



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

ISTITUTO COMPRENSIVO DI CASTEL SAN PIETRO TERME

Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado

Via XVII Aprile n.1 - 40024 CASTEL SAN PIETRO TERME (Bologna)

TEL.051-941127 - FAX 051-943601 - C.M. BOIC86500D

Codice Fiscale: 82003690375 - Cod. Univoco Fatturazione: UF9E9F

e-mail : boic86500d@istruzione.it - pec:boic86500d@pec.istruzione.it sito web: www.iccspt.gov.it

Oggetto: Bando di gara ai sensi dell'art. 36 del D.Lgs n. 50 del 18 aprile 2016 e ss.mm.ii. per l'affidamento della concessione del servizio di erogazione tramite distributori automatici di bevande calde e fredde, snack e altri generi di ristoro.

CIG: Z5A27CBBA8 RUP: Dirigente Scolastico VINCENZO MANGANARO

CONSIDERATO che l'Istituto intende attivare un servizio di ristorazione automatica al fine di garantire al personale dipendente, agli operatori un servizio di ristoro efficiente, mediante l'affidamento della concessione del servizio di erogazione tramite distributori automatici di bevande calde e fredde, snack e altri generi di ristoro.

VISTA la determina n. 29 prot. N. 2770 del 5/4/2019

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

emana il seguente BANDO DI GARA.

Le Ditte interessate a partecipare alla gara per l'affidamento del servizio in concessione, sono invitate a presentare una propria offerta nei modi e nei termini stabiliti nel presente bando di gara.

L'affidamento sarà regolato da quanto previsto dal presente bando, dal disciplinare e capitolato di gara di cui all'allegato 2

INFORMAZIONI GENERALI

Nelle sedi dell'istituto sono presenti complessivamente circa 120 dipendenti, distribuiti su 3 Plessi.

All'interno dell'istituto sono attualmente presenti un servizio in concessione per distributori automatici di cibi e bevande calde e fredde.

Art.1 Oggetto della gara e durata della concessione.

L'affidamento riguarda l'installazione di distributori automatici di bevande calde e fredde nonché di generi alimentari, da collocare presso i locali messi a disposizione dall'Amministrazione concedente, nell'esatta ubicazione, nel numero e con le caratteristiche descritte nell'elenco distributori oggetto della concessione di cui all'allegato n. 5 e per i prodotti descritto nel disciplinare e capitolato di gara di cui all'allegato n. 2.

Il contratto di concessione avrà durata dal 20 maggio 2019 (o dalla data della stipula in caso di firma in data successiva) fino al 31 agosto 2022.

Non è ammesso il rinnovo del contratto ai sensi dall'art. 23 della legge n. 62/2005.

E' prevista la facoltà, a discrezione di questo Istituto, di richiedere per iscritto una proroga non superiore a sei mesi, a fronte di gara successiva in corso di aggiudicazione, ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Decreto L.vo n. 50 del 28 aprile 2016 e ss.mm.ii..

Responsabile Procedimento: Giuseppe Genna

Pagina 1 di 6

Firmato digitalmente da Vincenzo Manganaro

Art.2 Contributo

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere a pagare annualmente l'importo indicato nell'offerta economica di cui all'allegato 7 quale contributo a questo istituto, secondo le modalità specificate nell'art. 3 del disciplinare e capitolato di gara di cui all'allegato 2.

Art.3 Presentazione dell'offerta

L'offerta, redatta attenendosi esclusivamente alle tabelle di cui agli allegati 6 e 7, sottoscritta dal legale rappresentante dell'offerente su tutti i fogli, dovrà essere fatta pervenire a mezzo PEC al seguente indirizzo di posta elettronica: boic86500d@pec.istruzione.it.

Il termine per la presentazione dell'offerta è fissato entro e non oltre il termine perentorio delle ore **12:00 del 06/05/2019**.

Non saranno in alcun caso presi in considerazione le offerte pervenute oltre il suddetto termine perentorio di scadenza, anche indipendentemente dalla volontà del concorrente Tali offerte non verranno aperte e verranno considerati come non pervenute.

