



# ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE "G.M.ANGIOY"

Via Principessa Mafalda 07100 SASSARI; Tel. 079 – 219408; Fax 219077;

e-mail [angioy@itiangioy.sassari.it](mailto:angioy@itiangioy.sassari.it) [www.itiangioy.sassari.it](http://www.itiangioy.sassari.it)

ANNO SCOLASTICO 2008/09

## GARA D'APPALTO MEDIANTE TRATTATIVA PRIVATA PER LA FORNITURA E LA GESTIONE DI UN SERVIZIO DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI CAPITOLATO DI GARA

Prot. n. 4404 D29 del 20-05-09

OGGETTO: fornitura e gestione di distributori automatici per la erogazione di bevande calde e fredde, panini, tramezzini, snack, etc **all'interno dell'Istituto Tecnico Industriale "G.M. Angioy" di Sassari.**

### PREMESSA

E' indetta una gara d'appalto nella forma di **Trattativa Privata** aperta a tutte le ditte che ne faranno richiesta, per la fornitura e gestione dei distributori automatici, per la erogazione di bevande calde e fredde, panini, tramezzini, snack, etc **all'interno dell'Istituto Tecnico Industriale "G.M. Angioy" di Sassari di seguito denominato I.T.I. .**

Il servizio distributori automatici, oggetto della gara, è rivolto ai seguenti utenti: studenti, docenti, personale non docente, visitatori e ospiti.

L'utenza potenziale per l'A.S. 2008-2009 è di circa 1.100 studenti, 160 docenti e 40 personale non docente, oltre ai genitori, ai visitatori autorizzati, a eventuali partecipanti a convegni e corsi organizzati dall'Istituto, a Commissari d'esame o di concorso.

I locali e i relativi impianti fissi dove andranno posizionati i distributori automatici sono di proprietà dell'Amministrazione Provinciale di Sassari.

**Sono a carico della ditta fornitrice gli oneri relativi agli allacci agli impianti fissi quali acqua potabile ed energia elettrica, nonché i costi relativi ai consumi. Questi ultimi sono da concordare con l'Amministrazione Provinciale di Sassari.**

Il servizio distributori automatici non può comportare alcun tipo di oneri e responsabilità per l'I.T.I. .



# ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE "G.M.ANGIOY"

Via Principessa Mafalda 07100 SASSARI; Tel. 079 – 219408; Fax 219077;

e-mail [angioy@itiangioy.sassari.it](mailto:angioy@itiangioy.sassari.it) [www.itiangioy.sassari.it](http://www.itiangioy.sassari.it)

ANNO SCOLASTICO 2008/09

## MODALITA' PER LA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

- Le offerte dovranno pervenire, **in plico BIANCO chiuso**, entro e non oltre **le ore 13.00 del giorno 4 giugno 2009** all'Ufficio Protocollo dell'I.T.I. il quale è esonerato da ogni responsabilità per eventuale ritardo o errore di recapito.
- La presentazione dell'offerta dopo il termine determinerà l'esclusione dalla gara. Farà fede il **timbro di protocollo da parte dell'I.T.I.**
- L'offerta presentata non può essere ritirata, modificata o sostituita con altra.
- Le offerte riposte nel plico **BIANCO** ben sigillato, dovranno recare all'esterno la dicitura "OFFERTA PER LA INSTALLAZIONE E GESTIONE DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI", senza mittente ed alcun segno di riconoscimento.

All'interno del plico dovranno essere inserite due buste, anch'esse BIANCHE, ben sigillate e senza alcun segno di riconoscimento, ciascuna contenente il seguente materiale:

**PRIMA BUSTA:** con la dicitura all'esterno "DOCUMENTAZIONE" dovrà contenere una dichiarazione, sottoscritta dal titolare/legale, dalla quale risulti:

