



**Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca**  
**ISTITUTO SUPERIORE "Taramelli – Foscolo"**

Via L. Mascheroni, 53 - 27100 Pavia – Tel. 0382 079982 con sez. associate:

LICEO SCIENTIFICO STATALE "T.TARAMELLI" –Via Mascheroni, 53 - 27100 Pavia – Tel. 0382079982

LICEO CLASSICO STATALE "Ugo FOSCOLO" – Via Defendente Sacchi, 15 – 27100 Pavia - Tel.  
038226886

email: [PVIS01100Q@ISTRUZIONE.IT](mailto:PVIS01100Q@ISTRUZIONE.IT) – PEC: [PVIS01100Q@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:PVIS01100Q@PEC.ISTRUZIONE.IT)

C.F. 96073310185 – IPA: istfpv – Codice Univoco: UF2RTE

ISTITUTO SUPERIORE - "TARAMELLI - FOSCOLO"-PAVIA  
Prot. 0004780 del 03/12/2016  
C-14 (Uscita)

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA FORNITURA DEL SERVIZIO DI RISTORO INTERNO  
PRESSO I LOCALI DELL'ISTITUTO SUPERIORE "TARAMELLI-FOSCOLO" DI PAVIA**

**ART. 1**

**OGGETTO DELLA GARA**

Il servizio di ristoro con somministrazione attraverso distributori automatici avrà per oggetto la fornitura dei seguenti alimenti e bevande:

- bevande fresche, quali bibite, succhi di frutta ed acqua minerale in contenitore sigillato;
- bevande calde (produzione e miscita automatica in bicchiere monouso), quali caffè, caffè decaffeinato, tè, cioccolata, acqua calda;
- dolci quali tortine, dolcetti in involucro sigillato, snack dolci e salati;
- prodotti freschi quali: yogurt, yogurt da bere, mousse di frutta, budino, barretta di formaggio + cracker e frutta fresca (mela, pera, banana e arancia).
- prodotti freschi di pasticceria (brioches e pasticcini)

In tutti casi è assolutamente vietata la vendita e la somministrazione di bevande alcoliche e di alimenti con contenuto alcolico.

**ART. 2**

**UTENZA**

Possono usufruire del servizio gli studenti, il personale dell'Istituto ed ogni altra persona la cui presenza a scuola sia autorizzata in relazione alle attività d'Istituto.

**ART. 3**

**ARTICOLAZIONE E DURATA DEL CONTRATTO**

Il contratto avrà validità di anni due dalla data di inizio.

**ART. 4**

**ORARI E PERIODI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

La somministrazione attraverso i distributori automatici dovrà essere garantita in tutto l'orario delle attività scolastiche, dal lunedì al sabato, senza periodi di sospensione. Nei periodi di interruzione delle attività didattiche potrà essere concordato con il Dirigente Scolastico il mantenimento in esercizio di un numero ridotto di apparecchi di distribuzione.

L'Amministrazione scolastica si riserva comunque la possibilità di regolamentare l'accesso ai distributori automatici, se necessario al fine dell'ordinato svolgimento delle attività d'istituto.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di comunicare, con congruo anticipo di almeno 24 ore, eventuali modifiche da apportare al suddetto orario che si dovessero rendere necessarie in relazione a sopravvenute esigenze organizzative.

## **ART. 5**

### **UBICAZIONE PUNTO VENDITA E DISTRIBUTORI**

I distributori automatici sono ubicati, in spazi riservati, in ognuno dei tre piani della scuola.

## **ART. 6**

### **NUMERO E CARATTERISTICHE DELLE APPARECCHIATURE**

Le apparecchiature per la distribuzione automatica degli alimenti e delle bevande, così come gli arredi e le macchine del punto vendita, sono forniti dal Concessionario.

Il numero di distributori è proposto dalla Ditta concorrente, in fase di presentazione dell'offerta.

Dovrà essere previsto un numero di distributori sufficiente a garantire la somministrazione della varietà minima di prodotti indicata alla tabella dell'Allegato B.

I distributori, vista la vicinanza alle aule, devono emettere un livello rumoroso molto basso e l'Istituto si riserva di non accettare distributori ritenuti rumorosi.

I distributori devono poter fornire il resto; in alternativa deve essere installato un cambia-monete.

L'utilizzo dei distributori deve essere possibile anche con chiavetta prepagata ricaricabile. La ricarica deve essere possibile anche con l'utilizzo di banconote. Sui distributori non è ammessa pubblicità, se non quella dei prodotti in vendita.

Sono richiesti:

- la protezione magnetotermica e differenziale (ad alta sensibilità) dell'alimentazione elettrica, in modo da escludere ogni qualsiasi ripercussione sull'impianto elettrico da cui deriva l'alimentazione;
- l'utilizzo di distributori con marcatura CE;
- la certificazione dell'avvenuta installazione impiantistica a perfetta regola d'arte secondo le modalità previste dalla Legge 46/90;
- la completa disponibilità a rimuovere temporaneamente, spostare o eliminare i distributori per sopraggiunte necessità dell'Istituto.

E' a totale carico dell'Aggiudicatario provvedere alla manutenzione dei distributori automatici.

In ogni caso, tutte le apparecchiature devono garantire le caratteristiche di salubrità previste dal D.P.R. 327/80 e s.m.i.

Alla scadenza della concessione e comunque all'interruzione del rapporto, la Ditta concessionaria deve rimuovere, a propria cura e spese, i distributori automatici e l'arredamento .

## **ART. 7**

### **ALLACCIAMENTI AGLI IMPIANTI**

Per gli usi strettamente necessari al servizio, è previsto il collegamento agli impianti idrico e fognario dell'edificio scolastico, con allacci eseguiti a perfetta regola d'arte ed oneri a totale carico del Concessionario.

Il rifornimento d'acqua potabile per l'uso alimentare dei distributori dedicati alla somministrazione di bevande calde dovrà avvenire da allacciamento alla rete idrica della scuola .

