

Tel. 0736 81.32.25 c.f. 92033340446

Peo:apic820001@istruzione.it PEC:APIC820001@PEC.ISTRUZIONE.IT

#### **CIG GARA Z46181BA30**

Oggetto: Invito per l'affidamento del servizio di "Distributori automatici" Marzo 2016 – Giugno 2019. Richiesta proposta di fornitura e condizioni.

In considerazione della necessità di rinnovare ed aggiornare la gestione del servizio di "DISTRIBUTORI AUTOMATICI" da collocare nelle scuole di questo istituto, si chiede di formulare una proposta. Per fare in modo che ogni ditta possa avere gli elementi necessari, si forniscono di seguito i dati relativi agli utenti ed ai servizi richiesti distinti per sedi (la consistenza numerica di entrambi è riferita alla situazione attuale).

TIPOLOGIA DI SCUOLA	NUMERO STUDENTI	NUMERO UNITA' PERSONALE	QUANTITA,	TIPOLOGIA DI DISTRIBUTORE DA COLLOCARE
SECONDARIA I			N.2	FRIGO PER MERENDINE/SUCCHI/BEVANDE
GRADO				FREDDE
Via Roma				
			N.1	BEVANDE CALDE: CAFFE, TE, CIOCCOLATO*
Infanzia via Garibaldi	///////		N.1	BEVANDE CALDE: CAFFE, TE CIOCCOLATO*
Infanzia via Carrafo	///////		N.1	BEVANDE CALDE: CAFFE, TE CIOCCOLATO *
Primaria l.go Petrarca	///////		N.1	BEVANDE CALDE: CAFFE, TE CIOCCOLATO *
			2 +	MERENDINE/SUCCHI/BEVANDE FREDDE
TOTALE			4	BEVANDE CALDE: CAFFE, TE, CIOCCOLATO

<sup>\*</sup> NB Si chiede che tutti i distributori del caffè caldo siano a macinatura istantanea.

Le attrezzature suddette saranno concesse all'Istituto a titolo di comodato d'uso gratuito, fermi restando i diritti della proprietà e, in particolare, il diritto di verificare la presenza e lo stato di conservazione dei beni comodati presso i locali dell'Istituto.

Le spese per l'acquisto e/o il noleggio di tutte le sopra indicate attrezzature saranno a carico dell'Azienda aggiudicataria;

Il trasporto, la consegna, l'installazione, l'ancoraggio a muro, la manutenzione e la periodica cura **dell'igiene delle sopraindicate attrezzature** saranno effettuati **a carico** della Azienda aggiudicataria della presente gara di appalto;

Nessuna responsabilità, in alcun caso, potrà essere ricondotta all'Istituto e/o al Comune di Castel di Lama in caso di cattivo funzionamento delle sopraindicate attrezzature e/o di eventuali danni arrecati a persone e/o a cose.

In base a quanto sopra riportato, l'Azienda aggiudicataria dovrà obbligatoriamente assicurare, a proprie spese, le attrezzature che possono provocare eventuali danni a cose e offese a persone per scoppi, incendi, perdite e schizzi d'acqua ed altri liquidi in genere, nonché contatti accidentali con parti attive di tensione, presso una primaria compagnia di assicurazione.



Tel. 0736 81.32.25 c.f. 92033340446

Peo:apic820001@istruzione.it PEC:APIC820001@PEC.ISTRUZIONE.IT

Tutti i lavori per l'installazione delle sopra indicate attrezzature saranno eseguiti dall'Azienda affidataria del servizio in oggetto secondo le migliori regole d'arte e secondo le prescrizioni che, in corso di esecuzione dei lavori, verranno fornite dall'Istituto e/o dal competente Ufficio del Comune di Castel di Lama.

E' inteso che l'Istituto e il Comune dovranno essere tenuti indenni da qualsiasi responsabilità verso terzi e da qualsivoglia molestia giudiziaria dovesse derivare dalla esecuzione dei predetti lavori.

Nello specifico, si segnala che la posa in opera che richieda interventi sulla struttura per ancoraggi dovrà essere condotta secondo le prescrizioni appositamente fornite dall'Istituto e/o dal competente Ufficio del Comune di Castel di Lama.