- la ragione sociale, la sede, l'attività della ditta; l'eventuale fotocopia della Certificazione di Qualità.
- Autocertificazione (Allegato 1), dalla quale risulti :

a) che la Ditta non si trova in stato di fallimento, di liquidazione, di amministrazione controllata, di concordato preventivo o in qualsiasi altra situazione equivalente secondo la legislazione del paese in cui risiede, che non ha in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni e che non versa in stato di sospensione dell'attività commerciale;

b) di non aver riportato condanne, con sentenze passate in giudicato, per qualsiasi reato che incida sulla propria moralità professionale o per delitti finanziari;

c) di non aver commesso nell'esercizio della propria attività professionale un errore grave, accertato con qualsiasi mezzo di prova addotto dall'amministrazione aggiudicatrice;

d) di non essersi reso gravemente colpevole di false dichiarazioni nel fornire informazioni che possono essere richieste ai sensi degli artt. 9 –12-13-14-15 e 18 del D.Lgs n. 402/1998;

e) che la Ditta è in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori;

f) che la Ditta è in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse;

g) che l'impresa è iscritta nel registro delle imprese della Camera di Commercio di \_\_\_\_\_ al n. \_\_\_\_\_ nella forma giuridica " Installazione di apparecchi e distributori automatici di bevande e alimenti in luogo non aperto al pubblico" (se trattasi di società indicare tutti gli amministratori con incarichi e poteri di rappresentanza);

h) di accettare tutte le condizioni del capitolato relativo al servizio in oggetto;

i) di accettare, altresì, di sottoscrivere regolare contratto di concessione della durata di anni uno, eventualmente rinnovabile per periodo di eguale durata, con spese a proprio carico;

l) di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 10 della legge 675/96, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la dichiarazione viene resa;

m) di essere informato di dover stipulare una polizza assicurativa con compagnia di rilevanza nazionale, per un massimale non inferiore a € 2.000.000,00 per i danni che dovessero derivare all'I.T.I. o e/o a terzi, cose o persone, in relazione all'espletamento dell'attività di cui alla convenzione.



# ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE "G.M.ANGIOY"

Via Principessa Mafalda 07100 SASSARI; Tel. 079 – 219408; Fax 219077;

e-mail [angioy@itiangioy.sassari.it](mailto:angioy@itiangioy.sassari.it) [www.itiangioy.sassari.it](http://www.itiangioy.sassari.it)

ANNO SCOLASTICO 2008/09

**SECONDA BUSTA**: con la dicitura all'esterno "OFFERTA" dovrà contenere l'offerta economica rappresentata dall'allegato 2 (punti A e C dei criteri di valutazione), compilato integralmente e sottoscritto dal titolare/legale rappresentante. I prezzi dell'offerta devono essere comprensivi di ogni onere a carico del gestore e dell'IVA. Nella medesima busta andranno documentate le caratteristiche del servizio (qualità del servizio) di cui al punto B dei criteri di valutazione.

L'offerta e la documentazione presentata a corredo rimarranno in possesso dell'I.T.I. .

DECORSI I TERMINI PER LA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE, UN'APPOSITA COMMISSIONE, NOMINATA DAL CONSIGLIO D'ISTITUTO, PROCEDERA' ALL'APERTURA DELLE BUSTE E ALLA VALUTAZIONE DELLE OFFERTE.

PER LA STIPULA DEL CONTRATTO E' NECESSARIO CHE LA DITTA AGGIUDICATARIA PRODUCA LA CERTIFICAZIONE CHE VERRA' RICHIESTA DALL'I.T.I.

Tale operazione è programmata al massimo entro il 15 del mese di giugno 2009.



# ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE "G.M.ANGIOY"

Via Principessa Mafalda 07100 SASSARI; Tel. 079 – 219408; Fax 219077;

e-mail [angioy@itiangioy.sassari.it](mailto:angioy@itiangioy.sassari.it) [www.itiangioy.sassari.it](http://www.itiangioy.sassari.it)

ANNO SCOLASTICO 2008/09

## CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DELLA GARA

L'aggiudicazione del servizio in oggetto avverrà secondo i seguenti criteri:

A) Prezzi offerti per i prodotti in paniere	<b>Massimo Punti 65</b>
B) Caratteristiche del servizio (offerta tecnica)	<b>Massimo Punti 30</b>
C) Offerta economica da devolvere in borse di studio	<b>Massimo Punti 5</b>
<b>TOTALE</b>	<b>Punti 100</b>

A) si valuterà l'offerta più economica che scaturirà dalla somma di tutti i prodotti contenuti nel paniere in tabella tenendo conto del peso di ciascuno:

Tipologia prodotto	Peso (g)	Marca	Prezzo Unitario Euro (E)	Peso % (P)	Prezzo Pesato (ExP)
<b>Bevande calde</b>					
Caffé				20	
Cappuccino				5	
The				5	
Camomilla				1	
Cioccolata				5	
<b>Bibite</b>					
Acqua in PET da 50 cc naturale o frizzante				6	
Coca Cola in lattina da 33 cc				5	
Aranciata in lattina da 33 cc				3	
The freddo in lattina da 33 cc				4	
Succo di frutta in tetrapack da 20 cc				3	
<b>Panino fresco di panificio con</b>	<b>70 – 90</b>				
Prosciutto cotto	40			5	
Prosciutto crudo	40			5	
Salame	40			5	
Pancetta	40			5	
Formaggio	40			2	
Mortadella	40			5	
Speck	40			5	
Pancetta e Mozzarella	40+40			2	
Prosciutto crudo e Mozzarella	40+40			1	
<b>Tramezzino tipo</b>	<b>80-100</b>				
Primavera: Pomodoro-mozzarella-tonno-lattuga				2	
Caprese: Mozzarella-pomodoro-origano-olio-sale				2	
Contadino: Mortadella-Formaggio-Pomodoro-Lattuga				2	
Vegetariano: Melanzane-zucchine-peperoni griglia				2	
<b>OFFERTA</b>				<b>100</b>	



# ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE "G.M.ANGIOY"

Via Principessa Mafalda 07100 SASSARI; Tel. 079 – 219408; Fax 219077;

e-mail [angioy@itiangioy.sassari.it](mailto:angioy@itiangioy.sassari.it) [www.itiangioy.sassari.it](http://www.itiangioy.sassari.it)

ANNO SCOLASTICO 2008/09

Alle ditte verrà assegnato un punteggio determinato dalla seguente formula:

$$\text{Punteggio Azienda} = \frac{\text{migliore offerta} \times 65}{\text{offerta Azienda}}$$

L' **Offerta Azienda** è quella che scaturisce dal somma della colonna indicata come **Prezzo Pesato**.  
La **migliore offerta** è la minore tra le **Offerta Azienda**.

B) L'attribuzione del punteggio sarà effettuata mediante l'utilizzazione dei seguenti sottocriteri di valutazione:

b.1) modalità operative dell'espletamento del servizio, quali: - <b>la tipologia</b> dei distributori che la Ditta intenderà installare presso le sedi dell'Istituto, nonché <b>l'anno di fabbricazione</b> ; - <b>i mezzi di pagamento</b> che intende utilizzare (chiavette, tutte le macchine con rendi resto, solo alcune (specificare quante), installazione di macchine cambia soldi, ecc.); - le <b>Certificazioni di qualità</b> dei distributori automatici e della Ditta .	<b>Massimo punti 8</b>
b.2) i prodotti che la Ditta intende presentare nella propria offerta, con particolare riferimento alle caratteristiche merceologiche e commerciali degli stessi; indicare se la Ditta intende presentare <b>prodotti biologici e di provenienza equosolidale</b> , nonché quant'altro ritenga utile per la valutazione e la completezza della propria offerta;	<b>Massimo punti 7</b>
b.3) <b>lo sconto praticato</b> sui pagamenti effettuati con "chiavette";	<b>Massimo punti 5</b>
b.4) <b>i tempi di intervento</b> (esclusivamente in ore) massimi per riparazioni o sostituzioni dei distributori in caso di guasti;	<b>Massimo punti 5</b>
b.5) <b>i tempi di intervento massimi</b> (esclusivamente in ore) per il riassortimento dei prodotti esauriti;	<b>Massimo punti 5</b>
<b>TOTALE</b>	<b>PUNTI 30</b>

Per i sottocriteri **b.1** e **b.2** il giudizio della commissione sarà formulato in base all'esame dell'offerta tecnica presentata.

