



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE
ISTITUTO COMPRENSIVO DI MARTINENGO
Via Allegreni, 40/A – 24057 MARTINENGO (BG)
Codice Fiscale n. 92015010165 Tel. 0363 9860280 Fax 0363 9860290
e-mail: bgic859008@istruzione.it casella posta certificata: bgic859008@pec.istruzione.it
sito: www.icmartinengo.edu.it

Martinengo, 27.05.2021

Oggetto: Bando di gara, a procedura aperta, ai sensi art.60 del D.Lgs n.50/2016 e ss.mm.ii., per l'affidamento in concessione del servizio di erogazione di bevande calde, fredde, snack/merende presso l'Istituto Comprensivo di Martinengo (BG), mediante distributori automatici, avente quali criteri di aggiudicazione:

-l'offerta migliore in relazione a rapporto qualità dei prodotti e costi dei prodotti;
-qualità del servizio in base a soddisfazione dei clienti (personale della pubblica amministrazione).

Codice identificativo di gara (CIG) n. ZC331767C1

STAZIONE APPALTANTE:

ISTITUTO COMPRENSIVO DI MARTINENGO

Sede legale ed amministrativa : Via Allegreni 40/A-24057 MARTINENGO

Tel: 0363/9860280 - Fax: 0363/9860290- pec: bgic859008@pec.istruzione.it

email: bgic859008@istruzione.it

1) Oggetto della gara

1.1.La gara riguarda una concessione di servizi ed è regolata in via generale dall'articolo 164 del decreto legislativo 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 procedura selettiva ha come oggetto la scelta del concessionario del servizio di erogazione di bevande calde, fredde, snack/merende, da effettuarsi mediante distributori automatici presso i quattro plessi scolastici dell'I.C. di Martinengo.

Il servizio richiesto è rivolto a circa 150 utenti tra: docenti, personale non docente, esperti esterni, genitori e persone autorizzate.

I distributori automatici di bevande e snack dovranno essere installati presso le seguenti sedi dell'Istituto Comprensivo di Martinengo:

Zona di installazione	Distributori
Scuola Primaria Via Zambianchi 1 Martinengo	1 distributore automatico di bevande calde 1 distributore automatico bevande fredde e snack
Scuola Secondaria I grado "A. Pinetti" Via Allegreni 40/A Martinengo	1 distributore automatico di bevande calde 1 distributore automatico bevande fredde e snack
Scuola Primaria Via Canonico Cossali Ghisalba	1 distributore automatico di bevande calde 1 distributore automatico bevande fredde e snack
Scuola Secondaria I grado Via Circonvallazione Ghisalba	1 distributore automatico di bevande calde 1 distributore automatico bevande fredde e snack

I locali, le loro pertinenze, gli impianti (elettrici, idrici) sono di proprietà dei Comuni di Martinengo e Ghisalba.

L'installazione dei distributori automatici non richiede l'effettuazione di lavori in quanto esiste già il collegamento con l'impianto idrico ed elettrico dell'edificio.

1.2 Per la partecipazione alla presente gara d'appalto è fatto obbligo agli operatori economici, prima della presentazione delle offerte, di prendere visione delle ubicazioni presumibilmente destinate all'installazione dei distributori. Il sopralluogo potrà essere effettuato dal legale rappresentante o da persona debitamente delegata. Per l'effettuazione dei sopralluoghi gli operatori economici dovranno contattare l'istituto (Dirigente Scolastico Dott.ssa Savino Felicia – Dsga Maffettone Angelo) per concordare data e ora al seguente recapito telefonico: 0363/9860280 – 0363/9860288.

L'istituto rilascerà all'operatore economico l'attestato di avvenuto sopralluogo.

L'offerta dovrà includere l'accettazione integrale di tutte le condizioni previste nel presente bando-capitolato.

2) Durata della concessione:

La durata della concessione è di tre anni (trentasei mesi) a partire dalla data di sottoscrizione del contratto tra la ditta aggiudicatrice della gara e l'amministrazione.

Non sarà ammesso nessun tacito rinnovo del contratto come previsto dalle Legge 62/2005, art. 23 e non è previsto l'inoltro di alcuna disdetta da parte dell'istituto, in quanto il contratto s'intende automaticamente risolto alla scadenza.

