



Istituto Comprensivo di Certosa

Via Gaz 3 – 16151 Genova - Tel. / Fax 010/6444937

C.F. 80047390101

Email: geic840004@istruzione.it - PEC: geic840004@pec.istruzione.it

Prot. N°180/C14
Genova, 15/01/2013

Spett.le A.D.I.B.
Corso Magellano 5r 16149 Genova info@adib.it

Spett.le GEDA.G/SDA 2000
Via Campi 17 16159 Genova info@sda2000.it

Spett.le O.D.A.C.
Via Rivarolo 59/61 16161 Genova odac_g@libero.it

Spett.le GEDAME Service srl
Via di Sponda Nuova 33 16165 Genova
f.biezza@buonristoro.com

Bottega Solidale SCSRL
Piazza della Vittoria 7/14 16121 Genova
promozione@bottegasolidale.it

Spett.le SINERCOFEE SRL
Via De Gasperi 48/D 16030 Casarza Ligure
info@sinercofee.it

GARA D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI CAPITOLATO DI GARA PRESCRIZIONI PER LE DITTE CONCORRENTI

Oggetto: gestione, per la durata di 3 anni di distributori automatici per la distribuzione di bevande calde e fredde, snack e altro all'interno dell'Istituto Comprensivo Certosa di Genova, per il periodo dalla data di installazione e attivazione del servizio al 31/12/2015

PREMESSA

E' indetta una gara d'appalto per l'assegnazione della concessione del servizio di distribuzione automatica di bevande calde, fredde, snack e altro, presso l'Istituto Comprensivo "CERTOSA" – Via Gaz 3, di seguito denominato "Istituto".

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

Scuola secondaria di 1° grado Caffaro Via Gaz 3 16159 Genova

docenti 26

alumni n. 215

genitori degli alunni (n. 215 alunni frequentanti la scuola secondaria)

personale non docente 9

visitatori e ospiti autorizzati
partecipanti a convegni e corsi organizzati dall'Istituzione

Scuola primaria Via Botticelli (traversa Brin)
docenti 44
genitori degli alunni (n. 431 alunni frequentanti la scuola primaria)
personale non docente 6
visitatori e ospiti autorizzati
partecipanti a convegni e corsi organizzati dall'Istituzione

Scuola dell'infanzia Via Ariosto 1
docenti 17
genitori degli alunni (n. 175 alunni frequentanti la scuola Infanzia)
personale non docente 4
visitatori e ospiti autorizzati
partecipanti a convegni e corsi organizzati dall'Istituzione

Gli spazi (intesi come locali e loro pertinenze) dei distributori automatici e i relativi impianti fissi sono di proprietà dell'Amministrazione Comunale di Genova.

Sono a carico del gestore:

1. la procedura per ottenere l'autorizzazione sanitaria,
2. l'onere di richiedere e ottenere: Licenza, Autorizzazione, Certificazione, Documento previsto dai regolamenti e dalle Leggi per l'espletamento del servizio di cui al presente capitolato.

Il servizio distributori automatici non può comportare alcun tipo di oneri e responsabilità per l'Istituto.

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, italiani, 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/chiavi 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 di vendita 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.

MODALITA' PER LA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

1. Le offerte dovranno pervenire, in busta bianca chiusa, **entro e non oltre le ore 11 di lunedì 18 febbraio 2013** all'Istituto Comprensivo "CERTOSA" Via Gaz, 3 16159 Genova-L'Istituto è esonerato da ogni responsabilità per eventuale ritardo o errore di recapito.
2. La presentazione dell'offerta dopo il termine, anche per motivi di forza maggiore, determinerà l'esclusione dalla gara. Farà fede il timbro di protocollo da parte dell'Istituto.
3. L'offerta presentata non può essere ritirata, modificata o sostituita con altra.
4. Le offerte dovranno essere riposte in busta bianca chiusa, come citato, e controfirmata sui lembi di chiusura.

Detto plico dovrà recare la dicitura "OFFERTA PER LA INSTALLAZIONE E GESTIONE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI – IC CERTOSA", senza alcun segno di riconoscimento. All'interno del plico tre buste.

PRIMA BUSTA: chiusa denominata **“BUSTA 1”** recante la dicitura “DOCUMENTAZIONE INERENTE ALLA GARA DISTRIBUTORI AUTOMATICI” dovrà contenere l'**autocertificazione e i seguenti documenti:**

- 1) certificato di iscrizione alla Camera di Commercio, non anteriore a tre mesi per lo svolgimento dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande tramite distributori automatici;
 - 2) DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva), che attesti l'assolvimento, da parte dell'impresa, degli obblighi legislativi e contrattuali nei confronti di INPS, INAIL e Cassa Edile; per le imprese individuali è sufficiente autocertificazione;
 - 3) certificato penale e dei carichi pendenti del/i titolare/i o del/i legale/i rappresentante/i; in particolare:
 - per le imprese individuali si richiede certificato generale in carta legale del casellario giudiziale del titolare dell'impresa emesso in data non anteriore a tre mesi da quella fissata per la gara;
 - per le società commerciali e cooperative si richiede: certificato generale in carta legale del casellario giudiziario del rappresentante legale e di tutti i soci se trattasi di società in nome collettivo (SNC); del rappresentante legale e dei soci accomandatari se trattasi di società in accomandita semplice (SAS); del rappresentante legale e degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza per tutti gli altri tipi di società.
 - 4) autocertificazione di essere in possesso dei requisiti di ordine generale previsti dal D.lgs. n.163 del 12.04.2006 (Codice dei contratti pubblici), art.38, e in particolare l'inesistenza delle cause di esclusione di cui al citato art. 38 lettere a) b) c) d) e) f) g) h) i) l) m) del D.Lgs.163/2006, espressamente riferite all'impresa e a tutti i legali rappresentanti, che la Ditta non si trova in stato di fallimento o di amministrazione controllata e che, negli ultimi cinque anni, non sono state avviate procedure di fallimento o di concordato preventivo;
 - 5) autocertificazione di essere a conoscenza di quanto disposto dal D.Lgs. n.81 del 09.04.2008 (Testo unico salute e sicurezza)
 - 6) autocertificazione di aver ottemperato agli obblighi di cui all'art.4 del D.Lgs. 155/97 come aggiornato dal D.Lgs 193/2007, concernente l'igiene dei prodotti alimentari e i controlli in materia di sicurezza alimentare (Documento di autocontrollo HACCP);
 - 7) dichiarazione d'impegno ad assumere gli obblighi previsti dalla normativa antimafia, ai sensi della Legge 136/2010 e successive modificazioni, relativamente alla tracciabilità dei flussi finanziari;
- e risulti altresì l'impegno scritto:
- a) all'installazione di apparecchiature rispondenti ai requisiti previsti dall'art. 32 D.P.R. 327/80 e conformi al D.Lgs 81/2008;
 - b) a collaborare con la Scuola al fine di agevolare l'esecuzione dei servizi sulla base del programma contrattuale;
 - c) a collaborare con il RSPP interno per la stesura e predisposizione del Documento Unico Valutazione Rischi da Interferenze (DUVRI);
 - d) a costituire una polizza assicurativa di responsabilità civile, per furti, danneggiamenti e incendi e a fornire alla Scuola prova di possedere dette polizze;
 - e) a mantenere invariati i prezzi di cui all'offerta economica per l'intero periodo di validità del contratto ad eccezione di adeguamento Istat di cui già detto sopra;
 - f) per i prodotti freschi (frutta e yogurt) attestazione che la confezione è quotidiana come pure il ritiro dell'invenduto (o, in alternativa) nel rispetto della data di scadenza del prodotto stesso;
 - g) a non far mancare la fornitura dei prodotti oggetto del presente bando anche durante i periodi di interruzione dell'attività didattica;
 - h) all'esposizione pubblica del listino prezzi;
 - i) all'assistenza in giornata in caso di guasti o malfunzionamento;
- Dovrà inoltre contenere fotocopie e dichiarazioni, sottoscritte dal titolare /legale, dalle quali risulti:
- a) sede, ragione sociale, attività della ditta;
 - b) dichiarazione di aver preso visione del capitolato e di accettarne le clausole e le penali;
 - c) fotocopia carta d'identità del sottoscrittore debitamente firmata;

d) dichiarazione di presa visione dei locali dove sarà svolto il servizio stesso;
e) eventuali certificazioni di qualità;

L'assenza della certificazione richiesta, comporterà la mancata sottoscrizione del relativo contratto, se entro la data della stipula dello stesso non venisse prodotta.

