quanto disposto dalla normativa europea riguardante la Tracciabilità dei Prodotti Alimentari (Regolamento CE n. 178/2002), inclusa la formalizzazione di specifica "Procedura di Allerta per la Gestione delle Emergenze Alimentari", e che si impegna a fornirne copia alla Stazione appaltante a semplice richiesta;
- 15) che la ditta ha provveduto all'adeguamento alle normative in materia di Etichettatura (D.Lgs.

n.109/02, di recepimento della Direttiva Europea 2000/13/CE);

- 16) che la ditta ha preso piena conoscenza della natura della gara e di tutte le circostanze generali e speciali che possono aver influito sulla determinazione dell'offerta;
- 17) che la ditta accetta integralmente i contenuti del Capitolato Speciale, Disciplinare di gara e che si impegna, in caso di aggiudicazione, a sottoscrivere il relativo contratto;
- 18) che la ditta è informata delle finalità e delle modalità di trattamento dei dati personali riportati nella presente dichiarazione sostitutiva, autorizzandone il trattamento ai sensi del D.Lgs. 196/2003.e succ.modificazioni e integrazioni.

Data

Timbro della Ditta
Firma del titolare o legale rappresentante

N.B. Tutte le dichiarazioni innanzi elencate e le sue integrazioni da parte dell'offerente sono condizioni per l'ammissione alla gara essendo espressamente previste a pena di esclusione.

A pena di esclusione, la presente dichiarazione deve essere presentata allegando copia fotostatica del documento di identità personale del sottoscrittore, ai sensi del D.P.R. n. 445/00 e s.m.i. o altrimenti autenticata secondo le vigenti disposizioni normative.

ALLEGATO 3.1 al Disciplinare di gara

MODULO OFFERTA ECONOMICA

CONCESSIONE PER L'AFFIDAMENTO DEL "SERVIZIO DI RISTORO A MEZZO DISTRIBUTORI
AUTOMATICI .

Il/la sottoscritto/a _____

nato/a _____ il _____

nella sua qualità di _____

giusta procura generale/speciale n _____ del _____

autorizzato/a a rappresentare legalmente la ditta _____

forma giuridica _____ codice fiscale _____

Partita IVA _____ con sede legale in _____

via/piazza _____

con sede operativa in _____

via/piazza _____

Telefono _____ FAX _____ EMAIL _____

iscritta al a n. _____ del Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. di

dal _____

concorrente alla procedura relativa alla concessione per l'affidamento del "Servizio di ristoro a mezzo distributori automatici" presso I.S.I.S. MAGRINI MARCHETTI Gemona del Friuli (UD)

COMUNICA

PREZZI DEI PRODOTTI OFFERTI

PRODOTTO	Note: Indicare marche se non presenti	Unità di misura confezione	Prezzo Unitario	Coefficiente di valutazione	Prezzo Unitario per coefficiente (PUC)
Bevande e alimenti					
Acqua naturale	Goccia di carnia	Pet.0,5 lt.		1	
Acqua leggermente frizzante	Goccia di carnia	Pet 0.5 lt.		1	
Acqua frizzante	Goccia di carnia	Pet 0.5 lt.		1	
Tè al Limone	S. Benedetto	Pet 500 cc.		0,75	
Tè al Pesca	S. Benedetto	Pet 500 cc.		0,75	
Tè Verde	S. Benedetto	Pet 500 cc.		0,75	
Pompelmo	S. Benedetto	Pet 500 cc.		0,75	
Aranciata	S. Benedetto	Pet 500 cc.		0,75	
Bevanda energetica Arancia	S. Benedetto	Pet 500 cc.		0,5	
Bevanda energetica Limone	S. Benedetto	Pet 500 cc.		0,5	
Bevanda mango	S. Benedetto	Pet 250 cc.		0,5	
Coca Cola	Coca Cola Italia	Pet 25 cl.		1	
Aranciata	S. Pellegrino	Pet 33 cl.		1	
Limonata	S. Pellegrino	Pet 33 cl.		1	
Pompelmo	S. Pellegrino	Pet 33 cl.		1	
Tè Pesca	S. Pellegrino	Pet 33 cl.		0,75	
Chinotto	S. Pellegrino	Pet 33 cl.		0,5	
Succo tropic	Sterilgarda	Brick 200 cc.		0,5	
Succo mela	Sterilgarda	Brick 200 cc.		0,5	
Succo ACE	Sterilgarda	Brick 200 cc.		0,5	
Succo Pera	Sterilgarda	Brick 200 cc.		0,5	
Succo Albicocca	Sterilgarda	Brick 200 cc.		0,5	
Loacker Cacao o similari	Loacker	Conf. gr. 37		1	
Loacker Mille- Vanille o similari	Loacker	Conf. gr. 37		1	
Buon giorno Loacker o similari	Loacker	Conf. gr. 30		1	
Freely Chips o similari	Pata	Conf. gr. 30		1	
Croissant: 5 cerali, Albicocca, ciliegia, crema, mela	Casalini	Conf. Gr. 28		1	
Minibaiocchi Mulino Bianco o similari	Barilla	Conf. gr. 28		0,75	
Ringo goal Pavesi o similari	Barilla	Conf. gr. 23		1	
Ringo vaniglia Pavesi o similari	Barilla	Conf. gr. 55		1	
Ringo cacao Pavesi o similari	Barilla	Conf. gr. 55		1	
Fiesta Ferrerò o similari	Ferrero	Conf. gr. 40		1	
Kinder Delice Ferrerò o similari	Ferrero	Conf. gr. 42		1	
Duplo Ferrerò o similari	Ferrero	Conf. gr. 36		1	
Kinder cereali Ferrerò o similari	Ferrero	Conf. gr. 23,5		1	
Roll breakfast o similari	Elledi	Conf. gr. 30		1	
Crock snak	San Carlo	Conf. gr. 26		1	
Ciambelle farcite albicocca/cacao	Elledi	Conf. Gr. 40		1	
Cerealix Mulino Bianco o similari	Barilla	Conf. gr. 20		1	
Zuccottino	Parmalat	Conf. Gr. 40		1	