Le offerte redatte in modo non conforme alle prescrizioni o non corrispondenti alle modalità di presentazione delle richieste saranno considerate nulle.

Art.4 Presentazione delle buste contenenti l'offerta

L'offerta dovrà riportare nell'oggetto la dicitura "**NON APRIRE – CONTIENE GARA DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE**".

L'offerta dovrà contenere i seguenti allegati:

- ALL. 1 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE compilata e firmata digitalmente dal legale rappresentante della ditta;
- ALL. 2 - DISCIPLINARE E CAPITOLATO DI GARA, firmato digitalmente per accettazione dal legale rappresentante della ditta;
- ALL. 3 DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE compilata in tutte le parti necessarie e firmata digitalmente dal legale rappresentante.
- ALL. 4 – ATTESTATO DI SOPRALLUOGO rilasciato da questo Istituto;
- ALL. 5 ELENCO DISTRIBUTORI OGGETTO DELLA CONCESSIONE firmato digitalmente dal legale rappresentante per accettazione;
- ALL. 6 – OFFERTA TECNICA, debitamente compilato e firmato digitalmente dal legale rappresentante; l'ALL. 6 rappresenta l'unica documentazione, a pena di esclusione, relativa all'offerta tecnica.
- ALL. 7 - OFFERTA ECONOMICA firmata digitalmente dal legale rappresentante
- ALL. 8 – PATTO DI INTEGRITA' firmato digitalmente dal legale rappresentante;

- FOTOCOPIA FRONTE/RETRO CARTA D'IDENTITA' del legale rappresentante;

Nel formulare l'offerta è consentito usare esclusivamente gli allegati messi a disposizione dalla ditta appaltante a pena di esclusione dell'offerta

Art 5 Comparazione delle offerte e criterio di aggiudicazione Il servizio sarà attribuito ad un unico fornitore.

La valutazione avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii., sulla base dei parametri di riferimento e caratteristiche richieste.

L'offerta presentata non può essere ritirata, modificata o sostituita con altra.

Alle offerte presentate saranno applicati i seguenti criteri di valutazione:

a) Offerta tecnica (caratteristiche del servizio)

Massimo Punti 40

b) Offerta economica

Massimo Punti 60

(così suddivisi per i prezzi offerti per i principali prodotti **massimo punti 30** per il contributo all'Istituto per l'ampliamento offerta formativa e il miglioramento delle strutture scolastiche **massimo punti 30**)

Totale massimo punti 100

I criteri di valutazione e i punteggi da assegnare a ciascun concorrente, che abbia presentato una valida domanda ai fini dell'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa per questo Istituto, per la conseguente aggiudicazione del servizio oggetto del bando, sono i seguenti:

a) Valutazione dell'offerta tecnica (totale punti 40)

L'attribuzione del punteggio di cui al criterio a) sarà effettuata mediante i seguenti sottocriteri di valutazione:

1	<i>Qualità dei prodotti</i> (vedi dettaglio nell'allegato n. 6 Offerta tecnica)	Secondo i criteri sotto indicati	Massimo punti 20
2	<i>Ulteriori prodotti per celiaci oltre a quelli obbligatori</i>	Almeno 2 Meno di 2	Punti 2 Punti 0
3	<i>Ulteriori prodotti contenenti cereali integrali in percentuale superiore al 50% e/o provenienti da commercio equosolidale e/o da produzioni locali (km 0) oltre a quelli obbligatori</i>	Almeno 2 Meno di 2	Punti 2 Punti 0
4	<i>Ulteriori prodotti da agricoltura biologica oltre a quelli obbligatori</i>	Almeno 2 Meno di 2	Punti 2 Punti 0
5	<i>Anno di fabbricazione dei distributori automatici:</i> si attribuirà il punteggio ad ogni macchina, si calcherà la media aritmetica M dei punteggi attribuiti ad ogni macchina, si arrotonderà M all'intero più vicino (precedente se la parte decimale di M è minore od uguale a 5, successivo se la parte decimale di M è maggiore di 5), ricavando così il punteggio attribuito all'offerente	Anno di fabbricazione 2018 Anno di fabbricazione 2017 Anno di fabbricazione 2016 Anno di fabbricazione 2015 Anno 2014 o precedenti o assenza di indicazioni per tutte le macchine	Punti 7 Punti 5 Punti 3 Punti 2 Punti 0
6	<i>Frequenza del rifornimento, del riordinamento dei prodotti e dell'eliminazione di quelli scaduti, pulizia dei distributori</i>	Due volte al giorno Ogni giorno	Punti 4 Punti 2
7	<i>Tempi d'intervento di assistenza tecnica ai distributori e per il rifornimento dalla chiamata effettuata dal lunedì al venerdì:</i> si attribuirà il punteggio al tempo d'intervento di assistenza tecnica ai distributori e al tempo di rifornimento per la	Entro 1 ora Oltre le 1 e fino a 3 ore Oltre le 3 e fino a 8 ore Oltre le 8 ore	Punti 3 Punti 2 Punti 1 Punti 0

<p>chiamata, si calcolerà la media aritmetica M dei due punteggi, si arrotonderà M all'intero più vicino (precedente se la parte decimale di M è minore od uguale a 5, successivo se la parte decimale di M è maggiore di 5), ricavando così il punteggio attribuito all'offerente</p>		
--	--	--

Ai fini della valutazione tecnica l'impresa dovrà compilare e firmare l'apposito modulo (Allegato n. 6). Si specifica che, per ogni prodotto inserito nell'Allegato 6, dovranno essere indicate denominazione e marca del prodotto offerto, obbligatorie e contrattualmente vincolanti per l'offerente e là dove richiesto il peso netto o il contenuto offerto, obbligatori e contrattualmente vincolanti per l'offerente.

Per la Ditta aggiudicataria l'inserimento di eventuali prodotti aggiuntivi rispetto a quelli previsti nell'allegato 6, in data successiva alla stipula del contratto, sarà subordinata all'approvazione del Consiglio d'Istituto.

In relazione alla **qualità dei prodotti offerti si assumono come riferimento qualitativo i seguenti standard** elencati nei seguenti punti:

1. prodotti a contenuto energetico inferiore/uguale alle **150 kcal per singola porzione**;
2. prodotti alimentari freschi e locali, prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta), prodotti da agricoltura biologica ed equo solidali, prodotti da produzioni locali (km 0);
3. prodotti per una fascia specifica di persone ad esempio privi di glutine o per diabetici o vegani;
4. frutta e verdura e altri prodotti e preparati alimentari caratterizzati da proprietà nutrizionali naturali quali: i) basso contenuto di grassi e densità energetica, ii) elevato apporto di fibra, vitamine, sali minerali o vitamine e antiossidanti;
5. cereali integrali o alimenti che li contengono in percentuale superiore al **50%**;
6. succhi di frutta con contenuto minimo di frutta pari al **100% e senza zuccheri aggiunti**;
7. prodotti a ridotto contenuto di **sodio**: apporto **inferiore a g. 0,12 per 100g** di prodotto (*ove applicabile, ovvero solo per gli snack salati*);
8. prodotti con etichettatura nutrizionale, rispondente ai criteri di corretta pubblicità, informazione ed esposizione (*sempre applicabile tranne per le bevande calde*), che ai fini della presente gara viene così specificato:

prodotti con etichettatura che, in aggiunta alle informazioni previste dalla normativa vigente, riporti tutte le seguenti tipologie di informazioni: *origine* dei vari ingredienti (es località di produzione, anno di raccolta, origine del seme), *impatto ambientale* (es. la quantità di CO2 prodotta, la quantità di acqua ed energia utilizzate, i trattamenti effettuati), indicazioni sintetiche sulle *fasi di lavorazione e trasformazione* (grado di raffinazione, confezionamento, mescolanze), *informazioni sui metodi di produzione* (es. persone impiegate in azienda, prezzo della materia prima all'origine).

