



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Istituto Comprensivo "Cremona Quattro"

Via Corte, 1 – 26100 - Cremona * Tel. 0372 43 42 01 * Telefax 0372 43 01 23

C.F. 80005640190*Cod. Mecc. CRIC82200G*

e-mail: CRIC82200G@ISTRUZIONE.IT *Posta Elettronica Certificata: CRIC82200G@PEC.ISTRUZIONE.IT

Prot. n. 4771

Cremona, 25/10/2017

GRUPPO ARGENTA

Via Civiltà del Lavoro, 10
25028 Verolanuova (Bs)
brescia@gruppoargenta.it

PRONTOSERVIZI

Via Gerundo, 26
26022 Castelveverde (CR) –
prontoservizi@pec.confcooperative.it

BAZZANI A. COFFEE SERVICE

Via XXIV Aprile, 1
26040 Scandolara Ravara (CR)
fax 0375 95364 –
coffee_service@alice.it

DEMA snc – demasnc.info@libero.it

GEDAC

commerciale@gedacda.com
marco.conizzoli@gedacda.com

OGGETTO: - Lettera invito per l'affidamento del servizio di erogazione mediante distributori automatici di bevande fredde/calde e snack all'interno delle sedi dell' I.C. Cremona Quattro.

Periodo: 01/01/2018 – 31/12/2020

VISTE le disposizioni legislative e normative in materia di contratti pubblici;

Con la presente si indice una procedura negoziata invitando codeste spettabili ditte a presentare la propria migliore offerta per il servizio in argomento. Seguono le specifiche tecniche ed economiche per la partecipazione.

DURATA DEL CONTRATTO

Si precisa che il servizio in questione avrà durata triennale, fatta eccezione per cause di forza maggiore (soppressione dell'Istituto, accorpamento ecc.) e, comunque, non sarà tacitamente rinnovabile (D. lgs. n. 62/2005, art. 23): pertanto, il contratto si intende automaticamente risolto alla scadenza naturale. Il servizio avrà decorrenza dal 01/01/2018 e fino al 31/12/2020 senza interruzioni.

Si invita la S.V. a trasmettere a questo istituto la Vostra migliore offerta per la distribuzione, all'interno dei plessi dell'Istituto Comprensivo, mediante installazione, manutenzione e rifornimento di distributori automatici di bevande, proponendo prezzi e contributo che si intende erogare all'Istituto per la gestione del servizio che costituiranno la base di comparazione.

DESTINATARI DEL SERVIZIO

I distributori automatici devono essere installati in numero tale da assicurare un servizio il più efficace possibile in rapporto al numero potenziale medio degli utenti, secondo il seguente schema:

PLESSI	COMUNE SEDE	TIPO EROGATORE	TOTALE
Infanzia Villetta	Cremona	Bevande calde	1
Infanzia Mentana	Cremona	Bevande calde	1
Infanzia "7 Fratelli Cervi"	Bonemerse	Bevande calde	1
Primaria "Don Primo Mazzolari"	Cremona	Bevande calde Bevande fredde + snack	1 1
Primaria "Bianca Maria Visconti"	Cremona	Bevande calde Bevande fredde	1 1
Primaria "Mario Lodi"	Gerre de' Caprioli (Cr)	Bevande calde	1
Primaria "7 Fratelli Cervi"	Bonemerse	Bevande calde	1
Secondaria 1° grado "Anna Frank"	Cremona	Bevande calde Bevande fredde + snack	1 4

Appare opportuno mettere a conoscenza le ditte del personale in servizio nelle scuole interessate dalla fornitura dei dispositivi:

SCUOLE	PERSONALE IN SERVIZIO
Infanzia Villetta	15
Infanzia Mentana	10
Infanzia "7 Fratelli Cervi"	9
Primaria "Don Primo Mazzolari"	60
Primaria "Bianca Maria Visconti"	30
Primaria "Mario Lodi"	18
Primaria "7 Fratelli Cervi"	17
Secondaria 1° grado "Anna Frank"	49 + 426 studenti

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

REQUISITI TECNICI

Le macchine distributrici dovranno consentire l'erogazione dei seguenti prodotti:

- **Bevande calde:**

- caffè espresso
- caffè decaffeinato
- caffè decaffeinato macchiato
- caffè lungo
- caffè macchiato
- cappuccino
- cappuccino decaffeinato
- cappuccino con cioccolato
- cioccolata
- mocaccino
- latte
- latte macchiato
- tè al limone
- caffè d'orzo
- caffè d'orzo macchiato
- cappuccino d'orzo