SECONDA BUSTA: chiusa denominata “**BUSTA 2**” recante la dicitura “**OFFERTA TECNICA**”, che dovrà contenere un'ampia e dettagliata relazione in cui vengono descritti ed illustrati in modo puntuale, anche attraverso l'ausilio di cataloghi e materiale dimostrativo, tutti i **sottocriteri di valutazione dell'offerta tecnica**, e cioè:

- 1) la tipologia dei distributori che intenderà installare, nonché l'anno di fabbricazione degli stessi
- 2) migliorie al servizio
- a) i mezzi di pagamento che intende utilizzare per l'erogazione dei prodotti (chiavette, monete, tutte le macchine con rendi resto;
- b) tempi di intervento (esclusivamente in ore) massimi per riparazioni o dei distributori in caso di guasti e/o sostituzioni;
- c) tempi di intervento (esclusivamente in ore) per il riassortimento dei prodotti esauriti;
- d) il possesso certificazione di qualità (ISO 9001).

La suddetta relazione tecnica deve essere sottoscritta in ogni pagina dal legale rappresentante

TERZA BUSTA chiusa denominata “**BUSTA 3**” recante la dicitura “**OFFERTA ECONOMICA**”.

Questa dovrà contenere:

- 1) L'offerta economica redatta sul modulo predisposto dall'amministrazione. I prezzi dell'offerta dovranno essere quelli finali del consumatore per acquisti a moneta (comprensivi di IVA e ogni altro onere).

A PENA DI ESCLUSIONE dovrà essere utilizzato il “Modulo di formulazione Offerta”

trascritto su carta intestata dell'offerente o con timbro di intestazione e sottoscritto

dal legale rappresentante della Ditta. **Tale modulo dell'offerta economica, a pena di esclusione, non deve essere modificato.** Potranno essere allegate eventuali note esplicative sulle caratteristiche dell'offerta, qualora non presenti già nell'offerta tecnica.

- 2) L'offerta del contributo annuo aggiuntivo alla scuola, con specifica indicazione della somma offerta (si parte da un contributo minimo di 500 € per ogni ordine di scuola all'anno).

L'offerta e la documentazione presentata a corredo rimarranno in possesso dell'Amministrazione

L'ASSENZA DELLA CERTIFICAZIONE RICHIESTA, COMPORTERÀ L'ESCLUSIONE DALLA GARA.

DECORSI I TERMINI PER LA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE, UN'APPOSITA COMMISSIONE, PROCEDERÀ ALL'APERTURA DELLE BUSTE.

Tale operazione è programmata per il giorno lunedì 18 febbraio 2013 ore 12,00.

MODALITA' DELLA GARA ED AGGIUDICAZIONE

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'offerta più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.lgs 163/2006, sarà individuata, in particolare mediante l'applicazione dei seguenti criteri:

1. miglior rapporto qualità – prezzo tenuto conto del listino ufficiale dei prezzi al consumo dell'associazione di categoria, e del fatto che l'offerta dovrà essere al ribasso, in quanto servizio scolastico;
2. presenza nella relazione tecnica dei sottocriteri di valutazione indicati per la BUSTA 2, e cioè:
 - a) la tipologia dei distributori che intenderà installare, nonché l'anno di fabbricazione degli stessi –
 - b) migliorie al servizio:
maggior numero di chiavette gratuite riservate al personale
prezzo a ciascun prodotto a chiavetta magnetica più basso rispetto al prezzo in cents
altro servizio utile che si intende proporre e che sarà valutato ad insindacabile giudizio della commissione
 - c) tempi di intervento (esclusivamente in ore) massimi per riparazioni o dei distributori in caso di

guasti e/o sostituzioni;

d) tempi di intervento (esclusivamente in ore) per il riassortimento dei prodotti esauriti;

e) il possesso certificazione di qualità (ISO 9001).

3. offerta economica, consistente nel contributo annuo forfetario da elargire a favore del bilancio d'istituto e da destinarsi all'ampliamento dell'offerta formativa (Legge Bersani 40/07).

A ciascuno degli indicatori è attribuito il seguente punteggio:

- Punto n.1 : fino a 40punti;

- Punto n.2 : fino a 30punti

- Punto n.3 : fino a 30 punti.

Si precisa che per la Ditta individuata quale vincitrice, verrà richiesta alla Prefettura territorialmente competente l'informativa antimafia, secondo il D. Lgs n. 159 del 6/9/011 (Codice antimafia) e che la presenza di qualsivoglia rilievo informativa, costituirà motivo di risoluzione del contratto.

L'appalto sarà conferito alla successiva ditta individuata nei confronti della quale verranno effettuati i medesimi controlli.

GRIGLIA ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO COMPLESSIVO

La quantificazione del punteggio complessivo da attribuire a ciascuna offerta, sarà data dalla somma del punteggio attribuito agli elementi esaminati.

L'aggiudicazione sarà deliberata a favore del concorrente che avrà raggiunto il maggior punteggio.