Eventuali danneggiamenti alla struttura, causati dalla Azienda affidataria durante la posa in opera delle sopra indicate attrezzature, saranno posti a carico della Azienda stessa, dopo opportuna quantificazione operata in contraddittorio dal competente Ufficio del Comune di Castel di Lama.

Si precisa che l'Istituto non risponderà di eventuali danni arrecati alle attrezzature concesse in comodato, anche se provocati da alunni e/o da personale dell'Istituto e/o da utenti esterni.

Si precisa infine che le attrezzature di cui alla presente richiesta dovranno essere pienamente rispondenti alle disposizioni U.E. in materia di sicurezza e munite della relativa certificazione.

#### INDICAZIONI PER LA COMPILAZIONE DEL PREVENTIVO:

Il preventivo, redatto compilando l'allegata tabella, dovrà indicare:

### A. il tipo e la capacità dei distributori proposti;

Le sopra indicate attrezzature dovranno essere mantenute in perfette condizioni di efficienza e funzionalità a cura e spese della Azienda aggiudicataria; a tal fine, dovranno essere espressamente indicati in preventivo i seguenti dati:

- ➤ ubicazione del magazzino e del centro di assistenza tecnica;
- ➤ tempo mediamente intercorrente tra chiamata e intervento in caso di avaria (comunque non superiore alle 24 ore dalla richiesta);
- recapito telefonico (fisso e/o cellulare) di emergenza.

### B. il peso, la marca ed il prezzo di ciascun prodotto offerto;

Nel precisare che le confezioni dei prodotti distribuiti dovranno essere vendibili singolarmente e dovranno riportare tutte le diciture di legge, si segnala che:

- per le merende confezionate, si richiedono preferibilmente prodotti delle seguenti case produttrici: BARILLA, DORIA, PARMALAT, FERRERO, MOTTA, PAVESI, NESTLE';
- per i succhi di frutta, si richiedono preferibilmente prodotti delle seguenti case produttrici: ZUEGG, PARMALAT, SKIPPER, DERBY, YOGA, VALFRUTTA, PAGO, CHIQUITA.

#### C. Non vengono ammessi alla distribuzione i seguenti prodotti:

a-pasti precotti b- bevande alcoliche e alimenti che ne contegano (es. cioccolatini al rum)
c-patatine, pop corn....e/o prodotti fritti
d-merendine contenenti alcolici (es.Fiesta)



Tel. 0736 81.32.25 c.f. 92033340446

Peo:apic820001@istruzione.it PEC:APIC820001@PEC.ISTRUZIONE.IT

**D- Inserimento nell'elenco di almeno 1 prodotto biologico** per ciascuna delle seguenti tipologie di prodotto: a-succhi/nettari , b-snacks – c - biscotti/merendine

### E – Inserimento di almeno 1 cioccolato senza glutine

### ESCLUSIONE DALLA GARA E CONTROVERSIE

Verranno escluse dalla presente gara d'appalto le offerte:

- > non rispondenti alle caratteristiche qualitative richieste;
- > incomplete;
- > parziali;
- > condizionate;
- > espresse in modo indeterminato.

Ciò posto, si segnala che:

- > in caso di discordanza tra il prezzo indicato in cifre e quello indicato in lettere, sarà ritenuto valido quello più vantaggioso per l'utenza scolastica e/o per l'Istituto;
- > i prezzi offerti dovranno restare invariati per tutta la durata del contratto.

L'Istituto non assume alcun obbligo di preventiva comunicazione di scioperi ovvero di altre situazioni che provochino l'interruzione delle lezioni e, pertanto, l'Azienda affidataria nulla potrà chiedere all'Istituto a titolo di risarcimento per danno emergente, lucro cessante ovvero ad altro titolo, in caso di mancata vendita dei prodotti a causa di eventi che interrompano l'attività didattica.

Il caricamento dei distributori dovrà essere effettuato da personale incaricato dall'Azienda affidataria, di norma, in ore diverse da quelle nelle quali si svolgono le lezioni.

L'Istituto deve essere portato a conoscenza dell'identità degli operatori incaricati del servizio.

L'Istituto si riserva la facoltà di effettuare, in contraddittorio con il personale dell'Azienda affidataria a ciò appositamente incaricato, controlli a campione al fine di verificare il rispetto delle grammature, il livello qualitativo dei prodotti distribuiti e la costante e quantitativamente adeguata presenza di tutti i prodotti offerti. In caso di discordanza rilevata, per più di due volte, tra il/i prodotto/i esaminato/i e quanto indicato nel preventivo, potrà costituire per l'Istituto stesso motivo di recesso dall'appalto, previe contestazioni scritte degli addebiti e con preavviso minimo di dieci giorni. In quest'ultimo caso, l'Istituto rimborserà all'Azienda cessante il contributo finanziario effettivamente corrisposto all'Istituto stesso, al netto della quota parte riferita ai mesi di servizio già maturati, con contestuale applicazione della penale di € 250,00

Si segnala che l'Azienda aggiudicataria dovrà ottemperare, sia per il titolare che per i dipendenti destinati all'espletamento del servizio di cui all'oggetto, a tutte le norme di carattere assicurativo, previdenziale, sanitario, fiscale.

Si segnala che l'Azienda aggiudicataria del servizio in oggetto dovrà sollevare l'Istituto e il Comune di Castel di Lama da qualsiasi responsabilità in relazione all'osservanza delle norme concernenti l'infortunistica e la tutela della salute dei lavoratori, nel rispetto di tutte le disposizioni di legge in materia di rapporto di lavoro.



Tel. 0736 81.32.25 c.f. 92033340446

Peo:apic820001@istruzione.it PEC:APIC820001@PEC.ISTRUZIONE.IT

Si segnala che gli effetti del contratto in oggetto avranno durata da marzo 2016 a giugno 2019, pertanto, alla scadenza questo si intenderà automaticamente risolto, senza necessità di disdetta e senza possibilità di tacito rinnovo.

L' Azienda affidataria dovrà impegnarsi ad espletare il servizio fino alla scadenza del contratto, alle stesse condizioni proposte in sede di gara e per tutti i prodotti offerti, e prendere atto che in caso di interruzione, senza giustificato motivo, l'Istituto tratterrà, **a titolo di penale**, **l'intero contributo finanziario effettivamente corrisposto**.

In caso di mancata presentazione da parte della Azienda affidataria di documenti obbligatori ai sensi di legge, l'Istituto potrà recedere dall'appalto, con preavviso minimo di dieci giorni, applicare una *penale di importo pari al contributo finanziario finalizzato proposto dall'Azienda stessa* ed il successivo affidamento del servizio in oggetto ad altra Azienda senza che l'Azienda cessante possa fare valere alcun diritto di risarcimento per danno emergente, lucro cessante ovvero ad altro titolo.

L'Azienda dovrà fornire assicurazioni in merito allo svolgimento del servizio in osservanza delle disposizioni fiscali e contributive in materia e dovrà, altresì, essere in possesso di tutte le abilitazioni e licenze richieste dalla legge in materia di disciplina del commercio; si precisa, peraltro, che il rispetto dei relativi obblighi di legge è da intendersi esclusivamente a carico dell'Azienda affidataria.

Si segnala che codesta Azienda dovrà obbligatoriamente proporre nel quadro dell'offerta un contributo finanziario forfetario per "oneri di esclusività gestionale", di un importo non inferiore ad **euro 110 per i mesi d'istallazione (complessive 4.290,00),** che sarà finalizzato, in via prioritaria, alla realizzazione delle attività didattiche pianificate nel POF e/o all'acquisto di altri sussidi per gli alunni. Il predetto contributo potrà essere versato in più soluzioni (da 3 a 6 nel corso della durata del contratto), con modalità che verranno definite in sede di stipula dello stesso.

