



Istituto di Istruzione Superiore "Rita Levi Montalcini"

Argenta e Portomaggiore

Via Matteotti n° 16 - 44011 Argenta (FE) - C.F. 92005980385

Tel. 0532-804176 - Fax. 0532-319175 e-mail: FEIS00100D@istruzione.it



Agli Atti

Spett. Ditta/Soc. Coop

OGGETTO: LETTERA DI INVITO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA DI BEVANDE CALDE E FREDDI, SNACK E MERENDE PRESSO L'IIS "RITA LEVI MONTALCINI" DI ARGENTA MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI AI SENSI DEL D.LGS N. 50 DEL 18 APRILE 2016

CIG Z4537BBE6E

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Questa Amministrazione, in esecuzione della Determina Dirigenziale n. 8641 del 28/09/2022, a seguito della Vostra manifestazione di interesse per l'avviso esplorativo, vi invita a partecipare alla procedura negoziata ai sensi del combinato disposto di norme tra l'art.34 del D.I. n.44/2001 e l'art.36 comma 2 lettera b) del D.lgs 50/2016.

Amministrazione appaltante

IIS "Rita Levi Montalcini" Via Matteotti, 16 Argenta (FE)

E-mail: feis00100d@istruzione.it

E-mail certificata: feis00100d@pec.istruzione.it Tel. 0532/804176

Responsabile del procedimento: Dirigente Scolastico Diego Nicola Pelliccia

Referente dell'attività Istruttoria: D.S.G.A. Giada Bandoli

OGGETTO DEL SERVIZIO

La concessione ha come oggetto il servizio di distribuzione di bevande calde / fredde, snack e merende mediante l'installazione e la gestione di distributori automatici presso i plessi dell'istituto scolastico. Gli edifici che dovranno essere serviti mediante la concessione ospitano circa 800 persone - docenti, personale Ata, alunni ed eventuali visitatori autorizzati.

I distributori saranno così suddivisi:

SEDE DI ARGENTA VIA MATTEOTTI 16 n. 3 distributori, collocati al piano terra dell'edificio, di cui:

1 distributore bevande calde, 2 distributore bevande fredde, snack/ merende

SEDE DI ARGENTA VIA MATTEOTTI 14/A n. 2 distributori, collocati al piano terra dell'edificio, di cui:

1 distributore bevande calde, 1 distributore bevande fredde, snack/ merende

SEDE DI PORTOMAGGIORE VIA VALMOLINO 88 n. 2 distributori, collocati al piano terra dell'edificio, di cui:

1 distributore bevande calde, 1 distributore bevande fredde, snack/ merende

SEDE DI PORTOMAGGIORE P.LE DEGLI STUDENTI 4 n. 2 distributori, collocati al piano terra dell'edificio, di cui: 1 distributore bevande calde, 1 distributore bevande fredde, snack/ merende

TIPOLOGIA DEL SERVIZIO: La tipologia del servizio consiste nella vendita dei prodotti mediante l'installazione di distributori automatici su di un'area individuata dall'Ente concedente. I distributori devono essere conformi, per caratteristiche tecniche ed igieniche, alle normative vigenti in materia. Su ogni distributore dovranno essere ben visibili le etichette con l'indicazione della marca e la composizione dei

Firmato digitalmente da DIEGO NICOLA PELLICCIA

prodotti oggetto di distribuzione. Dovrà, inoltre, essere inserita un'indicazione separata per i prodotti per celiaci (ad esempio: inserendo una targa “*gluten free*”).

Prodotti da erogare:

- **bevande calde** (caffè, caffè lungo, caffè macchiato, cappuccino, the, latte, cioccolata, ecc.);
- **bevande fredde in lattina, bottiglia e/o tetrapak; ed esclusione di “energy drink”**
- **acqua minerale naturale e gassata;**
- **snack dolci e salati, compresi prodotti da forno freschi**

Tutti i prodotti offerti dovranno appartenere a marche primarie del settore e rispondere a rigorose norme igienico sanitarie ed esenti o.g.m.: la mancata qualità o non corrispondenza alle norme sanitarie degli stessi contestata per almeno 3 volte potrà costituire motivo di risoluzione del contratto

OBBLIGHI A CARICO DEL GESTORE:

- 1.le spese quanto necessario all'ottenimento di tutte le eventuali autorizzazioni sanitarie e commerciali richieste dalle norme vigenti;
 2. le eventuali spese per: l'acquisto, l'installazione, la riparazione dei distributori, l'adattamento e la sistemazione delle aree dove verranno installati i distributori con certificazione di idoneità secondo le prescrizioni di Legge (lavori di ancoraggio alle pareti necessari al posizionamento dei distributori)
 3. adeguamento degli impianti alle norme di sicurezza vigenti che dovranno essere certificati da idonee dichiarazioni di conformità alle leggi e disposizioni vigenti;
 4. tutti i lavori di manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti;
 5. fornitura prodotti di prima qualità, a basso contenuto di grassi, completi di relativa scheda tecnica e certificati a norma CEE, in considerazione di una corretta educazione alimentare;
 6. fornitura tempestiva e costante. Il gestore dovrà intervenire immediatamente in caso di guasto o malfunzionamento e provvedere alla riparazione/ripristino entro 24 ore. La scuola potrà in ogni momento verificare il funzionamento dei distributori e la corrispondenza alle norme di sicurezza. In caso di eventuali guasti ai distributori, con conseguente interruzione del servizio, è fatto obbligo al gestore di dare tempestiva comunicazione scritta alla scuola indicando anche il tempo necessario per il ripristino;
 7. è vietata la vendita di bevande alcoliche;
 8. al fine di ridurre l'uso della plastica monouso, limitando l'incidenza del Servizio sull'ambiente, in conformità alla normativa nazionale ed europea vigente, il gestore è obbligato ad utilizzare, nei Distributori di bevande fredde ed alimenti preconfezionati, bottigliette di capienza 0,5 litri 100% biodegradabili e compostabili in conformità alla norma EN13432 (a fine uso possono essere smaltiti nel rifiuto organico) e lattine, delle dimensioni di 330 ml, realizzate interamente in alluminio e 100% rinnovabile. In caso di inadempimento l'Istituzione Scolastica avrà la facoltà di applicare delle penali adeguate all'importanza e alla gravità dell'infrazione, non esclusa la revoca della Concessione.
 9. Il gestore è obbligato 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).
 10. è obbligatoria l'esposizione del listino prezzi;
 11. il servizio svolto dal gestore e/o dal personale alle sue dipendenze, a completo suo carico ed in regola con le norme assistenziali, previdenziali e contrattuali, sollevando l'Istituto da qualsiasi responsabilità in merito. Il personale della ditta dovrà essere munito di apposito cartellino. Il gestore s'impegna altresì a consegnare al Dirigente Scolastico:
 - un elenco dei collaboratori e dei dipendenti che regolarmente eseguono la manutenzione;
 - copia del libretto sanitario (o documento sostitutivo).
 - Tale elenco dovrà essere aggiornato al momento della sostituzione degli addetti.
- La Dirigenza può ritenere il personale addetto “non compatibile con l’ambiente scolastico”, in tal caso il gestore ha l’obbligo della sostituzione del personale, pena la decadenza del contratto.
12. la precisa osservanza di tutte le norme concernenti la sicurezza, l’igiene del lavoro e la salute dei collaboratori.
 13. Gli obblighi circa la puntuale osservanza di tutte le norme concernenti l’infortunistica, l’igiene, la tutela della salute degli utenti e dei lavoratori ed in ordine alla puntuale osservanza di tutte le norme di carattere fiscale.

14. Il mantenimento dei prezzi attualmente in corso, salvo revisione concordata con il Consiglio di Istituto. Qualsiasi aumento successivo di prezzo potrà essere apportato solo dietro dimostrazione della variazione alla fonte del prezzo dei prodotti erogati e con autorizzazione della Scuola.
15. La specifica del prodotto con nome ed indicazione della ditta produttrice.
16. In caso di furto totale o parziale il gestore sarà tenuto a sporgere denuncia entro le 24 ore successive esonerando la scuola da ogni responsabilità.
17. L'aggiudicatario del contratto sarà tenuto a riconoscere al proprietario dei locali, L'Amm. PROVINCIALE DI FERRARA un contributo per l'uso degli spazi e del consumo di luce e acqua come da normativa.

SUBAPPALTO: Non è consentita, sotto pena di rescissione del contratto, la cessione o qualsiasi altra forma di subcontratto totale o parziale del servizio.

ASSICURAZIONE: La Scuola non assume alcuna responsabilità per danni fortuiti, colposi o dolosi ai distributori ovvero per danni derivanti ai fruitori del servizio da responsabilità della ditta nella sua attività di erogazione nei confronti dei quali la ditta dovrà dimostrare prima dell'installazione dei distributori di aver stipulato adeguata polizza di assicurazione.

Il gestore, all'inizio dell'attività, dovrà essere in possesso di una polizza assicurativa a copertura di eventuali danni dovuti all'espletamento del servizio e/o cause ad esso connesse, che derivassero alla Scuola e/o a terzi, persone, animali o cose. Copia di tale polizza dovrà essere consegnata al momento della firma del contratto.

RESPONSABILITÀ: La scuola è sollevata da qualsiasi responsabilità in caso di furti, incendi e di qualsiasi altro evento possa danneggiare prodotti, materiali, attrezzature e macchinari della gestione.

CORRESPONSIONE CANONE ANNUO

L'aggiudicatario del servizio sarà tenuto alla corresponsione di un canone annuo pari a quanto presentato nell'offerta economica da versare a questo istituto scolastico.

Il valore stimato della concessione, forfettariamente calcolato in base all'utenza che mediamente fruisce dei distributori automatici e sulla scorta dei prezzi praticati, previsti dall'ultima aggiudicazione, è di € 28.000,00 esclusa IVA di legge. L'aggiudicatario del servizio oggetto del contratto è tenuto al pagamento di un canone annuo minimo di € 3.411,00 da versare a questo istituto scolastico.

DURATA DEL SERVIZIO

L'affidamento avrà durata pari a 1 anno a decorrere dalla data di sottoscrizione del contratto che verrà stipulato tra questa amministrazione ed il soggetto aggiudicatario.

MODALITÀ DI AFFIDAMENTO E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Ai sensi del combinato disposto di norme tra l'art.34 del D.l. n.44 /2001 e l'art.36 comma 2 lettera b) del D.lgs 50/2016 l'affidamento sarà espletato mediante procedura negoziata con lettera d'invito indirizzata a cinque operatori economici secondo il criterio dell' "offerta economicamente più vantaggiosa" ai sensi dell'art. 95, comma 2 del citato D.lg.e successive modificazioni.

MODALITÀ E TERMINI PER LA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Le offerte dovranno pervenire entro e non oltre il giorno 13/10/2022 ore 12,00 mediante:

- a mezzo pec al seguente indirizzo : FEIS00100D@PEC.ISTRUZIONE.IT ;
- consegna brevi manu presso l'ufficio protocollo sito in Via Matteotti, 16 Argenta dalle ore 9,00 alle ore 12,00 (escluso il sabato)

con il seguente oggetto:

"OFFERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA DI BEVANDE CALDE E FREDDDE, SNACK E MERENDE MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI "

La presentazione dell'offerta dopo il termine, anche per motivi di forza maggiore, determinerà l'esclusione dalla gara. Farà fede il timbro di protocollo da parte della scuola. L'offerta, se consegnata manualmente, dovrà essere riposta in un plico chiuso e controfirmato sui lembi dal Legale Rappresentante della ditta e dovrà includere tre buste e il patto di integrità. Il contenuto delle buste dovrà essere come di seguito specificato:

BUSTA 1 recante dicitura "documentazione amministrativa" debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura dal legale rappresentante che dovrà contenere:

- Istanza di partecipazione compilata su modulo Allegato 1 alla presente lettera invito
- copia documento di identità del legale rappresentante;
- DURC
- Consenso trattamento dei dati personali
- Dichiarazione art. 80 Dlgs 50/2016
- Autocertificazione (art. 88 co. 4-bis e art. 89 D. Lgs. 159/2011)
- Certificato dei carichi pendenti
- Certificato del casellario giudiziario
- Tracciabilità dei flussi

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).

BUSTA 2 recante dicitura "offerta tecnica", allegando "modulo formulazione offerta tecnica" (Allegato 2 alla presente), debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura dal legale rappresentante, contenente, a pena di esclusione, tutte le informazioni richieste dal modulo stesso.

BUSTA 3 recante dicitura "offerta economica" (Allegato 3 alla presente), "modulo formulazione offerta economica" compilato integralmente e sottoscritto, firma leggibile e per esteso, dal titolare legale rappresentante.

SVOLGIMENTO DELLA PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione del servizio avverrà secondo quanto disciplinato dal D.Lgs 50/2016, sulla base della migliore offerta che sarà valutata in termini di offerta economicamente più vantaggiosa. Per l'apertura dei plichi, la valutazione dei documenti, delle dichiarazioni e delle offerte presentate dai partecipanti il Dirigente Scolastico istituirà una apposita Commissione.

La Commissione procederà all'apertura dei plichi e alla verifica della regolare presentazione degli allegati in essi contenuti (busta 1)

La Commissione procederà alla valutazione della documentazione contenuta nella busta "2" ai fini dell'attribuzione del punteggio agli elementi costitutivi dell'offerta tecnica.

La Commissione poi procederà all'apertura della busta "3" ai fini dell'attribuzione del punteggio agli elementi costitutivi dell'offerta economica e all'attribuzione del punteggio complessivo risultante dalla somma di quello relativo all'offerta tecnica e di quello relativo all'offerta economica.

La Commissione procederà, infine, alla redazione della graduatoria finale.

L'Istituzione Scolastica, previa verifica della proposta di aggiudicazione ai sensi dell'art. 33, comma 1 del D.Lgs 50/2016, predisporrà l'aggiudicazione definitiva entro 15 gg. La stipulazione del contratto sarà subordinata al positivo esito dei controlli previsti dalla normativa vigente.

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione del servizio avverrà secondo quanto disciplinato dal D.Lgs 50/2016, sulla base della migliore offerta che sarà valutata in termini di offerta economicamente più vantaggiosa. Sarà considerata più vantaggiosa l'offerta che avrà conseguito il maggior punteggio. La valutazione sarà articolata su un punteggio massimo di 100 punti, così ripartiti:

offerta tecnica (requisiti del servizio): 40 punti –

offerta economica (offerta prezzi): 60 punti –

per un totale di 100 punti.

Sul sito dell'Istituzione scolastica Albo on line categoria Avvisi il giorno 13/10/2022 verrà pubblicata la graduatoria provvisoria.

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

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

Le offerte saranno valutate nel seguente modo:

Qualità del servizio	fino a 60 punti
Qualità Economica	fino a 40 punti

Qualità del servizio	punti
Qualità nei prodotti distribuiti: <ul style="list-style-type: none"> • prodotti di marca, • alimenti freschi da rifornimento quotidiano (da forno) • alimenti senza glutine, • alimenti e bevande con ridotto contenuto di zuccheri; • frutta fresca • snack di frutta secca • yoghurt 	5 punti per ogni voce max 35 punti (Spuntare le voci proposte)
Verifica dell'allestimento dei distributori: n. 1 volta al giorno n. 2 volte al giorno e/o secondo le necessità	n. 1 volta al giorno 2 punti n. 2 volte al giorno e/o secondo le necessità 10 punti
Disponibilità, negli allestimenti quotidiani, a evitare interferenze con l'attività didattica	2 punti
Disponibilità a rispettare, nelle aree interne alla scuola la viabilità interna segnalata	3 punti
Tempo di intervento in caso di chiamata per	Fino a 1 ora 10 punti

malfunzionamento o per riallestimento imprevisto degli articoli	Superiore all'ora 5 punti In giornata 2 punti
---	--

Offerta economica	punti
Canone annuo minimo 3.411,00 Euro	0
Per la proposta che offre l'importo del canone annuo più alto saranno assegnati 40 punti. Per le altre proposte verrà apportata una riduzione proporzionale rispetto ai 40 punti dell'offerta migliore con applicazione della seguente regola: All'importo più alto saranno attribuiti punti 40. Alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi inversamente proporzionali secondo la formula (40/importo più alto) x importo offerto	Fino a 40 punti

La somma dei due punteggi, qualità del servizio e offerta economica determineranno il punteggio complessivo

ANNULLAMENTO E REVOCA DELLA GARA

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

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi 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.

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Ai sensi dell'art. 31 del D. Lgs 50/2016, viene nominato Responsabile Unico del Procedimento, ai sensi dell'art. 31 del D. Lgs. N. 50/16 e dell'art. 5 della L. 241/90, il Dirigente Scolastico Prof. Diego Nicola Pelliccia.

Allegati:

Allegato 1 – Istanza di partecipazione

Allegato 2 – modulo formulazione offerta tecnica

Allegato 3 – modulo formulazione offerta economica

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. Diego Nicola Pelliccia
Documento firmato digitalmente