Dovranno invece essere verificate ed eventualmente potenziate le caratteristiche degli impianti e delle prese di alimentazione elettrica da utilizzare, per renderle idonee alla potenza richiesta dalle

apparecchiature da installare e per garantire le normali condizioni di sicurezza in esercizio. Pertanto, se necessario la Ditta aggiudicataria avrà l'onere dell'adeguamento degli impianti elettrici, che devono essere progettati, installati e mantenuti secondo le norme e leggi vigenti.

I progetti di adeguamento degli impianti e di allacciamento ai servizi, concordati con il Dirigente Scolastico, dovranno essere redatti secondo le istruzioni dell'Ufficio Tecnico della Provincia di Pavia e preventivamente approvati da quell'Amministrazione.

L'acquisizione delle certificazioni occorrenti per l'esecuzione dei lavori è a carico della Ditta concessionaria, l'Amministrazione Provinciale dovrà verificare l'avvenuto rilascio prima di autorizzare l'esecuzione dei lavori.

Entro 30 giorni dalla messa in funzione degli impianti devono essere consegnate all'Ufficio Tecnico della Provincia ed alla Scuola le copie delle dichiarazioni di conformità al Decreto 22 gennaio 2008 n. 37 e le copie dei progetti (con firma in originale).

L'esecuzione di tutte le opere per realizzare gli attraversamenti, le tracce, il ripristino e quant'altro necessario per effettuare l'allacciamento e le finiture atte a salvaguardare il decoro ambientale rimangono a totale carico dell'Aggiudicatario.

Alla scadenza della concessione e comunque all'interruzione del rapporto, le opere costruite o stabilmente incorporate (impianti idrici, elettrici e fognari, opere murarie, infissi), esclusi i macchinari, saranno acquisite dalla Provincia di Pavia salvo richiesta dell'Amministrazione Provinciale di ripristino dello stato dei luoghi utilizzati, a cura e spese della Ditta concessionaria.

## **ART. 8**

### **MANUTENZIONI E PULIZIA**

La manutenzione ordinaria e straordinaria, delle attrezzature e degli arredi è a carico del Gestore, per tutto il periodo contrattuale.

E', inoltre, a completo carico del Gestore la pulizia, ordinaria e straordinaria, degli arredi e delle apparecchiature.

Il Gestore predisporrà un numero adeguato di contenitori per rifiuti all'interno e nelle immediate vicinanze del luogo ove verranno distribuite le vivande, garantendo lo svuotamento e la pulizia degli stessi. Per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani prodotti dall'attività del servizio svolto, il Gestore dovrà provvedere nel pieno rispetto delle disposizioni in materia di raccolta differenziata, conferendo in modo diversificato le diverse tipologie di rifiuto nei più vicini contenitori appropriati predisposti dal servizio pubblico.

## **ART. 9**

### **AUTORIZZAZIONI**

La Ditta aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio, dovrà dimostrare di essere in regola con le autorizzazioni commerciale e sanitaria previste dalla normativa vigente nazionale e regionale (D.Lgs. 31 marzo 1998 n° 114 art. 17; circolare MICA del 28 maggio 1999 n° 3467/C; risoluzione MICA n° 500254 del 9 gennaio 2001 per le parti applicabili all'appalto), e dovrà trasmettere alla sede dell'Istituto tutta la documentazione prima dell'inizio delle attività.

## **ART. 10**

### **DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA**

La Ditta aggiudicataria garantisce che l'allestimento, le apparecchiature e tutti i materiali utilizzati siano conformi alle leggi vigenti, con particolare riferimento a quelle sulla sicurezza delle attrezzature ed a quelle relative alla tutela dell'ambiente e della sicurezza delle persone.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate, nel corso delle attività del servizio affidato, le disposizioni in materia di prevenzione antinfortunistica, con particolare riferimento alla normativa del D.Lgs. 4 aprile 2008, n. 81.

Preliminarmente all'avvio del servizio e ogniqualvolta si verificano variazioni, deve essere consegnato all'Istituto l'elenco dei nominativi del personale impiegato. In applicazione del comma 8 dell'art. 26 del

D.lgs. 81/2008 tutto il personale impiegato dalla Ditta aggiudicataria dovrà esporre apposita tessera di riconoscimento, corredata di fotografia, contenente le generalità del dipendente e l'indicazione del datore di lavoro.

Le attività relative al servizio si svolgeranno nei locali messi a disposizione dall'Istituto, i cui impianti sono preventivamente adeguati a norma di legge dal Concessionario, secondo le previsioni al precedente art. 6.

Il Concessionario prende visione ed accetta il documento della valutazione dei rischi, predisposto dal Dirigente scolastico ai sensi dell'art. 17, comma 1, lettera a) del D.Lgs. 81/2008, e s'impegna ad adottare tutte le misure necessarie a fronteggiare i rischi derivanti da eventuali interferenze tra le attività, secondo quanto stabilito dal D.U.V.R.I. allegato al presente contratto.

Il Concessionario s'impegna, ai fini dell'aggiudicazione:

- a rendere le dichiarazioni necessarie alla individuazione dei rischi interferenziali;
- a sottoscrivere il documento integrativo della valutazione dei rischi riferito ai possibili pericoli che potrebbero derivare dalle interferenze originate dalla sovrapposizione delle attività;
- ad adottare le indicazioni e le prescrizioni che nel suddetto documento vengono riportate.

## **ART. 11**

### **PRODUZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO**

I prodotti messi in vendita e/o le materie prime utilizzate per la loro preparazione devono essere di prima qualità, di marche conosciute a livello nazionale o regionale e rispondenti alle caratteristiche organolettiche previste dalle norme vigenti. Salumi e formaggi non devono contenere polifosfati aggiunti. La composizione dei prodotti confezionati deve essere dichiarata ed esposta al pubblico.

L'erogazione del servizio dovrà avvenire salvaguardando le esigenze dell'Amministrazione e senza recare disturbo alle attività dell'Istituto.

