



## ISTITUTO COMPRENSIVO “LELE LUZZATI” MILLESIMO

Piazza Libertà – 17017 MILLESIMO (SV)

Tel. 019/564019-564048 – Fax 019/5600663

Cod. SVIC80200A – C.F. 92071100090

e-mail [svic80200a@istruzione.it](mailto:svic80200a@istruzione.it) – e-mail pec [svic80200a@pec.istruzione.it](mailto:svic80200a@pec.istruzione.it)

[www.icmillesimo.edu.it](http://www.icmillesimo.edu.it)

**OGGETTO:** Procedura per la concessione del servizio di ristoro mediante installazione e gestione di distributori automatici a titolo di comodato gratuito.

**CIG: ZD5324CD62**

### CAPITOLATO DI GARA

#### ART. 1 - OGGETTO DEL DISCIPLINARE

Il presente disciplinare integra l'avviso per la concessione di servizio di ristoro mediante l'installazione e la gestione dei distributori automatici di bevande nelle sedi scolastiche dell'Istituto Comprensivo “Luzzati” di Millesimo a titolo di comodato gratuito.

**Si chiede l'installazione di distributori automatici di bevande da collocare nelle seguenti sedi:**

- Scuola Secondaria di Millesimo
- Scuola Primaria di Millesimo
- Scuola Primaria di Cengio
- Scuola Secondaria di 1° grado di Cengio
- Scuola Primaria e Secondaria di 1° grado Calizzano
- Scuola Infanzia e Primaria di Murialdo
- Scuola Primaria Osiglia

#### ART. 2 - CARATTERISTICHE TECNICHE DEL SERVIZIO

- Distributori automatici e gli accessori dovranno essere collocati presso le sedi interessate a titolo di comodato gratuito. La consegna, la sostituzione o il ritiro a qualsiasi titolo di quanto sopra , secondo le vigenti disposizioni, dovrà essere effettuata mediante documento di trasporto.
- I distributori automatici dovranno essere sempre in regola con le disposizioni igienico-sanitario, in particolar modo secondo quanto previsto ed indicato dalle norme di controllo H.A. C.C.P.
- Dell'installazione dei distributori e di tutte le eventuali modifiche dovrà essere data immediata comunicazione scritta all'autorità competente preposta all'esercizio della vigilanza sanitaria.
- Tutto il personale addetto al rifornimento ed alla manutenzione dei distributori dovrà essere munito del prescritto libretto di idoneità sanitaria e sottoposto alle assicurazioni di legge previste per il personale dipendente.
- Tutti gli oneri relativi all'installazione dei distributori, l'eventuale sostituzione e la loro rimozione definitiva saranno a carico del gestore.
- I distributori automatici installati saranno di esclusiva proprietà del gestore.
- La ditta affidataria non può rivendicare danni derivanti dal mancato funzionamento dovuto a sospensioni dell'erogazione di energia elettrica o di acqua interrotte per necessità tecniche o per evento non prevedibile.
- La ditta aggiudicataria inoltre, deve programmare gli interventi di carico e di ordinaria manutenzione dei distributori con una periodicità fissata dalla Ditta stessa in rapporto all'orario scolastico.

- In caso di chiamata (a mezzo telefono, Mail, PEC o FAX) per guasto o per esaurimento prodotti la Ditta deve intervenire nell'arco delle ore di apertura della scuola
- L'impresa aggiudicataria, alla data di inizio del servizio dovrà consegnare il proprio manuale H.A.C.C.P. (Piano di Prevenzione per la sicurezza igienica degli alimenti) redatto ai sensi del D. Lgs. n. 155/97, ed altre certificazioni di cui detiene l'assegnazione sulla sede operativa tra quelle indicate nella seguente tabella:

Ad ogni distributore deve essere associato il nome ed il **numero di telefono per l'assistenza tecnica**. **Eventuali disservizi verranno segnalati alla Ditta aggiudicataria.** L'impresa aggiudicataria si impegna a sostituire i prodotti dal distributore, almeno 7 (sette giorni) prima della data di scadenza indicata sul prodotto (anche se indicata solo come "preferibilmente"), ad esclusione dei prodotti con vita utile minore di 8/10 giorni.