In caso di offerte uguali, (stesso punteggio finale) si procederà:

- in primis, alla richiesta di un miglioramento dell'offerta tra i concorrenti presenti, in qualità di legali rappresentanti della ditta muniti di valida procura;

- in subordine, all'estrazione a sorte, se nessuno dei concorrenti è presente o se nessuno propone un'offerta migliorativa.

L'aggiudicazione definitiva è subordinata all'adozione di apposito provvedimento dirigenziale.

Precisazioni - l'Istituto si riserva:

- il diritto di non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui nessuna delle offerte presentate venga ritenuta idonea;

- il diritto di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, ai sensi dell'art. 69 del regio decreto 23 maggio 1924, n. 827;

- il diritto di sospendere, reindire o non aggiudicare la gara motivatamente, ovvero di non stipulare il Contratto anche se sia in precedenza intervenuta l'individuazione del concessionario;

- gli offerenti sono vincolati alle offerte presentate per un periodo di 180 giorni naturali e consecutivi dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte;

Saranno esclusi i concorrenti che abbiano ommesso di presentare i documenti richiesti, che non si siano attenuti alle modalità ed alle formalità previste, ovvero che abbiano rese false dichiarazioni ai sensi dell'art. 46 D.Lgs. n. 163/2006.

L'Istituto e/o, per esso, la Commissione di gara, si riserva di richiedere ai concorrenti di completare o di fornire chiarimenti in ordine al contenuto della documentazione e delle dichiarazioni presentate;

Le offerte anormalmente basse verranno sottoposte a verifica, anche in base a quanto stabilito dagli articoli 86, 87 e 88 del D.Lgs. n. 163/2006, richiedendo alle imprese concorrenti di fornire precisazioni e giustificazioni al riguardo, con facoltà dell'istituto e/o della Commissione giudicatrice di assegnare un termine perentorio entro cui le imprese concorrenti devono far pervenire le dette precisazioni e/o giustificazioni, pena l'esclusione dalla gara.

Apertura buste e modalità di accesso alla seduta

La seduta pubblica per la apertura delle buste da parte della commissione preposta per l'espletamento del procedimento, sarà **il giorno lunedì 18 febbraio 2013 alle ore 12 presso la sede di Via Gaz 3 16159 Genova.**

Alla seduta potrà assistere un incaricato di ciascun concorrente il cui nominativo, in considerazione delle procedure riguardanti l'accesso di terzi presso la sede dell'Istituto, dovrà essere comunicato mediante fax da trasmettere al n. 0106444937, entro il giorno precedente la data della seduta, con allegata fotocopia di un documento di identificazione con fotografia.

L'accesso e la permanenza dei rappresentanti del concorrente nei locali ove si procederà alle operazioni di gara sono subordinati all'assoluto rispetto delle procedure di accesso e di sicurezza in vigore presso la sede dell'Istituto ed all'esibizione dell'originale del documento di identificazione.

La Commissione, riunita in seduta pubblica, nell'esaminare il contenuto dei singoli documenti contenuti nelle buste, in caso di irregolarità formali, non compromettenti la "par condicio" fra i concorrenti e nell'interesse dell'Istituto, potrà invitare il concorrente, a mezzo di opportuna comunicazione scritta anche solo a mezzo fax, a regolarizzare i documenti e/o per fornire i chiarimenti opportuni, ai sensi dell'art. 46, D. Lgs. 163/2006.

VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

L'offerta economica (Allegato 1) sarà sottoposta alla valutazione di apposita Commissione giudicatrice sulla base degli elementi di seguito elencati:

Punto 1 MINORE INDICE DI COSTO BASE – PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE: 40 (quaranta) L'offerta economica è costituita dai prezzi offerti per ogni singolo prodotto elencato nell'allegato 1 che i concorrenti si impegnano ad applicare al listino riportato nell'allegato 1 (Scheda Tecnica) al presente capitolato.

L'indice di "costo base" di ciascuna unità di prodotto offerto, come dettagliato nell'allegato 1 (scheda tecnica) si ottiene moltiplicando il prezzo offerto delle singole voci per i relativi coefficienti stabiliti.

Alla ditta che avrà raggiunto il minore indice di costo base sarà attribuito il punteggio di 40 punti.

Alle altre ditte sarà attribuito il punteggio risultante dall'applicazione della seguente formula: l'indice più basso (nell'esempio 110) moltiplicato per 40 e diviso per l'indice raggiunto.

Se ad esempio i prezzi proposti da tre ditte portano a indici di costo base rispettivamente pari a 110,00,

115,00 e 120,00, i punteggi attribuiti alle tre ditte saranno:

ditta n.1: $110,00 \times 40 / 110,00 = 40,00$

ditta n.2: $110,00 \times 40 / 115,00 = 38,26$

ditta n.3: $110,00 \times 40 / 120,00 = 36,66$

Punto 2 presenza nella relazione tecnica dei sottocriteri di valutazione indicati per la BUSTA 2 -30 (trenta) punti, e cioè:

a) la tipologia dei distributori che intenderà installare, nonché l'anno di fabbricazione degli stessi – 4 punti se fabbricati i distributori da 1 a 5 anni – 2 punti se da più di 6 anni

b) miglorie al servizio:

maggior numero di chiavette gratuite riservate al personale: 5 punti

prezzo a ciascun prodotto a chiavetta magnetica più basso rispetto al prezzo in cents: 5 punti

altro servizio utile che si intende proporre e che sarà valutato ad insindacabile giudizio della commissione: 5 punti

c) tempi di intervento (esclusivamente in ore) massimi per riparazioni o dei distributori in caso di guasti e/o sostituzioni – entro le 8 ore 4 punti – oltre le 8 ore 2 punti;

d) tempi di intervento (esclusivamente in ore) per il riassortimento dei prodotti esauriti - entro le 8 ore 4 punti – oltre le 8 ore 2 punti;

e) il possesso certificazione di qualità (ISO 9001) 3 punti.

Punto 3 CONTRIBUTO: ATTRIBUITO max punti al contributo più alto 30. Gli altri punteggi ridotti in proporzione

OBBLIGHI del VINCITORE

Il vincitore della gara dovrà assumere i seguenti obblighi:

1. fornire prodotti di prima qualità e in ogni caso marche conosciute a livello nazionale;
2. esercitare, personalmente o con dipendenti regolarmente assunti e in regola con tutte le vigenti norme, l'attività appaltata;
3. stipulare polizza assicurativa con compagnia di rilevanza nazionale, per un massimale non inferiore a € 500.000,00 per i danni che dovessero derivare all'istituto e/o a terzi, cose o persone, in relazione all'espletamento dell'attività di cui alla convenzione.

CAPITOLATO DI GARA

Articolo 1 — oggetto della gara d'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di distributori automatici di bevande calde e fredde, snack, e altro presso l'Istituto Comprensivo "CERTOSA" di Genova, Via Gaz 3

Articolo 2 — tipologia del servizio

La tipologia del servizio prevede la vendita di quanto elencato nell'allegato 1.

Il gestore può arricchire il servizio, mettendo in vendita generi non previsti nell'all. 1. Tali generi nonché il loro prezzo (generi extra) sono concordati tra il gestore e la Commissione preposta e comunicati all'utenza mediante esposizione di un listino. Il Consiglio d'Istituto ha facoltà di richiedere l'introduzione di determinati generi extra capitolato concordando il prezzo dei medesimi, come esplicitato al precedente capoverso, durante la validità del contratto.

Il funzionamento dei distributori automatici deve essere garantito per il tempo di vigenza del contratto.

SICUREZZA: le macchine devono essere dotate di sistema software che preveda una temperatura di sicurezza, che inibisca la vendita dei prodotti nel caso la temperatura prevista venisse superata.

Articolo 3— tipologia dell'utenza

L'utenza è composta dai docenti, dal personale ATA, dai genitori degli alunni, dai visitatori e ospiti autorizzati, da partecipanti a eventuali convegni e corsi organizzati dall'Istituto.

L'utenza limitatamente alla scuola media Caffaro è estesa anche agli alunni per snacks acqua the e succhi di frutta

Articolo 4 — strutture, attrezzature e servizi – Caratteristiche e distribuzione del servizio Obblighi del gestore

I distributori dovranno essere installati secondo una delle seguenti tipologie per consentire l'erogazione di:

- o Tipologia 1) distributore di bevande calde (caffè, caffè decaffeinato, cappuccino, cioccolata, the, orzo, ecc.);
- o Tipologia 2) distributore di acqua naturale o gassata e di bevande fredde in lattina o tetrapak (coca, aranciata, the freddo, succhi di frutta ecc.)
- o Tipologia 3) distributore di alimenti solidi preconfezionati (snacks dolci e/o salati, pasticceria, yogurt ecc.)

