



Prot. n. 2310

Bari, 7 GIUGNO 2011

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORO MEDIANTE DISTRIBUTORI
AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE-FREDDE, ALIMENTI E FRUTTA FRESCA, PRESSO LA SEDE SCOLASTICA
DEL L. A. - I. S. A. "PINO PASCALI"- BARI
PER GLI ANNI 2010/11- 2011/12- 2012/13**

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO-

INDICE

ART . 1 Oggetto dell'appalto

ART . 2 Locali e quantità oggetto del servizio

ART . 3 Caratteristiche tecniche ed igieniche dei distributori

ART . 4 Modalità del servizio

ART . 5 Criteri di aggiudicazione

ART . 6 Descrizione e lista dei prodotti

ART . 7 Obblighi della ditta aggiudicataria

ART . 8 Controllo dei prodotti

ART . 9 Durata del contratto

ART . 10 Obblighi del personale addetto al servizio

ART . 11 Danni a persone o cose

ART . 12 Accertamento danni

ART . 13 Penalità

ART . 14 Canone per occupazione spazi e contributo per rimborso spese

ART . 15 Elezione domicilio

ART . 16 Foro competente

ART . 17 Norme di rinvio



Art. 1 Oggetto dell'appalto

Al fine di rendere quanto più confortevole la permanenza del personale Docente, Tecnico Amministrativo, degli Studenti nelle strutture scolastiche, questa Amministrazione intende affidare l'installazione, all'interno delle stesse, **numero 6 (sei) distributori automatici** per la somministrazione di alimenti, bevande calde e fredde di prodotti alimentari e frutta fresca ad una Ditta/Società in possesso dei necessari requisiti come di seguito specificato.

Art. 2 Locali e quantità oggetto del servizio

I distributori in numero complessivo di 6 dovranno essere installati nelle quantità e nei luoghi indicati nella tabella di seguito riportata:

SEDE L. A. - I.S.A.	
PIANO TERRA	n. 1 Distributore bevande calde n. 1 Distributore bevande fredde n. 1 Distributore alimenti
SECONDO PIANO	n. 1 Distributore bevande calde n. 1 Distributore bevande fredde n. 1 Distributore alimenti

Il numero dei distributori e la tipologia dei prodotti sono rapportati alle reali esigenze dell'Istituto al momento dell'aggiudicazione e potranno comunque subire variazioni in aumento o in diminuzione nel corso del servizio previo accordo tra le parti. Il luogo di installazione è quello che sarà indicato dal Dirigente Scolastico sentito il parere dell'RSPP, stabilito anche in relazione ai possibili allacci alla rete elettrica e idrica esistente. In ogni caso, l'Amministrazione ne può richiedere lo spostamento in sede diversa senza nessun aggravio di spesa per la stessa.

Art. 3 Caratteristiche tecniche ed igieniche dei distributori

I distributori automatici devono essere dotati di omologazione sanitaria, rispondere alle vigenti disposizioni antinfortunistiche e funzionare con corrente 220 V 50 Hz e dovranno operare in corrente continua da 24 V.

I distributori di caffè espresso con macinatura istantanea dello stesso, dovranno essere automatizzati per erogare le bevande complete di zucchero, bicchiere e palettina. Dovranno essere predisposti per erogare diversi tipi di bevande con possibilità di opzione tra amare, dolci o molto dolci e dovranno avere una capacità di almeno 400 erogazioni giornaliere.



I distributori di bevande fredde dovranno essere predisposti per erogare almeno sette tipi di lattine e/o bottiglie in P.E.T diverse, raffreddate fino a + 6° C.

I distributori di alimenti dovranno avere una capienza di almeno 30/40 prodotti ad una temperatura di + 3° C.

I distributori di bevande fredde/alimenti dovranno essere predisposti per erogare almeno cinque tipi di bevande ed almeno sei di alimenti dolci e salati ad una temperatura di + 3° C.

Il servizio dovrà essere effettuato nel pieno rispetto delle norme igienico - sanitarie HACCP, ottemperando agli obblighi previsti dal D.Lgs 26.05.1997 n. 155;

Art. 4 Modalità del servizio

La Ditta aggiudicataria dovrà effettuare, a sue cure e spese, l'installazione e gli allacciamenti a norma dei distributori nei punti scelti dall'Amministrazione, secondo le indicazioni fornite.

Eventuali modifiche all'impianto elettrico che si dovessero rendere necessarie, sentito il parere del Dirigente Scolastico e dell'RSPP, saranno a cura e spese della Ditta aggiudicataria, la quale dovrà anche fornire la relativa documentazione di conformità alle vigenti normative.