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

- cessazione della ditta;
- inadempimento degli obblighi e delle dichiarazioni rilasciate nelle offerte;
- 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.

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

3) Soggetti ammessi alla gara e requisiti di partecipazione

3.1

-Soggetti ammessi (art.45 Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50)

Può partecipare alla procedura di affidamento del servizio una persona fisica o giuridica, un ente pubblico, raggruppamento di tali persone o enti, compresa qualsiasi associazione temporanea di imprese, un ente senza personalità giuridica, ivi compreso il gruppo europeo di interesse economico (GEIE) costituito ai sensi del decreto legislativo 23 luglio 1991, n. 240, che offre sul mercato servizi di erogazione bevande fredde, calde, snack/merende con distributori automatici.

-Esclusione alla partecipazione della gara

Sono esclusi all'ammissione i soggetti che rientrano nelle varie situazioni o cause di esclusione indicate dall'articolo 80 del Decreto legislativo 18 aprile 2016, n.50.

3.2

Requisiti di idoneità professionale

Per partecipare alla gara i soggetti devono possedere i seguenti requisiti previsti dall'art. 83 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50:

- requisiti di idoneità professionale;
- capacità economica e finanziaria;
- capacità tecniche e professionali.

In particolare:

- a) l'iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per l'attività oggetto della presente gara.
- b) l'abilitazione per l'esercizio.
- c) DGUE- a comprova documentale preliminare in sostituzione dei certificati rilasciati da autorità pubbliche o terzi in cui si conferma che l'operatore economico soddisfa le seguenti condizioni:

1. non si trova in una delle situazioni di cui all'articolo 80;
2. soddisfa i criteri di selezione definiti a norma dell'articolo 83.

4) Modalità e termini di presentazione dell'offerta:

Le ditte interessate dovranno presentare l'offerta all'Istituto Comprensivo – Via Allegreni 40/A – 24057 Martinengo, a mezzo raccomandata A.R., posta celere, agenzia autorizzata o consegna a mano, **entro le ore 13.00 del giorno 01/07/2021**. Il plico dovrà riportare esternamente la ragione sociale del concorrente, il timbro della ditta, la firma del legale rappresentante sui lembi di chiusura della busta e la seguente dicitura: **"OFFERTA PER SERVIZIO DI EROGAZIONE BEVANDE FREDE, CALDE, SNACK/MERENDE MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI"**.

Farà fede, ai fini della regolare presentazione, esclusivamente la data apposta dall'Ufficio Protocollo dell'istituto ricevente. Resta inteso che il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, il plico stesso non sia trasmesso in tempo utile. I plichi pervenuti oltre il termine suddetto non verranno aperti e saranno considerati non congrui. Le offerte presentate non potranno essere ritirate, modificate o sostituite. Il plico dovrà contenere tre buste sigillate contraddistinte dalle lettere A, B e C.

Sulla busta contraddistinta dalla lettera A dovrà essere iscritta la dicitura " Busta A- Documentazione amministrativa" e dovrà essere apposta l'indicazione del mittente. La busta A dovrà contenere gli **allegati 1 (domanda di partecipazione) e 2 (dichiarazioni)** compilati in tutte le parti necessarie.

Sulla busta contraddistinta dalla lettera B dovrà essere iscritta la dicitura " Busta B- Offerta tecnica" e dovrà essere apposta l'indicazione del mittente. La busta B dovrà contenere l'offerta tecnica compilata secondo il modello predisposto dall'amministrazione, che costituisce **l'allegato 3** alla documentazione di gara; dovrà inoltre contenere una relazione in cui vengono descritti e illustrati, anche attraverso l'ausilio di cataloghi, materiale illustrativo o documentale, tutti i sottocriteri di valutazione dell'offerta tecnica come specificato nell'allegato n.3.

Sulla busta contraddistinta dalla lettera C dovrà essere iscritta la dicitura " Busta C- Offerta economica" e dovrà essere apposta l'indicazione del mittente. La busta C dovrà contenere l'offerta economica con specifica indicazione dei prezzi offerti per singoli prodotti, utilizzando **l'allegato 4** alla documentazione di gara.

A pena di esclusione

Dovranno essere utilizzati gli allegati moduli "1 – 2 – 3 – 4". Tali moduli potranno essere scaricati dal sito dell'Istituto: **www.icmartinengo.edu.it – sezione "Albo Pretorio", sezione "Amministrazione Trasparente- Provvedimenti del dirigente" e nella "home-page sezione News"** e dovranno essere firmati in ciascuna pagina dal legale rappresentante.

5) Procedura della gara e criteri di aggiudicazione

Un'apposita Commissione, nominata appositamente per le operazioni di valutazione offerte, si riunirà presso la sede Amministrativa dell'Istituto, in Via Allegreni n.40/A -24057 Martinengo, in data da stabilirsi, che verrà comunicata ai partecipanti, per procedere:

- alla verifica dell'integrità e della tempestività della ricezione dei plichi pervenuti, nonché all'apertura dei plichi medesimi, alla verifica della presenza delle buste interne **"A", "B" e "C"** ;
- all'apertura delle buste **"A"** di tutte le offerte pervenute e alla constatazione della presenza dei documenti ivi contenuti.

A tale seduta della Commissione, nonché alle successive sedute aperte al pubblico (di seguito indicate) potrà assistere un incaricato di ciascun concorrente il cui nominativo, in considerazione delle procedure riguardanti l'accesso di terzi presso la sede dell'I.C di Martinengo, dovrà essere comunicato mediante posta elettronica certificata (bgic859008@pec.istruzione.it), entro il giorno precedente la data di seduta, con allegata fotocopia di un documento di identificazione con fotografia, nonché con l'indicazione dei relativi poteri o degli estremi della procura speciale.

L'accesso e la permanenza dei rappresentanti del concorrente nei locali, ove si procederà alle operazioni di gara, sono subordinati all'assoluto rispetto delle procedure di accesso e di sicurezza in vigore presso l'Istituto ed all'esibizione dell'originale del documento di identificazione.

La Commissione, riunita in seduta pubblica, nell'esaminare il contenuto dei singoli documenti contenuti nelle buste "A", si avvarrà della procedura di soccorso istruttorio come di seguito indicata.

Disciplina del Soccorso Istruttorio

1. Ai sensi e per gli effetti dell'art. 83, comma 9, del Codice, le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda potranno essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui al presente articolo.
2. In particolare, **in caso di mancanza, incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del DGUE e della ulteriore 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.
3. 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.
4. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è **escluso** dalla gara.
5. 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 del DGUE e della domanda, 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.
6. Costituiscono **irregolarità essenziali non sanabili** le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.
 7. 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.

Al termine della verifica dei documenti delle buste A, la Commissione, in seduta pubblica, di cui comunicherà ora, data e luogo, procederà all'apertura delle buste "**B – offerta tecnica**" per accertare l'esistenza e la regolarità dei documenti in esse contenuti. Di seguito, in seduta riservata, procederà alla valutazione delle offerte e all'attribuzione del punteggio tecnico.

Al termine della verifica dei documenti delle buste "B", la Commissione, in seduta pubblica di cui comunicherà ora, data e luogo, procederà all'apertura delle buste "**C – offerta economica**" per accertare l'esistenza e la regolarità dei documenti in esse contenuti e, successivamente, per valutare l'offerta economica.

In sede d'esame delle offerte, l'Amministrazione potrà richiedere elementi integrativi per consentire una migliore valutazione, senza modificare le ipotesi prescritte.

La presente gara verrà aggiudicata a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs 50/2016. La commissione avrà a disposizione un punteggio massimo attribuibile pari a 100, ripartito nei modi precisati nel presente bando.

L'esito della gara verrà comunicato a tutti i partecipanti entro 5 giorni dal suo espletamento e verrà pubblicato nella sezione "Albo pretorio" e "Amministrazione trasparente- provvedimenti del dirigente" sito web dell'istituto.

