

ALLEGATO 2

Offerta economico/tecnica/contributiva
(da inserire nella busta B)

Codice Identificativo Gara (CIG) n. X3D19653AA
Codice Identificativo Gara (CIG) n. Z0D19A4B3D

ITAS G. NATTA
IIS F. BESTA

CRITERI ATTRIBUZIONE PUNTEGGI

L'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa risultante dalla somma dei punteggi ottenuti prendendo in considerazione i criteri obiettivi e comparativi indicati nel presente paragrafo ed i relativi punteggi.

La commissione avrà a disposizione un punteggio massimo attribuibile pari a punti 100 e il punteggio sarà ripartito come di seguito dettagliato.

<p>A) Prezzi offerti per principali prodotti (di prima qualità e in ogni caso marche conosciute a livello nazionale) (I prezzi offerti per ciascuna categoria sono riferiti a prodotti acquistabili con moneta.)</p> <p>Alla migliore offerta conseguente al minor prezzo praticato sul totale di tutti i prodotti richiesti da vendere agli alunni e/o al personale saranno attribuiti max 50 punti; Alle altre offerte sarà assegnato il punteggio applicando la seguente formula:</p> $\text{(punteggio)} = \frac{50 \times \text{prezzo più basso offerto}}{\text{prezzo offerto}} = \text{(punteggio, 2 decimali)}$ <p>N.B. Precisazione sui criteri di assegnazione del punteggio Punto A (prezzi offerti per i principali prodotti): l'importo totale sarà determinato dalla somma dei prezzi offerti per i singoli prodotti indicati nel prospetto moltiplicati per i coefficienti a fianco di ciascuno indicato.</p>	<p>Massimo Punti 50</p>
<p>B) Contributo Annuo [offerta economica: minimo euro 2000,00 (duemila/00)] per ogni istituto.</p> <p>Alla migliore offerta conseguente al maggior contributo elargito alla scuola senza vincolo di destinazione da utilizzare nell'ambito del POFT saranno attribuiti 40 punti; Alle altre offerte sarà assegnato il punteggio applicando la seguente formula:</p> $\text{(punteggio)} = \frac{40 \times \text{contributo offerta}}{\text{Contributo migliore}} \text{ (punteggio, 2 decimali)}$	<p>Massimo Punti 40</p>
<p>C) Caratteristiche del servizio (offerta tecnica)</p> <p>Alla migliore offerta tecnica (data dalla somma degli 3 punti riportati nella tabella a seguire) saranno attribuiti massimo 10 punti</p> <p>Alle altre offerte sarà assegnato il punteggio che scaturirà dalla somma dei singoli punteggi relativi alle 3 voci riportate in tabella</p>	<p>Massimo Punti 10</p>
<p style="text-align: right;">TOTALE PUNTI (max)</p>	<p>Punti 100</p>

a) offerta contributiva

IMPORTO ANNUO OFFERTO A TITOLO DI CONTRIBUTO SCOLASTICO € _____ / _____
luogo e data, _____

FIRMA E TIMBRO
PER ACCETTAZIONE

ALLEGATO 2

Offerta economico/tecnica/contributiva
(da inserire nella busta B)

Codice Identificativo Gara (CIG) n. _____
Codice Identificativo Gara (CIG) n. _____

ITAS G. NATTA
IIS BESTA

b) offerta economica:

Bevande Calde

	Tipologia prodotto	MARCA	Prezzo unitario	Coefficiente da 0 a 5
1	Caffè espresso corto-lungo-macchiato			5
2	Cappuccino normale			5
3	Caffè espresso DECAFFEINATO corto-lungo-macchiato			3
4	Cappuccino DECAFFEINATO			3
5	Cioccolata NORMALE			5
6	Thè			5
A) Prezzo totale				

Bevande Fredde

	Tipologia prodotto	MARCA	Prezzo unitario	
7	ACQUA OLIGOMINERALE naturale/frizzante (PET lt 0,5)	S. Anna/Levissima (o altre di prezzo e qualità equivalente) Indicare:.....		5
8	BIBITA TIPO INTEGRATORE Vari gusti (PET lt 0,5):	Gatorade (Marchio ®)		3
9	Coca cola, aranciata, tha limone/pesca(lattina cl. 33)	Coca cola, aranciata, the limone/pesca (Marchio ®)		5
10	Succhi di frutta (tetrapak cl. 20)	Yoga (Marchio ®)		5
11	Tarallini (gr. 45)	(Marchio ®)		3
12	Brioche farcita (gr. 60)	(Marchio ®)		3
B) Prezzo totale				

luogo e data, _____

FIRMA E TIMBRO
PER ACCETTAZIONE

RIEPILOGO OFFERTA ECONOMICA

BEVANDE CALDE	PREZZO TOTALE A	
BEVANDE FREDDE	PREZZO TOTALE B	
	TOTALE A+B	

ALLEGATO 2

Offerta economico/tecnica/contributiva
(da inserire nella busta B)

Codice Identificativo Gara (CIG) n. _____
Codice Identificativo Gara (CIG) n. _____

ITAS G. NATTA
IIS BESTA

C) OFFERTA TECNICA VALUTABILE ai fini della graduatoria del bando (massimo 10 punti su 100)

	<i>REFERENZE SCOLASTICHE:</i> <i>Ad ogni attestato di referenza relativo ad ogni singolo contratto stipulato che esprima parere positivo sul servizio erogato dalla ditta all'interno di Istituti Scolastici verrà assegnato 1 punto.</i>		<i>MAX</i> <i>PUNTI</i>	<i>3</i>
	<i>MANUTENZIONE SETTIMANALE ALLE MACCHINE</i>		<i>PUNTI</i>	<i>3</i>
	<i>TEMPO INTERVENTO GARANTITO PER GUASTI:</i>	<i>ENTRO 4 ORE</i>	<i>PUNTI</i>	<i>4</i>
		<i>ENTRO 8 ORE</i>	<i>PUNTI</i>	<i>2</i>
		<i>TOTALE MAX</i>	<i>PUNTI</i>	<i>10</i>

luogo e data, _____

FIRMA E TIMBRO
PER ACCETTAZIONE

ALLEGATO 2

Offerta economico/tecnica/contributiva
(da inserire nella busta B)

Codice Identificativo Gara (CIG) n. _____
Codice Identificativo Gara (CIG) n. _____

ITAS G. NATTA
IIS BESTA

Capitolato tecnico: Requisiti minimi

SPECIFICHE TECNICHE E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

I prodotti erogati dovranno essere tutti di prima qualità, di marche primarie e in ogni caso si deve trattare di marche conosciute a livello nazionale e conformi alle vigenti norme in materia di prodotti alimentari, consistenteranno in bevande analcoliche, bibite, acqua, succhi di frutta, bevande calde da colazione quali caffè, thè, latte, cappuccino, cioccolato, merendine dolci o salate preconfezionate a lunga conservazione e snack vari.

Su ogni macchina dovranno essere ben visibili le etichette con l'indicazione della marca e la composizione dei prodotti oggetto di distribuzione.

I distributori automatici devono contenere le bevande ed alimenti di seguito elencati:

BEVANDE CALDE:	CAFFÈ (corto-lungo-macchiato), CAPPUCCINO, ,
BEVANDE CALDE DECAFFEINATE:	CAFFÈ (corto-lungo-macchiato), CAPPUCCINO.
SOLUBILI:	CIOCCOLATA AL LATTE, CIOCCOLATA NORMALE.
BEVANDE FREDDE (capacità lt 0,5):	ACQUA OLIGOMINERALE naturale/frizzante, BIBITE TIPO INTEGRATORE
BIBITE IN LATTINA (capacità cl. 33):	THE AL LIMONE /PESCA, ARANCIATA, COCA-COLA,
“ “ (in tetrapak da 20 cl):	SUCCHI e Bevande
PRODOTTI DA FORNO E SNACK IN MONOPORZIONE (SNACK SALATI E MERENDE DOLCI).	

I distributori automatici dovranno obbligatoriamente fornire almeno 1 o 2 prodotti "senza zuccheri/dietetici".

Nei distributori dovrà essere garantita, in ogni caso, la presenza contemporanea di vari tipi di merendine, biscotti, snack, dolci e salati. Altresì dovrà essere garantita la presenza di almeno una alimento senza glutine.

Tutti gli snack e le merendine dovranno essere in confezione monodose e l'incarto dovrà essere provvisto di tutte le indicazioni previste dalle normative vigenti (nome del prodotto, produttore, luogo di confezionamento, ingredienti, data di scadenza).

L'erogazione di eventuali ulteriori prodotti deve essere preventivamente autorizzata da parte degli istituti appaltanti.

Gli istituti appaltanti si riservano la facoltà di fare effettuare dalle Autorità Sanitarie competenti, controlli sulla qualità dei prodotti immessi nei distributori, nonché sull'osservanza delle norme igieniche e sanitarie ed in genere su tutto ciò che riterrà necessario per verificare il corretto funzionamento del servizio. Gravi e ripetute risultanze negative riscontrate dai controlli sanitari dei prodotti comporteranno la revoca della concessione.

L'impresa si impegna a sostituire i prodotti confezionati almeno sette giorni consecutivi di calendario prima della data di scadenza indicata sul prodotto stesso.

Gli istituti appaltanti si riservano in ogni momento di procedere a controlli qualitativi e quantitativi dei prodotti erogati al fine di verificarne la rispondenza alle caratteristiche dichiarate in sede di offerta o minime di legge.

In caso di difformità i prodotti contestati dovranno essere sostituiti a spese della ditta nel minor tempo possibile, fatto salvo il rimborso delle spese sostenute nell'esecuzione dei suddetti controlli e il pagamento della relativa penale, nonché il risarcimento per eventuali ulteriori danni.

ALLEGATO 2

Offerta economico/tecnica/contributiva
(da inserire nella busta B)

REQUISITI MINIMI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI MANUTENZIONE E SMALTIMENTO RIFIUTI MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Requisiti minimi esecuzione del servizio :

Ogni distributore funzionante con sistema automatico dovrà essere in grado di erogare i prodotti con l'inserimento di monete. Le macchine dovranno essere conformi, per caratteristiche tecniche ed igieniche, alle normative vigenti in materia.

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 di tossicità previsti dalla legge.

Ogni distributore dovrà:

- Essere di recente fabbricazione – anno 2015;
- Essere conforme, per caratteristiche tecniche e igieniche, alle normative vigenti in materia;
- Consentire la regolazione dello zucchero per le bevande calde;
- Essere munito di gettoniera che accetta qualsiasi tipo di moneta (fino a cinque centesimi - € 0,05) ed erogare il resto in moneta;
- 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 il suo recapito nonché il nominativo del referente a cui rivolgersi in caso di urgenza;
- Avere il dispositivo esterno di erogazione non sottoposto a contaminazioni;
- Essere sollevato dal suolo in modo da permettere una corretta pulizia del pavimento sottostante ed adiacente;
- Essere di facile pulizia e disinfettabile sia all'interno che all'esterno, tali da garantire l'assoluta igienicità dei prodotti distribuiti.
- Essere certificati secondo norme di sicurezza CE
- Prevedere la possibilità di erogazione tramite chiavetta

La ditta aggiudicataria dovrà effettuare a sua cura e spese, a regola d'arte e nel rispetto della normativa vigente, l'installazione e gli allacciamenti delle macchine distributrici nel numero previsto dal capitolato di gara.

I distributori dovranno essere installati e collaudati **entro 15 giorni** dalla data di affidamento del servizio.

Al termine del contratto la ditta concessionaria dovrà asportare a propria cura e spese le proprie attrezzature e provvedere ai necessari ripristini **entro e non oltre 15 giorni** dalla data della comunicazione scritta degli istituti.

L'impresa dovrà garantire, sotto la propria responsabilità, l'efficienza del servizio con l'organizzazione dei mezzi e del personale in numero adeguato al movimento degli utenti ed assicurando interventi di fornitura **entro 4/8 ore** dalla chiamata.

Detti rifornimenti dovranno essere eseguiti da personale della ditta munito di tutti i requisiti previsti dalle vigenti disposizioni di legge, durante gli orari di apertura al pubblico degli istituti.

In particolare dovranno essere svolte e garantite le seguenti prestazioni minime:

- rifornimento delle materie prime, dei prodotti e di ogni materiale dedicato, con cadenza necessaria ad assicurare l'uso continuativo;
- pulizia, sia interna che esterna, dei distributori tale da garantire un'ottimale condizione igienica degli stessi;
- fornitura di cestini porta rifiuti. Tali contenitori dovranno essere di numero e dimensioni adeguati, provvisti di coperchio, in materiale incombustibile o di reazione al fuoco classe 1, dovranno essere tenuti in ottimali condizioni igieniche e sostituiti periodicamente (una volta all'anno con cestini nuovi appena acquistati e non ancora usati).

ALLEGATO 2

Offerta economico/tecnica/contributiva (da inserire nella busta B)

La ditta non può in nessun caso, per sua decisione unilaterale, sospendere o rallentare il servizio, nemmeno in presenza di controversie con l'Istituto.

La sospensione o il rallentamento del servizio per decisione unilaterale della ditta aggiudicataria costituisce inadempimento contrattuale grave tale da motivare la risoluzione del contratto, qualora questa, dopo l'applicazione delle penali previste dal presente capitolato e la diffida a riprendere il servizio entro il termine intimato dagli istituti a mezzo fax, seguito da raccomandata A/R non vi abbia ottemperato. Il termine decorre dal ricevimento del fax.

Gli istituti si riservano la facoltà di risolvere il rapporto contrattuale, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 1456 cc. a tutto rischio della ditta aggiudicataria qualora dovessero verificarsi:

- a) gravi negligenze ed inadempimenti nell'esecuzione del contratto tali da compromettere la regolarità del servizio;
- b) nei casi descritti sulla tabella A (esattamente punto: 3 – 7 – 13 - 15 – 16 – 17);
- c) non intenda sottostare alle penalità di seguito dettagliate, verificandosi un ritardo nell'adempimento dei propri obblighi entro i limiti di tempo di cui alla precedente lettera b);
- d) dopo la terza risultanza negativa in occasione di controlli.

Resta salvo, in ogni caso, il diritto degli istituti appaltanti al risarcimento dei conseguenti danni.

Per gravi infrazioni da parte del gestore, anche di una sola delle clausole contrattuali, si procederà come da tabella seguente. Dopo la segnalazione scritta da parte dei Dirigenti Scolastici, il concessionario dovrà provvedere entro 3 giorni a sanare l'anomalia. In mancanza di riscontro fattivo verrà applicata la penale indicata in tabella per ogni giorno di inadempimento.

Tabella A

	INFRAZIONE	PROVVEDIMENTO	IMPORTO €
1	Inosservanza delle norme igieniche	Segnalazione scritta	
2	Inosservanza al punto 1	Sanzione per giorno	100,00
3	Inosservanza al punto 1 per 30 giorni	Risoluzione del contratto	
4	Inosservanza dei prezzi	Segnalazione scritta	
5	Inosservanza al punto 4	Sanzione per giorno	100,00
6	Inosservanza al punto 4 per 30 giorni	Risoluzione del contratto	
7	Mancata fornitura giornaliera del servizio	Sanzione per giorno	100,00
8	Prodotto scaduto	Segnalazione scritta	
9	Inosservanza al punto 8	Sanzione per giorno	150,00
10	Inosservanza al punto 8 per 30 giorni	Risoluzione del contratto	
11	Inosservanza dei tempi di intervento dichiarati	Segnalazione scritta	
12	Inosservanza al punto 11	Sanzione per giorno	100,00
13	Inosservanza al punto 11 per 30 giorni	Risoluzione del contratto	
14	Mancata rimozione dei distributori	Sanzione per giorno	100,00
15	Fornitura di cibi o bevande avariati	Risoluzione del contratto	
16	Mancato pagamento di una qualunque infrazione	Risoluzione del contratto	

ALLEGATO 2

Offerta economico/tecnica/contributiva (da inserire nella busta B)

17	Subappalto anche parziale	Risoluzione del contratto	
18	Inosservanza tempi garantiti	Segnalazione scritta	
19	Inosservanza al punto 18	Sanzione per giorno	100,00

Requisiti minimi esecuzione del servizio di manutenzione e smaltimento rifiuti

MANUTENZIONE E SMALTIMENTO RIFIUTI

La ditta dovrà garantire a proprie spese la realizzazione del programma di manutenzione finalizzato ad assicurare il funzionamento continuativo dei distributori e a ridurre al minimo i disservizi causati da eventuali guasti.

1. Manutenzione preventiva

Comprende le attività volte a mantenere i distributori automatici in efficiente stato di funzionamento, ossia revisione generale, controllo e messa a punto, eventuali riparazioni o sostituzione delle parti usurate o che presentino malfunzionamenti. Gli interventi di manutenzione preventiva saranno eseguiti periodicamente, con frequenza minima trimestrale, su tutti i distributori installati.

2. Manutenzione correttiva

Comprenderà le attività volte a ripristinare la normale funzionalità dei distributori, ossia la risoluzione di guasti o disfunzioni mediante riparazioni o sostituzioni dei distributori ovvero dei loro componenti. La ditta dovrà intervenire e ripristinare la piena funzionalità del distributore entro il termine massimo di **8 ore** dalla chiamata escludendo i giorni festivi e le domeniche. Qualora il guasto non sia riparabile in loco ovvero comporti un fermo macchina superiore alle **8 ore**, la ditta dovrà provvedere alla sostituzione del distributore entro e non oltre il termine di **16 ore** dalla chiamata iniziale.

Gli interventi 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 (esclusi quindi i festivi e le domeniche) dalla richiesta dell'Istituto.

Il gestore è tenuto a organizzare la gestione e lo smaltimento dei rifiuti secondo i principi della raccolta differenziata (disponibilità di raccoglitori per plastica, carta).

Firma e timbro per accettazione _____