Prima della valutazione economica verrà accertata la rispondenza di tutti i prodotti proposti agli standards qualitativi richiesti; per la valutazione delle offerte e l'aggiudicazione della fornitura si applica il criterio dell'"offerta economicamente più conveniente", sulla base dei parametri e con l'attribuzione dei punteggi di seguito specificati:

- 1) massimo n. 65 (settantacinque) punti per il "PREZZO MEDIO PIU" BASSO" praticato su tutti i prodotti richiesti, come da tabella allegata che sarà obbligo di codesta Azienda predisporre ed allegare all'offerta quale parte integrante ed essenziale di quest'ultima;
- 2) n. 5 (cinque) punti per la collocazione della frutta/macedonia nei distributori
- 3) **n. 10 (dieci) punti ogni euro 100,00** (cento/00) offerti oltre l'importo minimo (€ 4.290,00) previsto a titolo di contributo finanziario forfetario per "oneri di esclusività gestionale"



Tel. 0736 81.32.25 c.f. 92033340446

Peo:apic820001@istruzione.it PEC :APIC820001@PEC.ISTRUZIONE.IT

Ciò posto, si segnala che il punteggio assegnato con riferimento ai parametri di cui sopra ai nn. 1 e 2 sarà determinato come segue:

- PARAMETRO N. 1):  $p = (Pmax Poff) : (Pmax Pmin) \times 65$
- **✓** Pmax = prezzo massimo indicato nelle offerte ammesse;
- **✓** Pmin = prezzo minimo indicato nelle offerte ammesse;
- **✓** Poff = prezzo offerto dal concorrente esaminato.
- PARAMETRO N. 2): punti 5 per l'introduzione di frutta/macedonia;
- PARAMETRO N. 3): p = Per ogni € 100,00 oltre € 4.29,00 -punti 10;

A parità di punteggio si darà la precedenza alla ditta che predispone l'erogazione di entrambe le seguenti bevande calde: te e camomilla (in aggiunta al caffè/cioccolato/latte.....ed affini)

Nel caso di ulteriore parità, il Dirigente Scolastico disporrà immediatamente una nuova gara tra le Aziende interessate con il metodo che riterrà più opportuno ed aggiudicherà l'appalto in base al sopra esposto criterio dell'"offerta economicamente più conveniente"; ove le Aziende concorrenti rifiutino la seconda gara, si procederà all'individuazione dell'Azienda aggiudicataria mediante estrazione a sorte alla presenza dei rappresentanti delle Aziende interessate.

Si segnala che all'azienda affidataria del servizio in oggetto sarà consentito distribuire soltanto i prodotti inclusi nel sopra indicato elenco che, riportante i prezzi concordati, sara' esposto in luoghi ben visibili all'interno dei locali scolastici.

L'Istituto si riserva la facoltà di:

- > procedere all'aggiudicazione della presente gara d'appalto anche in presenza di una sola offerta purché ritenuta valida;
- > di non procedere all'aggiudicazione della presente gara d'appalto, anche sulla base di fatti imprevisti e/o di insindacabili valutazioni sopravvenute.

Resta inteso che l'Istituto non sarà tenuto a corrispondere compenso alcuno, a qualsiasi titolo, per il preventivo presentato.

La Ditta interessata dovrà formulare la propria offerta tenendo conto delle **inderogabili** condizioni poste con la presente richiesta di preventivo le quali costituiscono il capitolato speciale della presente gara d'appalto; ciò posto, si segnala che il contratto relativo all'appalto di cui all'oggetto sarà stipulato mediante scrittura privata.

Per quanto non contemplato e non in contrasto col presente capitolato, si applicano le norme in vigore per le pubbliche amministrazioni e, in particolare:

- > il D.I. 1 febbraio 2001, n. 44;
- ➤ la legge ed il regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato.

L'Azienda aggiudicataria sarà altresì tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti e capitolati (in quanto applicabili) ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o che saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma, indipendentemente dalle disposizioni poste con la presente richiesta di preventivo.