La Scuola si riserva la facoltà di dar luogo all'aggiudicazione anche in presenza di un'unica offerta, purché sia valida, ai sensi dell'art. 69 del regio decreto 23 maggio 1924, n. 827, o anche la facoltà di non procedere, a suo insindacabile giudizio e motivatamente, a nessuna aggiudicazione, anche se già intervenuta l'individuazione del concessionario, senza che i concorrenti possano vantare alcun diritto. Nel caso di offerte che abbiano riportato uguale punteggio, si procederà all'individuazione del vincitore mediante sorteggio pubblico. Nel caso di rinuncia da parte dell'azienda aggiudicataria il Dirigente Scolastico con apposito provvedimento affiderà l'incarico alla concorrente collocata in posizione immediatamente successiva. Nell'esecuzione del servizio non è ammessa la cessione totale o parziale del contratto né il subappalto.

6)Caratteristiche tecniche dei distributori automatici e dei prodotti

Ogni distributore funzionante con sistema automatico deve essere in grado di erogare i prodotti sia con l'inserimento di moneta che di chiave magnetica: il prezzo con chiave magnetica non potrà essere, in ogni caso, superiore a quello praticato con moneta. Le macchine devono essere conformi, per caratteristiche tecniche ed igieniche, alle normativa vigenti in materia.

Ogni distributore dovrà:

- Essere conforme con quanto disposto dal D. Lgs 81/2008 smi e dalla normativa italiana CEI 61-6 (norme particolari di sicurezza per i distributori automatici);
- Consentire la regolazione dello zucchero per le bevande calde;
- Essere munito di gettoniera che accetti monete da 0,05 centesimi a 2,00 euro, ed erogare il Resto. (Eventuale possibilità di resto con con banconote di piccolo taglio);
- Segnalare chiaramente l'eventuale assenza di moneta per il resto;
- Segnalare l'eventuale indisponibilità del prodotto;
- Riportare ben visibili le etichette con l'indicazione della marca e la composizione dei prodotti distribuiti;
- Riportare con targhetta indelebile o con altro mezzo idoneo il nominativo e la ragione sociale della ditta concessionaria del servizio ed il suo recapito nonché il nominativo del referente a cui rivolgersi in caso di urgenza;
- Essere di facile pulizia e disinfettabile sia all'interno che all'esterno, tale da garantire l'assoluta igienicità dei prodotti distribuiti;
- I distributori automatici dovranno obbligatoriamente fornire 1 prodotto "senza zuccheri/dietetico".
- Nei distributori deve essere garantita, in ogni caso, la presenza contemporanea di vari tipi di merendine, biscotti, snack, dolci e salati.
- Tutti gli snack e le merendine devono essere in confezione monodose e l'incarto dovrà essere provvisto di tutte le indicazioni previste dalle normative vigenti (nome del prodotto, produttore, luogo di confezionamento, ingredienti, data di scadenza).
- L'Istituto si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti dei quali, per qualsiasi motivo, non ne ritenga opportuna l'erogazione.
- L'erogazione di eventuali ulteriori prodotti deve essere preventivamente autorizzata da parte dell'Istituto.
- L'Istituto avrà la facoltà di controllare i prodotti distribuiti al fine di verificare la scadenza e l'eventuale effettiva provenienza biologica. I prodotti contestati dovranno essere sostituiti con spese a totale carico dell'affidataria entro il più breve tempo possibile, ed in caso di contestazioni sulla qualità della merce, varrà il giudizio inappellabile fornito, secondo le competenze merceologiche, igieniche e scientifiche della merce, da un Laboratorio Specializzato. Le spese saranno a carico dell'affidataria.
- L'Istituto, si riserva la facoltà di far effettuare dalle Autorità Sanitarie competenti, controlli sulla qualità dei prodotti immessi nei distributori, nonché sull'osservanza delle norme igieniche e sanitarie ed in genere su tutto ciò che riterrà necessario per verificare il corretto

funzionamento del servizio; gravi e ripetute risultanze negative riscontrate dai controlli sanitari dei prodotti, comporteranno la revoca della concessione.