L'impresa aggiudicataria, alla data di inizio del servizio dovrà consegnare il proprio manuale H.A.C.C.P. (Piano di Prevenzione per la sicurezza igienica degli alimenti) redatto ai sensi del D. Lgs. n. 155/97, ed altre certificazioni di cui detiene l'assegnazione sulla sede operativa tra quelle indicate nella seguente tabella:

#### **TABELLA 1 PER ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO QUALITÀ AZIENDA (max 10 punti)**

	QUALITÀ AZIENDALE	SUDDIVISIONE PUNTEGGIO <b>10 PUNTI</b>
<b>A</b>	Adesione alla Carta dei Servizi della CONFIDA (3p) Possesso certificazione di qualità UNI EN ISO 9001 o successiva (1p)	Da 0 a 4 punti
<b>B</b>	Referenze di affidabilità del servizio attestate da altri istituti o istituzioni pubbliche in ambito regionale (2p)	Da 0 a 2 punti
<b>C</b>	Riconoscimento di certificazioni solo se assegnate alla sede operativa : - TQS (4 p)	Da 0 a 4 punti

Nel caso in cui l'impresa aggiudicataria, nel corso del contratto, sostituisca o introduca in commercio nuovi distributori con caratteristiche migliorative, la medesima, ove dovesse procedere per motivate ragioni alla sostituzione di distributori presenti nei locali della scuola, si impegna a fornire, senza oneri aggiuntivi, i nuovi modelli in luogo di quelli installati, previa autorizzazione della scuola.

La ditta aggiudicataria dovrà mantenere i distributori automatici in efficiente stato di funzionamento, ossia revisione generale, controllo e messa a punto, eventuali riparazioni o sostituzioni delle parti usurate o che presentino malfunzionamenti. Gli interventi di manutenzione preventiva e correttiva saranno eseguiti periodicamente, con frequenza adeguata, su tutti i distributori installati.

Gli interventi di manutenzione dovranno essere eseguiti da personale specializzato, in possesso di competenze tecniche adeguate alle attività da svolgere. I distributori che, nonostante gli interventi di manutenzione, presentassero frequenti fermi o disfunzioni, dovranno essere sostituiti dalla Ditta entro cinque giorni lavorativi.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a comunicare alla scuola, prima dell'inizio del servizio, i nominativi del personale addetto ai rifornimenti ed alla manutenzione dei distributori automatici, nonché dei mezzi autorizzati al trasporto dei prodotti. E' fatto obbligo al personale addetto al servizio di portare ben visibile una tessera di riconoscimento contenente l'indicazione delle generalità della Ditta, il nominativo e la foto

del dipendente, al fine di un'agevole identificazione da parte dell'utenza e di mantenere un comportamento irrepreensibile e consono alla funzione svolta.

La scuola è sollevata da qualsiasi responsabilità civile e penale derivante dall'esecuzione del servizio; pertanto la Ditta aggiudicataria si obbliga alla completa ottemperanza di tutte le vigenti disposizioni legislative e dei regolamenti riguardanti l'assicurazione infortunistica, previdenziale e mutualistica dei propri dipendenti addetti ai lavori sopraccitati e della legge sulla prevenzione e la sicurezza del lavoro, assumendone la piena responsabilità anche in caso di inadempienza.

Tutto il personale adibito al trasporto e distribuzione dei prodotti deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla ditta appaltatrice sui vari aspetti, secondo la normativa vigente:

### **ART. 3 - CARATTERISTICHE TECNICHE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI**

I distributori automatici potranno essere singoli o combinati e dovranno essere rispondenti alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti e delle macchine, antinfortunistiche e di prevenzione incendi, rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalla legge e rispettare altresì la norma CEI 61-6 – Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita.

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 bevande calde, 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 almeno tra amare, dolci o molto dolci.

I distributori di alimenti dovranno avere una capienza di almeno 40 prodotti ad una temperatura di + 3° C (con variazione massima di +/- 1,5 gradi centigradi).

La ditta dovrà installare, ove non vi fossero, a monte delle macchine distributrici, un interruttore magnetico-termico differenziale ad alta sensibilità sulla linea di alimentazione elettrica ed un rubinetto di arresto sulla linea di alimentazione idrica. Gli impianti e le eventuali modifiche dovranno essere eseguite da personale abilitato e in grado di rilasciare regolare certificazione come da normativa vigente. I distributori dovranno avere caratteristiche tecniche a norma con le vigenti disposizioni in materia d'igiene, di sicurezza ed antinfortunistica. Dovranno possedere la necessaria omologazione sanitaria secondo quanto indicato nelle vigenti disposizioni normative e regolamentari.

E' richiesta l'installazione di distributori di ultima generazione con basso consumo energetico.