Tel. 0736 81.32.25 c.f. 92033340446

Peo:apic820001@istruzione.it PEC:APIC820001@PEC.ISTRUZIONE.IT

### Modalità di presentazione delle offerte:

Consegna di un plico sigillato e siglato in ogni lembo dal legale rappresentante, riportante all'esterno la dicitura "Proposta fornitura servizio distributori" – Ragione sociale e recapito della ditta proponente. Il plico dovrà contenere

Busta n. 1 "Proposta fornitura servizio distributori – Documentazione amministrativa"; \*\*\*\*

Busta n. 2 "Proposta fornitura servizio distributori – Offerta tecnica ed economica

Si segnala che l'offerta dovrà essere obbligatoriamente redatta su foglio intestato e sottoscritta, dal legale rappresentante della Ditta.

L'Azienda aggiudicataria del servizio in oggetto sarà tenuta a notificare tempestivamente all'Istituto ogni variazione nella ragione o nella firma sociale.

Tutte le controversie dipendenti dall'interpretazione ed esecuzione del contratto di appalto in oggetto saranno di esclusiva competenza del Foro di Ascoli Piceno.

L'offerta **dovrà pervenire** allo Sportello "Protocollo" della Segreteria di questo Istituto, con consegna diretta ovvero a mezzo posta, in busta chiusa, recante all'esterno la dicitura "CONTIENE PREVENTIVO DISTRIBUTORI AUTOMATICI",

#### entro e non oltre le ore 12 di venerdì 29/01/2016.

le buste verranno aperte in seduta pubblica, presso la sede centrale, lunedì 1-2-2016 alle ore 10,00

L'Istituto non risponderà, a qualsiasi titolo, di eventuali ritardi nella consegna dell'offerta e, pertanto, il rischio della mancata ricezione entro il termine sopra indicato resta esclusivamente a carico della ditta proponente.

Per informazioni e/o chiarimenti rivolgersi al Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi Anna Mariani.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO Prof.ssa Maria Vitali



Tel. 0736 81.32.25 c.f. 92033340446

Peo:apic820001@istruzione.it PEC:APIC820001@PEC.ISTRUZIONE.IT

L'OFFERTA DOVRA' PERVENIRE PRESSO LA SEDE AMMINISTRATIVA DI VIA ROMA 107 – CASTEL DI LAMA - ENTRO **LE ORE 12 DI VENERDI 29/01/2016**.

LE BUSTE VERRANNO APERTE IN SEDUTA PUBBLICA, PRESSO LA STESSA SEDE, LUNEDI 1-2-2016 ALLE ORE 10,00

#### \*\*\*Documentazione amministrativa (busta n. 1) ALLEGATO A

#### La busta n. 1 dovrà contenere:

Le seguenti dichiarazioni con sottoscrizione non autenticata ai sensi del D.P.R. 445/2000 e successive modifiche (Allegato a/1), firmate in calce dal legale rappresentante o procuratore, con allegata fotocopia (allegato A/2) di un valido documento di riconoscimento:

- 1. denominazione e ragione sociale, domicilio legale, numero di partita IVA e/o codice fiscale del soggetto o dei soggetti concorrenti, descrizione sintetica delle potenzialità tecnico-gestionali e patrimoniali del soggetto o dei soggetti concorrenti;
- 2. le seguenti dichiarazioni sostitutive:
- a) non trovarsi, né essersi trovati in alcuna delle condizioni di esclusione di cui all'art. 38, primo comma, letto a), b), c), d) del D.Lgs. n. 163/2006;
- b) non aver commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate o grave errore nell'esercizio dell'attività professionale accertate dalla stazione appaltante;
- c) non aver commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui sono stabiliti;
- d) non aver reso false dichiarazioni, nell'anno precedente alla pubblicazione del presente bando di gara, in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio di cui al D.L.vo 163/2006;
- e) non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui sono stabiliti;
- f) essere in regola con la normativa sul diritto al lavoro dei disabili (art. 17 Legge 68/1999);
- g) non trovarsi, in ogni caso, in nessuna ipotesi di incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione ai sensi delle norme vigenti;
- h) assenza delle condizioni di controllo di cui all'art. 2359 C.C. nei confronti di altri soggetti partecipanti alla gara sia in qualità di controllanti che di controllati;
- i) di aver preso visione di tutte le circostanze generali e particolari che possono avere influito sulla formulazione dell'offerta e che possono influire sull'espletamento del servizio:
- di accettare incondizionatamente il Capitolato d'appalto
- di aver presa visione dei locali e di quanto necessario per la formulazione dell'offerta economica.
- j) di essere in regola con i versamenti contributivi DURC
- k) di essere in regola con gli adempimenti previsti per l'HACCP.
- L'istituto appaltante si riserva la facoltà di verificare, prima dell'aggiudicazione definitiva, il possesso dei requisiti dichiarati in sede di gara.