PRODOTTO	Note: Indicare marce se non presente	Unità di misura confezione	Prezzo Unitario	Coefficiente di valutazione	Prezzo Unitario per coefficiente (PUC)
Rulade	Gusparo	Conf. Gr. 50		1	
Caffè espresso – miscela in grani	Bristot	Tazzina		0,5	
Caffè lungo – miscela in grani	Bristot	Tazzina		0,5	
Caffè macchiato	Bristot + Ristora	Tazzina		0,5	
Cappuccino	Bristot + Ristora	Tazzina		0,75	
Cappuccino con cioccolato	Bristot + Ristora	Tazzina		0,75	
Cappuccino d'orzo	Bristot + Ristora	Tazzina		0,75	
Ciocolata	Ristora	Tazzina		0,75	
Ciocolata forte	Ristora	Tazzina		0,75	
Ciocolata con latte	Ristora	Tazzina		0,75	
Tè al limone caldo	Ristora	Tazzina		0,75	
Latte	Ristora	Tazzina		0,5	
Latte macchiato	Ristora	Tazzina		0,75	
Caffè con cioccolato	Ristora	Tazzina		0,5	
Caffè decaffeinato	Nestlè / Hag	Tazzina		0,5	
Alimenti confezionati					
Panini imbottiti		Pezzo		1	
Tramezzini		Pezzo		1	
Pizzette		Pezzo		1	
Yogurt da bere		Pezzo		1	
Prodotti biologici confezionati					
Cuor di Fico con grano kamut bio	Germinal	Pezzo		1	
Sfogliatina mirtillo kamut bio	Germinal	Pezzo		1	
Crostatina bio	Germinal	Pezzo		1	
Yogurt bio		Pezzo		1	
Succhi di frutta bio		Pezzo		1	
Wafer con cioccolato senza glutine	Galbusera	Pezzo		1	
Tavoletta cioccolato gr. 30	Altro Mercato	Pezzo		1	
Frutta fresca (mele)					
			Media prezzi unitari ponderati		

Formula per calcolo della media:

Sommatoria PREZZI UNITARI / 67

CANONE ANNUO OFFERTO

Canone annuo complessivo offerto:

Cifre: _____

Lettere: _____

DICHIARA

che la ditta si impegna a mantenere ferma l'offerta per almeno 180 (centottanta) giorni dal termine di scadenza per la presentazione, qualora nel frattempo non sia intervenuta l'aggiudicazione;

Data,

Timbro della Ditta



ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE MAGRINI MARCHETTI

Liceo Scientifico Istituto Tecnico settori Economico e Tecnologico

33013 GEMONA DEL FRIULI (UD) via Praviolai, 18 tel. 0432/981436 fax 0432/970373

codice scuola UDIS01800D codice fiscale 94134560302

www.isismagrinimarchetti.it udis01800d@istruzione.it udis01800d@pec.istruzione.it

ALLEGATO A) all'ALLEGATO 4.1 al Disciplinare di gara Criteri di Valutazione dell'Offerta Tecnico-Qualitativa

Parametri tecnico qualitativi relativi al Codice di Autodisciplina del Settore DISCIPLINARE TQS VENDING

DENOMINAZIONE

TQS Vending (Top Quality Standard) è la certificazione di gruppo specifica per il Settore del Vending che permette agli enti pubblici, aziende private e soprattutto al consumatore di valutare la qualità del servizio offerto tramite il distributore automatico

Il marchio TQS Vending certifica che l'azienda titolare del distributore automatico ha posto la propria attenzione sul rispetto di una serie di parametri e di uno standard di servizio che garantiscono la sicurezza igienico sanitaria nell'interesse dei propri clienti e delle loro aspettative.

Il TQS Vending è un progetto promosso da CONFIDA – Associazione Italiana della Distribuzione Automatica e realizzato da Venditalia Servizi Srl con la collaborazione di CSQA Certificazioni Srl, ente di certificazione specializzato nel settore agroalimentare.

Il marchio TQS Vending è stato inserito nel "database" contenente i marchi di qualità dei servizi oggi esistenti nel nostro Paese redatto dal Ministero dello Sviluppo Economico - in applicazione del Decreto legislativo 25 marzo 2010, n. 59, che recepisce la "Direttiva servizi". Obiettivo del "database" è mettere a disposizione dei consumatori e delle imprese le schede informative di "Marchi di Qualità" (nel nostro caso: "TQS Vending") per orientare le proprie scelte verso servizi di qualità e di tutela.

PREREQUISITI NORMATIVI

- MAIA - Viene certificata l'applicazione dell'autocontrollo dell'igiene aziendale, predisponendo adeguati piani di controllo, secondo quanto prescritto nel proprio manuale aziendale (MAIA).
- Controlli Haccp - L'impresa garantisce il rispetto delle norme di corretta prassi igienica in ottemperanza al Regolamento CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari
- VR – L'azienda garantisce il rispetto dei requisiti di sicurezza secondo quanto stabilito dal D.Lgs. 81/2008; certifica di aver provveduto alla valutazione dei rischi per la salute e la sicurezza ed alla eliminazione dei rischi in relazione alle conoscenze acquisite e di avere correttamente redatto il Documento di Valutazione dei Rischi
- Autorizzazioni Sanitarie – L'azienda dichiara di possedere le autorizzazioni sanitarie previste dalla normativa:

Certificato prevenzione incendi – L'azienda dichiara di avere Certificati di prevenzione incendi quando necessari.