Il punteggio Pq relativo alla qualità dei prodotti offerti verrà assegnato constatando il numero N di prodotti offerti, escluse le BEVANDE CALDE, **sia obbligatori sia ulteriormente offerti**, presenti nell'Allegato 6 – Offerta Tecnica”, che **soddisfino ENTRAMBE le seguenti condizioni**:

- a. relativo all'**apporto calorico** (punto n. 1), *limitatamente ai prodotti inquadrabili nella categoria “snack, pasticceria e cibi freschi”*
- b. rispetto di **almeno uno ulteriore dei restanti standard come declinati e indicati applicabili** per ciascuna categoria di prodotti sopra riportati e ripresi nelle note a piè di pagina del **modello di offerta tecnica di cui all'allegato n. 6**.

All'offerta che contiene il numero maggiore M di prodotti che soddisfano la precedente condizione, sarà attribuito il punteggio massimo di 20 punti, mentre alle altre offerte sarà attribuito un punteggio Pq in proporzione, in base alla seguente formula: $Pq = (20 \times N) / M$, con arrotondamento immediato all'intero più vicino.

Responsabile Procedimento: Giuseppe Genna	Pagina 4 di 6
---	---------------

b) Valutazione dell'offerta economica (totale punti 60)

In riferimento ai prezzi dei principali prodotti indicati nell'Allegato 7 saranno attribuiti **punti 30** alla Ditta che risulterà avere la media più bassa M_b dei prezzi offerti (media aritmetica); alle altre offerte sarà attribuito un punteggio P_m calcolato con la seguente formula: $P_m = (M_b \times 30) / (\text{Media offerta})$

Il prezzo considerato per ogni prodotto sarà il prezzo unitario riportato nell'Allegato 7, indipendentemente dal peso e/o dal contenuto indicato dall'offerente nell'Allegato n. 6.

In riferimento al contributo per l'ampliamento offerta formativa e il miglioramento delle strutture scolastiche saranno attribuiti **punti 30** alla Ditta che offrirà il maggior contributo C_m annuo alla scuola, alle altre offerte sarà attribuito un punteggio P_c calcolato con la seguente formula: $P_c = (\text{Contributo offerto} \times 30) / (C_m)$.

Tale contributo annuo non potrà essere inferiore ai € 2.000,00 (duemila euro), pena l'esclusione dalla gara.

Ottiene l'aggiudicazione la Ditta che avrà ottenuto la somma dei punteggi più alta.

La stazione appaltante si riserva il diritto:

- di procedere ad aggiudicazione anche in caso di presentazione di una sola offerta;
- di sospendere, re-indire o non aggiudicare la gara, qualora sussistano o intervengano gravi motivi di interesse pubblico o a suo insindacabile giudizio ritenga non congrue nessuna delle offerte ricevute. Nulla sarà dovuto ai concorrenti al verificarsi di tali evenienze.

Art.6 Offerte anormalmente basse

In considerazione del fatto che la presente procedura darà luogo ad una concessione di servizi, senza alcun onere per l'istituto, non si procederà alla verifica ai sensi dell'art. 97 del Decreto L.vo n. 50 del 28 aprile 2016 e ss.mm.ii.

Art.7 Apertura delle offerte.

Scaduti i termini per la presentazione delle offerte, il Dirigente Scolastico nominerà un'apposita Commissione, che il giorno 7 maggio 2019, con inizio alle **ore 13,00**, presso i locali della segreteria procederà all'apertura delle offerte.

A tale seduta della Commissione potrà assistere un delegato di ciascun concorrente munito di apposita delega con l'indicazione dei relativi poteri o degli estremi della procura speciale firmata dal legale rappresentante e corredata da copia di un documento di identificazione del legale rappresentante.

L'accesso e la permanenza dei delegati delle ditte concorrenti nei locali ove si procederà alle operazioni di gara sono subordinati al rispetto delle normative relative alla sicurezza e alla privacy.

La Commissione, riunita in seduta pubblica, procederà all'apertura delle offerte nell'ordine indicato per la presentazione dell'offerta, verificando la presenza di tutti gli allegati richiesti e che sia stata apposta la firma digitale del legale rappresentante.,

Nel caso in cui due o più ditte riportassero un identico punteggio verrà stilata una graduatoria provvisoria e il Dirigente Scolastico, a seguito di comunicazione da parte della Commissione, inviterà le sole ditte che hanno riportato identico punteggio a presentare un'integrazione all'offerta relativa al contributo per l'Istituto, al fine di assegnare loro il proprio posto nella graduatoria, indicando tempi e modalità della presentazione dell'offerta integrativa.

La Commissione redigerà quindi la graduatoria .

La Commissione trasmetterà gli atti al Dirigente Scolastico, il quale, con successivo provvedimento, effettuerà l'aggiudicazione a favore della Ditta concorrente che ha presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa.

Art. 8 Sopralluogo.

E' obbligatorio il sopralluogo nelle sedi dell'Istituto, sopralluogo che potrà essere effettuato tramite appuntamento da fissare con l'ufficio del DSGA di questo Istituto, al numero telefonico 051941127. Al termine del sopralluogo l'Amministrazione rilascerà l'attestato di cui all'Allegato 4 – ATTESTATO DI SOPRALLUOGO.

Art. 9 Esclusione dalla partecipazione alla gara

Fatte salve le condizioni di esclusione di cui alla documentazione del presente bando di gara, le esclusioni dalla gara sono disciplinate dall'articolo 80 del Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, tra cui:

- a. I soggetti non in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori (possesso di DURC valido) e al pagamento di imposte e tasse secondo la legislazione vigente.
- b. I soggetti che a qualsiasi titolo si siano resi colpevoli di gravi illeciti professionali, tali da rendere dubbia la loro integrità o affidabilità. Tra questi rientrano: le significative carenze nell'esecuzione di un precedente contratto di appalto o di concessione che ne hanno causato la risoluzione anticipata, non contestata in giudizio, ovvero confermata all'esito di un giudizio, ovvero hanno dato luogo ad una condanna al risarcimento del danno o ad altre sanzioni, quali, a titolo di esempio, il mancato pagamento del canone concessorio dovuto sia ad altri istituti scolastici sia alle Amministrazioni comunali / provinciali competenti o gravi inadempienze agli obblighi contrattuali previsti.
- c. Le società/ditte appositamente e temporaneamente raggruppate.
- d. I soggetti che in passato si siano resi inadempienti nei confronti di contratto analogo con le Pubbliche amministrazioni ovvero che abbiano in corso procedure, passate in giudicato, promosse per il recupero di crediti.

Art. 10 Richieste di chiarimento

Ogni ulteriore informazione può essere richiesta via posta elettronica certificata (PEC) all'indirizzo:

BOIC86500D@pec.istruzione.it

Tutti i chiarimenti forniti agli Operatori Economici su specifiche richieste avanzate via PEC, saranno pubblicati nella sezione "Albo on-line – Albo d'Istituto" sul sito istituzionale di questo istituto scolastico, raggiungibile all'indirizzo <http://ICCSPT.EDU.it>.

I seguenti allegati sono parte integrante del bando di gara:

Allegato 1 - DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

Allegato 2 - DISCIPLINARE E CAPITOLATO DI GARA

Allegato 3 - DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA

Allegato 4 - ATTESTATO DI SOPRALLUOGO

Allegato 5 – ELENCO DISTRIBUTORI OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Allegato 6 – MODULO FORMULAZIONE OFFERTA TECNICA

Allegato 7 – MODULO FORMULAZIONE OFFERTA ECONOMICA

Allegato 8 – PATTO DI INTEGRITA'

Il Dirigente Scolastico
Prof. Vincenzo Manganaro