Il concessionario dovrà:

- a) fornire ed installare - entro 60 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 60 giorni lavorativi stabiliti per l'installazione dei distributori automatici, un elenco dettagliato dei distributori automatici installati, distinti per sito e tipologia dei prodotti erogati. Lo stesso dovrà essere costantemente aggiornato in occasione di modificazioni del parco macchine distributrici installate, per consentire l'emissione della fattura da parte dell'Amministrazione;
- 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'Amministrazione;
- 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 inadatti 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.

I distributori dovranno essere installati nelle quantità e nei luoghi sotto indicati:

| Sede | PIANO | BEVANDE CALDE | BEVANDE FREDDE/ PLURI SNACKS |
|---------|-----------------|---------------|---------------------------------|
| Via Gaz | PIANO ammezzato | 1 | 1 |

| | | | |
|------------------------|------------------------------------|----------|----------|
| | corridoio | | |
| Via Gaz | 1° PIANO corridoio | 0 | 1 |
| Via Ariosto Primaria | 2°PIANO Aula fotocopiatrice | 1 | 1 |
| Via Ariosto Infanzia ? | 1° PIANO Aula fotocopiatrice | 1 | 1 |
| TOTALI | | 3 | 4 |

Il numero dei distributori è rapportato alle esigenze stimate dall'Istituto "Certosa" al momento della aggiudicazione.

Oltre alla denominazione e sede della ditta appaltatrice, sui distributori debbono essere riportate in lingua italiana, in modo ben leggibile e ben visibile all'acquirente, per ciascuna delle sostanze alimentari poste in distribuzione, le indicazioni di cui al D.lgs. 27.01.1992 n. 109 e s.m.i.

I distributori dovranno essere in grado di fornire eventuali resti in moneta.

I distributori dovranno essere predisposti anche per il funzionamento con badge o chiave magnetica. La distribuzione di tali supporti dovrà essere concordata con l'Istituto.

Al termine del contratto, la ditta concessionaria dovrà asportare a proprie cure e spese le proprie attrezzature e provvedere ai necessari ripristini entro e non oltre 20 giorni dal ricevimento della comunicazione scritta dell'Istituto. Dovrà inoltre provvedere al reintegro dell'eventuale cauzione versata per il possesso dell'apposita chiave magnetica o badge (sostitutivi della moneta per l'acquisto dei prodotti), mettendo a disposizione personale appositamente dedicato, secondo le indicazioni stabilite dall'Istituto.

Sono messi a disposizione della gestione i locali per la realizzazione del servizio richiesto, l'acqua potabile, l'energia elettrica, rimangono a carico della gestione la pulizia, la rimozione dei rifiuti e la manutenzione ordinaria.

Il Gestore, se necessario, provvederà a proprie spese alla messa in opera o al ripristino delle prese elettriche e collegamenti idraulici.

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità.

La proprietà dei distributori automatici attualmente in uso è del gestore, pertanto il vincitore della gara di appalto dovrà rapportarsi con la gestione precedente per il subentro.

Il contraente dovrà assumere l'impegno di installare in prossimità dei distributori automatici appositi contenitori per la raccolta differenziata.

Ai fini della tutela della salute e della sicurezza dei fruitori, i distributori automatici devono essere collocati dalla ditta fornitrice in spazi concordati con il Dirigente scolastico/datore di lavoro, titolare dell'attività realizzata all'interno dell'edificio scolastico, osservando le disposizioni previste dalla legge n. 283/62 e dall'art. 32, DPR n. 327/80, tra le quali:

- postazione lontana da fonti di calore;
 - sito di erogazione non esposta a insudiciamenti o altre contaminazioni;
 - allacciamento alla rete idrica dell'acquedotto comunale o impiego di acqua potabile;
 - sollevamento del distributore dal pavimento per permettere una corretta pulizia;
 - installazione di idonei recipienti portarifiuti di capacità adeguata per ogni distributore o gruppi di distributori, che dovranno essere tenuti in perfetta pulizia;
 - evitare il loro posizionamento in prossimità di uscite di sicurezza ovvero in locali non adatti.
- L'installazione e gli allacciamenti dovranno essere effettuati a regola d'arte. In ogni caso la Ditta dovrà installare, immediatamente a monte delle macchine distributrici, un interruttore magneto – termico differenziale ad alta sensibilità sulla linea di alimentazione elettrica. Dell'avvenuta installazione di ogni distributore automatico viene data dalla Ditta comunicazione scritta all'Autorità Sanitaria competente per Territorio.