Etichettatura - L'impresa certifica che i prodotti somministrati rispondono ai requisiti di etichettatura di cui al D. Lgs 109/92. La certificazione riguarda il corretto impiego della denominazione di vendita dei prodotti; la specificazione dell'elenco degli ingredienti e l'apposizione di adeguata etichetta su ogni distributore automatico sulla quale sia riportata la ragione sociale e la sede dell'impresa di gestione

Schede tecniche prodotto - I prodotti acquistati sono accompagnati da adeguate schede tecniche e secondo precisi capitolati di fornitura e dal certificato di applicazione HACCP da parte dei fornitori dei prodotti alimentari

STANDARD DI SERVIZIO

- 1 - **Attenzione alle esigenze ed aspettative dei clienti e impegno costante al miglioramento** - Obbligo di rilevazione della Customer satisfaction
- 2 - **Professionalità e correttezza del personale e del servizio clienti**
 - I dipendenti sono tenuti ad avere una divisa o un abbigliamento identificativo
 - I dipendenti sono tenuti ad utilizzare i necessari DPI
 - I Furgoni devono essere dedicati
 - Obbligo formazione continua
 - corsi obbligatori HACCP e aggiornamento con frequenza almeno biennale
- 3 - **Affidabilità e regolarità del servizio**
 - L'attività degli operatori deve essere soggetta a programmazione
 - La manutenzione preventiva deve essere programmata e coerentemente attuata
- 4 - **Assistenza tecnica tempestiva**
 - Intervento garantito entro le 8 ore lavorative dalla segnalazione nel 95% dei casi di fermo macchina
- 5 - **Garanzia di pulizia e igiene dei DA**
 - Devono essere detenute in azienda tutte le schede tecniche dei prodotti detergenti per garantire sempre il corretto utilizzo
 - Deve essere prevista e correttamente applicata la procedura di pulizia e sanificazione dei distributori
 - Deve essere effettuata annualmente la verifica sulla conformità in termini di pulizia su un minimo del 5% dei D.A. tradizionali installati
 - Devono essere eseguiti controlli microbiologici (CBT, coliformi, stafilococchi, muffe) su almeno 2 forniture/anno di prodotto fresco
 - I distributori del prodotto fresco devono essere omologati per la vendita di questo tipo di prodotto
- 6 - **Facilità di utilizzo dei Distributori Automatici tradizionali**

Presenza di istruzioni d'uso sui D.A. che ne facilitino il corretto utilizzo
- 7 - **Efficienza dei sistemi di pagamento**

I Distributori installati nei posti aperti al pubblico devono essere muniti di rendiresto

IL MARCHIO

Le aziende che hanno ottenuto la Certificazione TQS Vending possono apporre il Marchio identificativo sui distributori installati e utilizzarlo sulla propria Carta intestata o su altre dotazioni aziendali (es: furgoni, insegne, ecc).

Sul sito <http://tqs-vending.it/> è presente l'elenco aggiornato delle Aziende con Certificazione TQS Vending.

<p>N.B. Per l'assegnazione del punteggio di cui al punto 4.1.) dell'Allegato 4.1 al Disciplinare di gara, l'impresa concorrente dovrà dimostrare di aver adottato il Codice di Autodisciplina del Settore esibendo il certificato Top Quality Standard "TQS-Vending", ad essa rilasciato da apposito ente terzo certificatore autorizzato secondo la normativa vigente.</p>
--

ALLEGATO B) all'ALLEGATO 4.1 al Disciplinare di gara

Criteri di Valutazione dell'Offerta Tecnico-Qualitativa

Parametri qualitativi oggettivi per il Caffè Liofilizzato e Solubile

CHIMICO FISICI:

Umidità:	5% max
Ceneri:	12% max
Caffeina:	2,3% min

MICROBIOLOGIA:

Conta Totale	< 10.000 ufc/g
Lieviti e muffe	< 100 ufc/g
Coliformi	< 10/ ufcg
Salmonella	assente/25 g

PARAMETRI VALIDI SIA PER CLASSICO CHE PER SOLUBILE:

- UMIDITA < 5 % (PER LEGGE LA SOSTANZA SECCA TOTALE DEVE ESSERE > 95%)
- OCRATOSSINA A < 10 ppb (come da regolamento CE 1881/2006 e succ.)il limite è più alto di quello del caffè torrefatto e macinato perchè più concentrato
- PESTICIDI come da reg.CE 396/2005 e successive modifiche
- PARAMETRI MICROBIOLOGICI (sono parametri stabiliti internamente): CBT (< 10000 ufc/g), ENTEROBATTERIACEAE (< 100 ufc/g), LIEVITI E MUFFE (< 100 ufc/g), SALMONELLA (assente/25 g)

PARAMETRI VALIDI SOLAMENTE PER IL CAFFE' CLASSICO:

- CAFFEINA: 2,3% MIN. (Parametro interno in quanto non ci sono limiti di legge);

PARAMETRI VALIDI SOLAMENTE PER IL CAFFE' DECAFFEINATO:

- CAFFEINA: < 0,3 % il limite è più alto di quello del caffè torrefatto e macinato perché più concentrato
- RESIDUI DI SOLVENTI (per l'estrazione della caffeina): come da dir..2009/32/CE (diclorometano: 2 ppm; acetato d'etile: buone pratiche di lavorazione) **CHIMICO FISICI:**

Umidità:	5% max	STUFA 2g /2h /95°C
Ceneri:	12% max	GRAVIMETRICO
Caffeina:	2,3% min.	HPLC-UV
per il decaffeinato:	max 0,3%	HPLC-UV

MICROBIOLOGIA:

Conta Totale	< 10.000 ufc/g	PIASTRA o PETRIFILM
Lieviti e muffe	< 100 ufc/g	PIASTRA
Enterobatteri	< 10/g	VRBG PIASTRA
Salmonella:	assente/25 g	PIASTRA

CONTAMINANTI:

Cadmio:	50 ppb max	GF-AAS
Aflatossina B1:	2 ppb max	HPLC
Aflatossine BG:	4 ppb max	HPLC

Il rispetto di tali parametri dovrà essere comprovato mediante apposite schede tecniche di prodotto rilasciate dai rispettivi produttori.