Riepilogo atti busta n. 1: Allegato A1 Dichiarazioni sottoscritte dal legale rappresentante Allegato A2 Carta d'identità del legale rappresentante Allegato A3 copia documento HACCP



Tel. 0736 81.32.25 c.f. 92033340446

Peo:apic820001@istruzione.it PEC :APIC820001@PEC.ISTRUZIONE.IT

#### - Busta 2 Offerta Tecnica ed economica ALLEGATO B

Intestazione della ditta

Prodotto	Peso	MARCA	COSTO in cifre	COSTO in lettere
Tè al limone/pesca	MI.200			
Acqua minerale naturale	MI 500			
Acqua minerale gassata	MI 500			
YOGURT da bere	MI.200			
Nettare di frutta	MI.200			
Wafers	Gr. 48			
Frollini	Gr. 30			
Crakers salati e non salati	Gr. 25			
Croissant	Gr. 50			
Barrette cioccolato preferibilmente fondente	Gr.20			
Parmigiano (anche con crakers abbinati)	Gr.20			
Frutta fresca (indicare modalità di confezionamento) /secca/macedonia	Gr 200			
Barrette cereali cioccolato/frutti vari	Gr.25			

A. Prodotti e caratteristiche: La tabella FAC SIMILE che segue indica gli alimenti e le bevande ammessi

Nel caso in cui, per lo stesso prodotto, verranno indicate più tipologie (ditte produttrici diverse e/o prodotti similari a quelli indicati), sarà l'Istituto scolastico ad effettuare la scelta di quello da inserire nel distributore.

La commissione dei docenti responsabili in questo Istituto della promozione delle Attività di educazione alla salute, selezionerà, sulla base degli ingredienti di cui si compone l'alimento, quelli che risulteranno più salutari indicativamente e non esaustivamente si forniscono gli elementi di valutazione:

- a. basso contenuto di sale
- b. basso contenuto di zucchero
- c. mancanza dei seguenti grassi: olio di palma e derivati, olio di colza...... Ecc...

### N.B. NON SONO AMMESSE BEVANDE IN LATTINA DI ALCUN TIPO, SOLO IN TETRAPCK/PLASTICA

Tabella bevande calde solo per il personale					
DESCRIZIONE	MARCA	COSTO			
Caffe' Lungo					
Caffe' Corto					
Caffe' Macchiato					
Latte					
Cioccolato					
Te'					
Camomilla					
Cappuccino					



Tel. 0736 81.32.25 c.f. 92033340446

Peo:apic820001@istruzione.it PEC :APIC820001@PEC.ISTRUZIONE.IT

## B: il tipo e la capacità dei distributori proposti

### **DISTRIBUTORI MERENDINE**

MARCA DISTRIBUTORE		CAPACITA'		
	NAT DE			
DISTRIBUTORI DI BEVANDE O MARCA DISTRIBUTORE	ALDE	Possibilità di erogazione di e le bevande calo te e camomilla	le:	
<ul> <li>a. ubicazione del magazzino e del c</li> <li>b. tempo mediamente intercorrente superiore alle 24 ore dalla richies</li> <li>c. recapito telefonico (fisso e/o cello</li> </ul>	tra chiamata e	intervento in caso	di avaria (com	inque non
PROPOSTA CONTRIBUTO MENSI	LE €	in lettere Euro		
(contributo complessivo per 39 mesi €	in lettere Euro	)	)	
DITTA		_		
Indirizzo	n. tel	n.fax	e mail	
Luogo e data				
FIRMA DEL TITOLARE				