Si richiedono le seguenti marche per i relativi prodotti sopraelencati:

Caffè: Prodotto italiano

Tè: Nestlé

- **Bevande fredde:**

- tè al limone
- tè alla pesca
- acqua naturale
- acqua frizzante

Si richiedono le seguenti marche per i relativi prodotti sopraelencati:

Acqua: San Benedetto, Tè: Nestlé

- **Snack:**

- Kit Kat
- Tarallini con olio d'oliva
- Schiacciatine
- Yogurt 250 ml. da bere
- Frutta secca (mandorle e/o noci)
- Frutta disidratata
- Croissant vuoto
- Crackers
- Crackers + parmigiano

1. La distribuzione delle bevande deve avvenire **esclusivamente mediante apparecchiature automatiche, che diano il resto, che non prevedano alcuna gestione del contante da parte del personale dell'Istituto** e che rispettino rigorosamente i requisiti previsti dalla normativa vigente in materia di sicurezza e norme CEE;
2. Inoltre i distributori dovranno:
 - a) essere di nuova fabbricazione, specificando l'anno di introduzione sul mercato;

- b) essere di facile pulizia e disinfettabili, sia all'interno sia all'esterno, tali da garantire l'assoluta igienicità dei prodotti distribuiti; la ditta aggiudicataria deve assicurare la rigorosa pulizia interna ed esterna delle apparecchiature con frequenza periodica tale da garantire un'ottimale condizione igienica delle stesse;
- c) avere il dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazioni;
- d) essere dotati di chiare indicazioni sul prodotto offerto e sul prezzo raggiungibile con monete di diversa pezzatura. Le indicazioni sul prodotto dovranno riportare, secondo le vigenti disposizioni, la denominazione legale e merceologica del prodotto, con gli ingredienti in ordine decrescente, l'eventuale presenza di additivi e coloranti, il nome la ragione sociale del produttore o della Ditta confezionatrice e relativa sede dello stabilimento di produzione e confezionamento;
- e) riportare una targhetta con il nominativo e la ragione sociale della Ditta affidataria ed il suo recapito nonché il nominativo del referente a cui rivolgersi in caso di urgenza;

3. La manutenzione delle macchine, il ritiro del denaro e quant'altro inerente il servizio (compreso lo smaltimento di eventuali) è completamente a carico della Ditta vincitrice e l'ingresso nell'edificio, per le incombenze legate alle suddette attività, sarà consentito esclusivamente a dipendenti dell'Azienda muniti di tesserino di riconoscimento;

4. Il personale della scuola non deve avere nessun tipo di incarico o impegno;

5. Qualsiasi spesa eventualmente dovuta per allacciamento macchine o altro deve essere a carico della ditta vincitrice dell'appalto;

6. Ogni onere derivante dell'esercizio dei distributori automatici, compresa la loro eventuale riparazione, revisione, sostituzione, sarà a carico della ditta fornitrice;

7. In caso di guasto o esaurimento materiali la ditta dovrà intervenire entro 24 h dalla chiamata medesima;

8. Il prezzo di vendita di tutti i prodotti non potrà essere modificato per tutta la durata del presente contratto;

9. Il contributo annuo per la concessione all'installazione delle macchine dovrà essere erogato entro 30 gg dall'inizio del contratto;

10. La ditta aggiudicataria si impegna a collocare i distributori nelle diverse sedi affinché siano pronte per l'utilizzo dall'utenza il **2 gennaio 2018**. L'installazione dovrà essere effettuata alla scadenza dell'aggiudicazione definitiva ovvero 35 giorni dall'avviso di aggiudicazione definitiva. L'installazione dovrà essere completata entro 7 giorni lavorativi e comunque sempre programmata con la segreteria.

REQUISITI DEL SOGGETTO EROGANTE:

11. L'offerta deve contenere:

- a) **ALL.1/2:** scheda fornitore di servizi e dichiarazione sostitutiva allegata con le seguenti dichiarazioni, attestanti la situazione soggettiva del prestatore di servizi con riferimento a:
 - requisiti richiesti secondo procedura qualità interna d'Istituto;
 - insussistenza delle cause di esclusione, di cui all'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.;
 - possesso dei requisiti morali e professionali per l'accesso e l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande, di cui alla LR 38/2006;
 - insussistenza di cause di decadenza, divieto o sospensione di cui all'art. 10 della Legge n. 575/1965 e dei tentativi di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 4 del D.Lgs. n. 490/1994;
 - autocertificazione del rispetto della legislazione igienico-sanitaria vigente;
 - l'essere a conoscenza di quanto disposto dal D.Lgs n.81/2008, dal D.P.R. n.547/55 in materia di protezione antinfortunistica, dal D.P.R. n.303/56 circa le norme generali di igiene del lavoro ed essere in regola con le norme ivi richiamate;
 - che l'installazione riguarderà apparecchiature rispondenti ai requisiti previsti dall'art. 32 D. P.R. n.327/80 e conformi al D. Lgs. n. 81/2008;
 - la consegna della scheda tecnica della macchina distributrice;