ALLEGATO C)

ELEMENTI DI VALUTAZIONE TECNICO – QUALITATIVA

70 punti complessivi

1. QUALITÀ DEGLI IMPIANTI E DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE

punti 10 max

1.1 Anno di costruzione

punti 5 max

Parametri:

- 0-12	mesi dalla data di presentazione dell'offerta	punti 5
- 13-24	mesi dalla data di presentazione dell'offerta	punti 3
- 25-48	mesi dalla data di presentazione dell'offerta	punti 1
- Oltre 48	mesi dalla data di presentazione dell'offerta	punti 0

N.B. L'anno di costruzione dovrà essere dichiarato **come da Allegato D)** e comprovato, a pena di decadenza, prima dell'avvio del servizio, mediante apposite dichiarazioni rilasciate dal costruttore dei distributori automatici. Tutti i distributori proposti dovranno rientrare in una sola delle fasce previste. In caso contrario, il punteggio assegnato sarà quello riferito alla fascia più bassa.

*

1.2 Caratteristiche specifiche dei distributori e innovazione tecnologica degli impianti:

punti 5 max

Parametri:

- Offerta che prevede tutti i distributori automatici in "Classe A" o superiore (al momento disponibile solo per i D.A. refrigerati) **punti 1**

La classe energetica dei distributori dovrà essere comprovata in sede di presentazione delle offerte, mediante apposite schede tecniche e/o dichiarazioni rilasciate dal produttore.

- Presenza di rendiresto su tutti i distributori automatici (escluso € 0,01 e € 0,02) **punti 1**
- Altre caratteristiche proposte **punti 3 max**

* * *

2. QUALITÀ DEI PRODOTTI EROGATI

punti 12 max

2.1 Bevande calde

punti 4

- Latte

parametro: 100% latte

- Caffè Liofilizzato o Solubile

(parametro meglio e più dettagliatamente specificato nell'Allegato C).

- Tutte le altre

bevande: parametri:

l'assenza di grassi vegetali idrogenati

l'assenza di coloranti artificiali

presenza di aromi naturali o natural identici

contenuto minimo di prodotto in grammi:

Cioccolato: 20g di preparato in 100ml acqua calda.

Latte scremato in polvere: 10g di prodotto in 90ml acqua calda.

The limone: 10g di preparato in 100 ml acqua calda.

Per l'assegnazione del relativo punteggio, l'impresa concorrente dovrà comprovare il rispetto di TUTTI i parametri innanzi indicati (nessuno escluso) allegando TUTTE le schede tecniche dei prodotti rilasciate dai rispettivi produttori. *

2.2 Bevande fredde

punti 4 max

- Bevande a base di frutta:** punti 2
parametro:
minimo 70% frutta

- Acqua Minerale Naturale:** punti 1
parametri:
nitrati < 25 mg/l
nitriti < 0,02 mg/l

- Bevande gass. & soft drinks:** punti 1
parametro:
utilizzo di soli aromi e coloranti naturali

Per l'assegnazione dei relativi punteggi, l'impresa concorrente dovrà comprovare il rispetto dei parametri innanzi indicati allegando le schede tecniche dei prodotti rilasciate dai rispettivi produttori.

2.4 Alimenti e snack

punti 4 max

- Prodotti Freschi:** punti 2
 - Tramezzini freschi, panini freschi, altri prodotti da forno farciti freschi e snack freschi a base di salume e formaggio
parametro: Valore limite a 5gg dalla scadenza della carica batterica mesofila media dei prodotti nell'ordine di 10^7 ufc/g ad esclusione di prodotti a naturale fermentazione (salami).
 - Yogurt (ed eventualmente altri derivati del latte): *parametro:*
 - Utilizzo esclusivo di latte 100% fresco

- Snack:** punti 2
Parametri:
 - l'assenza di grassi vegetali idrogenati
 - l'assenza di coloranti artificiali
 - l'assenza di aromi artificiali

Per l'assegnazione dei relativi punteggi, l'impresa concorrente dovrà comprovare il rispetto dei parametri innanzi indicati allegando le schede tecniche dei prodotti rilasciate dai rispettivi produttori.

3. QUALITÀ DEL SERVIZIO ORGANIZZATIVO E DEL PIANO OPERATIVO DI LAVORO punti 15 max

Il progetto, ad esclusione dei depliant illustrativi, deve essere redatto in:
Pagine max 10 Interlinea singola

- 3.1) Relazione sul progetto del servizio e sulle sue modalità di svolgimento. punti 5 max

- 3.2) Piano delle forniture, frequenza, continuità e tempistica di rifornimento dei prodotti. punti 5 max

- 3.3) Modalità di assistenza tecnica e sistemi di trattamento di igiene degli impianti punti 5 max

4. SISTEMI ADOTTATI DALL'AZIENDA A GARANZIA DEL SERVIZIO OFFERTO

punti 26 max

4.1 Adozione del Codice di Autodisciplina del Settore (Top Quality Standard "TQS-Vending") punti 6

I parametri tecnico qualitativi relativi al Codice di Autodisciplina del Settore, Top Quality Standard "TQS-Vending", sono meglio e più dettagliatamente specificati nell'**Allegato A**).

Per l'assegnazione del relativo punteggio, l'impresa concorrente dovrà allegare il relativo Certificato ad essa rilasciato da apposito ente terzo certificatore autorizzato secondo la normativa vigente

4.2 Certificazione aziendale di qualità UNI EN ISO 9001-2008 riguardante il servizio di distribuzione automatica oggetto dell'appalto punti 2

Per l'assegnazione del relativo punteggio, l'impresa concorrente dovrà allegare il relativo Certificato.