I distributori dovranno essere sollevati dal suolo in modo da permettere una corretta pulizia, a cura della Ditta/Società aggiudicataria e del personale ausiliario scolastico, del pavimento sottostante ed adiacente.

Al termine del contratto la Ditta aggiudicataria dovrà asportare le proprie installazioni e provvedere entro 10gg. ai necessari ripristini.

L'Amministrazione Provinciale si assume l'obbligo di fornire energia elettrica ed acqua necessarie per il funzionamento degli erogatori e la Ditta aggiudicataria verserà un contributo annuo a titolo di rimborso forfettario dei relativi consumi da concordare con l'Amministrazione Provinciale (art.14). A carico della Ditta, inoltre, saranno tutte le opere atte ad assicurare il perfetto funzionamento dei distributori.

La Ditta aggiudicataria dovrà installare, per ogni postazione, contenitori portarifiuti per la raccolta differenziata, che dovranno essere tenuti in perfette condizioni igieniche, svuotati almeno una volta al giorno e sostituiti qualora divenuti inadatti allo scopo.

Dovrà provvedere quotidianamente alla verifica ed al rifornimento dei distributori nonché alla pulizia delle macchine e delle zone immediatamente circostanti.

I distributori dovranno essere muniti di gettoniera elettronica che accetti qualsiasi moneta con rendiresto. All'uopo, la Ditta, allo scopo di evitare tentativi di manomissione delle gettoniere, provvederà a svuotare giornalmente le stesse entro le ore 18:00.

La Ditta avrà libero accesso ai locali che ospitano i distributori rispettando gli orari stabiliti dall'Amministrazione.



Art. 5 Criteri di aggiudicazione

L'aggiudicazione del servizio avverrà a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa in base ad attribuzione di punteggio per un totale di **100** punti così distribuiti:

- OFFERTA TECNICA: MAX PUNTI 50

Elementi di valutazione:

- a) Anno di fabbricazione dei distributori: max punti **18**;
- b) Frequenza dei rifornimenti: max punti **10**;
- c) Tempo di intervento del servizio di manutenzione: max punti **8**;
- d) Disponibilità ad effettuare rifornimenti al servizio il sabato, la domenica e durante i giorni festivi: max punti **4**;
- e) Valutazione Aggiuntiva: da assegnare esclusivamente alla Ditta/Società, tra quelle concorrenti, che offrirà il maggior importo a titolo di contributo, per ogni distributore installato, all'indirizzo del L. A. - I. S.A.: punti **10**

- OFFERTA ECONOMICA: MAX PUNTI 50

Elementi di valutazione:

Alla Ditta che ha presentato l'importo complessivo economicamente più vantaggioso dei prodotti segnalati da capitolato saranno assegnati **50 punti** e, successivamente alle altre ditte incluse nella graduatoria sarà attribuito un punteggio in decremento di 5 unità.

(Es.: Ditta 1^a classificata punti 50; Ditta 2^a classificata punti 45; Ditta 3^a classificata punti 40 ecc...)

È facoltà dell'Amministrazione procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

Art. 6 Descrizione e lista dei prodotti

I prezzi dei prodotti in vendita (Tabelle A, B e C) di seguito riportati, dovranno essere fissi per il primo anno del contratto ed espressi in cifra pari arrotondata per difetto, e potranno essere aggiornate a partire dal secondo anno. Essi devono corrispondere alle norme vigenti in materia di alimenti e, inoltre, devono essere rigorosamente monodose, con scadenza evidenziata.

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

a) Bevande calde:

Caffè – Dovrà essere di prima scelta con miscela di 50% arabica e 50% robusta, macinato all'istante e con grammatura di gr. 7 di prodotto per ogni erogazione, di una marca a rilevanza nazionale;



Latte – Grammatatura minima gr. 8 di prodotto in polvere per ogni erogazione, di una marca a rilevanza nazionale;

Cappuccino – Almeno 10 gr. di latte in polvere per ogni erogazione, di una marca a rilevanza nazionale;

The – Almeno gr.14 di the in polvere per ogni erogazione di marca a rilevanza nazionale;

Cioccolato – Almeno 25 gr. di miscela di cioccolato in polvere per ogni erogazione, di una marca a rilevanza nazionale.

b) Bevande fredde in lattina e tetrapak:

Bevande fredde in lattina e tetrapak (bibite, acqua, succhi di frutta, yogurt, ecc.), di una marca a rilevanza nazionale da conservare a temperatura da 0° a + 4° C.

c) Alimenti solidi preconfezionati in snack:

Alimenti, merendine, patatine, biscotti, tramezzini, panini, ecc. di una marca a rilevanza nazionale da conservare a temperatura 0° a + 6° C.