Ai sensi dell'art. 26 – Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione - D.Lgs. n. 81/2008, prima dell'installazione dei distributori automatici e previa apposita riunione di cooperazione e coordinamento con il Responsabile della Ditta che ha vinto l'appalto, il Dirigente scolastico/datore di lavoro "committente" è tenuto ad elaborare in via definitiva il documento unico di valutazione dei rischi interferenziali (DUVRI) che individui le interferenze e le misure per eliminare o ridurre gli stessi rischi da interferenza connessi sia con i lavori di installazione che con la gestione quotidiana degli stessi distributori automatici.

Articolo 5 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.

Articolo 6 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.

Articolo 7 -assicurazione e garanzie

Il gestore, all'inizio dell'attività, dovrà essere in possesso di una polizza di assicurazione non inferiore ad €500.000,00 per danni dovuti all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, che derivassero all'istituto e/o a terzi, cose e persone.

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 compagnia di assicurazione relativa alla copertura dei seguenti rischi: 1) danni subiti dalla Stazione appaltante a causa del danneggiamento o della distruzione totale o parziale di impianti ed opere, anche preesistenti, verificatisi nel corso dell'esecuzione del servizio; 2) responsabilità civile (RCT) per danni causati a terzi nel corso dell'esecuzione del servizio.

Il concessionario è tenuto, comunque, a manlevare l'Ente 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'Amministrazione ed il concessionario al momento della segnalazione eventualmente pervenuta all'Amministrazione o comunque all'atto della riconsegna degli spazi stessi.

Articolo 8 –contributo per concessione del servizio

Per l'uso dei locali il gestore aggiudicatario dovrà corrispondere all'Istituto "Certosa la cifra indicata nella proposta economica da versare sul conto corrente bancario intestato all'istituto ogni anno scolastico interessato alla concessione.

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

Articolo 9 -spese inerenti il servizio

Tutte le spese relative al servizio richiesto sono interamente a carico della gestione. L'Istituto è sollevato da qualsiasi responsabilità nei confronti dei fornitori del gestore. Le forniture per il servizio ristoro devono essere richieste dal gestore e le corrispondenti fatture devono essere emesse dai fornitori a carico dello stesso.

Articolo 10 -subappalto

Non è consentito il subappalto, nemmeno parziale, del servizio oggetto della presente convenzione.

Articolo 11 -documentazione

Prima della stipulazione del contratto, senza la quale non si potrà dare inizio al servizio, il gestore dovrà consegnare alla Segreteria dell'Istituto copia autentica della documentazione richiesta o, nei casi previsti dalla legge, autocertificazione.

Articolo 12 -responsabilità

L'Istituto è sollevato da qualsiasi responsabilità in caso di furti, di incendi o di qualsiasi altro evento che possano danneggiare prodotti, materiali, attrezzature e macchinari della gestione.

Ogni responsabilità, sia civile che penale, per danni che, in relazione all'espletamento del servizio, derivassero all'istituto o a terzi, cose o persone, si intenderà, senza riserva o eccezioni, a totale carico della gestione.

Articolo 13 — qualità del servizio

Il gestore è responsabile, a tutti gli effetti, della qualità del servizio e del rispetto del Regolamento interno dell'Istituto.

Articolo 14 — personale addetto al servizio

Ogni attività relativa al funzionamento del servizio, deve essere svolta da personale alle sue dipendenze, a completo suo carico ed in regola con le norme assistenziali, previdenziali e contrattuali, sollevando l'Istituto da qualunque responsabilità.

Il personale deve essere 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 della Ditta ed il proprio nominativo, e dovrà rispettare le modalità di svolgimento del servizio concordate contrattualmente seguendo le metodologie e le frequenze stabilite.

La Ditta aggiudicatrice 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.

La Ditta aggiudicatrice è obbligata 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 della Ditta aggiudicatrice 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'Amministrazione e degli utenti;

- (c) aver frequentato specifici corsi di formazione per operatori alimentaristi, ed essere in regola con le disposizioni igienico-sanitarie regionali vigenti.

Articolo 15 — Qualità

1. Tutti i prodotti dovranno essere di ottima qualità, di marche conosciute a livello nazionale. I prodotti dovranno essere nazionali o di ambito CEE.
2. E' fatto divieto per il gestore di vendere alcolici e super alcolici a tutti gli utenti.

Articolo 16 — diritto di controllo

E' facoltà del Dirigente Scolastico, dei componenti del Consiglio di Istituto e/o della Commissione, effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla gestione alle prescrizioni contrattuali. L'eventuale rivalutazione dei prezzi dovrà essere consensuale.

Articolo 17— contestazioni

In caso di esito negativo di un'azione di controllo, il Dirigente Scolastico contesterà subito per iscritto il fatto al gestore. Il concessionario si uniformerà alla prescrizione ricevuta, entro tre giorni dalla notifica.