La somministrazione attraverso i distributori automatici dovrà avvenire nell'assoluto rispetto degli obblighi fiscali e delle specifiche modalità applicative stabilite dalla legge.

## **ART. 12**

### **PREZZI DI VENDITA**

I prezzi di vendita sono quelli indicati in sede di offerta dal Concessionario e non possono superare un incremento del 3% rispetto a quelli attuali. Il listino prezzi deve essere esposto in modo ben visibile in prossimità del punto vendita e nei distributori automatici. I prezzi esposti al pubblico devono essere comprensivi dell'IVA.

Alla scadenza dei dodici mesi, a richiesta della Ditta aggiudicataria, i prezzi offerti potranno essere sottoposti a revisione annuale. Per il calcolo dell'adeguamento si farà riferimento al tasso d'inflazione ISTAT annuale. Gli importi dei prezzi aggiornati dovranno essere arrotondati al centesimo di Euro. Per la sua applicazione, il nuovo listino prezzi dovrà essere preventivamente autorizzato dall'Istituto, senza che se ne possa prevedere la valenza retroattiva.

## **ART. 13**

### **MISURE IN MATERIA DI IGIENE E SANITA'**

Il Gestore è tenuto all'adozione del manuale di autocontrollo dell'igiene degli alimenti secondo il Sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) di cui al D.Lgs. 155/97 e al D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193 "Attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore".

Gli oneri relativi all'autocontrollo sono a totale carico del Concessionario.

Il personale addetto al servizio deve indossare costantemente adeguati indumenti puliti, e deve essere in regola con la normativa di cui al D.P.R. 26/03/80, n. 327 (Tit. III artt. 37-54).

## **ART. 14**

### **CONTROLLI QUALITATIVI E QUANTITATIVI**

Sono preposti al controllo dell'igiene nella preparazione, nel trasporto e nella distribuzione degli alimenti gli Organi preposti delle Aziende Sanitarie e dello Stato, con le modalità previste dalle disposizioni sanitarie vigenti. I controlli sono attivabili anche su segnalazione e richiesta dell'Istituto.

Per il rispetto delle prescrizioni del presente Capitolato, il controllo sarà eseguito da incaricati del Dirigente Scolastico, che potranno effettuare accertamenti su composizione, grammature e date di scadenza dei prodotti in vendita, sulla pulizia del personale, delle apparecchiature, sul rispetto delle disposizioni sui prezzi, sulla sicurezza e tutela della salute, sulla regolarità degli operatori addetti al servizio.

## **ART. 15**

### **DISPOSIZIONI SUL PERSONALE**

Per l'espletamento del servizio dovrà essere impiegato personale idoneo, assunto secondo le disposizioni di legge in vigore e retribuito come da contratto di categoria. Tutti gli obblighi conseguenti, compresi il versamento degli oneri previdenziali, assicurativi e similari, sono assolti dal Concessionario che manleva l'Istituto da ogni e qualsivoglia responsabilità in merito.

Il Concessionario dovrà comunicare preventivamente i nominativi del personale che intende utilizzare, indicando le figure di responsabilità, e dovrà depositare copia dell'estratto del libro matricola riguardante i lavoratori impiegati nel servizio. La stessa documentazione dovrà essere presentata ogniqualvolta avvengano modifiche all'organico impiegato.

L'Amministrazione può ritenere il personale addetto "non compatibile con l'ambiente scolastico", in tal caso il Concessionario ha l'obbligo di sostituirlo, pena la decadenza del contratto.

Il personale deve essere in possesso di regolare tessera sanitaria e dei requisiti di professionalità, serietà e decoro indispensabili alle esigenze del servizio. In relazione all'attività svolta, gli addetti al servizio devono essere costantemente istruiti in materia di igiene alimentare.

E' ammesso l'accesso alla scuola solo al personale munito di cartellino di identificazione, con foto; il cartellino dovrà riportare il nome della Ditta, oltre al nome e cognome dell'addetto

## **ART. 16**

### **RESPONSABILITA'**

Il Concessionario assume ogni e qualsivoglia responsabilità per i casi di infortuni e di danni eventualmente arrecati all'Istituto o a terzi in dipendenza dell'esecuzione del servizio, nonché per tutte le attività connesse all'esecuzione del servizio o all'allestimento dei distributori automatici svolte da soggetti terzi.

L'ISTITUTO SUPERIORE "TARAMELLI-FOSCOLO" e la Provincia di Pavia, proprietaria dell'immobile, non assumono alcuna responsabilità per danni, furti, infortuni od altro che dovessero derivare al Concessionari o ai suoi dipendenti nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente Capitolato o per qualsiasi altra causa. L'ISTITUTO SUPERIORE "TARAMELLI-FOSCOLO" e la Provincia di Pavia sono sollevati da ogni eventuale responsabilità nei confronti di terzi e dei clienti che usufruiscono del servizio di ristoro attivato nella sede scolastica.

Il Concessionario si obbliga a stipulare un'assicurazione RCT a proprie spese ed a mantenerla operante per tutta la durata della concessione. Tale polizza dovrà prevedere la copertura della responsabilità civile per danni di qualsivoglia natura cagionati all'Istituto, a terzi, a cose di terzi ed agli addetti ai lavori, da predisporre senza l'apposizione di clausole limitative della responsabilità, con validità per tutta la durata della concessione e per un massimale non inferiore a Euro 1.500.000,00 a sinistro.

Il Concessionario si impegna a manlevare e tenere indenne l'ISTITUTO SUPERIORE "TARAMELLI-FOSCOLO" e la Provincia di Pavia da qualsiasi responsabilità contrattuale ed extracontrattuale derivante dall'eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

#### **ART. 17 PENALITÀ, REVOCA E DECADENZA**

Qualora fosse riscontrata una violazione delle prescrizioni relative all'esecuzione delle prestazioni, l'Istituto procederà a comunicare per iscritto l'accertamento della stessa ed all'applicazione della penalità stabilita nella misura di Euro 50,00; la penale è raddoppiata in caso di recidiva. E' in ogni caso fatto salvo il risarcimento di eventuali danni maggiori.

Le violazioni in materia di personale, di igiene e sanità, fiscale, ecc., saranno comunicate alle Autorità di rispettiva competenza.

Sarà facoltà dell'Istituto revocare la concessione qualora la Ditta appaltatrice non ottemperi ai seguenti obblighi:

- rispetto delle norme igienico-sanitarie;
- rispetto dei prezzi di vendita, della qualità dei prodotti e delle grammature;
- rispetto delle prescrizioni in materia di personale e sicurezza;
- rispetto degli orari;
- arbitraria sospensione del servizio, salvo cause di forza maggiore tempestivamente notificate all'Istituto;
- violazione delle disposizioni in materia di variazione dei prezzi inseriti nel listino;
- utilizzazione degli spazi affidati per destinazione o uso diverso da quello espressamente previsto nel presente Capitolato;
- rispetto delle ingiunzioni o diffide fattegli dall'Istituto, nei termini imposti dagli stessi provvedimenti, in relazione alla violazione delle disposizioni di legge e regolamentari nonché del presente Capitolato;
- ripetute irregolarità o gravi anomalie nell'esecuzione degli obblighi contrattuali.
- il ritardo di oltre 30 giorni del versamento del contributo.

La valutazione della gravità delle violazioni di cui sopra sarà effettuata dall'Istituto a suo insindacabile giudizio. In caso di revoca per fatto del Concessionario, nulla è dovuto allo stesso; l'Istituto si riserva di provvedere all'incameramento della garanzia definitiva, oltre alla richiesta di risarcimento di eventuali danni maggiori.

La concessione decade in caso di messa in liquidazione, stato di fallimento, concordato preventivo, stati di moratoria e conseguenti atti di pignoramento, o altri casi di cessione di attività dell'impresa concessionaria.

L'Istituto ha, inoltre, facoltà di revocare la concessione, con un preavviso almeno di tre mesi, per sopravvenuti motivi di pubblico interesse o al verificarsi di nuove condizioni gestionali e/o sopravvenute necessità di variazioni organizzative.

#### **ART. 18**

##### **DIVIETO DI CESSIONE**

E' fatto espresso divieto al Concessionario di cedere o affidare a terzi l'esecuzione delle prestazioni

oggetto del servizio di gestione di cui al presente Capitolato o di trasferire in capo a terzi, in tutto o in parte, i diritti derivanti dalla presente concessione.

## **Art. 19**

### **CONTRIBUTO DA VERSARE A FAVORE DELL'ISTITUTO – SPESE PER SERVIZI**

Il Concessionario è tenuto a versare un contributo annuale stabilito in misura non inferiore ad Euro 14000,00 (Euroquattordicimila /00).

Gli importi offerti, uguali o superiori al valore indicato, costituiranno uno dei parametri di valutazione per l'affidamento del servizio.

I costi relativi ai consumi di energia elettrica e, se necessario, di acqua, se richiesti dovranno essere rimborsati direttamente all'Ente Provincia proprietario dell'immobile, nella misura e con le modalità stabilite da quella Amministrazione, e non si intendono quindi compresi nel canone dovuto all'Istituto.

## **Art. 20**

### **PAGAMENTI**

Il contributo per l'affidamento in concessione del servizio di ristoro, calcolato sulla base dell'offerta prodotta in sede di gara, dovrà essere versato direttamente all'Istituto Cassiere della Istituzione Scolastica. Il versamento di importo pari alla metà del contributo annuale avverrà in 2 rate semestrali anticipate, il **15 di dicembre e il 15 di giugno**, Il mancato pagamento anche di una sola rata costituirà in mora il fornitore del servizio, con la conseguente facoltà di risoluzione del contratto da parte dell'Ente.

## **Art. 21**

### **REFERENTI DELL'ENTE E DEL CONCESSIONARIO**

Referente dell'Ente è il titolare dell'ISTITUTO SUPERIORE "TARAMELLI-FOSCOLO" di Pavia.

Il Concessionario comunica il nominativo e i recapiti (telefono, fax ed e-mail) del referente incaricato di gestire il rapporto con l'Istituto.

## **Art. 22**

### **REQUISITI PER L'AMMISSIONE ALLA GARA**

Possono partecipare alla gara i soggetti individuati dall'art. 34 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., iscritti alla CCIAA (o equivalente in paesi UE), purché in possesso dei requisiti del presente Capitolato, per i quali non operi alcuna delle cause di esclusione previste dall'art. 38, comma 1, del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.

I soggetti richiamati devono essere in possesso dei requisiti morali e professionali per l'esercizio di attività di somministrazione di alimenti e bevande.

## **Art. 23**

### **CONTENUTO DELL'OFFERTA**

Per essere ammessi alla gara ciascun concorrente dovrà far pervenire mediante il servizio postale o

Mediante consegna a mano entro le ore 12:00 del 20/12/2016 alla segreteria dell' ISTITUTO SUPERIORE "TARAMELLI-FOSCOLO" Via Mascheroni,53- 27100 Pavia, un plico sigillato e controfirmato su tutti i lembi di chiusura contenente le seguenti buste:

BUSTA N. 1 "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" con i documenti indicati al successivo articolo 24.

BUSTA N. 2 "OFFERTA ECONOMICA", sigillata e controfirmata su tutti i lembi di chiusura, con l'offerta indicata nel successivo art. 25.

Il plico, contenente le buste sopra indicate, dovrà riportare la denominazione e la sede della Ditta e la seguente dicitura:

"PROCEDURA PER LA FORNITURA DI UN SERVIZIO DI RISTORO PRESSO L'ISTITUTO SUPERIORE "TARAMELLI-FOSCOLO" DIPAVIA.

Si precisa che il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove per qualsiasi motivo non giungesse a destinazione in tempo utile. Ai fini della verifica del rispetto del termine faranno fede esclusivamente la data e l'ora di ricezione apposte dalla segreteria. Il termine suddetto é perentorio, pertanto non saranno prese in esame offerte che, per qualsiasi motivo, giungeranno oltre il termine prefissato, con l'avvertenza che il recapito in tempo utile del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente.

#### **Art. 24**

##### **DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (busta n. 1)**

Nella busta n. 1 dovranno essere inseriti i seguenti documenti:

1) **certificato**, di data non anteriore a sei mesi dal termine ultimo per la presentazione dell'offerta, di iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura con dicitura di non collegamento alla criminalità mafiosa di cui all'art. 10 della L. 575/1965 per l'attività di cui al presente bando di gara e con la precisazione delle persone autorizzate ad impegnare legalmente la Ditta ovvero dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 445/2000 con allegata fotocopia non autenticata di documento d'identità in corso di validità del sottoscrittore;

2) **autocertificazione/dichiarazione sostitutiva** dell'atto di notorietà (**allegato A**) resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 e sottoscritta dal legale rappresentante, con allegata fotocopia del documento d'identità in corso di validità del sottoscrittore, con la quale si attesta che non sussistono le cause di esclusione indicate nell'art. 38 del D.Lgs 163/2006 e in particolare:

a) che la Ditta non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo o procedimento in corso per la dichiarazione di uno di essi;

b) che nei confronti dei soggetti indicati nell'art. 38, c. 1, lettera b, del D.Lgs. 163/2006 non è pendente un procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della legge 27 dicembre 1956 n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 della legge 31 maggio 1965 n. 575;

c) che nei confronti dei soggetti indicati nell'art. 38, c. 1, lettera c, del D.Lgs. 163/2006 non è stata pronunciata:

- sentenza di condanna passata in giudicato, decreto penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art.444 C.P.P. per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità Europea che incidono sulla moralità professionale;

- condanna con sentenza passata in giudicato per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati dall'art.45, paragrafo 1, direttiva CE 2004/18;

d) che la Ditta non ha violato il divieto di intestazione fiduciaria previsto dall'art. 17 della legge 19 marzo 1990 n. 55;

e) che la Ditta non ha commesso gravi infrazioni accertate delle norme in materia di sicurezza e relative



ai rapporti di lavoro risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;

f) che, secondo motivata valutazione della stazione appaltante, la Ditta non ha commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara; o che ha commesso un errore grave nell'esercizio della propria attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;

g) che la Ditta non ha commesso violazioni, definitivamente accertate, degli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse secondo la legislazione italiana;

h) che nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara la Ditta non ha reso false dichiarazioni in merito ai requisiti e alla condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;

i) che la Ditta non ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali, secondo la legislazione italiana;

j) che la Ditta presenti la certificazione di cui all'art. 17 della legge 68/1999, salvo il disposto del comma 2;

k) che alla Ditta non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lettera c), del D.Lgs 231/2001, o altra sanzione che comporti il divieto di contrarre con la Pubblica Amministrazione;

La dichiarazione deve inoltre comprendere:

l) affermazione che la Ditta ha preso visione e accetta tutti gli articoli del Capitolato Speciale;

m) limitatamente ai raggruppamenti temporanei d'impresa non ancora formalmente costituiti, l'indicazione dell'impresa che, nel caso in cui la RTI venga individuata come miglior offerente, verrà designata come capogruppo ed alla quale verrà conferito mandato speciale con rappresentanza, di cui all'art. 37 del D.Lgs. 1663/2006;

n) l'indicazione del numero di fax ed eventuale indicazione dell'indirizzo e-mail, al quale l'Ente potrà fare riferimento per chiedere copie di documenti, assistenza commerciale e/o tecnica, fare segnalazioni e/o chiedere ulteriori informazioni che ritenga utili per l'assolvimento del contratto;

o) l'autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi del D.Lgs. 196/2003, da utilizzarsi solo ed esclusivamente per le finalità strettamente connesse all'attività dell'Ente appaltante, fatta salva la normativa sul diritto di accesso agli atti amministrativi di cui alla legge n. 241/90 e successive modificazioni e integrazioni;

## Art . 25

### OFFERTA ECONOMICA (busta n. 2)

Nella busta n. 2 "OFFERTA ECONOMICA", chiusa, sigillata e controfirmata su tutti i lembi di chiusura, dovrà essere inserita l'offerta (**ALLEGATO B**), redatta in lingua italiana su carta legale o resa legale e sottoscritta per esteso dal legale rappresentante, riportante le seguenti indicazioni:

1) denominazione dell'impresa concorrente, codice fiscale, partita I.V.A., domicilio fiscale, sede legale, n. telefonico, n. fax, e-mail;

2) elenco dettagliato dei cibi e bevande proposti per la somministrazione nei distributori automatici,

indicante in modo univoco componenti, grammature minime, marca (per i prodotti confezionati

approvvigionati dal mercato) e prezzi di vendita (IVA compresa), sulla base dei quali sarà determinata

la componente dell'offerta economica;

3) contributo annuale da versarsi in due rate semestrali all'ISTITUTO SUPERIORE "TARAMELLI-FOSCOLO", espresso in lettere e in cifre, di importo uguale o maggiore a quello indicato nell'art. 19, costituente la componente II dell'offerta economica;

4) validità offerta non inferiore a 180 (centottanta) giorni dalla data di scadenza del termine di presentazione dell'offerta.

## **Art. 26**

### **ESCLUSIONE**

Determineranno l'esclusione dalla gara:

- 1) il recapito del plico di cui all' art. 24 del presente Capitolato oltre il termine perentoriamente indicato;
- 2) la mancanza o l'illeggibilità dell'indicazione del tipo di busta (es. "documentazione amministrativa") sulle buste da inserire nel plico;
- 3) la mancanza anche di una sola delle buste da inserire nel plico;
- 4) l'assenza anche di uno solo dei documenti amministrativi;
- 5) le offerte condizionate;
- 6) gli altri motivi di esclusione previsti dalla normativa vigente.

## **Art . 27**

### **PROCEDURA DI GARA**

L'apertura delle buste avverrà in seduta pubblica e si terrà presso gli Uffici dell' ISTITUTO SUPERIORE "TARAMELLI-FOSCOLO" nella sede di Via Mascheroni,53 nel giorno e nell'ora che verranno stabiliti dopo la data di chiusura della gara.

Il Dirigente Scolastico, quale Presidente della commissione di gara e legale rappresentante dell'Ente alla presenza dell' Ufficiale Rogante e di due testimoni procederà alla verifica della regolarità nell'invio del plico (ricezione nei termini, sigillatura e firma sui lembi di chiusura) ed all' apertura dello stesso con la verifica della presenza delle 2 buste, una per la documentazione amministrativa e una per l'offerta economica e, quindi, all' apertura della busta n. 1 relativa alla documentazione amministrativa, con l'esame della documentazione in essa contenuta.

Per le Ditte che avranno positivamente superato il vaglio della documentazione amministrativa, il Presidente della commissione procederà all'apertura della busta contenente l'offerta economica e darà lettura delle offerte.

L'aggiudicazione sarà disposta a favore della Ditta che avrà praticato l'offerta economica più conveniente per l'Ente.

L'offerta economica è formata di due componenti:

- 1) prezzi dei generi di ristoro proposti alla vendita, rapportati alle grammature;
- 2) contributo annuale (canone) da versare all'ISTITUTO SUPERIORE "TARAMELLI-FOSCOLO" .

In relazione alla voce 1) la Commissione di gara potrà assegnare fino a 50 (cinquanta) punti, in base alla minore entità dei rapporti prezzi di vendita / grammature.

Per ogni offerta, la Commissione calcolerà un "Indice Prezzi" (Ip), dato dal valore medio dei rapporti Prezzo / Grammaturo di tutti i generi proposti (sia cibi che bevande) e preventivamente assentiti dalla stessa Commissione sulla base delle prescrizioni stabilite in Capitolato.

Alla Ditta che farà registrare il valore minimo dell'Ip, saranno assegnati 50 (cinquanta) punti.

La Ditta che conseguirà il maggiore Ip, avrà assegnati 0 (zero) punti.

Il punteggio assegnato alle altre Ditte sarà determinato mediante la seguente relazione di calcolo:

$$\text{Punteggio } I = [ 1 - (Ip - Ip_{\min}) / (Ip_{\max} - Ip_{\min}) ] \times 50$$

In relazione alla voce 2) la Commissione di gara potrà assegnare fino a 50 (cinquanta) punti, proporzionalmente all'entità del contributo (canone) (Mc) annuale offerto.

I 50 punti saranno riservati alla Ditta che avrà offerto il canone più alto.

Zero punti andranno ai concorrenti che non avessero proposto alcuna maggiorazione del minimo. Mentre non saranno ammesse alla prosecuzione della gara eventuali Ditte proponenti un contributo inferiore al minimo stabilito dal presente Capitolato.

Il punteggio assegnato alle altre Ditte sarà determinato con la seguente relazione di calcolo:

$$\text{Punteggio II} = (M_c - M_{c\min}) / (M_{c\max} - M_{c\min}) \times 50$$

Il punteggio totale assegnato a ciascun concorrente sarà determinato dalla somma dei due punteggi parziali.

In presenza di situazioni di parità si procederà seduta stante all'aggiudicazione mediante sorteggio.

Si potrà procedere ad aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché valida.

Il verbale di gara avrà valore di atto di concessione del servizio per la successiva stipula del contratto.

Alle sedute pubbliche può partecipare chiunque.

Per consentire la massima partecipazione e concorrenza, il Presidente della Commissione di gara potrà richiedere il completamento e/o i chiarimenti ritenuti opportuni in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

L'Ente può, con motivato provvedimento da comunicarsi a tutti i concorrenti, annullare, revocare, sospendere la gara sino all'aggiudicazione della stessa senza che i concorrenti medesimi possano vantare alcuna pretesa al riguardo.

Per informazioni le Ditte potranno chiedere al responsabile del procedimento di cui all'articolo 30.

## **Art. 28**

### **ELENCO DEI DOCUMENTI CHE L'AGGIUDICATARIO DOVRA' PRESENTARE**

La Ditta aggiudicataria si impegna a produrre, entro 15 giorni dalla aggiudicazione, la seguente documentazione:

- a) polizze assicurative di esecuzione e RCT a norma dell'art. 16;
- b) documentazione HACCP;
- c) dichiarazione di presa visione ed accettazione del documento della valutazione dei rischi, predisposto da Dirigente scolastico ai sensi dell'art. 17, comma 1, lettera a) del D.Lgs. 81/2008, e di impegno ad adottare tutte le misure necessarie a fronteggiare i rischi derivanti da eventuali interferenze tra le attività, secondo quanto stabilito dal D.U.V.R.I. allegato al contratto.
- d) elenco nominativo degli addetti al servizio;
- e) certificazione di regolarità contributiva INPS e INAIL (modello DURC) ovvero dichiarazione sostitutiva;

## **Art. 29**

### **INFORMATIVA AI SENSI DELL'ART 13 DLGS 196/03**

#### **(codice della privacy)**

a) I trattamenti dei dati personali della Ditta offerente, del Concessionario e del legale rappresentante saranno effettuati dall'Ente ai fini dell'espletamento della gara, della stipulazione del contratto, della gestione del rapporto concessorio e di ogni attività connessa. Il trattamento sarà effettuato con e senza l'ausilio di mezzi elettronici, o comunque automatizzati, e comprenderà, nel rispetto dei limiti e delle condizioni poste dall'art. 11 del D.Lgs. 196/03, tutte le operazioni o complesso di operazioni previste dall'art. 4, comma 1, lett. a) D.Lgs. 196/03 e necessarie al trattamento in questione, ivi inclusa la comunicazione ai soggetti di cui alla successiva lettera d) e comunque con l'osservanza delle misure minime cautelative della sicurezza e riservatezza dei dati previste dalla normativa vigente.

b) Il conferimento dei dati personali ha natura obbligatoria.

c) L'eventuale parziale o totale rifiuto di rispondere comporterà, pertanto, l'impossibilità di perseguire le finalità indicate alla lettera a).

d) I dati personali relativi al trattamento in questione:

- possono essere comunicati a soggetti diversi dall'Ente per le finalità indicate nel punto a);

- possono venire a conoscenza dei responsabili dei procedimenti relativi alle attività indicate nella lettera a);

e) Ai sensi dell'art. 7 del D.Lgs. 196/03, i titolari dei dati personali hanno il diritto di conoscere, in ogni momento, quali sono i dati trattati e come essi vengono utilizzati, nonché il diritto di farli aggiornare, integrare, rettificare o cancellare, chiederne il blocco ed opporsi al loro trattamento facendone esplicita richiesta al Responsabile del trattamento.

f) Titolare del trattamento è il Dirigente Scolastico dell'ISTITUTO SUPERIORE "TARAMELLI-FOSCOLO". Responsabile del trattamento è la Sig.ra Margherita Cardile, Direttore dei servizi generali e amministrativi dell'ISTITUTO SUPERIORE "TARAMELLI-FOSCOLO".

### **Art 30**

#### **RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO – CHIARIMENTI**

Il responsabile del procedimento, ai sensi del D.Lgs. 12 aprile 2006, n.163 e dell'art. 4 della Legge 241 del 07/08/1990, è la Sig.ra Margherita Cardile Direttore dei servizi generali amministrativi, alla quale potranno essere inoltrate eventuali richieste di informazioni e/o chiarimenti di natura tecnica e/o amministrativa relative alla gara, tel. 0382079982.

### **Art 31**

#### **SPESE CONTRATTUALI**

Le spese inerenti e conseguenti la stipulazione del contratto sono a carico del Concessionario

### **Art. 32**

#### **FORO COMPETENTE**

Per le controversie relative alla concessione che dovessero insorgere tra l'Ente e la Ditta aggiudicataria rientranti nella giurisdizione del giudice ordinario è competente in via esclusiva il Tribunale di Pavia.

### **Art. 33**

#### **RINVIO**

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato e nel bando di gara si fa riferimento alle norme e disposizioni di legge nazionali, comunitarie e regionali in vigore.

### **Art. 34**

#### **PUBBLICITA' DELLA GARA**

Il Bando di gara sarà pubblicato sul sito web ufficiale dell'ISTITUTO SUPERIORE "TARAMELLI-FOSCOLO" [www.isstaramellifoscolo.gov.it](http://www.isstaramellifoscolo.gov.it)

Pavia 3 dicembre 2016

Il Dirigente Scolastico

Prof.Dario Codegoni

## Allegato A

### AUTOCERTIFICAZIONE/DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DELL'ATTO DI NOTORIETA'

ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000

Oggetto: PROCEDURA PER LA FORNITURA DI UN SERVIZIO DI RISTORO PRESSO I LOCALI DELL'ISTITUTO SUPERIORE "TARAMELLI-FOSCOLO"

Il/la sottoscritto/a (nome) \_\_\_\_\_ (cognome) \_\_\_\_\_  
nato/a a \_\_\_\_\_ prov. (\_\_\_\_) il \_\_\_\_\_ residente a \_\_\_\_\_  
prov. (\_\_\_\_), via \_\_\_\_\_, n. \_\_\_\_\_, in qualità di legale rappresentante della  
Ditta \_\_\_\_\_, consapevole delle  
sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia, in caso di dichiarazioni mendaci, di  
formazione o uso di atti falsi ex art. 76 D.P.R. 445/2000, sotto la propria personale responsabilità

#### DICHIARA

1. che la Ditta è iscritta nel Registro delle Imprese della C.C.I.A.A. di \_\_\_\_\_  
con i seguenti dati (in alternativa allegare certificato C.C.I.A.A. di data non anteriore a sei mesi alla  
scadenza del termine di presentazione offerta con nulla osta antimafia):

denominazione \_\_\_\_\_

codice fiscale \_\_\_\_\_

numero iscrizione alla CCIAA e data \_\_\_\_\_

partita IVA \_\_\_\_\_

forma giuridica \_\_\_\_\_

sede (comune) \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

società costituita con atto \_\_\_\_\_

durata della società \_\_\_\_\_

oggetto sociale \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

attività esercitata \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

data inizio attività \_\_\_\_\_

2. che non sussistono le seguenti cause di esclusione indicate nell'art. 68, c. 1, del R.D. 827/1924 e  
nell'art. 38 del D.Lgs. 163/2006 e in particolare:

a) che la Ditta non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo o  
procedimento in corso per la dichiarazione di uno di essi;

b) che nei confronti dei soggetti indicati nell'art. 38, c. 1, lettera b, del D.Lgs. 163/2006 non è pendente  
un procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della legge 27  
dicembre 1956 n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 della legge 31 maggio 1965 n.  
575;

c) che nei confronti dei soggetti indicati nell'art. 38, c. 1, lettera c, del D.Lgs. 163/2006 non è stata pronunciata:

- sentenza di condanna passata in giudicato, decreto penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 C.P.P. per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità Europea che incidono sulla moralità professionale;
- condanna con sentenza passata in giudicato per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati dall'art. 45, paragrafo 1, direttiva CE 2004/18;

d) che la Ditta non ha violato il divieto di intestazione fiduciaria previsto dall'art. 17 della legge 19 marzo 1990 n. 55;

e) che la Ditta non ha commesso gravi infrazioni accertate delle norme in materia di sicurezza e relative ai rapporti di lavoro risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;

f) che, secondo motivata valutazione della stazione appaltante, la Ditta non ha commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara; o che ha commesso un errore grave nell'esercizio della propria attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;

g) che la Ditta non ha commesso violazioni, definitivamente accertate, degli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilito;

h) che nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara la Ditta non ha reso false dichiarazioni in merito ai requisiti e alla condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;

i) che la Ditta non ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilito;

j) che la Ditta presenti la certificazione di cui all'art. 17 della legge 68/1999, salvo il disposto del comma 2;

k) che alla Ditta non è stata applicata della sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lettera c), del D.Lgs. 231/2001, o altra sanzione che comporti il divieto di contrarre con la pubblica Amministrazione;

l) di aver preso visione e di accettare tutti gli articoli del Capitolato Speciale;

m) (limitatamente ai raggruppamenti temporanei d'impresa, ancora non formalmente costituiti, di individuare e, nel caso in cui la RTI venga individuata come miglior offerente), di nominare la Ditta

\_\_\_\_\_ come capogruppo ed alla quale verrà conferito mandato speciale con rappresentanza, di cui all'art. 37 del D.Lgs. 1663/2006;

n) di indicare il seguente numero di fax \_\_\_\_\_ ed il seguente indirizzo e-mail

\_\_\_\_\_ al quale l'Ente potrà fare riferimento per chiedere copie di documenti, assistenza commerciale e/o tecnica, fare segnalazioni e/o chiedere ulteriori informazioni che ritenga utili per l'assolvimento del contratto;

o) di autorizzare il trattamento dei dati personali ai sensi del D.Lgs. 196/2003, da utilizzarsi solo ed esclusivamente per le finalità strettamente connesse all'attività dell'Ente appaltante, fatta salva la normativa sul diritto di accesso agli atti amministrativi di cui alla legge n. 241/90 e successive modificazioni e integrazioni.

Allega alla presente copia fotostatica di un valido documento d'identità.

Data, \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

## Allegato B

Il/la sottoscritto/a

(nome) \_\_\_\_\_ (cognome) \_\_\_\_\_

nato/a a \_\_\_\_\_ prov. (\_\_\_\_) il \_\_\_\_\_ residente a \_\_\_\_\_

prov. (\_\_\_\_), via \_\_\_\_\_, n. \_\_\_\_\_, in qualità di legale rappresentante della

Ditta \_\_\_\_\_ CF \_\_\_\_\_

P.IVA \_\_\_\_\_ con domicilio fiscale \_\_\_\_\_

tel \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

indica il seguente elenco dei prodotti che saranno forniti in caso di aggiudicazione della gara,

specificandone grammatura e prezzo di vendita.

ELENCO BASE DEI GENERI DI RISTORO CON SCHEDA DI DICHIARAZIONE DELLA GRAMMATURA E DI INDICAZIONE DEL PREZZO D'OFFERTA – Offerta economica I

| <b>Prodotto</b>                                      | <b>Pezzatura</b><br>(Valori di Riferimento) | <b>Offerta Economica</b> |  |
|--|---|--------------------------|--|
| <b>1) Dolci/ salati</b>                              |   |                          |  |
| Tortina confezionata di marca nazionale              | 30 - 50                                     |                          |  |
| Barra di cioccolato .....                            | 40 - 80                                     |                          |  |
| Snack .....  | 30 - 50                                     |                          |  |
| Patatine   | 90 - 120                                    |                          |  |
| Schiacciatine  | 60 - 90                                     |                          |  |
| Taralli  | 40 - 80                                     |                          |  |
| Fiesta   | 30 - 50                                     |                          |  |
| Oreo   | 50 - 70                                     |                          |  |
| Twix   | 50 - 70                                     |                          |  |
| Tuc Milla  | 60 - 90                                     |                          |  |
| Kinder Bueno   | 35 - 55                                     |                          |  |
| Bounty   | 50 - 70                                     |                          |  |
| <b>2) Bevande fresche</b>                            |   |                          |  |
| Acqua minerale in confezione PET                     | 250   |                          |  |
| Bibita in confezione PET                             | 330   |                          |  |
| Succo di frutta in confezione tetrapak               | 200 - 250                                   |                          |  |
| Tea deteinato in confezione tetrapak                 | 200 - 250                                   |                          |  |
| Esta Te  | 200 - 250                                   |                          |  |
| Te   | 500   |                          |  |
| <b>3) Bevande calde (da distributore automatico)</b> |   |                          |  |
| Cioccolata   | 100 - 120                                   |                          |  |
| Caffè  | 40 - 50                                     |                          |  |
| Caffè decaffeinato                                   | 40 - 50                                     |                          |  |
| Te   | 100 - 120                                   |                          |  |
| Acqua calda  | 100 - 120                                   |                          |  |
| <b>4) Frutta Fresca</b>                              |   |                          |  |
| Mela   | 140 - 170                                   |                          |  |
| Pera   | 140 - 170                                   |                          |  |
| Banana   | 140 - 170                                   |                          |  |
| Arancia  | 140 - 170                                   |                          |  |
| <b>5) Prodotti freschi di pasticceria</b>            |   |                          |  |
| brioche  | 50-80                                       |                          |  |
| pasticcini   | 50-80                                       |                          |  |



*La Ditta aggiudicatrice potrà fornire tutte le voci indicate.*

*Per le bevande, dovrà essere garantita la fornitura di acqua, di almeno due bibite fresche e, per le bevande calde, di caffè e caffè decaffeinato, di tè e tè decaffeinato, di cioccolata, di latte, di acqua calda.*

*Per i prodotti che verranno forniti indicare la marca, la grammatura e il prezzo di vendita. Cancellare i prodotti che non verranno forniti. Potranno essere proposti ulteriori prodotti, che l'Amministrazione si riserverà di approvare.*

## **Offerta economica II**

**contributo annuale da versare mediante due rate semestrali all'Istituto\***

\_\_\_\_\_

*\* Indicare i dati in cifre e in lettere.*

Validità offerta (non inferiore 180 giorni) \_\_\_\_\_ giorni dalla data di scadenza del termine di presentazione dell'offerta.

Luogo e Data , \_\_\_\_\_

(timbro e firma per esteso del legale rappresentante)