TABELLA A

Bevande Calde Marche/Miscela

- Caffè espresso	50% arabica – 50% robusta di marche a rilevanza nazionale
- Caffè espresso ristretto	50% arabica – 50% robusta di marche a rilevanza nazionale
- Caffè espresso lungo	50% arabica – 50% robusta di marche a rilevanza nazionale
- Caffè decaffeinato	contenuto caffeina non superiore allo 0,10%
- Cappuccino con caffè espresso	50% arabica – 50% robusta
- Cappuccino con caffè decaffeinato	Contenuto caffeina non superiore allo 0,10%
- Camomilla	marche a rilevanza nazionale
- Cioccolata	marche a rilevanza nazionale
- Latte	marche a rilevanza nazionale
- The naturale	marche a rilevanza nazionale

TABELLA B

Bevande fredde

- Acqua minerale naturale in Pet da cl.50	marche a rilevanza nazionale
- Acqua effervescente naturale in Pet cl.50	marche a rilevanza nazionale



- Coca Cola cl.33/Pepsi Cola cl.33	marche a rilevanza nazionale
- Aranciata cl.33	marche a rilevanza nazionale
- The pesca/limone cl.33	marche a rilevanza nazionale
- Sprite cl.33	marche a rilevanza nazionale
- Chinotto cl.33	marche a rilevanza nazionale
- Succo di frutta in blister gusti assortiti cl.200	marche a rilevanza nazionale
- Succo di frutta senza zucchero in blister gusti assortiti cl.200	marche a rilevanza nazionale
- EstaThé cl.33	marche a rilevanza nazionale
- Yogurt 125 gr., frutta minimo 60%	marche a rilevanza nazionale
TABELLA C	
Alimenti	
- Crackers da 30 gr. / 75 gr. circa	marche a rilevanza nazionale
- Tortina o trancio di torta gusti assortiti	marche a rilevanza nazionale
- Kinder cereali	o altre marche a rilevanza nazionale
- Kinder bueno	o altre marche a rilevanza nazionale
- Duplo Ferrero	o altre marche a rilevanza nazionale
- Kinder delice	o altre marche a rilevanza nazionale
- Fiesta Ferrero	o altre marche a rilevanza nazionale
- Patatine gusto classico	marche a rilevanza nazionale
- Crostatina	marche a rilevanza nazionale
- Biscotti Wafers gusti assortiti	marche a rilevanza nazionale
- Biscotti Ringo monodose da gr.55	o altre marche a rilevanza nazionale
- Cipster originale	o altre marche a rilevanza nazionale
- Kit Kat	o altre marche a rilevanza nazionale
- Tramezzino confezionato in atmosfera protetta	farciture varie da almeno 100 gr. farcito con ad es.: prosciutto crudo/ maionese e tonno/ prosciutto crudo e formaggio/ prosciutto cotto e formaggio/ prosciutto cotto funghi e maionese/ ecc.
- Panino confezionato in atmosfera protetta da almeno gr. 130	farcito con ad es.: prosciutto crudo/prosciutto cotto/salame ecc.



- Frutta fresca a Km. 0 confezionata in atmosfera protetta (vaschette con ad es. mela/arancia/pera).
- Macedonia di Frutta fresca a Km. 0 confezionata in atmosfera protetta (vaschette con mela/arancia/pera ecc...)
- Yogurt in bottiglia da bere marche a rilevanza nazionale

In ogni caso l'Istituzione Scolastica potrà chiedere l'integrazione o la sostituzione dei prodotti, indicati nella tabella solo a titolo esemplificativo.

Art. 7 Obblighi della Ditta aggiudicataria

La Ditta aggiudicataria è responsabile dell'osservanza di tutti i regolamenti e leggi vigenti ed emanandi in materia. La Ditta dovrà, entro 10 giorni dall'installazione dei distributori, darne preventiva comunicazione alla competente ASL territoriale. Essa sarà inoltre responsabile di infrazioni e danni comunque arrecati a persone o cose sia nei confronti dell'Amministrazione che di terzi. Deve risultare in possesso di tutti i requisiti previsti dalla vigente legislazione in materia di partecipazione a gare pubbliche.