L'attribuzione dei punteggi di cui al sottocriterio **b.3)** sarà effettuata mediante l'utilizzo della seguente formula matematica:

$$\text{Punteggio Azienda} = \frac{\text{sconto Azienda} \times 5}{\text{miglior sconto offerto}}$$

L'attribuzione dei punteggi di cui al sottocriterio **b.4)** e **b.5)** sarà effettuata mediante l'utilizzo della seguente formula matematica:

$$\text{Punteggio Azienda} = \frac{\text{tempo di intervento minore (in ore)} \times 5}{\text{tempo di intervento Azienda (in ore)}}$$



# ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE "G.M.ANGIOY"

Via Principessa Mafalda 07100 SASSARI; Tel. 079 – 219408; Fax 219077;

e-mail [angioy@itiangioy.sassari.it](mailto:angioy@itiangioy.sassari.it) [www.itiangioy.sassari.it](http://www.itiangioy.sassari.it)

ANNO SCOLASTICO 2008/09

C) L'attribuzione del punteggio sarà effettuata mediante l'utilizzo della seguente formula:

$$\text{Punteggio Azienda} = \frac{\text{offerta Azienda} \times 5}{\text{migliore offerta}}$$

## AGGIUDICAZIONE DELLA GARA

Il verbale di gara con la relativa graduatoria di merito sarà affisso all'albo.

Il **primo classificato** dovrà ottemperare alla firma del contratto entro e non oltre i 5 gg successivi all'affissione all'albo

In caso di parità tra le prime due o più aziende che abbiano ottenuto il massimo punteggio si procederà all'estrazione pubblica dell'Aggiudicatario.

La scelta del Consiglio d'Istituto è inappellabile. L'esito della gara, all'indirizzo di tutte le ditte partecipanti, sarà esposto all'albo dell'Istituto.

Qualora l'Aggiudicatario non dovesse firmare o non dovesse dare esecuzione al contratto nei tempi concordati si procederà ad assegnare la gara scorrendo la graduatoria di merito.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché ritenuta congrua e conveniente per l'I.T.I..

## MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

L'installazione e la messa in servizio dei distributori deve essere effettuata **entro il tempo massimo di una settimana dalla firma del contratto.**

La fornitura deve essere effettuata in conformità all'art. 2 del Capitolato Speciale di Gara.



# ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE "G.M.ANGIOY"

Via Principessa Mafalda 07100 SASSARI; Tel. 079 – 219408; Fax 219077;

e-mail [angioy@itiangioy.sassari.it](mailto:angioy@itiangioy.sassari.it) [www.itiangioy.sassari.it](http://www.itiangioy.sassari.it)

ANNO SCOLASTICO 2008/09

## CAPITOLATO SPECIALE DI GARA D'APPALTO

### TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

#### Articolo 1- oggetto della gara d'appalto

L'appalto ha per oggetto la fornitura e la gestione dei distributori automatici, per la erogazione di bevande calde e fredde, panini, tramezzini, snack etc **all'interno dell'Istituto Tecnico Industriale "G.M. Angioy" di Sassari.**

#### Articolo 2 - tipologia del servizio

Sono previste **n. OTTO** aree di ristoro ubicate in zone che verranno indicate dall'I.T.I..  
Il funzionamento dei distributori automatici deve essere garantito dal 1° settembre di ogni anno fino al termine di tutte le operazioni connesse agli Esami di Stato.  
Dalla fine delle lezioni all'inizio del nuovo anno scolastico il numero delle aree di ristoro può essere ridotto dall'aggiudicatario da OTTO ad una quantità da concordare con il Dirigente dell'I.T.I.

La tipologia del servizio prevede la vendita di quanto elencato nell'allegato 2.

Il gestore può arricchire il servizio, mettendo in vendita generi non previsti nell'all. 2.

Tali generi nonché il prezzo di tali generi (generi extra) sono concordati tra il gestore e il Consiglio d'Istituto o Commissione preposta e comunicati all'utenza mediante esposizione di un listino. Il Consiglio d'Istituto ha facoltà di richiedere l'introduzione di determinati generi extra capitolato concordando il prezzo dei medesimi, come esplicitato al precedente capoverso, durante la validità del contratto.

**SICUREZZA:** le macchine devono essere dotate di sistema software che preveda una temperatura di sicurezza, che inibisca la vendita dei prodotti food nel caso la temperatura prevista venisse superata.

**Inoltre i distributori devono essere ben ancorati alle pareti per evitare scossoni e manomissioni da parte degli utenti.**

#### Articolo 3 - tipologia dell'utenza

L'utenza è composta dai docenti, dal personale ATA, dagli studenti dell'istituto, dai loro genitori, dai visitatori occasionali autorizzati, da partecipanti a eventuali convegni e corsi organizzati dall'Istituto, da partecipanti a eventuali concorsi, da Commissari d'esame o di concorso.

### TITOLO II - STRUTTURE, ATTREZZATURE E SERVIZI

#### Articolo 4 - strutture, attrezzature e servizi



# ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE "G.M.ANGIOY"

Via Principessa Mafalda 07100 SASSARI; Tel. 079 – 219408; Fax 219077;

e-mail [angioy@itiangioy.sassari.it](mailto:angioy@itiangioy.sassari.it) [www.itiangioy.sassari.it](http://www.itiangioy.sassari.it)

ANNO SCOLASTICO 2008/09

Sono a carico dell'Aggiudicatario:

- l'installazione di contatori per il conteggio dell'energia elettrica consumata.
- la rimozione dei rifiuti e la manutenzione ordinaria.

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità.

**Il contraente dovrà assumere l'impegno di installare in prossimità dei distributori automatici appositi contenitori per la raccolta differenziata in relazione al servizio di raccolta previsto dal comune di Sassari.**

## TITOLO III - ONERI A CARICO DELLA GESTIONE E RESPONSABILITA'

### Articolo 5 - assicurazione

Il gestore, all'inizio dell'attività, dovrà essere in possesso di una polizza di assicurazione non inferiore ad € 2.000.000,00 per danni dovuti all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, che derivassero all'Istituto c/o a terzi, cose e persone.

### Articolo 6 - spese inerenti il servizio

Tutte le spese relative al servizio richiesto sono interamente a carico del gestore. L'I.T.I. è sollevato da qualsiasi responsabilità nei confronti dei fornitori del gestore. Le forniture per il servizio ristoro devono essere richieste dal gestore e le corrispondenti fatture devono essere emesse dai fornitori a carico dello stesso.

### Articolo 7 - subappalto

Non è consentito il subappalto, nemmeno parziale, del servizio oggetto della presente convenzione.

### Articolo 8 - Documentazione

Prima della stipulazione del contratto, senza la quale non si potrà dare inizio al servizio, il gestore dovrà consegnare alla Segreteria dell'Istituto copia autentica della documentazione richiesta o, nei casi previsti dalla legge, autocertificazione.

### Articolo 9 - responsabilità

L'Istituto è sollevato da qualsiasi responsabilità in caso di furti, di incendi o di qualsiasi altro evento che possano danneggiare prodotti, materiali, attrezzature e macchinari del gestore.

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio, derivassero all'I.T.I. o a terzi, cose o persone, si intenderà, senza riserva o eccezioni, a totale carico del gestore.

### Articolo 10- andamento morale e disciplinare



# ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE "G.M.ANGIOY"

Via Principessa Mafalda 07100 SASSARI; Tel. 079 – 219408; Fax 219077;

e-mail [angioy@itiangioy.sassari.it](mailto:angioy@itiangioy.sassari.it) [www.itiangioy.sassari.it](http://www.itiangioy.sassari.it)

ANNO SCOLASTICO 2008/09

Il gestore è responsabile, a tutti gli effetti, del buon andamento morale e disciplinare del servizio e del rispetto del Regolamento interno dell'Istituto.

## TITOLO IV - PERSONALE

### Articolo 11 - personale

Il servizio sarà svolto dal gestore e/o da eventuale personale alle sue dipendenze, a completo suo carico ed in regola con le norme assistenziali, previdenziali e contrattuali, sollevando l'I.T.I. da qualunque responsabilità.

Pari obblighi il gestore si assume in ordine alla puntuale osservanza di tutte le norme concernenti la sicurezza, l'igiene del lavoro e la salute degli eventuali collaboratori.

## TITOLO V - PULIZIA E IGIENE

### Articolo 12 - pulizia e manutenzione

Il gestore predisporrà un numero adeguato di contenitori per i rifiuti, come disposto all'art. 4 del presente capitolato, nelle immediate vicinanze dei distributori automatici, garantendo la pulizia degli stessi, delle aree e la rimozione dei rifiuti, secondo la normativa e con oneri a suo carico.

## TITOLO VI - PRODOTTI ALIMENTARI

### Articolo 13 - qualità

Tutti i prodotti dovranno essere di ottima qualità, delle marche conosciute a livello nazionale o in ambito CEE e comunque DOP, IGT, IGP. E' valutato come titolo di merito, previsto nei criteri di aggiudicazione della gara, la presenza di prodotti equosolidali e di produzioni biologiche garantite e certificate.

La composizione dei prodotti posti in vendita deve essere dichiarata ed esposta al pubblico. E' fatto divieto per il gestore di vendere alcolici e super alcolici.

## TITOLO VII - CONTROLLO DI QUALITA' DEL SERVIZIO

### Articolo 14 - diritto di controllo

E' facoltà del Dirigente Scolastico, effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla gestione alle prescrizioni contrattuali. L'eventuale rivalutazione dei prezzi dovrà essere consensuale.

I distributori devono disporre di un sistema per il resto automatico o, in alternativa, un dispositivo cambia monete automatico.

### Articolo 15 - contestazioni



# ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE "G.M.ANGIOY"

Via Principessa Mafalda 07100 SASSARI; Tel. 079 – 219408; Fax 219077;

e-mail [angioy@itiangioy.sassari.it](mailto:angioy@itiangioy.sassari.it) [www.itiangioy.sassari.it](http://www.itiangioy.sassari.it)

ANNO SCOLASTICO 2008/09

In caso di esito negativo ad un'azione di controllo, il Dirigente Scolastico contesterà subito per iscritto il fatto al gestore. Il concessionario si uniformerà alla prescrizione ricevuta, entro tre giorni dalla notifica.

## TITOLO VIII - VALIDITA' CONTRATTUALE

### Articolo 16 - durata contratto

La concessione ha validità annuale a decorrere dalla firma del contratto e si intende tacitamente rinnovata a meno che non intercorra disdetta scritta almeno trenta giorni prima della scadenza.

### Articolo 17 - rinnovo/disdetta - revoca

Il presente contratto di durata annuale prevede il tacito rinnovo come previsto all'art 16 precedente. Indipendentemente dai casi previsti nel presente capitolato, l'I.T.I. ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme previste dalla legge, la risoluzione del contratto anche nei seguenti casi, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni:

- per abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- per ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali e alle disposizioni di legge;
- per contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del gestore o del personale adibito al servizio;
- quando la ditta aggiudicataria si renda colpevole di frode e in caso di fallimento;
- per ogni altra inadempienza o fatti qui non contemplati che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 14.3 del codice civile (risolubilità del contratto per inadempimento).

### Articolo 18 - controversie

Per qualsiasi controversia o divergenze, qualora non si addivenga a bonario accordo extragiudiziale, si intende competente il Foro di Sassari.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
(Dott.ssa Marisa Castellini)



# ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE "G.M.ANGIOY"

Via Principessa Mafalda 07100 SASSARI; Tel. 079 – 219408; Fax 219077;

e-mail [angioy@itiangioy.sassari.it](mailto:angioy@itiangioy.sassari.it) [www.itiangioy.sassari.it](http://www.itiangioy.sassari.it)

ANNO SCOLASTICO 2008/09

## ALLEGATO 1

### DOMANDA DI AMMISSIONE ALLA GARA E DICHIARAZIONE A CORREDO DELL'OFFERTA

*Spett.le ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE "G.M. Angioy"  
Via P. Mafalda - 07100 SASSARI*

**OGGETTO: TRATTATIVA PRIVATA PER L'INSTALLAZIONE DI N. 8 GRUPPI DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE E VIVANDE PRESSO L' ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE "G.M. ANGIOY" DI SASSARI. - Istanza di ammissione alla gara e connessa dichiarazione.**

Il sottoscritto .....  
nato il..... a .....in qualità di.....  
dell'impresa.....con sede in Via .....Città .....  
Tel ..... Fax .....

**CHIEDE** di partecipare alla gara indicata in oggetto;

A tal fine ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR 28 dicembre 2000 n.445, consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo DPR 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,

#### DICHIARA

- a) che la Ditta non si trova in stato di fallimento, di liquidazione, di amministrazione controllata, di concordato preventivo o in qualsiasi altra situazione equivalente secondo la legislazione del paese in cui risiede, che non ha in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni e che non versa in stato di sospensione dell'attività commerciale;
- b) di non aver riportato condanne, con sentenze passate in giudicato, per qualsiasi reato che incida sulla propria moralità professionale o per delitti finanziari;
- c) di non aver commesso nell'esercizio della propria attività professionale un errore grave, accertato con qualsiasi mezzo di prova addotto dall'amministrazione aggiudicatrice;
- d) di non essersi reso gravemente colpevole di false dichiarazioni nel fornire informazioni che possono essere richieste ai sensi degli artt. 9 -12-13-14-15 e 18 del D.Lgs n. 402/1998;
- e) che la Ditta è in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori;
- f) che la Ditta è in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse;
- g) che l'impresa è iscritta nel registro delle imprese della Camera di Commercio di \_\_\_\_\_ al n. \_\_\_\_\_ - forma giuridica " Installazione di apparecchi e distributori automatici di bevande e alimenti in luogo non aperto al pubblico" (se trattasi di società indicare tutti gli amministratori con incarichi e poteri di rappresentanza);
- h) di accettare tutte le condizioni del capitolato relativo al servizio in oggetto;
- i) di accettare, altresì, di sottoscrivere regolare contratto di concessione della durata di anni uno, eventualmente rinnovabile per periodo di eguale durata, con spese a proprio carico;
- l) di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 10 della legge 675/96, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la dichiarazione viene resa;
- m) di essere informato di dover stipulare una polizza assicurativa con compagnia di rilevanza nazionale, per un massimale non inferiore a € 2.000.000,00 per i danni che dovessero derivare all'I.T.I. o e/o a terzi, cose o persone, in relazione all'espletamento dell'attività di cui alla convenzione.

*FIRMA*

**N.B. La dichiarazione deve essere corredata da fotocopia, non autenticata, di documento di identità del sottoscrittore**



# ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE "G.M.ANGIOY"

Via Principessa Mafalda 07100 SASSARI; Tel. 079 – 219408; Fax 219077;

e-mail [angioy@itiangioy.sassari.it](mailto:angioy@itiangioy.sassari.it) [www.itiangioy.sassari.it](http://www.itiangioy.sassari.it)

ANNO SCOLASTICO 2008/09

## ALLEGATO 2

### ELENCO PRODOTTI OGGETTO DI GARA (Punto A dei criteri di valutazione)

Tipologia prodotto	Peso (g)	Marca	Prezzo Unitario Euro	Peso %
<b>Bevande calde</b>				
Caffè				20
Cappuccino				5
The				5
Camomilla				1
Cioccolata				5
<b>Bibite</b>				
Acqua in PET da 50 cc naturale o frizzante				6
Coca Cola in lattina da 33 cc				5
Aranciata in lattina da 33 cc				3
The freddo in lattina da 33 cc				4
Succo di frutta in tetrapack da 20 cc				3
<b>Panino fresco di panificio con</b>		<b>70 – 90</b>		
Prosciutto cotto	40			5
Prosciutto crudo	40			5
Salame	40			5
Pancetta	40			5
Formaggio	40			2
Mortadella	40			5
Speck	40			5
Pancetta e Mozzarella	40+40			2
Prosciutto crudo e Mozzarella	40+40			1
<b>Tramezzino tipo</b>		<b>80-100</b>		
Primavera: Pomodoro-mozzarella-tonno-lattuga				2
Caprese: Mozzarella-pomodoro-origano-olio-sale				2
Contadino: Mortadella-Formaggio-Pomodoro-Lattuga				2
Vegetariano: Melanzane-zucchine-peperoni griglia				2

### OFFERTA ECONOMICA DA DEVOLVERE IN BORSE DI STUDIO (Punto C dei criteri di valutazione)

Importo annuale in Euro \_\_\_\_\_

*FIRMA*