Articolo 18 — durata contratto

La concessione ha validità triennale a decorrere dalla data di installazione dei distributori e attivazione del servizio fino al 31/12/2015 a meno che non intervenga disdetta scritta motivata da una delle parti con preavviso di almeno 4 mesi.

Non sarà ammesso alcun rinnovo tacito di questo contratto come previsto dalla L. 62/2005, art. 23 e non è previsto l'inoltro di alcuna disdetta da parte di questa amministrazione, in quanto il contratto s'intende automaticamente risolto alla scadenza naturale del triennio. L'Istituto ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme previste dalla legge, la risoluzione del contratto anche nei seguenti casi, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni:

1. per abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore
2. per ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali, ovvero al mancato rispetto di quanto indicato nel bando di gara
3. per ripetute contravvenzioni alle disposizioni di legge o regolamento relativo al servizio
4. per contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del gestore o del personale adibito al servizio
5. quando la ditta aggiudicataria si renda colpevole di frode e in caso di fallimento
6. per ogni altra inadempienza o fatti qui non contemplati che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del codice civile (risolubilità del contratto per inadempimento)

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

Articolo 19 — controversie

Per qualsiasi controversia o divergenze, qualora non si addivenga a bonario accordo extragiudiziale, si intende competente il Foro di Genova.

Art. 20 – Trattamento dati: Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs 196/03 si informa che i dati personali forniti e raccolti in occasione del presente procedimento verranno utilizzati esclusivamente in

funzione e per i fini del presente procedimento. In relazione ai suddetti dati l'interessato può esercitare i diritti sanciti dall'art. 7 dello stesso decreto.

Il Dirigente Scolastico
Prof. Renzo Ballantini

ALLEGATO 1

Denominazione ditta offerente: _____

| TIPO PRODOTTO | IN CAPITOLATO | PREZZO | MARCA DEL PRODOTTO | COEFFICIENTE |
|------------------------------------|---|---------------|-------------------------------|---------------------|
| Bevande Calde | Caffè espresso (gr.7 miscela di prima qualità) | | | 4 |
| | Caffè espresso lungo (gr.7 miscela di prima qualità) | | | 1 |
| | Caffè espresso macchiato (gr.7 miscela di prima qualità) | | | 2 |
| | Caffè corto decaffeinato | | | 1 |
| | Caffè lungo decaffeinato | | | 1 |
| | Caffè macchiato decaffeinato | | | 1 |
| | Caffè orzo (gr.7 miscela di prima qualità) | | | 1 |
| | Caffè orzo macchiato | | | 1 |
| | Cappuccino (latte e caffè espresso) | | | 4 |
| | Latte macchiato | | | 1 |
| | Cioccolata calda | | | 2 |
| | Thè caldo | | | 1 |
| Acqua | Acqua 0,5 l naturale/frizzante | | | 4 |
| Bevande Varie | Bibita bottiglietta plastica/lattina 33 cl the/cola pepsi/coca cola/pompelmo/aranciata ecc. 33 cl | | | 4 |
| | Bibita Bottiglietta plastica 50 cl.(Gatorade, Energade, ecc) | | | 4 |
| | Bibita Bottiglietta plastica 50 cl.(Oasis, Batik, ecc) | | | 4 |
| | succhi di frutta Brick misti da 20 cl. | | | 2 |
| | Bottiglietta di the 50 cl | | | 4 |
| SNACK dolci e salati -varie | Mars | | | 2 |
| | Bounty | | | 2 |
| | Kit Kat | | | 3 |
| | Kinder bueno | | | 2 |
| | Kinder Cereali | | | 5 |
| | Fiesta | | | 5 |

| | | | | |
|--|---------------------|--|--|---|
| | Wafer | | | 2 |
| | Schiacciatine | | | 4 |
| | Crackers | | | 4 |
| | Tarallini | | | 3 |
| | Merendine | | | 2 |
| | Barrette dietetiche | | | 4 |
| | Tramezzini | | | 3 |
| | Mousse di frutta | | | 2 |
| | Yogurt da bere | | | 2 |

NOTA BENE

I prodotti dovranno essere di prima qualità delle marche nazionali più diffuse sul mercato.

La Ditta in caso di aggiudicazione si impegna a versare anticipatamente per ogni anno scolastico i seguenti contributi economici:

- € 500 annui per ogni scuola (infanzia, primaria, secondaria) come contributo base per copertura spese
- Contributo aggiuntivo annuale ad offerta _____

DATA

Firma del rappresentante legale: