



Istituto Statale Comprensivo di Porretta Terme Scuola Infanzia, Primaria e Secondaria I° grado

via Marconi,61 – 40046 PORRETTA TERME (BO)
tel. 0534/22448 – fax 0534/24414 - e-mail:boic832006@istruzione.it

Prot. 2087/c14 del 17/8/2021

AVVISO PUBBLICO PER L’AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE DI SPAZI PR LA CONCESSIONE
DEL SERVIZIO DI EROGAZIONE DI BEVANDE CALDE/FREDDE/SNACK/MERENDINE MEDIANTE
DISTRIBUTORI AUTOMATICI IN 3 PLESSI DELL’I.C. DI PORRETTATERME

DURATA DAL 1/9/2021 AL 31/8/2024

CIG Z0532C81E9

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- PREMESSO** che si rende necessario indire la procedura per l’acquisizione del servizio di erogazione di bevande calde/fredde- snack/merendine mediante distributori automatici;
- VISTA** la L. 15 marzo 1997, n. 59 concernente «Delega al Governo per il conferimento di funzioni e compiti alle regioni ed enti locali, per la riforma della Pubblica Amministrazione e per la semplificazione amministrativa»;
- VISTO** il D.P.R. 8 marzo 1999, n. 275, «Regolamento recante norme in materia di autonomia delle Istituzioni Scolastiche, ai sensi dell’art. 21 della L. 15/03/1997»;
- VISTO** il Decreto Interministeriale 28 agosto 2018, n. 129, recante «Istruzioni generali sulla gestione amministrativo contabile delle istituzioni scolastiche, ai sensi dell’articolo 1, comma 143, della legge 13 luglio 2015, n. 107», Art 45 c.2 lett.a ;
- VISTO** il regolamento di istituto per l’attività negoziale approvato dal Consiglio di Istituto in data
- VISTO** il D.Lgs. 12 Aprile 2006, n. 163 (Codice dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE) e successive modifiche e integrazioni”;
- VISTA** le legge 136//2010 (Piano straordinario contro la mafia nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia e successive modifiche e integrazioni)
- VISTO** il combinato tra l’art 35 c.1 lett.a e l’art.36 c.2 lett. B del D.Lgs. 50/2016 in merito alla procedura di gara per la concessione di spazi pubblici;
- VISTO** il D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, recante «Codice dei contratti pubblici», come modificato dal D.Lgs. 19 aprile 2017, n. 56 (cd. Correttivo) – modificato dal DI. 32/2019 in vigore dal 19/04/2019 convertito in legge 55/2019 del 14 giugno 2019;
- VISTO** in particolare l’art. 32, comma 2, del D.Lgs. 50/2016 e successive modifiche il quale prevede che, prima dell’avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le stazioni appaltanti, in conformità ai propri ordinamenti, decretano o determinano di contrarre, individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte
- CONSIDERATO** che , relativamente ai prodotti di cui in premessa non ci sono convenzioni attive sulla piattaforma CONSIP in quanto le medesime non prevedono appalti e servizi con questo tipo di ristorazione;
- RILEVATA** l’esigenza di indire la procedura di cui all’oggetto come da determina dirigenziale del 17/8/2021;
- PREMESSO** che l’avviso riguarda una concessione di servizi e che è regolata in via generale dall’art.164 del D.Lgs.50/2016 “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, forniture”

RENDE NOTO

Che è aperta la selezione per l’assegnazione del servizio di ristoro mediante l’installazione presso la Scuola Secondaria di Porretta Terme, la Scuola Primaria di Porretta Terme e la scuola Primaria della Berzantina di distributori automatici di bevande calde/fredde, snack/merendine per la durata di anni tre (dal 1/9/2021 al 31/8/2024).

Art.1 informazioni

L'offerta riguarda il servizio di somministrazione di bevande calde e fredde e prodotti alimentari preconfezionati (snack, merendine dolci e salate) tramite l'installazione, manutenzione e rifornimento di distributori automatici.

Al fine di consentire la formulazione dell'offerta, si comunicano i seguenti dati e informazioni indicativi (numeri relativi all'a.s. 20/21):

- Personale scuola secondaria di primo grado di Porretta 34
- Personale scuola primaria di Porretta 26
- Personale scuola primaria/infanzia della Berzantina 27

Gli studenti della scuola primaria e secondaria non sono autorizzati all'uso dei distributori.

Alle unità suddette vanno aggiunte tutte le persone che accedono quotidianamente alle sedi sopraindicate a qualsiasi titolo in qualità di ospiti autorizzati.

I distributori automatici di cui è richiesta l'installazione sono i seguenti:

n.1 distributore automatico di bevande calde

n.1 distributore automatico di bevande fredde/snack e merendine

presso la scuola secondaria di primo grado di Porretta Terme, via Marconi 61 – Alto Reno Terme

n. 1 distributore automatico di bevande calde presso la scuola primaria di Porretta Terme, via Marconi 59 – Alto Reno Terme

n. 1 distributore automatico di bevande calde presso la scuola primaria della Berzantina, via Montessori 5 Castel di Casio

L'installazione dei distributori di bevande calde non richiede l'effettuazione di lavori in quanto esiste già il collegamento con l'impianto idrico degli edifici. E' possibile effettuare un sopralluogo degli spazi, previa richiesta e prima della presentazione dell'offerta, da concordare con il personale dell'ufficio.

Il sopralluogo potrà essere effettuato dal legale rappresentante e/o dal direttore tecnico (munito di copia del certificato CCIAA o altro documento da cui sia desumibile la carica ricoperta) e/o da persona appositamente incaricata dal legale rappresentante dell'impresa mediante delega da quest'ultimo sottoscritta, munita di copia del documento di identità del delegante. La persona incaricata ad effettuare il sopralluogo dovrà esibire un documento di riconoscimento in corso di validità.

ART.2 - PROCEDURA DI GARA

La procedura è quella prevista dal D.Lgs. 50/2016 e dal D.lgs.56/2017 sulla base del criterio dell'offerta economicamente piu' vantaggiosa ai sensi dell'art.95 del D.Lgs. 50/2016 mediante offerta a prezzi unitari.

ART.3 – CANONE CALCOLATO SU BASE ANNUALE DELLA CONCESSIONE

L'aggiudicatario della concessione in oggetto verserà la somma di almeno 500.00 euro annui. Le modalità di versamento del canone per la concessione saranno stabilite in sede di stipulazione del contratto tra amministrazione concedente e concessionario vincitore.

ART.4 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Distribuzione automatica delle bevande calde e fredde sotto elencate atte a soddisfare le esigenze del personale della scuola e del personale autorizzato ad accedere all'interno dell'istituto in occasione di corsi di formazione, convegni e open day.

Elenco bevande: qualità e grammature

Bevande calde:

caffè espresso	Di prima scelta con grammatura di 7 gr di prodotto per ogni erogazione
Caffè lungo	Di prima scelta con grammatura di 7 gr di prodotto per ogni erogazione
Caffè macchiato normale	
cappuccino	Almeno 10 gr. Di latte in polvere per ogni erogazione
Caffè d'orzo	Almeno 25 gr. Di orzo in polvere per ogni erogazione
Caffè d'orzo macchiato	
Cappuccino d'orzo	Almeno 25 gr. Di orzo in polvere per ogni erogazione
the	Almeno 14 gr. Di the in polvere per ogni erogazione

latte	Grammatura minima di gr 8 di latte in polvere per ogni erogazione con latte
cioccolata	Almeno 21 gr. Di cacao in polvere per ogni erogazione con latte
Cioccolata extra strong	

Il prezzo massimo delle bevande calde deve essere di € 0.50 ciascuna

Bevande fredde:

coca cola da 33 ml	
The freddo da 33 ml	
Pepsi da 33 ml	
Aranciata da 33 ml	
Succhi frutta	
Acqua ½ l gassata/naturale	

Distribuzione automatica di prodotti da forno e snack in monoporzione preconfezionati sotto elencati atti a soddisfare le esigenze del personale della scuola e del personale autorizzato ad accedere all'interno dell'istituto in occasione di corsi di formazione, convegni e open day.

Elenco snack dolci e salati:

Schiacciatine gusti vari 40 gr	
croccantelle gusti vari 40 gr	
tarallucci gusti vari 40 gr.	
Mini ritz	
Crackers gr 25	
Croissant gusti vari	
Wafer gusti vari	
Snack tipo twix/mars/bounty	
Kinder bueno	
Kit kat	
Brioche confezionate	
Conf. Monodose di biscotti (es. Oreo/Ringo ...)	
Kinder delice /fiesta	
Tuc	
Chips frutta e verdura disidratata	

Nei distributori deve essere garantita la presenza contemporanea di vari tipi di merendine, biscotti, snack sia dolci che salati; tutti gli snack e le merendine devono essere in conf. Monodose e l'incarto dovrà essere provvisto di tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente (nome del prodotto, produttore, luogo di confezionamento, ingredienti, data scadenza).

ART.5 – CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI E DEGLI IMPIANTI

Le qualità e le caratteristiche tecniche devono essere quelle di seguito indicate:

- n.1 distributore automatico di bevande calde
- n.1 distributore automatico di bevande fredde/snack e merendine presso la scuola secondaria di primo grado di Porretta Terme, via Marconi 61
- n. 1 distributore automatico di bevande calde presso la scuola primaria di Porretta Terme, via Marconi 59
- n. 1 distributore automatico di bevande calde presso la scuola primaria della Berzantina, via Montessori 5 Castel di Casio
- richiesta installazione di distributori di nuova generazione e anno di fabbricazione non dovrà essere antecedente al 2013
- ogni distributore funzionante con sistema automatico deve essere in grado di erogare i prodotti con inserimento di monete e chiavetta
- i distributori automatici dovranno:
 - * essere rispondenti alle normative vigenti in materia di sicurezza degli impianti e delle macchine, antinfortunistiche e di prevenzione incendi, rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalla legge;
 - * riportare le etichette con l'indicazione della marca dei prodotti oggetto di distribuzione;
 - * rispettare la norma CEI EN 60335/2/75 "norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita"

- * essere conformi ai requisiti dettati dall'applicazione del metodo HACCP
 - * consentire la regolazione dello zucchero per le bevande calde
 - * essere muniti di gettoniera elettronica che accetti qualsiasi tipo di moneta a partire da € 0.05 e di essere in grado di erogare il resto, nonché di presa per la chiavetta distribuita al personal, previo pagamento di caparra da restituire da parte del fornitore
 - * riportare con targhetta indelebile o con altro mezzo idoneo il nominativo e la ragione sociale della ditta concessionaria del servizio e il suo recapito nonché del referente a cui rivolgersi in caso di urgenza
 - * avere il dispositivo esterno di erogazione non sottoposto a contaminazioni
 - * essere di facile pulizia e disinfettabile sia all'interno che all'esterno, tale da garantire l'assoluta igiene dei prodotti distribuiti
- E' richiesto inoltre quanto segue:
- * i componenti interni ed esterni dei distributori devono essere sanificati almeno due volte al mese
 - * è a carico dell'azienda aggiudicatrice l'allestimento dell'impianto elettrico, qualora quello presente non andasse bene, nei punti individuati dall'istituto per il posizionamento delle macchine nelle modalità norma di legge

ART. 6 – DISPOSIZIONI GENERALI PULIZIA E IGIENE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Il Concessionario effettuerà le pulizie periodiche, interne ed esterne dei Distributori Automatici.

Il Concessionario si impegna ad effettuare tutti i trattamenti di pulizia, con strumentazione e prodotti di consumo a proprio carico, con la diligenza necessaria ad assicurare il decoro dovuto al tipo di servizio specifico e comunque a regola d'arte per il raggiungimento dei seguenti fini:

- a) salvaguardare lo stato igienico-sanitario dell'ambiente;
- b) salvaguardare le superfici sottoposte alle pulizie;
- c) salvaguardare lo stato igienico-sanitario dei Distributori Automatici.

In particolare la pulizia avrà ad oggetto tutte le componenti interne del distributore automatico e la sanificazione di tutte le superfici interessate nel rispetto delle prescrizioni di settore.

ART. 7- CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

I prodotti erogati dai distributori che ne prevedono la somministrazione, devono essere conformi alle disposizioni di legge in materia igienico-sanitaria.

I prodotti devono contenere le informazioni obbligatorie degli alimenti quali:

- Denominazione dell'alimento;
- Elenco dei prodotti erogati
- Elenco degli ingredienti
- Il termine di conservazione o la data di scadenza
- Le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego
- Il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare
- Il paese di origine o il luogo di provenienza, ove previsto
- Ogni altra informazione obbligatoria

INOLTRE

-Gli eventuali prodotti Bio devono essere certificati.

-Gli eventuali prodotti erogati dal mercato equo-solidale devono riportare tutte le indicazioni e certificazioni previste.

- Agli eventuali prodotti adatti alle allergie e/o intolleranze alimentari, devono riportare le indicazioni per essere classificati come prodotti adatti a celiaci, a diabetici o a intolleranti al lattosio.

Gli snack non devono contenere

- a) Coloranti di sintesi;
- b) Esaltatori di sapidità;
- c) Edulcoranti;
- d) Aromi se vietati dalla normativa vigente.
- e) Polifosfati;
- f) Acidi grassi trans;
- g) Grassi di palma o cocco;

Preme evidenziare:

che il Ministero ha diffuso precise istruzioni finalizzate a sensibilizzare sui temi ambientali e di sviluppo sostenibile, nonché l'uso di pratiche eco-sostenibili. Pertanto, anche al fine di abolire l'uso di plastica monouso nelle Scuole si impone:

-l'uso nei distributori di bevande calde nei bicchieri 100% biodegradabili compostabili e delle palette biodegradabili.

Il concessionario dovrà fornire, nella misura idonea all'erogazione dei prodotti, bicchieri, palettine ecc. conformi alle vigenti disposizioni nazionali e comunitarie in materia di contatto con gli alimenti.

ART. N. 8 – DURATA E VALIDITA' DEL CONTRATTO

La durata del contratto è dal 01/09/2021 al 31/08/2024, salvo che non intervenga disdetta scritta da una delle parti e fatti salvi casi eccezionali (soppressione dell'Istituto, accorpamento, ecc.). E' ammessa una "Proroga Tecnica" esclusivamente per i contratti in corso di esecuzione e limitata al tempo necessaria alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente, come stabilito nell'art. 106, comma 11. D. lgs n. 50/2016.

Al termine del contratto l'aggiudicatario dovrà prelevare a proprie spese e senza oneri alcuno per l'I.C. di Porretta Terme le proprie apparecchiature e provvedere agli eventuali ripristini entro il termine di 15 giorni dalla scadenza del contratto.

Non sarà ammesso alcun rinnovo tacito del contratto, come previsto dalla Legge n. 62/2005, art. 23, inoltre, non è previsto l'inoltro di alcuna disdetta da parte di questa Amministrazione, in quanto il contratto, si intende automaticamente risolto alla scadenza del triennio (01 settembre 2021 – 31- agosto 2024).

ART. N. 9 PRESENTAZIONE

Per partecipare all'avviso di selezione, gli interessati dovranno far pervenire la documentazione richiesta a questa istituzione scolastica, entro e non oltre il giorno 30/08/2021 alle ore 10:00

- Tramite posta elettronica certificata PEC boicC832006@pec.istruzione.it indirizzata al Dirigente Scolastico, in file formato PDF avente per oggetto "OFFERTA PER IL SERVIZIO DI RISTORO"
- Con consegna a mano presso la segreteria dell'istituto in via Marconi 61 – Porretta Terme

Non saranno prese in considerazione le domande pervenute successivamente alla data di scadenza, incomplete, non debitamente sottoscritte e redatte su modulistica diversa da quella allegata all'avviso.

ART. 10 – DOCUMENTAZIONE RICHIESTA

Nell'istanza dovranno essere presenti pena l'esclusione i seguenti documenti:

- Domanda di partecipazione redatta su apposito modulo (Allegato A) debitamente firmata;
- Autodichiarazione compilata in tutte le sue parti su apposito modulo (Allegato B) debitamente firmata con particolare riferimento alle dichiarazioni circa la sua sussistenza di motivi per l'esclusione dal bando – con particolare riferimento ai motivi di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016;
- Il modulo di formulazione offerta tecnica redatto su apposito modello (Allegato C), che costituisce parte integrante e sostanziale del presente avviso. Il modulo dovrà essere debitamente sottoscritto dal legale rappresentante;
- Il modulo di formulazione offerta economica (Allegato D), compilato integralmente e sottoscritto, firma leggibile e per esteso, dal titolare legale rappresentante, con specifica indicazione dei prezzi offerti per singoli prodotti (tale modulo fa parte integrante e sostanziale del presente avviso);
- Offerta contributo aggiuntivo (allegato E)
- Patto d'integrità (Allegato F);
- Fotocopia di documento di identità in corso di validità e del codice fiscale del legale rappresentante.

Inoltre, nell'istanza dovranno essere presenti pena l'esclusione le seguenti certificazioni prodotte anche in copia fotostatica ai sensi degli art. 18 e 19 del predetto D.P.R. n. 445/2000, firmate dal rappresenta legale della ditta, unitamente ad una copia fotostatica del documento di identità dello stesso:

- Gli estremi della ditta offerente: titolare della Ditta, sede, ragione sociale, attività della Ditta codice fiscale, numero di partita IVA;
- Copia certificato Iscrizione Camera di Commercio, Industria e Artigianato per le attività di cui trattasi;
- Copia certificato in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro D.L.gs. n. 81/2008, integrato dal D.L.gs. n. 106/2009 (TUSL);
- Copia di certificato di conformità al D.L.gs. 193/2007 (Sistema H.A.C.C.P.);

- Le restanti dichiarazioni circa la non sussistenza di motivi per l'esclusione dal bando – con particolare riferimento ai motivi di cui all'art. 80 del D.L.gs. n. 50/2016- di cui allegato B;
- Patto d'integrità (Allegato F);

I prezzi dell'offerta dovranno essere quelli finali al consumatore comprensivi di IVA per i requisiti a moneta o a chiave magnetica.

Non saranno prese in considerazione le domande pervenute successivamente alla data di scadenza incomplete, non debitamente sottoscritte e redatte su modulistica diversa da quella allegata all'avviso. L'offerta del contributo aggiuntivo verrà presa in considerazione solo in caso di parità di punteggio complessivo tra le ditte.

ART. 11 – REQUISITI DI PARTECIPAZIONE RICHIESTI

E' possibile partecipare alla gara solo se si è regolarmente iscritti nel registro delle Imprese presso la Camera di Commercio, Industria e Artigianato, con apposita licenza per l'attività di distribuzione automatica di alimenti e bevande.

Pertanto la Ditta dovrà possedere, a pena esclusione, i seguenti requisiti:

- a) Di essere in possesso di specifica idoneità alla distribuzione dei prodotti oggetto del contratto;
- b) Di assumersi direttamente la responsabilità circa l'utilizzo di apparecchiature conformi alle vigenti norme CE;
- c) Di assumersi direttamente la responsabilità circa l'osservanza delle vigenti disposizioni in materia igienico-sanitaria;
- d) Di provvedere tempestivamente all'assistenza manutenzione e riparazione delle macchine distributrici sostenendo completamente le spese relative;
- e) Di assumersi direttamente la responsabilità circa l'assolvimento delle vigenti disposizioni in materia fiscale;

ART. 12 – PREROGATIVE DELLA STAZIONE APPALTANTE

L'I.C. di Porretta Terme si riserva:

- Il diritto di non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui nessuna delle offerte presentate venga ritenuta idonea;
- Di procedere all'aggiudicazione della gara anche in presenza di una sola offerta purchè ritenuta congrua per qualità e prezzo per l'Istituto;
- Il diritto di sospendere, indire nuovamente o non aggiudicare la gara motivatamente, ovvero di non stipulare il contratto anche se sia in precedenza intervenuta la individuazione del concessionario;
- Saranno esclusi i concorrenti che abbiano omesso di presentare i documenti richiesti, che non si siano attenuti alle modalità ed alle formalità previste, ovvero che abbiano rese false dichiarazioni.

ART. 13 – NORME DI ESCLUSIONE DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Costituiscono motivo inappellabile di esclusione dalla gara:

- a. Le istanze pervenute oltre i termini temporali indicati;
- b. Le istanze la cui offerta economica non sia stata formulata nella sua completezza;
- c. Le istanze incomplete e/o deficitarie della documentazione allegata richiesta;
- d. Le istanze non presentate con la modulistica allegata;
- e. Le istanze trasmesse con procedure differenti da quelle previste nella presente ricerca di mercato.

ART. 14 – VALUTAZIONE DELLE OFFERTE E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO

Il presente avviso verrà aggiudicato facendo riferimento all'art. 95 del D. Lgs n. 50/2016, utilizzando il criterio dell'offerta economica più vantaggiosa, a insindacabile giudizio della Commissione all'uopo nominata dal Dirigente Scolastico.

La Commissione, verrà nominata successivamente al giorno previsto per la chiusura del bando e si riunirà, presso gli Uffici della Dirigenza di Via Marconi, 61, per la valutazione delle offerte in data che verrà comunicata sul sito dell'Istituto.

Il punteggio complessivo sarà dato dalla somma del punteggio ottenuto dall'offerta economica e dell'offerta tecnica, in caso di parità dei migliori offerenti, la scelta ricadrà sull'azienda che offrirà un maggior importo aggiuntivo quale contributo, oltre a quello già previsto.

L'attribuzione dei punteggi, da parte della Commissione, avverrà nella stessa giornata in seduta privata. Dei lavori della Commissione sarà redatto un verbale; la graduatoria delle offerte presentate sarà pubblicata sul sito web dell'Istituto sezione albo web nei 5 giorni lavorativi successivi. Trascorsi 10 giorni dalla pubblicazione e in assenza di ricorsi/reclami, la graduatoria si intende definitiva. Tale graduatoria verrà formulata attribuendo i seguenti punteggi:

OFFERTA TECNICA: max 70 punti

DESCRIZIONE	
1. Utilizzo dei bicchierini e palette in materiale biodegradabile	10
2. Anno di fabbricazione dei distributori successivo al 1° gennaio 2013	5
3. Anno di fabbricazione dei distributori successivo al 1° gennaio 2016	10
4. Possesso di certificazione di qualità UN EN ISO 9001 o eventuale successiva	20
5. Tempo di intervento per rifornimento 2 volte a settimana	10
6. Tempo di intervento per rifornimento 1 volta a settimana	5
7. Tempo di intervento per guasto entro 4 ore	10
8. Tempo di intervento per guasto entro 8 ore	5
9. Programma di manutenzione dei distributori 2 volte a settimana	10
10. Programma di manutenzione dei distributori 1 volta a settimana	5

OFFERTA ECONOMICA: max punti 30

Di ogni offerta verrà valutato il prezzo totale, sommando il prezzo di ogni singolo prodotto.

Alla ditta che presenterà l'offerta con il prezzo più basso verrà attribuito il punteggio massimo di punti 30.

Alle altre offerte sarà assegnato il punteggio mediante la seguente proporzione:

punteggio X = 30 x offerta economica più bassa/offerta economica in esame.

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.

A pena di esclusione, tutti i prodotti offerti dovranno essere di prima qualità, appartenere a marche primarie del settore conosciute a livello nazionale e rispondere a rigorose norme igienico-sanitarie. I prodotti dovranno essere nazionali o di ambito UE.

La mancata indicazione della marca e del prezzo nell'allegato D anche di un solo prodotto per il quale essa è richiesta, comporta l'esclusione dalla procedura.

In caso di parità di punteggio si convocheranno i candidati che hanno presentato le offerte risultate pari e si chiederà a ciascuno la presentazione di un'offerta economica migliorativa rispetto a quella pervenuta e già valutata dalla Commissione giudicatrice.

ART. 15-AGGIORNAMENTO PREZZI

I prezzi dei prodotti offerti si intendono immodificabili nel primo anno (fino al 31/08/2022) di validità del contratto.

Per gli anni successivi la Ditta aggiudicataria potrà richiedere al Consiglio d'Istituto la modifica dei listini. Si dovrà tener conto dell'indice nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati rilevati dall'ISTAT.

ART. 16- RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO (RUP)/ACCESSO AGLI ATTI

1. Il responsabile unico del procedimento e di tutti gli atti ad esso ascritti è la Dirigente Scolastica della stazione appaltante. Dott.ssa Emanuela Cioni; riferimento d'ufficio è il Direttore dei Servizi Generali ed Amministrativi.
2. L'accesso delle offerte da parte dei partecipanti sarà consentito secondo la L. 241 del 07/08/1990 e dell'art. 3 (differimento) c. 3 del D.M. 10/01/ 1996 N. 60, solo dopo la conclusione del procedimento.

ART. 17- RESPONSABILITA'

L'Istituto è sollevato da qualsiasi responsabilità in caso di furti incendi, o di qualsiasi altro evento che possano danneggiare prodotti, materiali, attrezzature e macchinari del gestore. Ogni responsabilità, sia civile che penale, per danni che, in relazione all'espletamento del servizio, derivassero dall'Istituto o a terzi, cose o persone, si intenderà, senza riserva o eccezioni, a totale carico del gestore del servizio in oggetto.

Il gestore si impegna a favorire 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 e vandalismo.

ART. 18-ANDAMENTO MORALE E DISCIPLINARE

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

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 e molestia che potesse derivarne per sua colpa. L'Istituto 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. di Porretta Terme (BO) da ogni e qualsiasi responsabilità in particolare, la Ditta affidataria deve curare che il proprio personale:

- vesta in maniera appropriata ed in perfetto stato di pulizia;
- abbia sempre con sé un documento di identità personale;
- sia dotato di un badge identificativo nel rispetto della Legge 123 del 3 agosto 2007 – articolo 6;
- segnali subito al Direttore dei Servizi ed al proprio responsabile le anomalie che dovessero rilevare durante lo svolgimento del servizio;
- non prenda ordini da terzi diversi dalla ditta stessa.

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

Il dipendente della Ditta dovrà mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento delle proprie funzioni. 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 a comportamenti imputabili ai propri dipendenti.

ART. 19- DIVIETO DI SUBAPPALTO, SPESE CONTRATTUALI, INADEMPIENZE, DISDETTA E REVOCA

La Ditta aggiudicataria è la sola responsabile del servizio e di tutti gli obblighi derivanti dal contratto.

E' fatto salvo divieto di subappalto totale o parziale, sotto pena di decadenza dal contratto stesso. 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.

Tutte le spese, le imposte ed ogni altro eventuale onere accessorio, inerenti e conseguenti alla stipulazione ed esecuzione del contratto, sono a carico della Ditta aggiudicataria.

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.

E' facoltà del Dirigente Scolastico effettuare in qualsiasi momento e con le modalità che si ritiene più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla gestione alle prescrizioni contrattuali. 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.

L'Istituto ha il diritto di promuovere, nel modo e nelle forme previste dalla legge, la risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni altra azione per rimesse di danni, anche nei casi:

- Per abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- Per ripetute inadempienze contrattuali, ovvero al mancato rispetto di quanto indicato nella gara;
- Per ripetute contravvenzioni alle disposizioni di legge o regolamento relativo al servizio;
- Per contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del gestore o del personale adibito al Servizio;
- Quando la Ditta aggiudicataria si renda colpevole di frode e in caso di fallimento;

- Mancato o ritardato pagamento del canone e del contributo annuo nei termini indicati dall'Istituto;
- Per ogni altra inadempienza o fatti non contemplati che tendono impossibile la prosecuzione
- Dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile;
- Perdita delle necessarie licenze o autorizzazioni allo svolgimento delle attività;
- Mancato preavviso in caso di sciopero;
- Perdita della capacità giuridica.

In caso di gravi e ripetute violazioni o inottemperanze della Ditta agli inviti e alle richieste da parte dell'Istituto, il Consiglio d'Istituto può deliberare di risolvere la convenzione, senza che la Ditta possa pretendere alcun indennizzo o risarcimento per l'anticipata cessazione del rapporto. Resta salvo, in ogni caso, il diritto dell'Istituto al risarcimento dei danni conseguiti.

La concessione si intende automaticamente revocata nel caso in cui l'immobile, nel quale sono installati i distributori, non sia più destinato a sede scolastica o sede dell'Istituto che ne ha richiesto l'installazione. Nel caso in cui nel corso della durata della concessione la scuola venga trasferita in altro immobile sarà consentito, ove ne ricorrano i presupposti, esercitare il servizio nella nuova sede sino alla scadenza di periodo coperto dal contratto previa deliberazione di conforma da parte del Consiglio d'Istituto.

ART. 20-INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE NR. 679/2016 (CODICE PRIVACY)

Ai sensi del regolamento UE nr. 679/2016 art. 13 e 14 e delle normative vigenti, l'Istituto si impegna a raccogliere e trattare i dati personali dichiarati solo per finalità istituzionale e necessarie per la gestione giuridica del presente avviso. Il consenso al trattamento dei dati viene richiesto ai sensi della vigente normativa di partecipazione. In mancanza della predetta dichiarazione le istanze non saranno valutate.

ART. 21 – CONTROVERSIE

Quanto non espressamente previsto dal presente avviso, è regolato dagli art. 22, 29 e seguenti del Codice Civile e per qualsiasi controversia relativa e/o dipendente dal presente accordo, sarà competente in via esclusiva il Foro di Treviso rinunciando espressamente fin da ora le parti alla competenza di qualsiasi altra sede.

ART. 22 – NORME DI RINVIO

Per quanto non previsto dal presente avviso, valgono le vigenti disposizioni di legge, nazionali, regionali e regolamentari in quanto applicabili.

ART. 23 – PUBBLICITA' DELL'AVVISO

Il presente avviso pubblico viene pubblicato in data odierna all'Albo on-line e al sito web della scuola.

ART. 24 – ALLEGATI

I candidati devono utilizzare la modulistica allegata che è parte integrante del presente avviso:

- Allegato "A" - Domanda di partecipazione.
- Allegato "B" - documentazione amministrativa autocertificazione.
- Allegato "C" - modulo formulazione offerta tecnica.
- Allegato "D" - modulo formulazione offerta economica
- Allegato "E" – offerta contributo aggiuntivo
- Allegato "F" - patto d'integrità.

Il Dirigente Scolastico

Emanuela Cioni

Firma autografa sostituita da indicazione
mezzo Stampa ai sensi dell'art.3 comma 2
del D.L.vo 39/93