



**ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "G. PONTI"
TREBASELEGHE**

Scuole Primarie e Secondarie di I grado dei Comuni di Trebaseleghe e Massanzago
via Don Orione, 2 – 35010 Trebaseleghe (Padova)

Allegato 1

CAPITOLATO TECNICO

**Affidamento in convenzione del servizio di erogazione bevande e alimenti tramite distributori
automatici da installare nelle sedi
dell'Istituto Comprensivo Statale "G. Ponti" di Trebaseleghe**



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "G. PONTI"

TREBASELEGHE

Scuole Primarie e Secondarie di I grado dei Comuni di Trebaseleghe e Massanzago
via Don Orione, 2 – 35010 Trebaseleghe (Padova)

INDICE

INDICE	2
ART. 1 – OGGETTO E DURATA DEL SERVIZIO.....	3
ART. 2 – CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI.....	4
ART. 3 – CARATTERISTICHE SPECIFICHE DEI DISTRIBUTORI DI ACQUA POTABILE MICROFILTRATA.....	5
ART. 4 – CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE DELLA FORNITURA	5
ART. 5 – CARTELLA A DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA	5
ART. 6 – CARTELLA B OFFERTA TECNICA.....	6
ART. 7 – CARTELLA C OFFERTA ECONOMICA.....	8
➤ 7.1 – RIBASSO SUI PREZZI A BASE D’ASTA.....	9
➤ 7.2 – CONTRIBUTO ECONOMICO VOLONTARIO.....	10
ART. 8 – MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO	11
ART. 9 – TERMINI PER IL COMPLETAMENTO DELLA FORNITURA	11



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "G. PONTI"

TREBASELEGHE

Scuole Primarie e Secondarie di I grado dei Comuni di Trebaseleghe e Massanzago
via Don Orione, 2 – 35010 Trebaseleghe (Padova)

Il presente Capitolato tecnico definisce nel dettaglio le specifiche e le caratteristiche del servizio richiesto di distribuzione di bevande e alimenti mediante l'installazione di distributori automatici e costituisce parte integrante del Disciplinare.

Per le norme di partecipazione e di aggiudicazione si fa riferimento a quanto indicato nel Disciplinare, prot. 246/2022 del 19/01/2022.

Art. 1 – Oggetto e durata del servizio

La procedura ha per oggetto l'affidamento in convenzione il servizio di somministrazione di bevande calde, fredde, alimenti e acqua potabile microfiltrata al personale dipendente docente e ATA e al personale esterno, presente per la realizzazione di Progetti/Attività, per la durata di 3 anni (36 mesi), dal 1° Aprile 2022 al 31 Marzo 2025, mediante l'installazione e gestione di apparecchiature di distribuzione automatica da collocarsi nelle seguenti sedi:

Sedi	Indirizzo	Utenza (media)	Orario attività scolastica o connessa
Secondaria Trebaseleghe	Via Don Orione n. 2	70	8.00 - 18.00
Primaria di Trebaseleghe	Via Don Orione n. 4	40	8.00 – 19.00
Primaria di Fossalta	Via Bigolo n. 11	8	8.00 – 14.00
Primaria di Sant'Ambrogio	Via S. Ambrogio n. 77	10	8.00 – 14.00
Primaria di Silvelle	Via Montello Il Tronco n. 64	10	8.00 – 14.00
Primaria di Massanzago	Via Cavinazzo n. 31/B	39	8.00 – 19.00
Secondaria di Massanzago	Via Roma n. 18	23	8.00 – 14.00

Il servizio deve essere garantito all'utenza dal lunedì al sabato, in conformità al calendario scolastico.

Al fine di garantire la corretta conservazione degli alimenti e il regolare svolgimento del servizio, il gestore dovrà assicurare che i distributori automatici siano in attività 24 h su 24 h.

Nella tabella che segue vengono riassunti i macchinari e gli arredi richiesti:

Sedi	Erogatori acqua di rete microfiltrata	Distributori bevande fredde/alimenti	Distributori bevande calde	Struttura di arredo	Differenziatori rifiuti
Secondaria Trebaseleghe	SI	n. 1	n. 1	SI	n. 1
Primaria di Trebaseleghe	SI	n. 1	n. 1	SI	n. 1
Primaria di Fossalta			n. 1		n. 1
Primaria di Sant'Ambrogio			n. 1		n. 1
Primaria di Silvelle			n. 1		n. 1
Primaria di Massanzago	SI	n. 1	n. 1	SI	n. 1
Secondaria di Massanzago	SI		n. 1		n. 1
Totale	4	n. 3	n. 7		

Tabella riassuntiva:

apparecchiature e arredi	
n. 7 distributori di caffè e bevande calde	Tutte le macchine per bevande calde, alimenti (snack&food) devono essere attrezzate con gettoniera rendi resto e chiavette elettroniche o card per agevolare il pagamento. Le chiavette elettroniche o card saranno consegnate su cauzione
n. 3 distributori di alimenti (snack&food)	
n. 4 erogatori di acqua di rete	
n. 4 differenziatori di rifiuti post consumo (misura grande)	
n. 3 differenziatori di rifiuti post consumo (misura piccola)	
n. 3 arredi delle aree break in cartone	



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "G. PONTI"

TREBASELEGHE

Scuole Primarie e Secondarie di I grado dei Comuni di Trebaseleghe e Massanzago
via Don Orione, 2 – 35010 Trebaseleghe (Padova)

Servizi accessori connessi:

- consegna, installazione, messa in esercizio, presso le sedi sopra indicate, compresi gli interventi necessari a garantire gli allacci alla rete idrica ed elettrica;
- la pulizia interna ed esterna dei distributori utilizzati per l'espletamento del servizio proposto;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle apparecchiature automatiche, degli impianti e ogni altra attività funzionale alla conduzione e gestione delle attività.
- il posizionamento di appositi contenitori, da collocare vicino ai distributori, per la raccolta di bicchieri e palette usati.

La gestione del servizio, da realizzarsi a cura della ditta aggiudicataria e a proprio rischio, mediante personale proprio, comprende l'organizzazione e lo svolgimento di attività nel rispetto della vigente normativa e del presente Capitolato. Tali attività dovranno essere svolte dal personale dell'affidatario per tutta la durata della Convenzione.

Le dotazioni dei dispositivi potranno subire variazioni in aumento o diminuzione in funzione alle esigenze organizzative dell'Istituto. A tali variazioni la ditta aggiudicataria dovrà adeguarsi senza avanzare alcuna pretesa.

L'Istituto si riserva la facoltà di comunicare alla ditta aggiudicataria l'esigenza di spostare le apparecchiature in luoghi differenti da quelli indicati per esigenze di servizio o di idoneità dei locali; in tal caso, la ditta si impegna ad adeguarsi entro dieci giorni dal ricevimento della richiesta scritta e a sostenere le spese connesse.

Qualora nel corso della durata del contratto i distributori dovessero risultare tecnologicamente obsoleti, dovranno essere sostituiti da apparecchi in linea con quanto presente sul mercato.

Art. 2 – Caratteristiche dei distributori automatici

I distributori automatici di bevande calde, fredde e alimenti preconfezionati, dovranno possedere le seguenti caratteristiche minime:

- essere conformi alla legislazione vigente in materia di igiene, sicurezza e prevenzione incendi, nonché delle norme tecniche specifiche;
- essere di nuova fabbricazione e di ultima generazione al momento dell'installazione, anche in caso di sostituzione in corso della prestazione;
- possedere una capacità di erogazione adeguata all'utenza potenziale, in relazione alle sedi di collocazione e al raggruppamento delle macchine;
- essere dotati di sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non compromettere la conservazione di alimenti e bevande e di dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazioni;
- essere di facile pulizia e disinfettabili sia all'interno che all'esterno, e comunque tali da garantire l'assoluta igienicità dei prodotti distribuiti;
- avere le superfici destinate a venire a contatto con gli alimenti idonee a resistere alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione;
- accettare qualsiasi tipo di moneta (minimo € 0,05 centesimi) e preferibilmente provvisti della funzionalità "rendi resto";
- essere dotati di "lettore" per strumenti elettronici (ad esempio: chiavetta magnetica ricaricabile, card), da distribuire a cura e onere del gestore, previo pagamento da parte dei richiedenti di una cauzione massima di € 5,00 che dovrà essere restituita al momento della riconsegna dello strumento da parte del fruitore. Gli strumenti elettronici di pagamento dovranno essere identici per tutti i distributori automatici installati e conseguentemente funzionanti con sistema unico;
- essere dotati di chiare indicazioni sul prodotto offerto, secondo le vigenti disposizioni, e sul prezzo;



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "G. PONTI"

TREBASELEGHE

Scuole Primarie e Secondarie di I grado dei Comuni di Trebaseleghe e Massanzago
via Don Orione, 2 – 35010 Trebaseleghe (Padova)

- essere dotati di sistemi di rilevazione del prezzo ed eventualmente del dettaglio della composizione dei prodotti mediante selezione da tastiera;
- segnalare chiaramente, a beneficio degli utenti, l'eventuale indisponibilità dei singoli prodotti;
- essere posizionati in modo da permettere una sicura e corretta pulizia del pavimento sottostante e adiacente;
- riportare una targhetta con il nominativo e la ragione sociale del gestore e il suo recapito oltre al nominativo e recapito del referente cui rivolgersi in caso d'urgenza.

I distributori di bevande calde dovranno, inoltre, possedere:

- dispositivo per la regolazione progressiva dello zucchero;
- allacciamento diretto alla rete idrica dell'edificio, per quanto consentito.

Art. 3 – Caratteristiche specifiche dei distributori di acqua potabile microfiltrata

In aggiunta alle caratteristiche descritte al paragrafo precedente, i distributori di acqua potabile microfiltrata dovranno possedere le ulteriori caratteristiche minime:

- microfiltrazione e debatterizzazione mediante apposito impianto dell'acqua erogata con relativi filtri;
- igienizzazione vano di prelievo con getto di vapore;
- piastra di scarico collegata a un contenitore di idonee dimensioni (capacità minima: 5 litri), non visibile dall'esterno e al quale convogliare gli eventuali sversamenti dell'acqua erogata raccolti dalla piastra di scarico;
- l'erogatore deve avere uno spazio sufficiente per consentire il riempimento anche di bottigliette, borracce, ecc, da 500 ml;
- la cannetta dell'erogatore non dovrà consentire l'attacco di tubazioni esterne.

Il distributore dovrà essere posizionato su apposito supporto che consenta il facile utilizzo da parte degli utenti anche diversamente abili.

Il gestore deve garantire che l'uso del distributore non comporti in nessun caso peggioramenti della qualità dell'acqua potabile erogata attraverso manutenzione continua del sistema di filtrazione. Inoltre, dovrà tenere, per ogni distributore dell'acqua, un manuale di gestione dell'apparecchiatura (secondo le direttive D.M. del 14 giugno 2017 – Controlli ed analisi delle acque potabili) che riporti il monitoraggio e i controlli effettuati.

PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Art. 4 – Criterio di aggiudicazione della fornitura

Il criterio di aggiudicazione sarà quello della migliore offerta, in termini qualitativi ed economici, inteso come proposta di una serie di elementi, oltre al prezzo dei prodotti, relativi a profili operativi e qualitativi del servizio, valutati sui criteri fissati dall'Istituto e riportati nel Disciplinare e nel presente Capitolato.

Migliore offerta sarà quella proposta dal soggetto che avrà totalizzato il punteggio complessivo maggiore, ottenuto come somma dei punteggi parziali della parte tecnica e della parte economica.

L'Istituto procederà all'aggiudicazione anche nel caso di acquisizione di una sola offerta ritenuta valida.

La valutazione sarà articolata su un punteggio massimo di 100 punti (70 offerta tecnica, 30 offerta economica), da attribuirsi a ciascuna offerta validamente formulata e presentata sulla base dei fattori di ponderazione esposti nel Disciplinare e negli articoli che seguono.

Art. 5 – Cartella A Documentazione amministrativa

Nel Disciplinare, all'Art. 5, sono indicati i documenti amministrativi che dovranno essere inseriti nella Cartella A, dei quali si riporta l'elenco:

- Allegato 1 – il presente Capitolato tecnico, che dovrà essere sottoscritto, anche in formato digitale, dal legale rappresentante della ditta offerente per accettazione integrale delle condizioni;



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "G. PONTI"

TREBASELEGHE

Scuole Primarie e Secondarie di I grado dei Comuni di Trebaseleghe e Massanzago
via Don Orione, 2 – 35010 Trebaseleghe (Padova)

- Allegato 2 – Schema dichiarazione integrativa;
- Allegato 3 – Documento di Gara Unico Europeo (DGUE) Servizio somministrazione bevande alimenti;
- Allegato 4 – Patto d'integrità;
- Autocertificazione relativa alla regolarità contributiva o Durc valido;
- Documento di identità del legale rappresentante.

Si ricorda che la mancanza di tali allegati, la parziale compilazione o dichiarazioni non conformi o mendaci, saranno motivo di esclusione dalla procedura anche in fase successiva all'aggiudicazione.

Art. 6 – Cartella B Offerta tecnica

Nella documentazione relativa all'offerta tecnica vengono esplicitati i criteri tecnici e qualitativi che costituiscono l'offerta.

Specifica A) – Caratteristiche di distributori automatici e prodotti:

1	per ogni distributore sono indicate le caratteristiche relative alla classe energetica e i dispositivi installati, relativamente alla garanzia e al controllo della temperatura nell'area dedicata alla distribuzione di prodotti alimentari confezionati deperibili
2	tutti i distributori automatici sono dotati di sistemi di pagamento a moneta (rendi resto), chiavetta elettronica o card o altri sistemi di lettura
3	i distributori di bevande calde sono allacciati alla rete idrica e dotati di sistemi di microfiltrazione e anticalcare con abbattimento della carica batterica
4	nei distributori di bevande calde, i solubili sono privi di zucchero come pure le bevande a base di caffè

Specifica B) – Caratteristiche tecniche degli erogatori di acqua:

1	gli erogatori di acqua microfiltrata saranno allacciati alla rete idrica e dotati di dispositivo per l'abbattimento della carica batterica
2	la ditta fornirà specifica autocertificazione per la manutenzione e sanificazione per tutta la durata della Convenzione, ai sensi della L. n. 25/2012 e le relative linee guida che prevedono che tale servizio sia affidato ad aziende specializzate

Specifica C) – Caratteristiche dei differenziatori:

1	sarà fornito apposito sistema di differenziazione dei rifiuti post consumo e evidenziato da apposite indicazioni e riconoscibilità, con utilizzo di materiali riciclabili
2	nei pressi dei distributori di bevande calde, sarà presente un sistema di impilamento dei bicchieri e palette; è prevista la fornitura di appositi sacchi per la raccolta del materiale di bicchieri e palette

Specifica D) – Requisiti nutrizionali dei prodotti alimentari e delle bevande:

1	i prodotti offerti devono rispettare i parametri indicati nella tabella sottostante N.B. I valori indicati in tabella si riferiscono alle raccomandazioni internazionali di nutrienti (FAO / OMS 2003)
---	---



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "G. PONTI"

TREBASELEGHE

Scuole Primarie e Secondarie di I grado dei Comuni di Trebaseleghe e Massanzago
via Don Orione, 2 – 35010 Trebaseleghe (Padova)

Valori di riferimento per le varie categorie di prodotto	Apporto di grassi saturi ≤ 1,5 g/porzione	Apporto di sodio ≤0,5 g/100 g	Apporto di zuccheri semplici ≤ 20 g/100g	Senza zuccheri aggiunti (*)	Usa solo oli e grassi di alta qualità nazionale (**)
Frutta e verdura fresca +4°				•	
Frutta secca (noci, mandorle, etc)		•			
Frutta essiccata/disidratata (prugne, mela, uvetta, etc)				•	
Verdura fresca/insalate +4 °C			•		•
Yogurt e lattici fermentati +4 °C			•		
Prodotti da forno salati: cracker, grissini, sfoglie, etc ¹	•	•			•
Prodotti da forno dolci: merendine, biscotti	•		•		•
Prodotti a base di cereali: barrette di cereali, monoporzioni di cereali da colazione ²	•	•	•		•
Frullati di frutta +4 °C				•	
Bevande calde				•	

[1] pane, pane speciale, fette biscottate, cracker, schiacciatine, taralli, grissini, pizze, focacce, bevande etc.

[2] a base di cereali (fiocchi, chicchi, soffiati, farina) e frutta essiccata, semi oleosi ed eventualmente miele o malto.

* zuccheri raffinati

** olii vegetali ottenuti solamente da spremitura meccanica.

Specifica E) – Prodotti alimentari salutari e sostenibili, di qualità – Visibilità:

1	tutti i prodotti di qualità saranno inseriti esclusivamente all'interno di un'area denominata "cassetto della salute" o similare per una migliore visibilità per il consumatore
2	su singola o doppia spirale, dove presenti i prodotti di qualità, saranno apposti dei bollini o indicatori che ne faciliteranno la riconoscibilità

Specifica F) – Requisiti dei prodotti di qualità:

1	saranno preferibilmente ottenuti con metodi di produzione biologica o similari
2	saranno prodotti con modalità socialmente ed economicamente sostenibili
3	devono essere indicati anche per regime dietetico le cui circostanze richiedono speciali attenzioni (ad esempio: alimenti per celiaci e diabetici)
4	prodotti con modalità a minor impatto ambientale (filiera corta, riduzione del packaging, etc...)
5	ridotto utilizzo di imballi derivanti da materie prime non rinnovabili
6	la loro selezione, definizione e proposta deve essere supportata da adeguata documentazione che ne attesti o certifichi i criteri di valutazione
7	nello specifico, tutte le bevande fredde devono essere prive di zuccheri aggiunti
8	frutta e verdura fresche di IV gamma
9	panini freschi di giornata
10	tutti i prodotti saranno privi di additivi: coloranti di sintesi, glutammato mono sodico, conservanti, edulcoranti di sintesi, polifosfati, aromi di sintesi, acidi forti
11	lavorazioni non previste: frittura, affumicatura, cottura con microonde, trattamenti ionizzanti, pastorizzazioni a caldo oltre i 60 gradi



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "G. PONTI" TREBASELEGHE

Scuole Primarie e Secondarie di I grado dei Comuni di Trebaseleghe e Massanzago
via Don Orione, 2 – 35010 Trebaseleghe (Padova)

12	ingredienti da non usare o da usare in maniera ridotta: di origine animale, non stagionali (nei prodotti freschi), non locali (dove è possibile usarli)
13	ingredienti da favorire o preferire: di origine vegetale, freschi, integrali, stagionali (nei prodotti freschi), locali (dove è possibile usarli)
14	acqua: utilizzo con prelievo dalla rete idrica pubblica ed erogata attraverso sistemi di filtrazione

Specificazione G) Definizione dei prodotti di qualità:

1	i prodotti devono essere disponibili sul mercato
2	i prodotti di qualità devono essere acquistabili da tutte le aziende partecipanti

Specificazione H) Servizi offerti, tipologia e caratteristiche:

1	attività o progetto per il recupero o eliminazione dell'uso della plastica (Plastic Free)
---	---

Specificazione I) Sistemi adottati dall'azienda a garanzia del servizio offerto:

1	utilizzo di prodotti di qualità, possibilmente divisi per categoria merceologica, identificabili mediante un marchio o bollini, che li renda riconoscibili ai consumatori per una scelta consapevole
2	Certificazione aziendale di qualità UNI EN ISO 9001-2008
3	Certificazione ambientale ISO 14001
4	negli ultimi tre anni solari antecedenti alla data di pubblicazione dell'Avviso ha prestato un servizio analogo nei confronti di partner pubblici o privati
5	Certificazione di responsabilità sociale SA 8000

Specificazione L) Accessori al consumo, se presenti:

1	bicchieri per bevande calde e fredde biodegradabili e compostabili certificate secondo lo standard EN 13432
2	palette in legno o compostabili secondo lo standard EN 13432

Specificazione M) Mobilità sostenibile:

1	i veicoli utilizzati per il rifornimento ed assistenze sono a ridotte emissioni CO ₂ , come previsto dalle norme in vigore con soluzioni che riducano almeno del 30% il consumo carburante e 30% di emissioni
---	--

Specificazione N) Impianti di refrigerazione:

1	i gas dei gruppi refrigeranti hanno un potenziale di GWP inferiore a 150 su 100 gr di gas e certificazione ATP, sia per le casse isoterme (cassa + gruppo frigo) sia per i veicoli refrigerati
---	--

Art. 7 – Cartella C Offerta economica

Nell'offerta economica dovrà essere inserita, pena l'esclusione, il dettaglio dei prezzi compilando l'Allegato 6 – Tabella proposta economica, debitamente sottoscritta anche in formato digitale.



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "G. PONTI"

TREBASELEGHE

Scuole Primarie e Secondarie di I grado dei Comuni di Trebaseleghe e Massanzago
via Don Orione, 2 – 35010 Trebaseleghe (Padova)

Catalogo dei prodotti

Il gestore si obbliga ad assicurare un'adeguata disponibilità, varietà e qualità dei generi offerti, con particolare riferimento alle bevande calde, fredde e alimenti preconfezionati, tenendo in adeguata considerazione le esigenze degli utenti celiaci e/o diabetici.

Il gestore si obbliga a fornire acqua potabile microfiltrata naturale, frizzante e leggermente frizzante alle temperature minime previste in tabella.

Prodotti richiesti divisi per macrocategorie

Bevande calde	Bevande Fredde
Caffè in grani ed altre bevande solubili senza zuccheri aggiunti	Bevande fredde senza zuccheri aggiunti
Prodotti Snack	Prodotti freschi
Snack salati	Panini freschi
Snack dolci	Tramezzini
Snack al cioccolato	Yogurt da bere
Frutta Secca	Insalatone con accessori
Spremute di frutta fresca	Secondi piatti biologici freddi
Spremute di verdura fresca	
Snack di frutta e verdura IV gamma	

Distributori di acqua	temperatura
Acqua microfiltrata potabile naturale	Temperatura ambiente fresca (10-14°C), fredda (5-9°C)
Acqua microfiltrata potabile frizzante	Fredda (5-9°C)
Acqua microfiltrata potabile leggermente frizzante	Fresca (10-14°C), fredda (5-9°C)

Il gestore è obbligato ad utilizzare, nei distributori di bevande calde, bicchieri monouso 100% biodegradabili e compostabili in conformità della norma EN13432 e palette monouso biodegradabili.

L'approvvigionamento dei generi alimentari erogati è responsabilità del gestore. È fatto assoluto divieto di mantenere nei distributori automatici prodotti scaduti, ammolorati o contenuti in confezioni rovinate.

Il gestore risponderà personalmente dell'eventuale vendita di generi avariati scaduti e potenzialmente dannosi, e solleva pienamente l'Istituto da qualsiasi responsabilità per danni o malattie provocati da alimenti distribuiti e non opportunamente trattati.

La vendita di generi alimentari avariati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità e di prodotti scaduti darà luogo alla risoluzione immediata della Convenzione, oltre alle eventuali applicazioni delle sanzioni di legge.

➤ 7.1 – Ribasso sui prezzi a base d'asta

I prezzi dell'offerta devono essere comprensivi di ogni onere a carico del gestore e dell'IVA, ovvero il prezzo praticato al pubblico.

Premesso che i prezzi proposti da ogni singolo operatore dovranno essere inferiori all'importo massimo sotto indicato:

Prodotti	Prezzo
Bevande calde: Caffè in grani convenzionale grammi 7 per selezione	0,50 €
Bevande calde Caffè in grani biologico e di qualità con grammi 7,5 gr per selezione	0,50 €
Bevande calde solubili di qualità	0,50 €



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "G. PONTI"

TREBASELEGHE

Scuole Primarie e Secondarie di I grado dei Comuni di Trebaseleghe e Massanzago
via Don Orione, 2 – 35010 Trebaseleghe (Padova)

Acqua naturale o gasata da 500 ml.	0,60 €
Bevande fredde senza zuccheri aggiunti – lattina da 330 ml	0,80 €
Bevande fredde in tetrapack da 200 ml	0,80 €
Bevande fredde senza zuccheri aggiunti in PET da 500 ml	0,90 €
Succhi di frutta in vetro 200 ml oppure in Pet 250 ml	1,10 €
Prodotti e cibi freschi	
Spremute di frutta e verdura fresca non derivata da sciroppi 4/8°	1,80 €
Frutta e verdura fresca intera o lavorata 4° conservazione	1,80 €
Snack dolci e salati di qualità	0,80 €
Tramezzini da 120 gr	1,80 €
Panini da 150 gr	1,80 €
Snack dolci base cioccolato qualità	0,90 €
Accessori	
Solo Bicchiere	0,10 €
Senza Bicchiere (Tazza)	Sconto 0,05 €
Erogazione acqua di rete	Free
Cauzione chiavetta o tessera elettronica	5,00 €

Il gestore sarà tenuto a esporre al pubblico, in corrispondenza di ciascun prodotto e in modo ben visibile all'utenza, il prezzo dell'alimento o bevanda offerto, corrispondente a quello indicato nel listino.

È ammessa la revisione annuale dei prezzi dei prodotti a partire dal secondo anno della Convenzione, a richiesta della ditta aggiudicataria e sulla base degli aumenti degli indici ISTAT dei prezzi dei beni di consumo. Gli eventuali aggiornamenti dovranno essere comunicati all'Istituzione Scolastica.

➤ 7.2 – Contributo economico volontario

All'offerta migliore, cioè quella con il contributo economico volontario più alto, verrà attribuito il punteggio massimo (punti 20). Per le altre offerte verrà attribuito il punteggio spettante secondo la formula utilizzata per le offerte economiche.

L'importo del contributo dovrà essere indicato nell'Allegato 6 – Tabella proposta economica, Tab2 importo contributo.

Tabella di riepilogo dei punteggi per aggiudicazione del servizio:

Specifica	Elementi	Punteggio
Cartella B) Offerta tecnica ELEMENTI TECNICI & QUALITATIVI		Sub Totale 70 punti
A)	Caratteristiche dei distributori automatici e prodotti	Fino a 8
B)	Caratteristiche tecniche degli erogatori acqua	Fino a 2
C)	Caratteristiche tecniche sistemi di raccolta differenziazione e/o riduzione dei rifiuti post consumo	Fino a 2
D)	Requisiti nutrizionali dei prodotti alimentari e bevande	2
E)	Prodotti alimentari salutari e sostenibili, di qualità – Visibilità	Fino a 4
F)	Requisiti dei prodotti di qualità	Fino a 28
G)	Definizione dei prodotti di qualità	Fino a 4
H)	Servizi offerti, tipologia e caratteristiche	2
I)	Sistemi adottati dall'azienda a garanzia del servizio offerto	Fino a 10
L)	Accessori al consumo	Fino a 4
M)	Mobilità sostenibile	2
N)	Impianti di refrigerazione	2



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "G. PONTI" TREBASELEGHE

Scuole Primarie e Secondarie di I grado dei Comuni di Trebaseleghe e Massanzago
via Don Orione, 2 – 35010 Trebaseleghe (Padova)

Cartella C Offerta economica ELEMENTI ECONOMICI		<u>Sub Totale 30</u>
7.1	Variabilità e media dei prezzi di vendita dei prodotti erogati (ricavabile con la deviazione standard)	10
7.2	Contributo economico volontario	20

Art. 8 – Modalità di esecuzione del servizio

Il gestore dovrà eseguire il servizio nel rispetto di quanto previsto dal Disciplinare, dal presente Capitolato e dagli altri atti della procedura, dalla propria offerta, e dalla normativa vigente.

Il servizio complessivamente inteso dovrà essere erogato garantendo la qualità, l'igiene e la sicurezza dei prodotti alimentari distribuiti e la sostenibilità energetico ambientale, in conformità alla normativa vigente. Tutti i prodotti dovranno essere distribuiti nel rispetto della normativa vigente, nazionale e comunitaria, in materia di "Igiene dei prodotti alimentari" - HACCP, con particolare riferimento al D.Lgs. n. 193/2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore".

Art. 9 – Termini per il completamento della fornitura

La Ditta aggiudicataria dovrà ultimare l'installazione delle apparecchiature presso i locali espressamente indicati dall'Istituzione scolastica entro e non oltre quindici giorni dalla sottoscrizione della Convenzione; è tenuta, altresì, a presenziare alle successive operazioni di collaudo, che si svolgeranno entro tre giorni dall'ultimazione delle operazioni di installazione.

Il collaudo sarà inteso a verificare che le apparecchiature e i prodotti forniti siano conformi alle caratteristiche indicate nel Capitolato e nell'offerta e che siano in grado di svolgere le funzioni richieste; avverrà alla presenza degli incaricati della ditta fornitrice, che sottoscriveranno il verbale.

Il collaudo avrà per oggetto i seguenti controlli:

1. controllo numerico delle attrezzature consegnate;
2. controllo qualitativo e di conformità delle attrezzature offerte (comprese opere di rete ed installazione varia);
3. controllo funzionale delle attrezzature e qualitativo dei prodotti;
4. controllo circa la validità e la presenza di tutte le certificazioni richieste.

Nel caso di esito negativo del collaudo, la ditta fornitrice dovrà provvedere ad eliminare eventuali guasti o inconvenienti entro 3 giorni.

In caso contrario, l'Istituzione scolastica ha la facoltà di respingere, anche in modo parziale, la fornitura, valutando se il malfunzionamento può determinare l'annullamento dell'aggiudicazione.

In tal caso, l'onere del ritiro di tutte le attrezzature e del ripristino dei luoghi sarà a totale carico della ditta aggiudicataria.

In quest'eventualità, l'Istituzione scolastica provvederà ad assegnare il servizio alla ditta che ha fatto l'offerta successivamente più vantaggiosa, addebitando all'inadempiente l'eventuale minore incasso rispetto a quello pattuito.



IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Paolo Lamon

firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi
art.3 comma 2 Decreto Legislativo 39/93