Le macchine devono essere in grado di erogare i prodotti anche con sistemi alternativi alla moneta contante (tessere, chiavi elettroniche ricaricabili dall'utente o congegni simili) che dovranno essere forniti e distribuiti dalla Ditta stessa. Detto supporto magnetico ove non fosse possibile l'uso in comodato gratuito non potrà avere un costo cauzionale superiore a 5 euro cadauno; Ogni distributore dovrà:

- Essere conforme, per caratteristiche tecniche ed igieniche, alle normative vigenti in materia;
- essere munito di sistema di pagamento a moneta e a chiavetta/card;
- consentire la regolazione dello zucchero per le bevande calde;
- essere munito di gettoniera che accetti qualsiasi tipo di moneta (da 0,05 centesimi a 2 euro);
- erogare il resto in moneta;
- segnalare chiaramente l'eventuale assenza di moneta per il resto;
- segnalare chiaramente l'eventuale indisponibilità del prodotto;
- riportare con targhetta indelebile o con altro mezzo idoneo, il nominativo e la ragione sociale della ditta concessionaria del servizio ed i propri recapiti.
- Avere il dispositivo esterno di erogazione non sottoposto a contaminazioni;
- Essere di facile pulizia e disinfezione sia all'interno che all'esterno, tali da garantire l'assoluta igienicità dei prodotti distribuiti.

**TABELLA 2 PER ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO QUALITÀ IMPIANTI  
E PROGETTO ORGANIZZATIVO (max 30 punti)**

VALUTAZIONE CATTERISTICHE DISTRIBUTORI*, E PROGETTO ORGANIZZATIVO	Caratteristiche	PUNTEGGIO max 30
Distributori con sistema di pagamento a moneta e a chiavetta/card;	SI      NO	0 - 1
Tutti distributori automatici in classe A o superiore	SI      NO	0 – 1
Presenza di sistema rendi-moneta in caso di mancata erogazione del prodotto tipo fotocellula	SI      NO	0 – 5
Qualità del Servizio Organizzativo e del piano operativo di lavoro: 1) Relazione sul progetto del servizio e sulle sue modalità di svolgimento	Allegare relazione unica che tenga conto degli indicatori della colonna 1	0 – 1
Qualità del Servizio Organizzativo e del piano operativo di lavoro: 2) Piano delle forniture, frequenza, continuità e tempistica di rifornimento dei prodotti.	La relazione non potrà superare le 5 pagine dattiloscritte .	0 – 1
Qualità del Servizio Organizzativo e del piano operativo di lavoro: 3) Modalità di assistenza tecnica e sistemi di trattamento di igiene degli impianti.		0 – 1
Controllo gestione qualità del servizio: tempi di intervento per eventuali problematiche entro 4 ore	SI      NO <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	0 – 2
Gratuità chiavette/card magnetiche al personale: 70 unità (3p);	SI      NO	0 – 3

Il progetto relativo alla Qualità del Servizio Organizzativo e del piano operativo di lavoro, deve essere redatto in un massimo di 5 pagine

#### **Prezzi, qualità e grammature**

Le macchine distributrici dovranno consentire l'erogazione di prodotti di qualità come sotto riportato:  
**BEVANDE CALDE**

- ◆ caffè: prima scelta con miscela 100% arabica ; caffè: 30% arabica con 70% robusta, macinato all'istante e con grammatura non inferiore a gr. 8 di prodotto per ogni erogazione;
- ◆ caffè decaffeinato: gr. 1,8 (con contenuto di caffeina non superiore allo 0,10%);
- ◆ caffè d'orzo: gr. 5 min;
- ◆ latte: min. gr. 16 di latte in polvere cad. erogazione;

- ◆ latte macchiato: gr. 10 di latte in polvere e gr. 5 di caffè;
- ◆ cappuccino: almeno gr. 8 di latte in polvere e gr. 6 di caffè;
- ◆ cappuccino d' orzo: gr. 5 di latte in polvere e gr. 2.2. di orzo;
- ◆ tè: gr. 14 di the in polvere cad. erogazione;
- ◆ cioccolata: almeno gr. 25 di miscela di cioccolato in polvere di cacao cad. erogazione;
- ◆ Cioccolato al latte: 25 + 3gr. min
- ◆ Cioccolato caffè latte: 25+8+3gr. min
- ◆ Caffè al ginseng: gr. 5 min

#### **BEVANDE FREDDHE:**

- ◆ Succhi di frutta in PET, tetrapak o blister con contenuto minimo da 200 ml;
- ◆ Bibite in lattina, contenuto da 330 ml. -Bibite in PET, tetrapak o blister 250ml /200ml;
- ◆ The alla pesca o limone: PET, tetrapak o blister con contenuto minimo da 33 cl;

In applicazione delle istruzioni per l'affidamento dei Servizi di ristorazione mediante bar e distributori automatici nelle Istituzioni Scolastiche ed Educative – quaderno n. 2 si incentiva l'utilizzo di bicchieri e palette compostabili e biodegradabili.