- La ditta dovrà sostituire i prodotti confezionati almeno 2 (due) giorni consecutivi di calendario prima della data di scadenza indicata sul prodotto stesso.
- L'Istituto si riserva in ogni momento di procedere a controlli qualitativi e quantitativi dei prodotti erogati al fine di verificare la rispondenza alle caratteristiche dichiarate in sede di offerta o minima di legge. In caso di difformità i prodotti contestati dovranno essere sostituiti a spese della ditta nel minor tempo possibile, fatto salvo il rimborso delle spese sostenute nell'esecuzione dei suddetti controlli, nonché il risarcimento per eventuali danni.
- I componenti esterni dei distributori dovranno essere sanificati almeno una volta al mese e/o qualora se ne ravveda la necessità.
- Con riferimento all'igiene, nello svolgimento del Servizio, l'affidataria dovrà operare in conformità con i manuali nazionali e/o comunitari di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP e verificare costantemente che la somministrazione dei prodotti sia conforme alla predetta normativa.
- Nello specifico, dovranno essere soddisfatti i requisiti indicati nel capitolo III dell'allegato II del Regolamento CE 852/2004, per la pulitura, disinfezione dei Distributori Automatici in modo da evitare rischi di contaminazione degli alimenti.
- L'affidatario, a richiesta della Stazione Appaltante, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore, tra cui la rintracciabilità dei prodotti alimentari ai sensi del Regolamento CE n. 178/2002.
- Durante l'erogazione del Servizio lo stesso si impegnerà a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.
- Al fine di ridurre l'uso della plastica monouso, limitando l'incidenza del Servizio sull'ambiente, in conformità alla normativa vigente, l'affidatario è tenuto ad utilizzare, nei Distributori di bevande fredde ed alimenti preconfezionati, bottigliette di acqua naturale e frizzante, di capienza 0,5 litri, PET o Tetrapack.
- Il gestore è tenuto ad utilizzare, nei distributori di bevande calde, bicchieri monouso 100% biodegradabili e compostabili, in conformità della norma EN13432, e palette monouso biodegradabili (a fine uso possono essere smaltiti nel rifiuto organico).
- La ditta offerente s'impegna a comunicare nel bando di gara le caratteristiche tecniche dei distributori.

7) Prodotti alimentari – qualità e grammature

Le macchine distributrici dovranno consentire l'erogazione di quanto elencato nell'allegato n. 4:

- Bevande calde da colazione quali: caffè espresso, caffè espresso lungo, caffè espresso macchiato, caffè decaffeinato, caffè al ginseng, caffè al ginseng macchiato, cappuccino, cappuccino al cioccolato, cappuccino decaffeinato, cappuccino al ginseng, cappuccino al ginseng con cioccolato, mokaccino, latte macchiato, tè al limone, cioccolato, cioccolato forte, cioccolato con il latte, bicchiere vuoto;
- Bevande fredde in lattina, bottigliette PET o tetrapack (acqua naturale e frizzante, tè al limone e alla pesca, succhi di frutta, bibite tipo integratore, bibite coca, fanta, sprite ecc...);
- Snack dolci/salati (patatine, crackers, schiacciatine, salatini, taralli, merendine da forno e da frigorifero, biscotti, cioccolati ecc...).

Tutti i prodotti dovranno essere di ottima qualità, di marche primarie, conosciute a livello nazionale o di ambito CEE. E' fatto divieto al gestore di vendere alcolici o superalcolici agli utenti.

Si precisa quanto segue:

a) Bevande calde - prodotti di prima scelta: (in bicchieri monouso 100% biodegradabili e compostabili in conformità della norma EN13432 e con palette monouso biodegradabili).

Il Caffè dovrà essere di prima scelta, di una marca a rilevanza nazionale;

Latte - Cappuccino - Tè - Cioccolata di miscela di cioccolato in polvere e di una marca a rilevanza nazionale;

b) Bevande fredde in PET tetrapak da conservare a temperatura da 0° a + 4°;

c) Alimenti solidi 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).

8) MODALITA' DELLA GARA, CRITERI DI AGGIUDICAZIONE E ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO

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

	Massimo punti
A - Qualità tecnica del servizio (Busta B – Allegato 3)	55
B - Prezzi offerti dei principali prodotti con eventuale ribasso rispetto al listino prezzi a base di gara (Busta C – Allegato 4)	35
C - Canone annuo offerto con eventuale rialzo rispetto al Canone minimo richiesto (Busta C – Allegato 4)	10
TOTALE PUNTI	100

A- Valutazione dell'offerta tecnica (Busta B)

Punteggio massimo previsto 55 punti su 100

L'attribuzione del punteggio sarà effettuata mediante l'utilizzazione dei seguenti elementi:

	Massimo punti
Anno di fabbricazione dei distributori (1) Almeno 8 distributori su 8 fabbricati dal 2020 punti 12 Almeno 6 distributori su 8 fabbricati nel triennio 2017-18-19 punti 6 Almeno 4 distributori su 8 fabbricati nel triennio 2017-18-19 punti 3 Non è comunque consentito proporre distributori il cui anno di fabbricazione sia anteriore all'01/01/2015	12
Tempo di intervento per assistenza tecnica o per rifornimento distributori (fascia oraria 7.30 / 17.30): entro le 4 ore dalla chiamata punti 4 entro le 6 ore dalla chiamata punti 2 entro le 8 ore dalla chiamata punti 1 oltre le 8 ore dalla chiamata punti 0	4
Possesso del certificato di qualità UNI EN ISO 9001/ UNI EN ISO 14001 definitivo o eventuale successiva.	5
Possesso del certificato ambientale di prodotto (distributore automatico per risparmio energetico e rumorosità – marchio ECOLABEL)	8
Utilizzo prodotti da agricoltura biologica - almeno 1 prodotto	3
Utilizzo di n. 2 prodotti per celiaci ("gluten free")	3
Utilizzo di n.1 prodotto equo e solidale	3
Utilizzo di snack/merendine con oli monoseme (esclusione prodotti con olio di palma)	3
Presenza di snack/merendine a base di farine di cereali diversi (riso-farro-grano saraceno-kamut..)	2
Per le bevande (calde, fredde, acqua) un elenco descrittivo delle stesse, loro tipologia, provenienza, composizione e freschezza e i relativi marchi di produzione.	2
Per snack salati/dolci un elenco descrittivo degli alimenti, loro tipologia e provenienza, loro composizione e freschezza, nonché i relativi marchi di produzione.	2
Attestazione della ditta di aver svolto, negli ultimi tre anni, servizi di distribuzione automatica presso scuole, pubbliche amministrazioni e ditte private: • Servizio presso scuole: fino a 10 punti 2	8

oltre 10 punti 4	
<ul style="list-style-type: none"> • Servizio presso amm.ni pubbliche: fino a 10 punti 1 oltre a 10 punti 2 • Servizio presso ditte private: fino a 10 punti 1 oltre a 10 punti 2 	
Non vengono valutati i contratti in corso	
TOTALE PUNTI	55

n.b.: **(1)** I punteggi indicati valgono per distributori automatici inseriti in classe energetica minimo A+; per i distributori inseriti in classe A il punteggio è ridotto di 1/3. Per classi inferiori il punteggio è ridotto di 2/3.

Non saranno prese in considerazione offerte che non prevedono ispezioni periodiche, almeno settimanali, alle apparecchiature installate per garantire:

1. il mantenimento dei prodotti in ottimali condizioni igienico sanitarie, il rifornimento dei prodotti medesimi e delle eventuali monete di resto nei distributori;
2. il regolare funzionamento delle attrezzature e il mantenimento delle stesse in condizioni igienico-sanitarie ottimali.

B- Valutazione dell'offerta economica (Busta C)

I prezzi offerti per ciascuna categoria sono riferiti a prodotti acquistabili con moneta.
Punteggio massimo previsto 35 punti su 100

	Massimo punti
Bevande calde: caffè espresso, espresso lungo, espresso macchiato Il punteggio massimo sarà attribuito alla ditta che avrà offerto il minor prezzo medio (somma dei singoli prezzi proposti diviso per il loro numero)	12
Altre bevande calde (caffè decaffeinato, caffè al ginseng, caffè al ginseng macchiato, cappuccino, capuccino al..., mokaccino, latte macchiato, tè al limone, cioccolata ecc...) Il punteggio massimo sarà attribuito alla ditta che avrà offerto il minor prezzo medio	6
Bevande fredde: acqua frizzante e naturale Il punteggio massimo sarà attribuito alla ditta che avrà offerto il minor prezzo medio	7
Altre bevande fredde (Tè, bibite, succhi di frutta) Il punteggio massimo sarà attribuito alla ditta che avrà offerto il minor prezzo medio	2
Snack monoporzione dolci e salati Il punteggio massimo sarà attribuito alla ditta che avrà offerto il minor prezzo medio	4
Sconto praticato sui pagamenti effettuati con chiavetta Sconto 0,15 punti 4 Sconto 0,10 punti 3 Sconto 0,05 punti 1 Sconto inferiore allo 0,05 punti 0	4
TOTALE PUNTI	35

La graduazione delle offerte successive a quella migliore sarà effettuata applicando la formula:

$$X = (P_b * P_{max}) / P_o$$

dove:

X= punteggio assegnato;

P_b=prezzo medio più basso;

P_o=prezzo medio offerto;

P_{max}=punteggio massimo per ciascuna categoria.

Prezzo medio si intende: prezzo medio della categoria dei prodotti in valutazione.

L'attribuzione dei punteggi è calcolata fino alla seconda cifra decimale arrotondata all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a cinque.

C- Valutazione dell'offerta economica–canone concessionario offerto (minimo € 1.000,00)

Punteggio massimo previsto 10 punti su 100

	Massimo punti
Canone concessionario annuo (minimo € 1.000,00) La ditta che avrà presentato l'offerta più favorevole	10

La graduazione delle offerte successive a quella migliore sarà effettuata applicando la formula:

$$X = 10 * \text{canone offerto} / \text{canone più alto}$$

Alla ditta che offrirà un canone annuo pari al minimo richiesto di € 1.000,00 verrà attribuito un punteggio pari a zero.

Le offerte per canone annuo diverse dal minimo richiesto verranno considerate solo se maggiorate di € 100,00 (es. -1.100,00 -1.200,00 - 1.300,00 ecc...).

Il versamento del canone annuo dovrà essere effettuato entro il 31 marzo di ogni anno.

La ditta aggiudicataria si deve impegnare a corrispondere direttamente al Comune, se richiesto, una quota del Canone per le spese di utenza energetica/acqua/riscaldamento ed eventuali altre spese sostenute dall'Amministrazione appaltante.

9) Obblighi da assumere da parte del vincitore della gara

Responsabilità:

- L'Istituto è sollevato da qualsiasi responsabilità civile e penale derivante dall'esecuzione del servizio oggetto della concessione e, pertanto, il concessionario si obbliga alla completa ottemperanza di tutte le disposizioni legislative e dei regolamenti riguardanti l'assicurazione infortunistica, previdenziale e mutualistica dei propri dipendenti addetti ai lavori e della legge sulla prevenzione e la sicurezza del lavoro, assumendone la piena responsabilità anche in caso d'inadempienza.
- La ditta concessionaria s'impegna ad applicare nei confronti del proprio personale dipendente il vigente contratto di lavoro, a rispettare le norme in materia retributiva, contributiva e previdenziale, di sicurezza sul lavoro, sollevando la scuola da ogni responsabilità.
- Il personale della ditta dovrà essere munito di apposito cartellino identificativo. La ditta s'impegna a consegnare al Dirigente Scolastico un elenco dei collaboratori e dei dipendenti che normalmente eseguono la manutenzione (l'elenco dovrà essere aggiornato in caso di sostituzione degli addetti).
- La ditta si assume in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni e in caso di danni arrecati, per manchevolezza o trascuratezza nell'esecuzione delle prestazioni, alle persone o cose sia di proprietà dell'Istituto scolastico che di terzi. L'Istituto non sarà responsabile di eventuali danni che dovessero essere causati dagli utenti ai distributori, né di eventuali furti, incendi, atti vandalici ecc... riguardanti i distributori automatici ovvero altri apparecchi collocati dalla ditta concessionaria in strutture scolastiche.
- L'Istituto è sollevato da ogni responsabilità in ordine ai mancati pagamenti del concessionario nei confronti dei fornitori della merce a lui destinata.
- La ditta deve provvedere a proprie spese per quanto necessario all'ottenimento di tutte le autorizzazioni.
- La ditta aggiudicataria deve effettuare l'installazione dei distributori automatici e gli allacciamenti agli impianti elettrico/idrico a sua cura e spese, a regola d'arte e nel rispetto della normativa vigente.
- Il mancato possesso delle autorizzazioni di carattere amministrativo necessarie all'esercizio dell'attività di cui trattasi, come pure l'eventuale revoca di dette autorizzazioni comporterà il venir meno della concessione nel servizio in questione senza che la ditta possa vantare diritti di alcun genere nei confronti dell'Istituto.
- Il concessionario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.
- L'installazione e gli allacciamenti dei distributori automatici devono essere eseguiti a regola d'arte, secondo le norme vigenti in materia di sicurezza ed igiene.

- La ditta deve assicurare la rigorosa pulizia interna ed esterna delle apparecchiature, tale da garantire un'ottimale condizione igienica delle stesse e provvedere alla rimozione dei rifiuti.
- La ditta è tenuta a svolgere il servizio in modo tempestivo.
- Il numero dei distributori automatici potrà subire variazioni in aumento o diminuzione nel corso del servizio, in questo caso il contributo a favore della scuola non potrà subire variazioni rispetto al nuovo numero di distributori installati.
- La ditta concessionaria è tenuta a sostenere le spese di stipula e registrazione del Contratto relativo al Servizio oggetto del presente Capitolato, comprensive degli oneri anche relativi alle eventuali imposte e bolli per atti inerenti al Servizio e la loro contabilizzazione.
- I prezzi dovranno rimanere invariati per tutta la durata del contratto; è ammessa la revisione annuale dei prezzi dei Prodotti a partire dal secondo anno del Contratto, a richiesta del Concessionario e sulla base degli aumenti degli indici ISTAT dei prezzi dei beni di consumo. Gli eventuali aggiornamenti dovranno essere sottoposti all'Istituzione Scolastica ed applicati solo dopo averne ricevuto l'autorizzazione scritta.
- Aumenti applicati senza autorizzazione saranno motivo di risoluzione del presente Contratto.

10) Polizze assicurative

Il concessionario, prima dell'inizio dell'attività, dovrà stipulare un'apposita polizza assicurativa con primaria compagnia per un massimale non inferiore a € 1.000.000,00 a copertura 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.

11) Modalità di accesso agli atti

L'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.

12) Documentazione

L'offerta e la documentazione presentata a corredo rimarranno in possesso dell'Amministrazione. La ditta al momento dell'aggiudicazione provvisoria e comunque prima della stipula del contratto dovrà consegnare alla segreteria della scuola la seguente documentazione:

- Certificato d'iscrizione alla C.C.I.A.A. (in copia conforme all'originale e autenticata);
- Certificato penale e dei carichi pendenti del titolare o legale rappresentante della ditta;
- 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;
- Polizza assicurativa;
- DGUE- Documento di Gara Unico Europeo.

13) Trattamento dei dati personali

Ai sensi del D. lgs 196/03, così come modificato dal D.Lgs 101/2018 in attuazione del Reg. UE 679/2016, 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 Dott.ssa Felicia Savino.

14) Responsabile del procedimento amministrativo

La stazione appaltante ha individuato, quale responsabile del procedimento il Dirigente Scolastico Dott.ssa Felicia Savino che potrà essere contattato, per eventuali chiarimenti, dal lunedì al venerdì dalle ore 9,00 alle ore 13,00 ai seguenti recapiti:

mezzo telefonico: 0363/9860280 o 0363/9860288;

mezzo e-mail: bgic859008@istruzione.it – bgic859008@pec.istruzione.it.

15) 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.

16) Controlli / Controversie

In caso di esito negativo di un'azione di controllo, il Dirigente Scolastico contesterà per iscritto il fatto alla ditta.

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

Il Dirigente Scolastico
dott.ssa FELICIA SAVINO

Documento firmato digitalmente ai sensi del c.d.Codice
dell'Amministrazione Digitale e normativa connessa

Allegati:

- Allegato 1 – Domanda di partecipazione (da inserire nella busta A);
- Allegato 2a- 2b – Dichiarazioni amministrative (da inserire nella busta A);
- Allegato 3 – Offerta tecnica (da inserire nella busta B);
- Allegato 4 - Offerta economica (da inserire nella busta C);
- Allegato 5 - Attestato di avvenuto sopralluogo.