- l'obbligo di tutto il personale che utilizza l'osservanza delle leggi sul lavoro, sulla previdenza sociale nonché sulle vigenti disposizioni in materia di sicurezza e prevenzione dei rischi nei confronti dei propri dipendenti;
- l'impegno a collaborare con il R.S.P.P. dell'Istituto per la stesura e predisposizione del Documento Unico di Valutazione Rischi da Interferenze (D.u.v.r.i.), qualora richiesto secondo il dettato normativo;
- sia assunta a proprio carico ogni responsabilità, anche di natura sanitaria ed alimentare, relativa all'erogazione del servizio;
- sia segnalata all'A.S.L. di Cremona l'ubicazione dei singoli distributori;
- sia garantito il servizio di assistenza, per quanto riguarda la fornitura dei prodotti alimentari e la riparazione dei guasti ai distributori con la massima puntualità garantendo gli interventi richiesti e /o necessari entro le 24 ore dalla segnalazione;
- le norme alimentari previste saranno soggette a verifica di Qualità da parte della Commissione Acquisti di questo Istituto.
- iscrizione nel registro delle imprese della competente Camera di Commercio (per le ditte con sede in uno stato straniero, indicare i dati di iscrizione nell'Albo o Lista ufficiale dello Stato di appartenenza);
- assenza di contratti precedentemente stipulati dalla ditta, aventi per oggetto forniture, risolti per inadempimenti contrattuali della ditta medesima, né per intervenuti episodi di infezione alimentare, né per rilevate carenze di qualità e/o igienicità dei prodotti forniti;
- disponibilità, a qualunque titolo, del personale e dell'attrezzatura idonei all'effettuazione delle prestazioni oggetto della presente trattativa.

12. I concorrenti dovranno inoltre produrre le seguenti **documentazioni**:

- copia della polizza di assicurazione per la responsabilità civile propria e responsabilità del personale della stessa utilizzato e per furto, non rispondendo infatti l'istituto in caso di furti;
- In base al D.lgs. n.163/2006 e Decreto Fare D.L. n.69/2013, convertito con la L. n. 98/2013, nonché la circolare applicativa del Ministero del Lavoro n.36/2013, in caso di aggiudicazione della gara la ditta vincitrice dovrà produrre inderogabilmente il D.U.R.C., o in sua assenza, la ricevuta della richiesta di rilascio dello stesso da parte dell'INPS/INAIL. in corso di validità entro i successivi 15 giorni dalla comunicazione pena l'impossibilità assoluta di procedere alla stipula del contratto.

Si precisa che L'ISTITUTO, come è previsto dalla normativa, DOVRÀ OBBLIGATORIAMENTE PROVVEDERE alla richiesta del DURC presso l'INPS/INAIL.

MODALITA' D'INVIO DELL'OFFERTA

L'offerta dovrà pervenire alla segreteria dell'Istituto Comprensivo Cremona Quattro in busta chiusa, sulla quale dovrà comparire la dicitura "contiene preventivo Vs. Prot. N. 4771", entro e non oltre le ore 12:00 del 27/11/2017 e dovrà essere completa di:

- a) Attestazione, sottoscritta dal legale rappresentante unitamente a copia del documento di identità dello stesso, del possesso dei requisiti di cui al punto 11 OVVERO compilazione della schede allegate alla presente e produzione dei documenti di cui al punto 12; anch'essi compresi nella sezione dichiarazione, (all. 1 - 2);
- b) Attestazione del contributo per la concessione all'installazione delle macchine nell'istituto, i prezzi dei prodotti erogati; contributo e prezzi che costituiranno oggetto di valutazione per l'aggiudicazione della gara, come di seguito descritto, una volta accertato il rispetto dei requisiti di cui ai punti precedenti (all. 3).

CRITERI DI VALUTAZIONE

L'aggiudicazione avverrà secondo il sistema dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art.83 del D.Lgs. n.163/2006. Si individuano di seguito gli elementi che saranno presi in considerazione per la formulazione della graduatoria ed il relativo punteggio.

a) Prezzi dei prodotti erogati: punteggio max 50

Le Ditte dovranno elencare i prezzi e le grammature per erogazione dei prodotti elencati all'ALL. 3. Si precisa che in caso di diversità di prezzi praticati per i prodotti sarà effettuata un'unica media aritmetica dei prezzi stessi e questa costituirà il prezzo oggetto di valutazione.

Il medesimo criterio verrà utilizzato per i prezzi applicati con e senza l'utilizzo della chiavetta.

Lo stesso criterio verrà adottato per le bevande fredde e gli snack e la media verrà calcolata sul risultato dei tre gruppi (bevande fredde/snack/bevande calde).

Si assegnerà il punteggio max di 50 punti all'offerta della ditta che presenterà il costo medio dei prodotti più basso. Per le altre offerte il punteggio sarà determinato in misura proporzionale, nel modo seguente:

prezzo medio dei prodotti offerti dalla ditta: miglior prezzo (inferiore)=50:x

$x = \text{miglior prezzo (inferiore)} * 50$

prezzo medio dei prodotti offerti dalla ditta

b) Contributo per la concessione all'installazione delle macchine in Istituto: punti max 50

Verrà assegnato il punteggio max di 50 punti all'offerta della ditta che presenterà il contributo annuo complessivo più alto; per le altre offerte il punteggio sarà determinato in misura proporzionale, nel modo seguente:

contributo annuo offerto dalla ditta: miglior contributo annuo = x:50

$x = \text{contributo annuo offerto} * 50$

miglior contributo annuo

c) Cauzione chiavetta :

punteggio di 0,10 per le cauzioni inferiori a € 2,50 .

punteggio di 0,05 per le cauzioni pari a € 2,50

punteggio di 0 per le cauzioni superiori a € 2,50

Risulterà aggiudicataria la ditta che riporterà il maggior punteggio risultante dalla somma dei parziali attribuiti ad ogni voce di cui ai punti a) e b) e c) sopra riportati.

In caso di parità di punteggio complessivo la ditta aggiudicataria sarà quella che avrà ottenuto il maggior punteggio per il criterio b) contributo per la concessione contributo.

In caso di ulteriore parità il Commissione tecnica si esprimerà nella scelta della ditta aggiudicataria secondo criteri motivati e/o sorteggio.

Non verranno presi in considerazione preventivi, anche se più favorevoli, trasmessi in forme diverse ed incompleti.

Non sono considerate valide le offerte condizionate, redatte in modo imperfetto, parziali, incomplete o con prezzi superiori a quelli fissati in tabella.

Nel caso di presentazione o di ammissione di una sola offerta valida, la Commissione si riserva, a proprio insindacabile giudizio, di procedere all'aggiudicazione della fornitura .

L'Istituto ha il diritto: di non procedere all'aggiudicazione della gara nel caso in cui nessuna delle offerte presentate venga ritenuta idonea; di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola

offerta pervenuta e valida; di sospendere o reindire la gara per giusta causa o ragioni di forza maggiore; di risolvere anticipatamente il contratto per inadempimenti dell'esecutore agli impegni assunti.

Il mancato possesso, da parte delle ditte concorrenti, di tutte le autorizzazioni e i permessi necessari all'esercizio dell'attività di cui trattasi, come pure l'eventuale revoca di dette autorizzazioni e/o permessi, come anche la mancata dichiarazione sostitutiva allegata, comporterà l'immediata esclusione dalla procedura di gara o, se già conclusa, il venir meno della concessione del servizio in questione senza che la ditta possa vantare diritti di alcun genere nei confronti dell'Istituto.

L'Istituto, oltre a procedere ad una immediata verifica circa il possesso dei requisiti generali da parte dei concorrenti al fine della loro ammissione alla trattativa, si riserva la possibilità di effettuare ulteriori verifiche della veridicità delle dichiarazioni attestanti il possesso dei requisiti indicati.

Si precisa che la data di aperture delle buste verrà comunicata successivamente.

L'aggiudicazione sarà resa pubblica sul sito dell'I.C. Cremona Quattro:
www.istitutocomprensivocremonaquattro.it

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza; il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento di cui trattasi.

Responsabile del procedimento: Spadea Maria Rita – Direttore dei servizi generali e amministrativi

Cordialmente.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Dott.ssa Azzali Barbara

*Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi e per gli effetti dell'art 3, comma 2, del decreto legislativo n. 39 del 28.2.1998*

Barbara Azzali