4.3 Certificazione UNI EN ISO 14001- 2004 riguardante le tematiche ambientali punti 6

Per l'assegnazione del relativo punteggio, l'impresa concorrente dovrà allegare il relativo Certificato.

4.4) Certificazione BS OHSAS 18001-2007 riguardante la sicurezza e l'igiene nei luoghi di lavoro. punti 6

Per l'assegnazione del relativo punteggio, l'impresa concorrente dovrà allegare il relativo Certificato.

4.5) Certificazione UNI EN ISO 22000-2005 riguardante la sicurezza alimentare e l'analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP). punti 6

Per l'assegnazione del relativo punteggio, l'impresa concorrente dovrà allegare il relativo Certificato.

* * *

5. PROPOSTE MIGLIORATIVE

punti 7 max

5.1 per prodotti offerti punti 2 max

Contenuto di arabica nel caffè in grani proposto:

<i>inferiore al 15%</i>	0 punti
<i>compreso tra il 15% e il 45%</i>	1 punto
<i>superiore al 45%</i>	2 punti

Per l'assegnazione del punteggio, l'impresa concorrente dovrà comprovare il contenuto di arabica allegando la scheda tecnica del prodotto rilasciata dal produttore.

5.2 per progetti legati all'alimentazione e sani stili di vita (es. Linee guida Progetto "Sani e in forma CONFIDA (CONFIDA 2009/2010) o similari) punti 3 max

5.3 per progetti e prodotti innovativi punti 2 max

**ALLEGATO D) all'ALLEGATO 4.1 al Disciplinare di gara
DICHIARAZIONE ANNO DI COSTRUZIONE DEI
DISTRIBUTORI AUTOMATICI**

Il/la sottoscritto/a _____

nato/a _____ il _____

nella sua qualità di _____

giusta procura generale/speciale n. _____ del _____

autorizzato/a rappresentare legalmente la società _____

forma giuridica _____ codice fiscale _____

Partita IVA _____

con sede legale in _____

via/piazza _____

con sede operativa in _____

via/piazza _____

Telefono _____ FAX _____ EMAIL _____

DICHIARA

che, in caso di assegnazione del servizio di ristoro a mezzo distributori automatici, procederà ad installare i seguenti distributori automatici:

- N. ____ distributori automatici costruiti da **0-12 mesi** prima della data di presentazione dell'offerta;
- N. ____ distributori automatici costruiti da **13-24 mesi** prima della data di presentazione dell'offerta;
- N. ____ distributori automatici costruiti da **25-48 mesi** prima della data di presentazione dell'offerta;
- N. ____ distributori automatici costruiti da **oltre 48 mesi** prima della data di presentazione dell'offerta.

nonché di essere consapevole e di accettare

che ove i distributori automatici innanzi elencati non dovessero rientrare tutti nella medesima fascia, la Stazione appaltante procederà ad assegnare il punteggio riferito alla fascia più bassa;

che, a pena di decadenza, prima dell'avvio del servizio, dovrà procedere a documentare quanto sopra indicato mediante apposite dichiarazioni rilasciate dal costruttore dei distributori automatici.

Data

Timbro della Ditta
Firma del titolare o legale rappresentante



ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE MAGRINI MARCHETTI

Liceo Scientifico Istituto Tecnico settori Economico e Tecnologico

33013 GEMONA DEL FRIULI (UD) via Praviolai, 18 tel. 0432/981436 fax 0432/970373

codice scuola UDIS01800D codice fiscale 94134560302

www.isismagrinimarchetti.it udis01800d@istruzione.it udis01800d@pec.istruzione.it

CAPITOLATO SPECIALE

CONCESSIONE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORO A MEZZO DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRESSO I.S.I.S. MAGRINI MARCHETTI DI GEMONA DEL FRIULI-UDINE

ART.1

OGGETTO E NATURA DELLA CONCESSIONE

Il contratto ha per oggetto l'affidamento in esclusiva del servizio di ristoro a mezzo distributori automatici di alimenti, bevande ed altri generi di conforto, con funzionamento a denaro o a schede prepagate (cd. chiave) da collocarsi nei locali in uso all'Istituto Statale di Istruzione Superiore Magrini Marchetti in Gemona del Friuli (UD).

ART. 2

BENI OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Sono oggetto di concessione gli spazi idonei all'installazione di apparecchiature per la distribuzione di alimenti, bevande ed altri generi di conforto su aree in uso Istituto scolastico.

I distributori automatici da installare saranno complessivamente n. 10 di cui n. 3 distributori di bevande calde e n. 7 distributori di bevande fredde/misto e/o snack presso l'immobile siti in Gemona del Friuli via Praviolai 18.

L'Istituto si riserva la facoltà di individuare ed assegnare al concessionario ulteriori spazi nell'ambito degli immobili rientranti nella disponibilità dell'Istituto medesimo da destinare all'installazione e gestione di ulteriori distributori automatici.

Il concessionario potrà, a sua volta, proporre nuove installazioni all'Istituto, individuando spazi ritenuti idonei, che l'Istituto si riserva di valutare per la convenienza e l'opportunità prima di concedere l'autorizzazione.

Al fine di consentire al soggetto candidato una determinazione del valore dell'appalto su parametri oggettivi, e quindi di poter definire al meglio la propria offerta di servizio si precisa che gli immobili presso i quali dovranno essere collocati i distributori automatici sono attualmente destinati ad ospitare circa n. 800 utenti interni (*studenti, docenti, personale ATA etc.*)

Negli immobili presso i quali dovranno essere collocati i distributori automatici non è e non sarà presente un bar e/o un servizio similare.