La Ditta dovrà consegnare copia del proprio manuale H.A.C.C.P. (Piano di Prevenzione per la Sicurezza Igienica degli Alimenti) redatto ai sensi della Legge 155/97.

Nei distributori dovranno essere applicate ben visibili le etichette con la marca, la composizione, le modalità di conservazione dei prodotti.

La Ditta aggiudicataria verificherà che la preparazione dei prodotti posti in vendita sia conforme alla predetta normativa e dichiarerà la presa visione della relativa documentazione fornita dalle case produttrici.

Art. 8 Controllo dei prodotti

L'Amministrazione avrà facoltà di controllare i prodotti nei distributori al fine di verificarne la rispondenza alle caratteristiche dichiarate nell'offerta o alla norma di legge.

I prodotti contestati dovranno essere sostituiti con spese a totale carico del fornitore entro il più breve tempo possibile e comunque in modo tale da non arrecare alcun inconveniente all'Amministrazione. In caso di contestazione sulla qualità della merce, varrà il giudizio inappellabile fornito, secondo le competenze merceologiche, igieniche e scientifiche, da un Laboratorio Specializzato o Istituto Specializzato e le spese saranno a carico della Ditta aggiudicataria.

Qualora la Ditta venga meno ad uno solo degli obblighi assunti, o non ritenga di proseguire nell'espletamento del servizio per l'intera durata del contratto, l'Amministrazione avrà facoltà di risolvere il contratto stesso incamerando, se del caso, la cauzione definitiva a titolo di penalità, fatta salva ogni richiesta di risarcimento danni.



Art. 9 Durata del contratto

Il contratto avrà la durata di anni tre dalla data della stipula (o con decorrenza dalla data dell'effettivo inizio del servizio, qualora questa sia successiva alla data di stipula del contratto) con possibilità di rinnovo alla scadenza.

Il contratto avrà inizio il **1 luglio 2011 e validità fino al 30 giugno 2014**, salvo fatti eccezionali.

La scadenza del contratto è automatica, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora con esclusione di tacito rinnovo.

Al termine del primo biennio è prevista una revisione delle clausole del contratto.

Il Dirigente Scolastico su delibera del Consiglio di Istituto, può rescindere in qualunque momento il contratto, con preavviso di almeno 90 giorni.

Art. 10 Obblighi del personale addetto al servizio

Il personale addetto al servizio dovrà essere a conoscenza delle modalità di espletamento dello stesso e dovrà essere consapevole dell'ambiente in cui è tenuto ad operare.

Il personale della Ditta è tenuto a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti.

La Ditta deve incaricare del servizio persone in grado di mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, riservato, corretto e disponibile alla collaborazione con altri operatori ed in particolare nei riguardi dell'utenza.

E' facoltà della scuola chiedere all'impresa di esonerare dal servizio presso la nostra sede quei dipendenti o soci che durante lo svolgimento del medesimo abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro.

La Ditta, prima dell'inizio dell'esecuzione dell'appalto, dovrà comunicare all'Amministrazione l'elenco nominativo del personale con esatte generalità e domicilio. Ogni variazione del personale, comprese eventuali sostituzioni, dovrà essere comunicata all'Amministrazione prima che il personale non compreso nell'elenco già consegnato sia avviato all'espletamento del servizio.

Art. 11 - Danni a persone o cose

a) L'Amministrazione non è responsabile dei danni, eventualmente causati ai dipendenti ed alle attrezzature dell'impresa aggiudicataria, che possano derivare da comportamenti di terzi estranei all'organico dell'Amministrazione;

b) la Ditta è direttamente responsabile dei danni derivanti da cause a lei imputabili di qualunque natura, che risultino arrecati dal proprio personale a persone o a cose, tanto dell'Amministrazione che di terzi, in dipendenza di omissioni o negligenze nell'esecuzione della prestazione;



- c) a tal fine la Ditta risultata aggiudicataria, prima della stipula del contratto, dovrà esibire polizza assicurativa per la responsabilità civile per eventuali danni apportati sia a cose di terzi che a persone (Studenti, personale Docente, personale Tecnico Amministrativo) per danni derivanti all'Amministrazione causati dal proprio personale, con massimale adeguato al valore dei beni mobili ed immobili, comunque non inferiore ad 500.000,00 per sinistro, esonerando l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità per danni a terzi provocati dall'uso dei distributori e per furti, danni e guasti arrecati da terzi ai distributori;
- d) l'impresa in ogni caso dovrà provvedere senza indugio, a proprie spese, alla riparazione e/o sostituzione delle parti o degli oggetti danneggiati.