#### **CONTROLLO E QUALITA' DEL SERVIZIO**

E' facoltà dell'Istituto, in qualsiasi momento e con le modalità che si riterranno più opportune, effettuare controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla gestione alle prescrizioni contrattuali.

#### **ART. 5 - LISTINO PREZZI IN MONETA E CHIAVE/CARD DEI PRODOTTI**

I prezzi applicati, dovranno essere evidenziati nei distributori, in corrispondenza della bevanda o dell'alimento fornito.

I prezzi offerti resteranno invariati per l'intera durata della concessione salvo richiesta da avanzare all'amministrazione scolastica, idoneamente documentata, finalizzata alla valutazione di aumento da applicare entro il 10% a causa dell'aumento costi dei prodotti. Tale richiesta non potrà comunque essere formulata entro i primi 12 mesi dalla decorrenza del contratto.

#### **MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE**

Il servizio verrà aggiudicato sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 144, comma 1, e dell'art. 95, comma 3 del Codice;

Pertanto i criteri di aggiudicazione mediante punteggio saranno i seguenti:

##### **1) qualità servizio, impianti e prodotti: punti 70 così**

**suddivisi: 10 punti per la qualità dell'azienda**

**30 punti per le caratteristiche tecniche dei distributori e l'impianto organizzativo**

**30 punti per le caratteristiche qualitative, nutrizionali dei prodotti da erogare su proposta dell'azienda. I prodotti dovranno essere presentati in apposito elenco sottoscritto e corredata delle relative schede tecniche come da modulistica fornita.**

##### **2) 20 punti per il contributo economico offerto alla scuola e la disponibilità a supportare iniziative organizzate dall'Istituto**

**TABELLA 4 – OFFERTA ECONOMICA**

n° ordin. e.	Prodotto richiesto	Descrizione dettagliata del prodotto offerto comprendensivo di azienda / marca*	A Prezzo offerto con pagamento a moneta	B Prezzo in euro di vendita a moneta proposto dall'ente	C Pondera- zione	D sc a zione	Sconto proposta
1	Caffè, miscela bar prima scelta 100% arabica min. 8 gr. Erog			Max. 0.50	13%	1	
2	Caffè decaffeinato gr. 1,8 (con contenuto di caffeina non superiore allo 0,10%);			Max. 0.50	13%	1	
3	Caffè, miscela prima scelta min.70% arabica gr. 8 erog;			Max. 0.50	13%	1	
4	cappuccino almeno gr. 8 di latte in polvere e gr. 6 di caffè;			Max. 0.50	13%	1	
5	caffè d'orzo min 5 gr.			Max. 0.50	13%	1	
6	cioccolata min 25 gr di miscela polvere di cacao prima qualità;			Max. 0.50	13%	1	
7	latte min 16 gr. di latte in polvere;			Max. 0.50	13%	1	
8	thé min 14 gr. thé in polvere;			Max. 0.50	13%	1	
9	Acqua naturale, in PET 50 cl.			Max 0.40	15%	2	
10	Acqua frizzante in PET 50 cl.			Max 0.40	15%	2	
11	Bevanda a base di <b>frutta e/o verdura 100%</b> (no solo arancia)			Max 1.50	5%	2	
12	Bevanda a base di <b>succo di Arancia 100%</b>			Max 1.20	5%	2	
13	Bevanda a base di frutta 20 cl			Max 0.50	5%	2	
14	Latte 100% / latte e cioccolato			Max 0.80	5%	2	

Formula per calcolo dello sconto ponderato per singolo prodotto:

$$D = [B - A] \times C$$

Formula per calcolo dello sconto medio ponderato totale:

La ditta con lo sconto ponderato totale massimo riceverà 10 punti. Le altre ditte riceveranno un punteggio in misura proporzionale calcolato con la seguente formula:

$$Px = \text{sconto\_x} * 10 / \text{sconto\_max}$$

**Offerte che si discostino in modo eccessivo dai prezzi proposti dall'ente, saranno valutate come possibili “turbative d'asta”.**

**Contributo economico offerto alla scuola (max 20 punti)**

Relativamente al contributo offerto alla scuola verrà assegnato il massimo di 15 punti alla migliore offerta di contributo economico:

$$(\text{punteggio } x) = 15 \times \text{offerta\_avanzata} / \text{migliore\_offerta}$$

Il contributo dovrà partire da un minimo di 500,00 € per ogni anno.

Verranno inoltre attribuiti zero punti per la disponibilità a supportare fino a 5 iniziative (obbligatoria) e 5 punti per la disponibilità a supportare fino a 10 iniziative.

La ditta che presenterà un'offerta difforme sarà esclusa dalla procedura di selezione.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Prof.ssa Sandra VOLTOLINI