ART. 3

DURATA DELLA CONCESSIONE

Il contratto ha una durata di anni tre (3) anni consecutivi decorrenti dalla data di avvenuta installazione dei distributori ed avvio del servizio.

Decorso il periodo triennale di durata del contratto, su indicazione dell'Istituto, la Ditta assegnataria dovrà provvedere a propria cura e spese al ritiro delle apparecchiature installate e di quant'altro

eventualmente posto in essere per l'installazione medesima.

Con il provvedimento di concessione la Ditta è autorizzata a presentare, se dovuta, denuncia di inizio attività, ai sensi della vigente normativa.

ART. 4

PRODOTTI DA EROGARE E PREZZI

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. La distribuzione delle schede/chiaavi magnetiche necessarie per il funzionamento dei distributori è a cura del concessionario.

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

I prezzi dei prodotti offerti rimarranno invariati per tutto il periodo contrattuale, fatto salvo che, decorsi dodici mesi dalla data di stipula del contratto, potranno essere adeguati alla percentuale di variazione ISTAT dei prezzi al consumo.

ART. 5

CANONE DI CONCESSIONE E PAGAMENTI

Per la concessione degli spazi per l'installazione delle apparecchiature di distribuzione automatica di bevande ed altri generi di conforto, il concessionario deve pagare all'Istituto un canone di concessione annuo.

L'ammontare del canone annuo scaturirà dall'offerta proposta dalla ditta aggiudicataria della concessione, al netto degli oneri della sicurezza.

Tale canone sarà dovuto all'Istituto quale corrispettivo per la concessione in esclusiva del servizio di ristoro a mezzo distributori automatici.

Il canone annuo, dovrà essere versato in un'unica soluzione entro il 30 novembre di ciascun anno.

Il canone annuo sarà valido ed invariato per tutto il periodo di vigenza del contratto.

Il concessionario dovrà altresì corrispondere annualmente il canone richiesto dall'ente proprietario dei locali. A livello indicativo, attualmente è richiesto dall'Unione Intercomunale del Friuli Centrale la somma annua di Euro 500,00 per distributore installato.

ART. 6

VARIAZIONI DEI DISTRIBUTORI INSTALLATI

L'Istituto si riserva la facoltà, qualora ne ricorrano i necessari presupposti di fatto e di diritto, di richiedere variazioni in aumento dei distributori automatici di cui all'articolo 2, entro il limite del 10% delle macchine già installate, senza che a ciò corrisponda alcuna variazione del canone annuo complessivo.

ART. 7

ONERI DI GESTIONE A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE

Gli oneri di gestione relativi alle utenze per l'erogazione dell'energia elettrica e dell'acqua sono completamente a carico dell'ente proprietario dei locali, che provvede al recupero dei relativi costi mediante quota forfettizzata del canone di concessione, come indicato al precedente art. 5.

ART. 8 OBBLIGHI ED ONERI DEL CONCESSIONARIO

Il concessionario dovrà:

- a) fornire ed installare - entro 30 giorni lavorativi dalla data di sottoscrizione del contratto - i distributori automatici per la somministrazione di bevande od altri generi di conforto corrispondenti a quelli elencati al precedente articolo 2, muniti di marcatura CE e sistemi di pagamento, nonché conformi alle prescrizioni di cui all'art. 32 del D.P.R. 26 marzo 1980 n° 327 e s.m.i. e conformi al D.Lgs. n. 81/08 e s.m.i.;
- b) fornire, al termine dei 30 giorni lavorativi stabiliti per l'installazione dei distributori automatici, un elenco dettagliato dei distributori automatici installati, distinti per sito e tipologia dei prodotti erogati; tale elenco dovrà essere aggiornato in occasione di eventuali modificazioni;
- c) essere iscritto alla C.C.I.A.A., nel cui certificato dovrà comparire come attività esercitata quella oggetto della presente concessione;
- d) dovrà essere in possesso, per tutta la durata della concessione, dei requisiti professionali e morali e delle specifiche autorizzazioni previste dalla normativa vigente per l'esercizio dell'attività oggetto di concessione; l'eventuale sospensione o revoca o altro provvedimento di ritiro da parte delle autorità sarà causa di risoluzione del contratto: tali provvedimenti, unitamente a quelli comportanti la modifica delle autorizzazioni, dovranno essere immediatamente comunicati all'Istituto;
- e) garantire la costante pulizia e l'igiene dei distributori installati, procedere al periodico controllo dei medesimi, stoccare e conservare a magazzino i prodotti utilizzati nei distributori, in conformità alle prescrizioni del manuale di autocontrollo adottato dal concessionario, redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP in conformità al regolamento comunitario n. 852/2004 e s.m.i.;
- f) possedere Autorizzazione Sanitaria o Certificato, rilasciati dall'Autorità Sanitaria o da altro soggetto competente, attestante il numero di registrazione in conformità al Reg. CE 852/2004 del deposito/stabilimento dove verranno stoccati i prodotti alimentari o generi di conforto utilizzati per il rifornimento dei distributori;
- g) garantire il costante rifornimento dei prodotti in modo che non vi sia interruzione nella distribuzione degli stessi;
- h) utilizzare sia prodotti alimentari, sia prodotti non alimentari (bicchieri, palettine, ecc.), conformi alle vigenti normative in materia di igiene degli alimenti, di sanità, di etichettatura e tracciabilità;
- i) usare prodotti per la pulizia e sanificazione dei distributori corrispondenti alle normative vigenti;
- j) comunicare, se previsto dalle vigenti disposizioni, alle Autorità competenti, l'installazione dei distributori automatici;
- k) collocare idonei recipienti porta rifiuti dotati di coperchio - da sostituire qualora diventino inidonei allo scopo - in prossimità delle aree ristoro, per la raccolta dei rifiuti prodotti in conseguenza dell'utilizzo delle apparecchiature;
- l) fornire all'Amministrazione il nominativo di un proprio referente ai fini di pianificare tutti gli adempimenti connessi con la gestione tecnico/logistica del presente Capitolato Speciale;
- m) impiegare, nell'esecuzione degli interventi sulle apparecchiature, personale munito delle prescritte abilitazioni sanitarie, versare i contributi assicurativi, assistenziali ed infortunistici e corrispondere la giusta retribuzione in ottemperanza ai contratti collettivi di lavoro ed agli accordi sindacali vigenti, rispondere verso detto personale, come verso i terzi utilizzatori delle apparecchiature, di tutte le responsabilità conseguenti e dipendenti da fatto proprio;
- n) adempiere, all'interno della propria azienda, agli obblighi di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro previsti dalla normativa vigente;
- o) garantire, in caso di malfunzionamento dei distributori o di mancata erogazione dei prodotti

richiesti, la restituzione dei soldi indebitamente trattenuti.

ART. 9

ASSISTENZA E MANUTENZIONE

Il servizio di assistenza e manutenzione delle apparecchiature installate ed il relativo costo sono totalmente a carico e sotto la piena responsabilità del concessionario il quale, in caso di guasto, deve garantire l'intervento entro le 8 ore lavorative dalla segnalazione del guasto stesso da parte del responsabile della struttura in cui l'apparecchiatura è installata.

Al fine di consentire l'immediata segnalazione di guasti e malfunzionamenti il concessionario deve apporre sul distributore automatico apposita etichetta adesiva contenente i recapiti telefonici del servizio assistenza.

ART. 10

NORME PER LE APPARECCHIATURE

La Ditta concessionaria è tenuta ad assicurare l'erogazione dei prodotti mediante distributori automatici in perfetto stato, tale da garantirne 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. n° 81/08 e s.m.i., e dovranno rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalla legge.

ART. 11

VERIFICHE E CONTROLLI

Nel corso del rapporto concessorio l'Istituto ha diritto di eseguire, o far eseguire per suo conto da terzi, la verifica dei parametri qualitativi ed il controllo delle condizioni caratterizzanti l'"OFFERTA TECNICA" del Concessionario, ivi inclusi i prezzi di vendita dei prodotti. L'accertamento di gravi inadempienze potrà essere causa di risoluzione della convenzione e revoca della concessione.

ART. 12

IMPOSTE E TASSE

E' a carico del Concessionario il pagamento di tutte le imposte e tasse dovute per legge e relative all'esercizio dell'attività, nonché delle spese derivanti dalla sottoscrizione dell'atto di concessione. Fermo restando quanto previsto al quarto capoverso dell'articolo 5, sono escluse quelle relative alla proprietà degli spazi ed allo smaltimento dei rifiuti.

ART. 13

PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

Ogni attività relativa al funzionamento del servizio, deve essere svolta da personale professionalmente adeguato e qualificato ad operare nel rispetto delle specifiche norme di legge.

Il personale sarà provvisto di cartellino di identificazione riportante la ragione sociale del Concessionario ed il proprio nominativo, e dovrà rispettare le modalità di svolgimento del servizio concordate contrattualmente seguendo le metodologie e le frequenze stabilite.

Il Concessionario si impegna a trasmettere all'Amministrazione, prima dell'installazione dei distributori automatici e dell'avvio del servizio, il DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva) rilasciato dagli enti competenti, attestante la regolarità delle posizioni previdenziali ed assicurative del

Concessionario, e la documentazione di avvenuta denuncia agli Enti Previdenziali.

Il Concessionario è obbligato ad applicare integralmente, a favore dei propri dipendenti, tutte le norme contenute nel contratto collettivo di lavoro e negli accordi sindacali, integrativi, territoriali ed aziendali vigenti, a rispettare tutte le norme in materia retributiva, contributiva, previdenziale, assistenziale, assicurativa, sanitaria, di solidarietà paritetica, previste per i dipendenti dalla vigente normativa.

Il personale del Concessionario incaricato all'espletamento del servizio dovrà:

- a) essere munito, ove necessario, di adeguati strumenti di protezione ai sensi del D.Lgs 81/2008 e s.m.i., ed essere debitamente formato e sensibilizzato sui temi della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- b) essere qualificato ed esperto nello svolgimento delle mansioni cui è abilitato, e mantenere un comportamento decoroso e corretto nei riguardi del personale dell'Istituto e degli utenti;
- c) aver frequentato specifici corsi di formazione per operatori alimentaristi, ed essere in regola con le disposizioni igienico-sanitarie regionali vigenti.

ART. 14

ASSICURAZIONI E GARANZIE

Sono a carico del concessionario tutte le spese per la sicurezza delle apparecchiature installate. Prima di procedere alla stipula del contratto di concessione, il concessionario deve dimostrare di essere in possesso di polizza assicurativa con primaria compagnia di assicurazione relativa alla copertura dei seguenti rischi: responsabilità civile (RCT) per danni causati a terzi nel corso dell'esecuzione del servizio con un massimale pari ad € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00).

Il concessionario è tenuto, comunque, a manlevare l'Istituto da qualsiasi responsabilità diretta od indiretta a qualsiasi titolo configurata, a seguito di atti o fatti dipendenti dall'esercizio delle apparecchiature ed attrezzature installate.

La constatazione dei danni arrecati sarà verbalizzata in contraddittorio tra l'Istituto ed il concessionario al momento della segnalazione eventualmente pervenuta all'Amministrazione o comunque all'atto della riconsegna degli spazi stessi.

ART. 15

MANCATO PAGAMENTO DEL CANONE E RILASCIO COATTIVO

Il mancato pagamento del canone di concessione, trascorsi 30 giorni dalla scadenza prevista, potrà essere causa di revoca della concessione e risoluzione della convenzione.

In ogni caso, il concessionario avrà l'obbligo di corrispondere all'Istituto i canoni dovuti con gli interessi legali per ritardato pagamento.

Qualora, allo scadere del rapporto di concessione, il concessionario non rilasci liberi e sgombri gli spazi concessi, l'Istituto potrà procedere al fine di ottenere il rilascio coattivo, anche ai sensi dell'art. 823, comma secondo, del codice civile.

ART. 16

RISOLUZIONE ANTICIPATA E RINUNCIA DELLA CONCESSIONE

Il contratto di concessione potrà essere risolto nel caso in cui il concessionario utilizzi lo spazio concesso per finalità non conformi alla specifica funzione della concessione stessa, ovvero in caso di gravi inadempienze relative al mancato rispetto da parte del concessionario, reiterato e accertato in contraddittorio, delle disposizioni di cui agli articoli 8 e 9 e nelle ipotesi di cui agli articoli 11 e 15 del presente Capitolato Speciale.

Il Concessionario potrà rinunciare alla concessione per giustificato motivo, dandone comunicazione all'Istituto tramite lettera raccomandata a/r con preavviso non inferiore a tre mesi.

ART.17**DISCIPLINA TRANSITORIA**

Le disposizioni contenute nel presente Capitolato regolamentano tutti i rapporti che si instaureranno tra il soggetto concessionario e l'Istituto per l'utilizzo degli spazi necessari per l'installazione e la gestione delle apparecchiature di distribuzione di bevande ed altri generi di conforto, non ancora definiti con il provvedimento di concessione.

ART.18**CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE**

Tutte le controversie che dovessero sorgere tra le Parti sull'interpretazione, esecuzione, scioglimento della concessione e del sotteso rapporto giuridico, saranno devolute alla competenza dell'Autorità Giudiziaria secondo le disposizioni normative vigenti.

PATTO DI INTEGRITA'

(da compilare, sottoscrivere e inserire nella busta A)

TRA

l' ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE MAGRINI MARCHETTI con sede in Gemona del Friuli (UD) via Praviolai 18 codice fiscale 94134560302 rappresentato dal Dirigente Scolastico dott.ssa Graziella Covre, nata a Udine il 17/5/1956, di seguito "Stazione appaltante"

E

la ditta _____
con sede legale in _____
Via _____ C.F./PIVA _____
rappresentata da _____
nato a _____ il _____
nella sua qualità di _____
di seguito "la Ditta"

VISTA la legge 6/11/2012 n. 190 art.17 c.17;

VISTO il Piano nazionale Anticorruzione (PNA) emanato dalla Autorità Nazionale Anti Corruzione e per la valutazione e la trasparenza delle Amministrazioni Pubbliche approvato con delibera n.72/2013 contenente disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella Pubblica Amministrazione;

VISTO il Piano triennale di Prevenzione della Corruzione (P.T.P.C) 2016-2018 per le istituzioni scolastiche del Friuli Venezia Giulia, adottato con decreto ministeriale n.536 del 30/6/2016;

VISTO il DPR 16/4/2013 n.62 con il quale è stato emanato il "Regolamento recante il codice di comportamento dei dipendenti pubblici";

SI CONVIENE E STIPULA IL SEGUENTE PATTO DI INTEGRITA'

relativo alla gara per l'affidamento in concessione triennale del servizio di somministrazione di alimenti e bevande mediante distributori automatici presso l'Istituto CIG ZC0261A6CD;

ART.1

Il presente patto di integrità stabilisce la formale obbligazione della Ditta che, ai fini della partecipazione alla gara in oggetto, si impegna

- a conformare i propri comportamenti al principio di lealtà, trasparenza e correttezza, a non offrire, accettare o richiedere somme in denaro o qualsiasi altra ricompensa, vantaggio o beneficio, sia direttamente che indirettamente tramite intermediari, al fine della assegnazione del contratto e/o al fine di distorcere la relativa corretta esecuzione;
- a segnalare alla Stazione Appaltante qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della gara e/o durante l'esecuzione dei contratti da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla gara in oggetto; - ad assicurare di non trovarsi in situazioni di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti e che non si è accordata e non si accorderà con altri partecipanti alla gara;
- ad informare puntualmente tutto il personale di cui si avvale del presente Patto di Integrità e degli obblighi in esso contenuti;
- a vigilare affinché gli impegni sopra indicati siano osservati da tutti i collaboratori e dipendenti nell'esercizio dei compiti loro assegnati;
- a denunciare alle Pubbliche Autorità competenti ogni irregolarità o distorsione di cui sia venuta a conoscenza per quanto attiene l'attività di cui all'oggetto della gara;

ART.2

La Ditta, sin d'ora accetta che nel caso di mancato rispetto degli impegni anticorruzione assunti con il presente Patto di Integrità, comunque accertato dall'Amministrazione, potranno essere applicate le seguenti sanzioni:

- esclusione del concorrente dalla gara
- risoluzione del contratto
- esclusione del concorrente dalle gare indette dalla stazione appaltante per cinque anni;

ART.3

Il contenuto del Patto di Integrità e le relative sanzioni applicabili resteranno in vigore sino alla completa esecuzione del contratto. A tal fine il presente Patto dovrà essere richiamato dal contratto quale allegato allo stesso onde formarne parte integrante, sostanziale e pattizia;

ART.4

Il presente Patto deve essere obbligatoriamente sottoscritto in calce ed in ogni sua pagina dal legale rappresentante della ditta partecipante e deve essere presentato unitamente alla offerta .La mancata consegna di tale Patto debitamente sottoscritto comporterà la esclusione dalla gara;

ART.5

Ogni controversia relativa all'interpretazione ed esecuzione del Patto di Integrità fra stazione appaltante e ditte concorrenti sarà risolta dall'Autorità Giudiziaria competente.

Luogo e data _____

PER LA STAZIONE APPALTANTE

Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Graziella Covre

PER LA DITTA