Art. 12 - Accertamento danni

1. L'accertamento dei danni sarà effettuato alla presenza del Dirigente Scolastico e del DSGA;
2. A tale scopo l'Amministrazione comunicherà con sufficiente anticipo alla Ditta il giorno e l'ora in cui si valuterà lo stato dei danni in modo da consentire alla stessa di intervenire;
3. Qualora la Ditta non manifesti la volontà di partecipare all'accertamento in oggetto, l'Istituzione procederà autonomamente alla presenza della Commissione;
4. Tale constatazione costituirà titolo sufficiente al fine del risarcimento dei danni che dovrà essere corrisposto dalla Ditta.

Art. 13 - Penalità

Nel caso in cui, per qualsiasi motivo imputabile all'impresa, il servizio non venga espletato, anche per un solo giorno o non sia conforme a quanto previsto dal Capitolato e dalla documentazione tecnica presentata dalla Ditta in sede di offerta, l'Amministrazione procederà all'applicazione delle sotto elencate penali:

INFRAZIONI - IMPORTO PENALI

Mancata pulizia dei distributori, delle zone immediatamente circostanti e dei portarifiuti	Euro	50,00
Mancato rifornimento di prodotti	Euro	50,00
Mancato/ritardato intervento tecnico di manutenzione della macchina	Euro	50,00
Eventuali rilievi da parte dell'Ispettorato del Lavoro, ASL, ecc.	Euro	100,00

Se le violazioni di cui sopra dovessero ripetersi nel medesimo anno, i valori delle penali si raddoppieranno dalla seconda volta in poi.



Qualora dalla mancata o incompleta o ritardata esecuzione di una prestazione derivasse un intervento dei competenti organi di vigilanza (Ispettorato del lavoro, ASL, ecc.) con contestazione di violazione di norme igieniche a carico dell'Amministrazione sarà richiesto all'impresa un indennizzo non inferiore alla eventuale ammenda che dovesse essere applicata dagli organi di vigilanza aumentato del 50%.

Ogni controversia di qualsiasi natura non dà facoltà alla Ditta di sospendere o rallentare il servizio stesso.

Per ogni altra eventuale violazione degli oneri derivanti dal presente Capitolato, l'Amministrazione, procederà a contestare alla Ditta le infrazioni rilevate e valuterà, dopo aver presa visione delle eventuali giustificazioni, se procedere all'applicazione di sanzioni pecuniarie nella misura che a suo giudizio, riterrà proporzionata all'infrazione stessa, comunque non inferiore a 100,00 e non superiore a 200,00.

Nei casi di particolare gravità, l'Amministrazione si riserva di procedere alla revoca dell'affidamento del servizio, che sarà comunicata all'impresa mediante lettera raccomandata A.R. contenente, altresì, il termine di preavviso di un mese, non occorrendo a tal fine né un formale atto di diffida né alcuna procedura giudiziaria o stragiudiziale.

Art. 14 – Canone per occupazione spazi e contributo per rimborso spese

La Ditta aggiudicataria del servizio dovrà versare all'indirizzo del L. A. – I. S. A. "Pascali". tramite bonifico bancario un contributo annuo forfettario a sostegno delle iniziative a carattere istituzionale di pari a € (importo da dichiarare) per ogni distributore installato.

La Ditta aggiudicataria dovrà altresì versare all'Amministrazione Provinciale di Bari un canone annuo per l'occupazione di spazi nei quali sono installati i distributori e quale contributo per rimborso spese da quantificarsi a cura dell'amministrazione Provinciale.

Art. 15 – Elezione domicilio

La Ditta aggiudicataria s'impegna a comunicare il proprio domicilio legale, presso il quale l'Amministrazione invierà, notificherà, comunicherà qualsiasi atto giudiziario o stragiudiziale inerente il rapporto contrattuale con espresso esonero da ogni addebito per l'Amministrazione in ordine ad eventuali mancanti recapiti, dipendenti da qualsiasi causa.

Art. 16 - Foro Competente

Per qualsiasi controversia inerente il contratto ove l'amministrazione fosse attore o convenuto, resta intesa tra le parti la competenza del Foro di Bari con rinuncia a qualsiasi altro.

Le controversie insorte fra l'Amministrazione e l'Impresa possono essere risolte soltanto dal giudice ordinario.



Art. 17 - Norme di rinvio

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si rinvia a quanto espressamente previsto dalle norme vigenti in materia.

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Prudenza Maffei