



**Ministero dell'Istruzione**  
**Ufficio Scolastico Regionale per il Piemonte**  
**ISTITUTO COMPRENSIVO "FERRARI"**

Via M. Cerrone, n. 17 – 13100 VERCELLI  
Tel. 0161/211805-255039

**Codice Fiscale: 94023430021** Codice Meccanografico: VCIC809001

**E-mail: [vcic809001@istruzione.it](mailto:vcic809001@istruzione.it) – [vcic809001@pec.istruzione.it](mailto:vcic809001@pec.istruzione.it)**

**Web: [icferrarivercelli.edu.it](http://icferrarivercelli.edu.it)**

**Vercelli, 03 Giugno 2021**

**All'albo dell'Istituto**

**Alla sezione Amministrazione trasparente**

**Agli atti della scuola**

**Oggetto: Bando di gara per la presentazione di offerta per la concessione del servizio di installazione e gestione di distributori automatici di bevande calde e fredde ed alimenti per un triennio ai sensi del D.Lgs. n. 50/2016.**

**Affidamento del servizio di installazione e gestione dei distributori automatici**

| DETERMINA                                    | 03 Giugno 2021                                        |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| C.I.G.                                       | <b>ZF731EBE9F</b>                                     |
| C.U.P.                                       | <b>NON NECESSARIO</b>                                 |
| DESCRIZIONE FORNITURA/SERVIZIO               | <b>Concessione servizio distributori automatici</b>   |
| RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO (R.U.P.) | <b>Dirigente scolastico – Dott.ssa Fulvia Cantone</b> |

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

**Vista** la propria determina a contrarre n. 30 del 03/06/2021

**Vista** la scadenza al 31/08/2021 del contratto con l'attuale gestore dei distributori automatici.

**Rende noto** che questa Istituzione Scolastica intende procedere all'affidamento tramite bando di gara aperto per la concessione del servizio di distributori automatici di bevande calde e fredde, tenuto conto delle linee guide ANAC n. 9, che classificano le concessioni di servizi mediante distributori automatici come fattispecie di PPP (Partenariato Pubblico Privato ossia un complesso di attività con assunzione del rischio da parte dell'operatore economico), delle indicazioni MIUR " Istruzioni per l'affidamento dei Servizi di Ristorazione mediante bar e distributori automatici nelle Istituzioni scolastiche ed Educative" (Quaderno n.2), nonché dell'autorizzazione a stipulare contratti pluriennali concessa con delibera del Consiglio d'Istituto n. **29 del 27/05/2021**

Si forniscono i criteri generali che si intendono tenere in considerazione per la valutazione delle offerte nonché tutte le indicazioni per la formulazione corretta dell'offerta economica e tecnica.

**Art. 1 - Amministrazione appaltante**

Istituto Comprensivo Statale "FERRARI" Via M. Cerrone, 17 - Vercelli (VC)

E-mail PEO: [vcic809001@istruzione.it](mailto:vcic809001@istruzione.it)

E-mail pec: [vcic809001@pec.istruzione.it](mailto:vcic809001@pec.istruzione.it) Tel. **0161-211805**

Responsabile del procedimento: Dirigente Scolastico Dott.ssa Fulvia Cantone

Referente dell'attività istruttoria: D.S.G.A. Dott.ssa Rosaria Tamburello

**Art. 2 - CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**

Criterio di aggiudicazione: offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, co. 2 del D.Lgs. n. 50 del 2016 e ss.mm.ii. (vedi art. 13 per il dettaglio).

**Art. 3 - VALORE STIMATO DELLA CONCESSIONE**

Importo stimato della concessione Iva compresa 34.848,00 euro l'anno (trentaquattromilaottocentoquarantotto), euro 28.563,00 (ventottomilacinquecentosessantatre) al

netto dell'IVA. Per il triennio: 104.544,00 euro al lordo dell'IVA.

Il Valore della Concessione è stato determinato sulla base del prodotto tra il valore numerico dell'utenza giornaliera del servizio ridotto all'80%, il prezzo medio di un prodotto offerto, il numero di giorni scolastici settimanali e il numero di settimane scolastiche annue (33 settimane da calendario scolastico Regione Piemonte).

| Quadro Generale Entrate |                               |           |                |                                  |
|-------------------------|-------------------------------|-----------|----------------|----------------------------------|
|                         | <b>Descrizione</b>            | <b>N°</b> | <b>Stima %</b> | <b>Valore</b>                    |
| <b>1</b>                | Utenti giornalieri            | 481       | 80%            | 384                              |
| <b>2</b>                | N. giorni lezione             | 170       |                | 170<br>(da calendario regionale) |
| <b>3</b>                | Erogazione utente/giorno      |           |                | 1                                |
| <b>4</b>                | Erogazioni complessive anno   |           |                | 65.280                           |
| <b>5</b>                | Prezzo medio prodotto erogato |           |                | 0,55                             |
| <b>6</b>                | Fatturato annuo IVA inclusa   |           |                | 34.848,00                        |
| <b>7</b>                | Fatturato annuo IVA esclusa   |           |                | 28.563.00                        |

**Formula:** Prezzo medio del prodotto erogato (0.55) *moltiplicato per* n. utenti giornalieri ridotti all'80% (384) *moltiplicato per* numero di giorni settimanali di lezione (5) *moltiplicato per* numero delle settimane scolastiche (33) *moltiplicato per* ipotesi erogazione utente giornaliera (1).

$$0.55 \times 384 \times 5 \times 33 \times 1 = 34.848,00$$

**Art. 4 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE**

La procedura riguarda una concessione di servizi regolata, in via generale, dall'articolo 164 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, "Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE

*sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture”.*

La Concessione non è stata suddivisa in lotti funzionali o prestazionali, ai sensi dell'art. 51 del Codice, in quanto trattasi di unica tipologia di servizio.

Durante il periodo di efficacia, il Contratto può essere modificato senza necessità di indire una nuova procedura di affidamento nei casi di cui all'art. 175 del Codice e nel rispetto dei limiti previsti dal medesimo articolo.

## **Art. 5 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO**

Installazione e gestione di distributori automatici di bevande calde e fredde ed alimenti nella sede centrale e nei plessi della Scuola Primaria “Regina Pacis”, della scuola primaria “Carducci”, della scuola dell'infanzia “Concordia”, della scuola primaria di Pezzana e della scuola primaria e Secondaria “Bussi” di Caresana.

Il numero e la collocazione dei distributori automatici sono descritti al successivo articolo.

Si precisa che il servizio di distribuzione automatica di bevande calde e fredde ed alimenti si rivolge al personale scolastico, agli studenti, ai fruitori della palestra della Scuola Secondaria di I grado, ed occasionalmente a genitori, visitatori autorizzati, partecipanti ad eventi e ad esperti esterni autorizzati dall'Istituto che svolgono progetti interni.

Gli utenti possono accedere ai distributori automatici per scelta individuale e l'utilizzo del servizio è del tutto facoltativo, pertanto l'importo stimato non si riferisce ad un consumo minimo garantito. La ditta aggiudicataria della concessione non potrà avanzare pertanto alcuna richiesta o pretesa né richiedere modifiche del contratto anche di natura economica per l'eventuale mancato o scarso utilizzo del servizio da parte degli utenti.

Il servizio di installazione e gestione di distributori automatici di bevande calde/fredde ed alimenti non può comportare nessun tipo di onere o responsabilità per l'Istituto trattandosi di concessione di servizi con rischio operativo a carico della ditta affidataria della concessione.

I distributori vengono utilizzati dall'Amministrazione in comodato d'uso gratuito e rimangono di proprietà del concessionario che si impegna a ritirarli, a sue spese, al termine della fornitura del servizio; in caso contrario l'Amministrazione provvederà alla loro rimozione con oneri a carico dell'Impresa inadempiente.

I locali devono essere riconsegnati nelle condizioni preesistenti, in perfetto stato di conservazione ed in perfetta efficienza.

## **Art. 6 -LUOGO, COLLOCAZIONE, NUMERO DEI DISTRIBUTORI RICHIESTI, ENTITÀ DELL'UTENZA COINVOLTA**

Numero plessi in cui si richiede il servizio: **6 (sei)**

Numero totale di distributori richiesti: **11 (undici)**

**1) Sede centrale dell'I.C. “Ferrari” di Via Cerrone n. 17 (sede uffici segreteria e Scuola Primaria e Scuola Secondaria di I grado).**

Utenza: circa 47 docenti - 19 personale non docente – studenti circa 303

**Distributori richiesti: n° 5 (cinque)**

→ piano terra n. 1 distributore di bevande calde + n. 1 distributore di bevande fredde + 1 distributore di snack (alimenti);

→ 1° piano n. 1 distributore di bevande fredde e n. 1 distributore di snack

**2) Scuola Primaria “Regina Pacis” di Via Guilla a Vercelli**

Utenza: circa 18 docenti - 5 personale non docente

**Distributori richiesti: n° 2 (due)**

→ Primo piano n. 1 distributore di bevande calde + n. 1 distributore di bevande fredde

**3) Scuola Primaria “Carducci” di Via Trento a Vercelli**

Utenza: circa 7 docenti - 2 personale non docente –

**Distributori richiesti: n° 1 (uno)** → piano terra n. 1 distributore di bevande calde.

**4) Scuola dell’Infanzia “Concordia” di Via Donizetti a Vercelli**

Utenza: circa 11 docenti - 3 personale non docente –

**Distributori richiesti: n° 1 (uno)** → piano rialzato n. 1 distributore di bevande calde.

**5) Scuola Primaria di Pezzana di Via Matteotti a Pezzana (VC)**

Utenza: circa 6 docenti - 2 personale non docente –

**Distributori richiesti: n° 1 (uno)** → primo piano n. 1 distributore di bevande calde.

**6) Scuola Primaria e Secondaria di I grado di Caresana di Piazza Battisti a Caresana (VC)**

Utenza: circa 20 docenti - 3 personale non docente – alunni circa 36 (della scuola secondaria di I Grado)

**Distributori richiesti: n° 1 (uno)** → primo piano n. 1 distributore di bevande calde.

**Art. 7 – CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI E DEGLI IMPIANTI**

I distributori automatici da installare dovranno essere adeguati alle vigenti disposizioni in materia di igiene degli alimenti H.A.C.C.P., in applicazione alle disposizioni di cui al D.Lgs. n. 193/2007 e dal R.E. n. 852/2004, dotate di idonea omologazione e marchio CE e rispettare i parametri di rumorosità e di tossicità previsti dalle vigenti normative di legge, nonché soddisfare tutte le prescrizioni previste dalla normativa antinfortunistica e di sicurezza.

L’Impresa aggiudicataria, alla data di inizio del servizio, dovrà consegnare all’Amministrazione il proprio manuale H.A.C.C.P. (Piano di Prevenzione per la sicurezza igienica degli alimenti) redatto ai sensi del D.Lgs. n. 155/97.

I distributori inoltre dovranno:

- essere muniti di gettoniera che accetti qualsiasi tipo di moneta a partire da **0,05** centesimi fino a **€ 2,00** e dotati di dispositivo rendi-resto;
- essere dotati di “lettore” per strumenti elettronici “cash less” (es. chiavetta magnetica ricaricabile ecc., capaci di gestire crediti elettronici a scalare), da distribuire a cura ed onere dell’Impresa aggiudicataria, 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;
- segnalare chiaramente l’indisponibilità del prodotto e l’eventuale assenza di monete per il resto;
- essere di facile pulizia e disinfettabili, sia all’interno che all’esterno, tali da garantire l’assoluta igienicità dei prodotti distribuiti;

- essere ad alta efficienza energetica paragonabile almeno alla classe A ed essere predisposti al risparmio energetico;
- disporre di dispositivo di erogazione non esposto a contaminazioni;
- essere dotati di chiare indicazioni sui prodotti erogati, sul relativo prezzo e sulla pezzatura delle monete utilizzabili;
- riportare una targhetta con il nominativo e la ragione sociale dell'Impresa aggiudicataria ed il suo recapito telefonico, nonché i nominativi dei referenti con relativi recapiti telefonici a cui rivolgersi, negli orari d'ufficio (08.00 - 16.00), dal lunedì al venerdì, per eventuali comunicazioni in merito al funzionamento e in caso d'urgenza;
- essere programmati alla regolazione delle quantità di zucchero per le bevande erogate;
- essere dotati di un sistema software tale che preveda una temperatura di sicurezza per la conservazione di bevande ed alimenti, che inibisca la vendita dei prodotti nel caso la stessa subisse variazioni da qualsiasi causa determinate.

L'Amministrazione si riserva il diritto di far installare, in qualsiasi momento, ulteriori distributori che si rendessero necessari. In tal caso l'impresa aggiudicataria rimane impegnata all'installazione degli ulteriori distributori, entro 30 giorni dalla data di ricevimento della richiesta, provvedendo altresì all'esecuzione delle prestazioni previste nella concessione, agli stessi prezzi, patti e condizioni ed al pagamento dell'ulteriore canone relativo all'occupazione degli ulteriori spazi.

Le operazioni di manutenzione (ordinaria e straordinaria), assistenza e pulizia dei distributori, saranno a carico della Ditta affidataria.

L'Istituzione Scolastica è sollevata da ogni responsabilità per eventuali danni causati a persone o cose per prodotti difettosi o igienicamente inadeguati e per cattivo funzionamento, incendio, esplosione delle macchine distributrici.

Tutti gli oneri e responsabilità di installazione e gestione dei distributori sono a carico della ditta aggiudicataria della concessione.

L'Istituzione Scolastica è sollevata da qualsiasi responsabilità nei confronti dei fornitori del gestore. Dell'avvenuta installazione di ogni distributore automatico verrà data, dalla ditta, comunicazione scritta all'Autorità Sanitaria competente per Territorio cui spetta l'esercizio della vigilanza igienico-sanitaria ai sensi dell'art. 3, comma 1, punto 3 del Regolamento approvato con D.P.R. n. 327 del 26/03/1980 e s.m.i., e per il rilascio del nulla-osta all'installazione delle apparecchiature se richiesto dalla vigente normativa.

Di tali richieste e del nulla osta, se previsto dalla normativa, copia dovrà essere inviata al Dirigente Scolastico, prima dell'attivazione del servizio.

## **Art. 8 - DURATA DELLA CONCESSIONE**

La concessione avrà la durata di anni tre (3) decorrenti dalla data di stipula del contratto di concessione o dalla data di effettivo inizio del servizio, qualora questa sia successiva alla data di stipula della concessione.

Alla data naturale di scadenza della concessione il servizio si intenderà cessato ed il relativo contratto automaticamente risolto senza necessità di formale disdetta da parte dell'Istituto e comunque non è soggetto né al tacito rinnovo né al rinnovo espresso (art. 23 L. n. 62/2005).

Ai sensi secondo dell'art. 106 comma 11 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., la durata della concessione, fissata al punto precedente, potrà essere prorogata secondo le esigenze dell'Amministrazione e per un periodo non superiore a mesi sei (6) dalla data di scadenza del contratto di concessione stesso.

La proroga sarà limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente *(ai sensi della delibera dell'ANAC n. 384 del 2018)*.

In tal caso la ditta concessionaria sarà tenuta alla corresponsione del contributo dovuto per tale periodo, all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto di convenzione, agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per l'Amministrazione.

## **Art. 9 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Il contratto si risolverà automaticamente, prima del termine previsto, nei seguenti casi:

- cessazione della ditta;
- cessazione dell'Istituto in caso di dimensionamento scolastico;
- inadempimento degli obblighi e delle dichiarazioni rilasciate nelle offerte;
- ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- cessione a terzi in tutto o in parte dei diritti e/o degli obblighi inerenti al presente capitolato;
- colpevolezza in frode della Ditta aggiudicataria;
- perdita della capacità giuridica e morte del titolare della ditta;
- fallimento o altra procedura concorsuale a carico della ditta o del titolare;
- mancanza delle necessarie licenze o autorizzazioni allo svolgimento delle attività;
- abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- per contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte della ditta o del personale adibito al servizio;
- inosservanza, anche parziale, del presente capitolato, dopo reiterate ammende;
- ogni altra inadempienza ai sensi dell'art. 1453 c.c. L'applicazione della risoluzione non pregiudica la messa in atto, da parte del committente, di azioni di risarcimento dei danni subiti.
- mancato pagamento del contributo annuo.

Le spese e gli oneri fiscali del contratto sono a carico della ditta.

Il servizio dovrà essere svolto con continuità durante l'intero periodo contrattuale, salvo la facoltà dell'Amministrazione di prevedere sospensioni temporanee per motivi di pubblico interesse o per motivate esigenze, quali l'eventuale necessità di eseguire lavori di adeguamento o di straordinaria manutenzione dei locali e/o impianti e nei casi in cui si renda necessario effettuare interventi di disinfestazione o derattizzazione straordinaria degli ambienti e/o per ogni altro motivo di igiene pubblica.

È vietato la cessione o il subappalto in tutto o in parte del servizio assunto sotto la comminatoria dell'immediata risoluzione della concessione. Resta fermo quanto previsto all'art. 106, comma 1, lett. d) del Codice, in caso di modifiche soggettive, in quanto compatibili.

Il Concessionario, qualora ricorrano gravi motivi, ha facoltà di rinunciare alla concessione prima della scadenza, con preavviso da recapitarsi almeno tre mesi prima, a mezzo pec al seguente indirizzo: [VCIC809001@pec.istruzione.it](mailto:VCIC809001@pec.istruzione.it) ovvero a mezzo lettera raccomandata, con avviso di ricevimento.

Essendo l'atto di durata a tempo determinato, non occorrerà per porre termine alla concessione alcuna reciproca disdetta dello stesso.

Ai sensi dell'art. 76, comma 2 bis, del Codice, salvo quanto previsto dall'art. 170, comma 3 del Codice, è dato avviso ai candidati e ai concorrenti, con le modalità di cui all'articolo 5 bis del codice dell'amministrazione digitale, di cui al decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82, o strumento analogo negli altri Stati membri, del provvedimento che determina le esclusioni dalla procedura di affidamento e le ammissioni ad essa all'esito della verifica della documentazione attestante l'assenza dei motivi di esclusione di cui all'articolo 80, nonché la sussistenza dei requisiti economico-finanziari e tecnico-professionali, indicando l'ufficio o il collegamento informatico ad accesso riservato dove sono disponibili i relativi atti.

## **Art. 10 – CONTROLLI DEL SERVIZIO**

La gestione dei servizi potrà essere soggetta a controlli periodici da parte del Dirigente Scolastico, del D.S.G.A. o di una eventuale Commissione e/o delegato in nome e per conto del Dirigente.

In caso di esito negativo di un'azione di controllo, il Dirigente Scolastico contesterà subito per iscritto il fatto al gestore. La Ditta si uniformerà alla prescrizione ricevuta entro 3 giorni dalla notifica.

## **Art. 11 - BEVANDE E SNACKS OGGETTO DI DISTRIBUZIONE AUTOMATICA**

Tutti i prodotti offerti dovranno appartenere a marche primarie del settore e rispondere a rigorose norme igienico - sanitarie. Tutti i prodotti dovranno essere di ottima qualità, delle marche conosciute a livello nazionale e di ambito CEE o comunque DOP, IGT, IGP, produzioni biologiche garantite e certificate.

Il servizio di rifornimento e igiene delle apparecchiature dovrà essere completo e inappuntabile in modo da non scatenare obiezioni e reclami da parte dei consumatori. Dovrà essere data la massima attenzione alla data di scadenza dei prodotti che non dovrà mai essere superata, non dovranno, altresì, essere inseriti prodotti con scadenza troppo ravvicinata e anche laddove è indicato "*consumare preferibilmente entro il ....*" dovrà comunque essere rispettata e non superata la data indicata.

Si elencano i prodotti minimi richiesti e le caratteristiche:

### **1) Bevande calde (dotazione minima):**

- a) Caffè: dovrà essere di 1<sup>a</sup> miscela bar, macinato all'istante e con grammatura minima di gr. 7 di caffè cadauna erogazione;
- b) Caffè decaffeinato, ginseng: con grammatura minima di gr. 7;
- c) Cappuccino: grammatura minima di gr. 10 di latte in polvere;
- d) The: grammatura minima gr. 14 di the
- e) Cioccolata: grammatura minima di gr. 25 di polvere di cacao;
- f) Latte: grammatura minima di gr. 8 di latte in polvere per ogni erogazione.

Tutte le bevande calde dovranno essere prive di zucchero che potrà essere aggiunto, senza costi aggiuntivi, con comando automatico attivato direttamente dall'utente con possibilità di indicare la quantità prescelta.

### **2) Bevande fredde (dotazione minima):**

- Acqua naturale/gassata
- The freddo

Le macchine distributrici potranno consentire l'erogazione di bevande fredde e snack secondo quanto elencato:

### **BEVANDE FREDDE IN LATTINA, TETRAPACK, BOTTIGLIETTE DI PET:**

- ✓ acqua naturale in bottigliette Pet da cl 50 (ad esempio San Benedetto/Levissima/.....);
- ✓ acqua frizzante in bottigliette Pet da cl 50 (ad es. San Benedetto/Levissima/.....);
- ✓ bibite, the succhi di frutta in bottigliette di Pet da minimo cl 50 (ad es. Energade, Gatorade, the vari gusti ad es. San Benedetto/Lipton, Succo vari gusti ad es. marca Santal/Derby/Yoga);
- ✓ bibite in lattina da minimo cl 33 (ad es. Fanta, Coca Cola, Pepsi Cola, Sprite, Lemonsoda, Aranciata San Pellegrino, the ad es. marca Lipton /Nestea);
- ✓ succhi di frutta in brick da minimo cl 20 con 100% frutta (ad es. marca Pago /Yoga);

### **SNACK MONOPORZIONI E SIMILARI, DOLCI E SALATI:**

#### **SALATO:**

- ✓ Patatine vari gusti (ad es. marca San Carlo/Pata/Salati preziosi) minimo 25gr., Croccantelle e Taralli vari gusti ( ad es. marca Forno Damiani) minimo 40 gr.; Cracker vari gusti (ad es. marca Gran Pavesi) da minimo 50 gr; Biscotti Snack (ad es. marca Tuc Crispy Saiwa) minimo 75 gr ;

Snack salati vari gusti (ad es. marca Mini Ritz Saiwa Freeky Fries Saiwa e Cipster Saiwa) da minimo 25 gr.; Arachidi (es. marca Cameo) da minimo 40 gr;

#### DOLCI:

- ✓ Cornetti vari gusti (ad es. marca Paluani/Bauli) da minimo 50 gr.; Snack dolce vari gusti (ad es. marca Mikado Pocket) da minimo 60 gr., Snack al cioccolato (ad es. marca Oro Ciok Saiwa/ Twix Nestlè/ Bounty/ Mars/ M&M'S) da minimo 45 gr.; Snack Merendina (ad es. marca Kinder Delice Ferrero/ Fiesta Ferrero) da minimo 40 gr.; Biscotti vari tipi (ad es. marca Ringo/Mulino Bianco) da minimo 55 gr.; Wafer vari gusti (ad es. marca Loacker/Kit Kat Nestlè) da minimo 45 gr.; Gomme vari gusti (ad es. marca Air Action Vigorsol, Vivident Daygum) da minimo 30 gr.;

#### PANINI:

- ✓ Panini imbottiti con prodotti vari da minimo 90 gr.;
- ✓ Tramezzini farciti con prodotti vari da minimo 80 gr.

Tutti i prodotti dovranno essere di ottima qualità, delle marche conosciute a livello nazionale e dovranno essere nazionali o di ambito CEE. È fatto divieto al gestore di vendere alcolici o superalcolici agli utenti.

Si precisa quanto segue:

- a) per le bevande calde si dovranno utilizzare esclusivamente prodotti di prima scelta, di marca a rilevanza nazionale;
- b) le bevande fredde in PET, tetrapak e lattine devono essere conservate a temperatura da 0° a + 4°;
- c) gli alimenti solidi devono essere preconfezionati rigorosamente monodose; l'incarto dovrà riportare tutte le indicazioni previste dalle normative vigenti (nome del prodotto, produttore, luogo di confezionamento, ingredienti, data di scadenza).

Pertanto i prodotti confezionati devono essere corredati da etichette conformi alla normativa vigente in materia per ciascun prodotto, che espongano in particolare la denominazione legale e merceologica la loro composizione e modalità di conservazione, la ragione sociale del produttore o della ditta confezionatrice, relativa sede e stabilimento di produzione e confezionamento.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere l'integrazione, la sostituzione o la non distribuzione di prodotti qualora, per qualsiasi motivo, non ritenga opportuna l'erogazione. Attenzione dovrà essere prestata all'eliminazione della plastica, proponendo confezioni monoporzione con incarti biodegradabili e/o compostabili.

### **Art. 12 – OBBLIGHI DEL GESTORE**

Il gestore deve provvedere a richiedere tutte le licenze e le autorizzazioni per l'espletamento del suddetto servizio all'interno dell'Istituto.

Entro 30 giorni dalla data di inizio del servizio il gestore deve presentare all'Istituto il proprio piano di sicurezza ai fini delle verifiche dei dati e degli adempimenti previsti dal D.Lgs. n. 81/2008 (stesura predisposizione del DUVRI). È onere del Concessionario elaborare, relativamente ai costi della sicurezza afferenti all'esercizio della propria attività, il Documento di Valutazione dei Rischi, e di provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici connessi alle proprie attività.

Il gestore, per fatto proprio o di un suo dipendente, è espressamente obbligato per ogni danno, sia diretto che indiretto, che possa derivare a chiunque in dipendenza o connessione della gestione del servizio oggetto del presente capitolato. Pertanto il gestore deve stipulare polizza assicurativa con compagnia di rilevanza nazionale, per un massimale non inferiore a euro 1.000.000,00 (unmilione/00), a copertura dei danni che dovessero derivare all'istituto e/o a terzi, cose o persone, in relazione all'espletamento dell'attività di cui al contratto di concessione del servizio, del rischio di incendio o altri danni causati ai beni dell'Istituto scolastico e ai locali dove sono sistemati i distributori

automatici, nonché a copertura di qualunque tipo di danno che gli utenti potrebbero subire in conseguenza dell'uso dei distributori ovvero del consumo degli alimenti o bevande messi in vendita. Copia di tale polizza dovrà essere consegnata al momento della firma del contratto.

È fatto divieto all'operatore economico di cedere a qualsiasi titolo, né tutto né in parte la convenzione, né di dare in subappalto l'esecuzione di parte o di tutto della prestazione, sotto pena di immediata risoluzione del contratto stesso, nonché del risarcimento dei danni conseguenti. Resta fermo quanto previsto all'art. 106, comma 1, lett. d) del Codice, in caso di modifiche soggettive, in quanto compatibili.

### **Art. 13 - CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE – DETTAGLIO**

Il Servizio sarà affidato in concessione, ai sensi dell'art. 164 e ss. del Codice, mediante il ricorso ad una procedura negoziata, con applicazione del criterio selettivo dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo di cui all'art. 95 del Codice. Per la valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa verranno tenuti in considerazione i seguenti elementi:

- A. Per l'offerta economica:** si prenderà in considerazione il prezzo offerto per i prodotti indicati nell'allegato 6, ai quali sarà attribuito il punteggio come riportati all'art. 22 (offerta economica).
- B. Per l'offerta tecnica:** saranno valutati gli indicatori di cui all'allegato 5 e riportati all'art. 22
- C. Contributo offerto alla scuola per attività di miglioramento offerta formativa**

Verrà valutato il contributo annuale in euro superiore a quanto richiesto all'art. 16 e all'allegato 7. Non saranno ammesse:

- offerte in diminuzione rispetto al Contributo annuo posto a base di gara;
- offerte in aumento rispetto ai Prezzi Unitari posti a base di gara.

### **Art. 14 - MODALITA' DI DIFFUSIONE DELL'AVVISO**

Il presente avviso e rispettivi allegati sono pubblicati sul sito dell'Istituzione scolastica nelle sezioni Albo on line e Amministrazione trasparente-bandi di gara e contratti.

### **Art. 15 - OPERATORI AMMESSI ALLA PROCEDURA COMPARATIVA**

Sono ammessi alla procedura comparativa tutti gli operatori economici che risponderanno al presente avviso in possesso dei requisiti di cui all'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016. Tutti i partecipanti devono inoltre essere in possesso dei requisiti di ordine generale (capacità giuridica di contrarre con la Pubblica Amministrazione) di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e dei requisiti di cui all'art. 83 del medesimo D.Lgs. identificati secondo quanto di seguito indicato:

- a) Iscrizione al Registro delle Imprese tenuto dalla Camera di Commercio Industria ed Agricoltura e Artigianato competente per attività analoga o coerente con quella oggetto del servizio in concessione (requisiti di idoneità professionale ai sensi dell'art. 83, comma 1 lett.a) e comma 3 del D.Lgs. n. 50/2016);
- b) Possesso dei requisiti per l'accesso e l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande previsti dalla vigente normativa;
- c) I requisiti di cui al punto a b) costituiscono requisiti di idoneità professionale ai sensi dell'art. 83, comma 1 lett. a) e comma 3 del D.Lgs. n. 50/2016; i requisiti di cui ai punti b) sono equiparati ai requisiti di ordine speciale, di capacità economico-finanziaria e tecnico- professionale, di cui all'art. 83, comma 1 lett. b) e c) e commi 4 e 6 del d.lgs. n. 50/2016; si specifica a tal fine che trattandosi di concessione di servizi, non è ammesso avvalimento dei requisiti di ordine speciale

ai sensi dell'art. 89 del D.lgs. n. 50/2016 e che le ditte concorrenti devono possedere del tutto in proprio tali requisiti.

I suddetti requisiti dovranno essere attestati da ciascuno degli operatori economici concorrenti mediante compilazione delle autocertificazioni sostitutive predisposte secondo il modello allegati al presente avviso (Allegati 2 e 3).

L'Istituzione scolastica procederà alla verifica del possesso dei suddetti requisiti di ammissione alla procedura di affidamento sulla base delle autocertificazioni rese dalla Ditta aggiudicataria, per poi procedere alla aggiudicazione e comunque all'ottenimento della documentazione attestante i requisiti autocertificati.

## **Art. 16 – CONTRIBUTO**

La controprestazione a favore del Concessionario consisterà unicamente nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio in oggetto. La Concessione non può determinare l'assunzione di alcun onere in capo all'Istituzione Scolastica anche per ciò che attiene a eventuali furti che si dovessero verificare all'interno dei locali dell'I.C. "Ferrari".

Il Concessionario dovrà versare un contributo annuale a favore dell'Istituzione scolastica di importo non inferiore a **2.300,00 (duemilatrecento/00) euro**, oggetto di rialzo in sede di offerta economica, secondo l'allegato 7.

Il canone di cui al precedente comma deve intendersi comprensivo del corrispettivo per l'occupazione dello spazio pubblico in uso e degli importi relativi alla custodia dei locali (servizi di pulizia e vigilanza) e delle utenze (fruizione di energia elettrica, riscaldamento, acqua).

Nel caso in cui norme di Legge statali e/o regionali sospendessero l'attività didattica in presenza il contributo annuale per la concessione del servizio sarà decurtato secondo una percentuale pari a quella del numero di utenti non presenti nei locali scolastici.

Sarà oggetto di valutazione l'eventuale contributo di importo superiore.

Il contributo annuale dovrà essere accreditato all'Istituto a mezzo bonifico bancario al seguente IBAN: **IT08Z0609022308000000987725** presso **Istituto Bancario Biverbanca – Agenzia di Biella** in un'unica soluzione entro il 31 marzo di ogni anno scolastico di riferimento, quindi esemplificativamente: **31/03/2022 per l'anno scolastico 2021/22 e così via**. Qualora non si proceda al pagamento del contributo nei termini sopra indicati o comunque entro la scadenza annuale, verrà applicato quanto previsto all'art. 9.

Trascorsi i trenta giorni dalla data di scadenza senza che sia stato effettuato il versamento, la concessione sarà automaticamente annullata ed entro i dieci giorni successivi le strutture dovranno essere rimosse, in caso contrario provvederà la scuola, disponendo il ritiro e la custodia ad una ditta di traslochi addebitando le spese alla ditta inadempiente.

Il concessionario inadempiente non potrà partecipare ai successivi bandi per l'aggiudicazione del servizio per il quale è stato considerato inadempiente. L'incarico passerà alla ditta posta al secondo posto e a seguire in ordine di punteggio.

## **Art. 17 - SOPRALLUOGO**

Gli ambienti nei quali andranno posizionati i distributori sono stati individuati dall'Amministrazione e l'Impresa aggiudicataria sarà tenuta all'installazione degli stessi negli spazi assegnati.

Gli operatori economici interessati dovranno effettuare un sopralluogo, ai fini della formulazione dell'offerta, da concordare con il Direttore amministrativo dell'Istituzione scolastica per verificare locali e collocazione dei distributori con appuntamento telefonico al 0161-211805.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato dall'operatore economico tramite un proprio legale rappresentante o soggetto da quest'ultimo formalmente incaricato e munito di specifica delega o altro

documento legittimante presso la sede dell'Istituzione Scolastica e nei plessi indicati all'art. 6. Dell'effettuazione del sopralluogo sarà redatto apposito verbale, in doppio originale.

**La mancata effettuazione del sopralluogo comporterà l'esclusione dalla gara.**

#### **Art. 18 – SOCCORSO ISTRUTTORIO**

Tutte le dichiarazioni formulate ai fini della partecipazione alla presente procedura di gara devono essere rese secondo le modalità previste dal D.P.R. n. 445/2000 e successive integrazioni. In caso d'irregolarità formali, cioè di mancanza o incompletezza di dichiarazioni non essenziali nella documentazione amministrativa, queste potranno essere regolarizzate attraverso la procedura del c.d. "soccorso istruttorio", di cui all'art. 83, comma 9, del D.Lgs. n. 50/2016.

Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa, la mancanza della firma del legale rappresentante nella domanda di partecipazione o nella documentazione (busta A) e la mancata indicazione degli oneri di sicurezza (art. 95 c. 10 D. Lgs. 50/2016).

In caso di mancanza, incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e della documentazione amministrativa, con esclusione di quelle afferenti all'Offerta Economica e Tecnica, l'Amministrazione Concedente assegna al concorrente un termine congruo, non superiore a 10 (dieci) giorni solari, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere. Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, l'Amministrazione Concedente può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, fissando un termine perentorio a pena di esclusione. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, **il concorrente è escluso dalla gara**. L'irregolarità essenziale è sanabile laddove non si accompagni ad una carenza sostanziale del requisito alla cui dimostrazione la documentazione omessa o irregolarmente prodotta era finalizzata. La successiva correzione o integrazione documentale è ammessa laddove consenta di attestare l'esistenza di circostanze preesistenti, vale a dire requisiti previsti per la partecipazione e documenti/elementi a corredo dell'offerta.

Nello specifico valgono le seguenti regole:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio e determina l'esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità, ivi compreso il difetto di sottoscrizione, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata presentazione di dichiarazioni e/o elementi a corredo dell'offerta che hanno rilevanza in fase esecutiva (es. dichiarazione delle parti del Servizio ai sensi dell'art. 48, comma 4, del Codice) è sanabile.

Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

Al di fuori delle ipotesi di cui all'art. 83, comma 9, del Codice è facoltà dell'Amministrazione Concedente invitare, se necessario, i Concorrenti a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

#### **Art. 19 - MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE**

Gli operatori economici interessati a partecipare potranno presentare a mano o tramite raccomandata postale o corriere debitamente autorizzato, **entro il 18 Giugno 2021 alle ore 13,00, pena esclusione** della procedura di affido, un plico chiuso, sigillato e controfirmato a scavalco sui lembi, recante altresì, gli estremi del mittente (denominazione o ragione sociale del concorrente), contenente tre

buste sigillate (busta A, B e C), per agevolarne l'esame, come di seguito illustrato.

Il plico dovrà riportare all'esterno la seguente dicitura: “**NON APRIRE: CONTIENE OFFERTA PER L'INSTALLAZIONE E GESTIONE DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI**”.

L'invio del plico contenente l'offerta è a totale ed esclusivo rischio del mittente. Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine perentorio di scadenza. Farà fede il timbro di protocollo da parte dell'Istituto e non il timbro postale. Tali plichi non verranno aperti e verranno considerati come non congruenti.

Non saranno aperti i plichi che non rechino all'esterno l'indicazione dell'oggetto dell'appalto e la denominazione dell'impresa concorrente.

La scuola è esonerata da ogni responsabilità per eventuale ritardo o errore di recapito. L'offerta presentata non può essere ritirata, modificata o sostituita con altra.

Il suddetto plico dovrà contenere **3 (tre)** buste distinte, sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, con l'identificazione del mittente sul frontespizio, e recanti all'esterno:

**Busta A: dicitura “Documentazione Amministrativa”;**

**Busta B: dicitura “Offerta Tecnica”;**

**Busta C: dicitura “Offerta Economica”.**

La busta/cartella sigillata denominata: **BUSTA A - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA** contenente la documentazione amministrativa:

- 1) Domanda di partecipazione (Allegato 1);
- 2) Autocertificazioni sostitutive cumulative redatte in ogni loro parte ai sensi degli art. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 successivamente verificabile, firmata dal legale rappresentante con allegata fotocopia del documento di identità in corso di validità (Allegato 2 e 3);
- 3) Sottoscrizione del patto di Integrità (Allegato 4).

In ordine alla veridicità delle dichiarazioni, l'Istituzione Scolastica si riserva di procedere a verifiche d'ufficio.

Si rammenta che la falsa dichiarazione comporta:

- a) la segnalazione all'Autorità Nazionale Anticorruzione - A.N.A.C. ai sensi del comma 12 dell'art. 80 del D.lgs. n. 50/2016;
- b) responsabilità e sanzioni civili e penali ai sensi dell'art.76, D.P.R. n. 445/2000;
- c) costituisce causa di esclusione dalla partecipazione alla presente gara ed alle successive gare per ogni tipo di appalto;
- d) costituisce causa di annullamento e/o revoca dell'aggiudicazione della gara (qualora la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione fosse accertata dopo l'aggiudicazione);
- e) costituisce causa di risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 c.c. (qualora la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione fosse accertata dopo la stipula del contratto).

La busta/cartella denominata: **BUSTA B - OFFERTA TECNICA**, debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura dal legale rappresentante, contenente offerta tecnica mediante compilazione dell'allegato n. 5 al presente avviso con l'aggiunta di eventuali cataloghi illustrativi dei distributori e prodotti offerti (Allegato 5).

La busta/cartella denominata: **BUSTA C - OFFERTA ECONOMICA** contenente:

- a) l'offerta economica redatta mediante utilizzo dell'allegato n. 6 al presente avviso nel quale dovranno essere indicati il prezzo di ciascun prodotto richiesto di cui all'allegato 6 con l'indicazione di massimo due decimali;
- b) l'importo del contributo da erogare alla scuola, non inferiore a 2.300,00 (duemilatrecento/00) euro; è oggetto di valutazione l'eventuale contributo di importo superiore (allegato 7).

Non saranno ammesse offerte incomplete, parziali, alternative o condizionate o espresse in modo

indeterminato. Non saranno ammesse offerte con abrasioni e cancellature, a pena di esclusione. L'offerta economica dovrà contenere la validità dell'offerta stessa, non inferiore a 60 giorni, unitamente all'espresso impegno a mantenere invariati i prezzi offerti per il triennio di riferimento. Ciascuna ditta offerente ha l'obbligo di indicare nell'offerta economica gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, secondo quanto espressamente previsto dall'art. 95, comma 10 del D.lgs. n. 50/2016.

#### **Art. 20 - SCHEDA DELLA VALUTAZIONE DEI RISCHI**

Al fine di ottemperare alla normativa prevista dal paragrafo 5 delle linee Guida ANAC n. 9 si allega al presente avviso e successivamente al contratto che verrà stipulato la Matrice dei rischi stimati (Allegato 8).

#### **Art. 21 - ESAME DELLE OFFERTE PERVENUTE**

Un'apposita commissione nominata dal Dirigente Scolastico valuterà le proposte pervenute per consentire l'attivazione del servizio entro la data del 1 settembre 2021. La commissione provvederà, ai sensi dell'art. 77 del D. Lgs. N. 50/2016 in seduta pubblica, all'apertura delle buste presso l'ufficio di Presidenza dell'Istituto Comprensivo "Ferrari", il **giorno 21 giugno 2021 alle ore 12:00** e al controllo di validità dei documenti contenuti nella busta "A".

Terminata l'analisi della documentazione amministrativa, le operazioni proseguiranno, in seduta riservata, per la valutazione dell'offerta tecnica, contenuta nella busta B "Offerta Tecnica".

Successivamente i concorrenti saranno riammessi, con data e ora che saranno comunicati, per la valutazione dell'offerta economica contenuta nella busta C "Offerta Economica".

Alla seduta pubblica è ammessa la presenza dei concorrenti o di loro delegati, uno per ogni partecipante, muniti di un valido documento di riconoscimento ed eventualmente di delega sottoscritta dal legale rappresentante.

La presente gara verrà aggiudicata a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. n. 50/2016 e successive modifiche. L'offerta presentata non potrà essere ritirata o sostituita con altra.

Qualora nell'offerta vi sia discordanza tra le somme indicate in cifre e quelle indicate in lettere, sarà ritenuta valida quella più vantaggiosa per l'amministrazione.

L'esito della gara verrà comunicato a tutti i partecipanti mediante affissione provvisoria pubblicata all'albo dell'istituto.

L'istituzione scolastica si riserva la facoltà di aggiudicare il servizio anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida.

#### **Art. 22 – ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO**

La concessione del servizio sarà affidata in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa tenendo conto dei seguenti elementi di valutazione

|                                                                      | <b>Punti max</b> |
|----------------------------------------------------------------------|------------------|
| QUALITÀ TECNICA DEL SERVIZIO (Busta B – Offerta Tecnica)             | 40               |
| PREZZI OFFERTI DEI PRINCIPALI PRODOTTI (Busta C – Offerta Economica) | 30               |
| CONTRIBUTO ANNUO OFFERTO (Busta C)                                   | 30               |
|                                                                      |                  |
| <b>Totale punti</b>                                                  | <b>100</b>       |

### OFFERTA TECNICA (max. 40 punti)

| OFFERTA TECNICA                                                                                                                    | Punteggio ma 40 su 100                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prodotti biologici, prodotti gluten free o prodotti per vegani/vegetariani aggiuntivi<br>(SI • ; NO • )                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>1 punto</b> per ogni prodotto</li> <li><b>max 4 punti</b></li> </ul>                                                                                               |
| Anno di fabbricazione delle macchine distributrici <sup>1</sup>                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2019: <b>2,5 punti</b></li> <li>• 2018: <b>2 punti</b></li> <li>• 2017: <b>1,5 punti</b></li> <li>• 2016: <b>1 punti</b></li> <li>• 2015: <b>0,5 punti</b></li> </ul> |
| Tempi di intervento/manutenzione, straordinaria                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entro 4 ore: <b>2 punti</b></li> <li>• Entro 8 ore: <b>1 punti</b></li> </ul>                                                                                         |
| Tempi d'intervento per il riassortimento di prodotti esauriti                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tre volte a settimana: <b>2 punti</b></li> <li>• Due volte a settimana: <b>1 punti</b></li> </ul>                                                                     |
| Frequenza degli interventi di igienizzazione dei distributori automatici                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frequenza inferiore alla settimana: <b>2 punti</b></li> <li>• Frequenza superiore alla settimana: <b>1 punti</b></li> </ul>                                           |
| Sconto praticato su pagamenti effettuati con chiavetta                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sconto di € 0,10: <b>3 punti</b></li> <li>• Sconto di € 0,05: <b>2 punti</b></li> </ul>                                                                               |
| Servizi presso istituti scolastici e/o enti                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fino a 10: <b>2 punti</b></li> </ul>                                                                                                                                  |
| Pubbliche amministrazioni                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fino a 5: <b>0,5 punti</b></li> </ul>                                                                                                                                 |
| Possesso del certificato di qualità UNI EN ISP 9001                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>3 punti</b></li> </ul>                                                                                                                                             |
| Possesso del certificato ambientale di prodotto (distributore automatico per risparmio energetico e rumorosità – marchio ECOLABEL) | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>3 punti</b></li> </ul>                                                                                                                                             |

<sup>1</sup> Non è comunque consentito proporre distributori il cui anno di fabbricazione sia anteriore al 2015

|                                                                                                              |                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Altro servizio utile che si intende proporre e che sarà valutato ad insindacabile giudizio della commissione | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>1 punto se indicato</b></li> <li>• <b>0 punti se non indicato</b></li> </ul> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### OFFERTA ECONOMICA (massimo 30 punti)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Punteggio massimo |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>A - Bevande calde: caffè espresso / lungo / macchiato</b><br>Il prezzo per questa categoria <b>non deve superare €.</b> 0,40<br>Il punteggio sarà attribuito come segue:<br><b>fino a €.</b> 0,30 <b>punti</b> 5<br>€. 0,35 <b>punti</b> 3<br>€. 0,40 <b>punti</b> 0                                                                        | 5                 |
| <b>B - Bevande calde: altre bevande calde</b><br>(caffè decaffeinato, latte, cappuccino, the al limone, cioccolata, ecc...)<br>Il prezzo per questa categoria <b>non deve superare €.</b> 0,50<br><b>fino a €.</b> 0,30 <b>punti</b> 5<br>€. 0,35 <b>punti</b> 4<br>€. 0,40 <b>punti</b> 3<br>€. 0,45 <b>punti</b> 1<br>€. 0,50 <b>punti</b> 0 | 5                 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| <b>C - Bevande fredde: acqua frizzante e naturale (0,50 cl)</b><br>Il prezzo per questa categoria <b>non deve superare € 0,50</b><br><b>fino a € 0,30 punti 5</b><br><b>€ 0,35 punti 4</b><br><b>€ 0,40 punti 3</b><br><b>€ 0,45 punti 1</b><br><b>€ 0,50 punti 0</b>                                                                                                                                          | 5 |
| <b>D - Bevande fredde: altre bevande fredde</b><br>(the, succhi di frutta 33 cl, bibite 33 cl)<br>Il prezzo per questa categoria <b>non deve superare € 1,00</b><br><b>fino a € 0,70 punti 5</b><br><b>da € 0,71 fino a € 0,80 punti 4</b><br><b>a € 0,85 punti 3</b><br><b>a € 0,90 punti 2</b><br><b>a € 0,95 punti 1</b><br><b>a € 1,00 punti 0</b>                                                         | 5 |
| <b>E - Snack da merenda dolci/salati</b><br>(tarallini, crackers, biscotti, merendine, etc – specificare il peso per porzione)<br>Il prezzo per questa categoria <b>non deve superare € 0,80</b><br>Valutazione del prezzo medio<br><b>fino a € 0,50 punti 5</b><br><b>da € 0,51 a € 0,60 punti 4</b><br><b>da € 0,61 a € 0,70 punti 3</b><br><b>da € 0,71 a € 0,79 punti 2</b><br><b>oltre € 0,80 punti 0</b> | 5 |
| <b>F - Snack freddi da merenda</b><br>(frutta, yogurt, tramezzini, sandwich, etc. – specificare il peso per porzione)<br>Il prezzo per questa categoria <b>non deve superare € 1,50</b><br>Valutazione del prezzo medio<br><b>fino a € 1,00 punti 5</b><br><b>da € 1,01 a € 1,20 punti 4</b><br><b>da € 1,21 a € 1,40 punti 2</b><br><b>da € 1,41 a € 1,49 punti 1</b><br><b>oltre € 1,50 punti 0</b>          | 5 |

Valutazione del contributo offerto minimo € 2.300,00

(duemilatrecento/00). Punteggio massimo previsto 30 punti su 100.

Per l'attribuzione del punteggio si procederà applicando la seguente formula

$$(\text{punteggio}) \times = \frac{\text{punti max (moltiplicato) per il contributo offerto}}{\text{contributo più alto}}$$

Alla ditta che offrirà un contributo annuo al di sotto del minimo richiesto di € 2.300,00

(duemilatrecento/00) verrà attribuito un punteggio pari a zero.

Le offerte per contributo annuo devono essere arrotondate alle decina di Euro.

## Art. 23 – AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione sarà effettuata dal Dirigente Scolastico sulla base della graduatoria predisposta dalla commissione, con riserva dell'accertamento dei requisiti posseduti dalla ditta aggiudicataria e

contestualmente sarà comunicata l'aggiudicazione provvisoria alla ditta vincitrice, che dovrà presentare la documentazione comprovante il possesso dei requisiti di gara entro il termine di 15 giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione

La mancata presentazione o la difformità sostanziale presentata e tra quanto dichiarato in sede di gara determineranno l'annullamento della posizione in graduatoria.

Nella suddetta ipotesi, in caso di rinuncia o per mancato assolvimento di quanto previsto nel bando, si procederà allo scorrimento della graduatoria.

In caso di rinuncia da parte della Ditta aggiudicataria, che va comunicata entro il termine di 48 ore dalla ricezione dell'avvenuta aggiudicazione, il servizio sarà affidato, ad insindacabile giudizio dell'istituzione scolastica, alla Ditta che, nell'ordine, avrà proposto l'offerta più conveniente.

L'aggiudicazione definitiva diventerà efficace, ai sensi dell'art. 32 co. 7 del D.Lgs. n. 50/2016, solo dopo aver effettuato gli opportuni controlli (verifica del possesso dei requisiti prescritti).

Ai sensi del D.Lgs. n. 50/2016 il Dirigente Scolastico si riserva il diritto di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto. Viceversa si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

## **Art. 24 – DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE PRIMA DELLA STIPULA DEL CONTRATTO**

Prima della stipulazione della convenzione senza la quale non si può dare inizio al servizio, il gestore dovrà consegnare all'Istituzione Scolastica copia della documentazione richiesta o nei casi previsti dalla Legge, autocertificazione:

- certificato antimafia;
- codice fiscale e numero di partita IVA;
- certificato d'iscrizione alla Camera di Commercio;
- certificazione di qualità UNI EN ISO 9001/2015;
- possesso del manuale di Corretta Prassi Igienica dei prodotti alimentari H.A.C.C.P. o di autocontrollo alimentare;
- schede tecniche delle apparecchiature da installare;
- elenco completo dei prezzi dei prodotti in vendita con relative schede informative;
- autorizzazione sanitaria prevista dall'Art. 2 della Legge 283/62;
- certificato Penale e dei carichi pendenti del Titolare o Legale Rappresentante rilasciato sia dalla Procura che dalla Pretura;
- polizza assicurativa non inferiore a € 1.000.000,00 per danni dovuti all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, che derivassero alla scuola e/o a terzi, cose e persone;
- DURC in corso di validità;
- questionario di Corretta Prassi Igienica – H.A.C.C.P. (Analisi dei rischi e punti critici di controllo);
- pagamento tassa di concessione.

Dichiarazione da cui risulti:

- a) che la ditta non si trovi in stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione di attività, di concordato preventivo;
- b) che nei confronti della ditta non sia stata pronunciata condanna con sentenza passata in giudicato, per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale o per debiti finanziari;
- c) che la ditta sia in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la Legislazione vigente;
- d) che la ditta sia in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte o delle tasse secondo la legislazione vigente;

- e) gli estremi della ditta offerente;
- f) titolare della ditta, sede, ragione sociale, attività della ditta, numero di partita IVA;
- g) dichiarazione di responsabilità in merito ai prodotti immessi alla distribuzione che dovranno essere conformi alle norme igienico-sanitarie, non deteriorati, non scaduti;
- h) dichiarazione di aver espletato tutti gli obblighi derivanti dalle norme di sicurezza e salute sul luogo di lavoro espressi dal D. Lgs. n. 81/2008 e successivi aggiornamenti;
- l) polizze assicurative di esecuzione e RCT citate in questo documento;
- m) documentazione HACCP;
- o) elenco nominativo degli addetti al servizio.

La mancata presentazione dei documenti richiesti o l'incompletezza di anche uno solo di essi, non darà luogo alla stipulazione della convenzione.

## **Art. 25 - 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 della gestione. Ogni responsabilità, sia civile che penale, per danni che, in relazione all'espletamento del servizio, derivassero all'Istituto o a terzi, cose o persone, si intenderà, senza riserva o eccezioni, a totale carico della gestione. Il gestore si impegna a fornire la dichiarazione di responsabilità a suo carico per effrazioni o danni arrecati a persone o cose sia dell'Istituto scolastico che di terzi e che l'Istituto scolastico non sarà in alcun modo e per nessun titolo responsabile dei danni subiti dai distributori per atti derivanti da scasso o vandalismo.

Il gestore deve fornire indicazioni scritte circa le azioni e dispositivi deterrenti che il gestore potrà obbligatoriamente in essere a tutela delle proprie apparecchiature al fine di evitare atti vandalici e danni a beni mobili e immobili comunali e dell'Istituzione Scolastica.

## **Art. 26 - 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 sul lavoro. Tutto il personale dovrà essere munito di cartellino di riconoscimento ben visibile al pubblico. La Ditta dovrà avvalersi di personale probato e fidato che avrà libero accesso alla sede dell'istituto negli orari concordati e sarà responsabile della sua condotta e di ogni danno o molestia che potesse derivarne per sua colpa. L'Istituzione Scolastica si riserva il diritto di rifiutare il personale che abbia dato prova di cattivo comportamento. Nell'esecuzione del servizio la Ditta affidataria dovrà avvalersi di proprio personale, sempre in numero sufficiente a garantire la regolarità dello stesso in ogni periodo dell'anno sono a carico della Ditta tutti gli oneri di competenza in osservanza delle leggi, disposizioni, regolamenti, contratti normativi e salariali, assistenziali, previdenziali ed assicurativi, disciplinanti il rapporto di lavoro del settore. La ditta ha comunque l'obbligo di rispettare tutte le normative inerenti la sicurezza e la salute dei collaboratori, assumendosi tutte le responsabilità dell'adempimento delle vigenti norme igieniche ed infortunistiche, esonerando di conseguenza l'I.C. "FERRARI" da ogni e qualsiasi responsabilità in merito in particolare, l'Operatore Economico affidatario deve curare che il proprio personale:

- indossi sempre la mascherina e provveda all'igiene delle mani secondo i protocolli di sicurezza della scuola;
- segnali subito al Direttore dei servizi ed al proprio responsabile le anomalie che dovesse rilevare durante lo svolgimento del servizio.

Nello svolgimento del servizio deve evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività dell'Istituzione Scolastica.

Il dipendente della Ditta dovrà mantenere il segreto d'ufficio su fatti o circostanze di cui sia venuto a

conoscenza. La Ditta affidataria è comunque responsabile del comportamento dei suoi dipendenti e dell'inosservanza al presente capitolato. La ditta è inoltre direttamente responsabile dei danni derivati a terzi da comportamenti imputabili ai propri dipendenti.

#### **Art. 27 - ANNULLAMENTO E REVOCA DELLA GARA**

L'Istituzione Scolastica, a suo insindacabile giudizio, può revocare o annullare la presente procedura prima dell'aggiudicazione definitiva o della stipula del contratto, senza alcuna pretesa di indennizzo o risarcimento da parte delle ditte partecipanti.

#### **Art. 28 - DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE**

Eventuali controversie che dovessero insorgere tra il concessionario e l'Istituzione scolastica durante lo svolgimento del servizio saranno demandate al giudice ordinario. Il foro competente è quello di Vercelli.

#### **Art. 29 - DISPOSIZIONI FINALI**

La proposta di aggiudicazione ha carattere provvisorio e diventa definitiva dopo la verifica del possesso dei requisiti dell'aggiudicatario.

Qualora la verifica dei requisiti non confermi le dichiarazioni rese dalla ditta aggiudicataria, l'Istituzione scolastica procederà alla sua esclusione e procederà ad aggiudicare la gara ad altra ditta che segue in graduatoria, sempre con procedura di affidamento diretto.

#### **Art. 30 – MODALITÀ DI ACCESSO AGLI ATTI**

L'eventuale accesso agli atti da parte dei partecipanti sarà consentito, secondo la disciplina prevista dalla Legge 7 agosto 1990, n. 241 e dell'art. 3 – differimento – comma 3 del decreto ministeriale 10 gennaio 1996, n. 60, solo dopo la conclusione del procedimento.

#### **Art. 31 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI**

Ai sensi delle Direttive UE 2016 e del D.Lgs. n. 196/03 l'Istituto si impegna a trattare e a trattenere i dati esclusivamente per fini istituzionali, secondo i principi di pertinenza e di non eccedenza. Il trattamento dei dati avviene in forma cartacea e informatizzata. Il titolare del trattamento dei dati è il Dirigente Scolastico. Il responsabile del trattamento dei dati è il Direttore dei Servizi Generali ed Amministrativi.

#### **Art. 32 – RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO**

Il Responsabile Unico del Procedimento è il Dirigente Scolastico Dott.ssa Fulvia CANTONE.

#### **Art. 33 – NORME DI RINVIO**

Per quanto non previsto dal presente bando di gara e dallo schema di convenzione valgono le vigenti disposizioni di legge, nazionali, regionali e regolamentari in quanto applicabili.

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

Dott.ssa Fulvia Cantone

---

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi  
del D.Lgs. n. 82/2005 s.m.i. e norme collegate, il quale  
sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa