

FUTURA

**LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI**



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale



Ministero della pubblica Istruzione e del Merito

Istituto Comprensivo "Leonardo da Vinci" - Via al Cornicione, 35 - 20083 Gaggiano

Tel. 02/9085187 - Fax 02/9085048 - MIIC874001 - C.F.90015630156

e-mail: segreteria@comprensivogaggiano.edu.it miic874001@istruzione.it miic874001@pec.istruzione.it

sito web - <http://comprensivogaggiano.edu.it>

Codice CIG: Z413B5A9F6

Spett.li Ditte

CONCESSIONE SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE E GENERI DI CONFORTO
MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRESSO LA/LE SEDE/I DELL'ISTITUTO **ISTITUTO
COMPRENSIVO LEONARDO DA VINCI GAGGIANO (MI)** - Codice CIG: **Z413B5A9F6**.

Scadenza per la presentazione delle offerte: entro le ore 12,00 del 30/06/2023

1. DENOMINAZIONE E INDIRIZZO DELL'AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE:

**ISTITUTO COMPRENSIVO LEONARDO DA VINCI GAGGIANO (MI) - VIA AL CORNICIONE 35,
20083 - GAGGIANO (MI) Tel: 029085187.**

2. OGGETTO DELLA GARA

La concessione ha per oggetto

1. il servizio di somministrazione di bevande calde e fredde, di acqua minerale, di generi secchi, somministrazione di spremute di arance fresche nel dettaglio indicati nei successivi articoli, mediante distributori automatici, semiautomatici e combinati, installati presso la sede dell'Istituto **ISTITUTO COMPRENSIVO LEONARDO DA VINCI GAGGIANO (MI)** e sedi coordinate/succursali.

Il numero dei dipendenti e degli studenti riportato per ciascuna sede è da intendersi indicativo, in quanto l'Amministrazione, riservandosi la facoltà di riorganizzare gli Uffici in base agli iscritti e secondo le proprie esigenze funzionali, non garantisce un numero minimo di utenti.

I distributori automatici da installare dovranno essere forniti di marcatura CE ed essere conformi alle prescrizioni di cui all'art. 32 del D.P.R. 26/03/1980 n. 327 e s.m.i. e conformi al D. Lgs. N. 81/08 e s.m.i.

Il servizio deve essere altresì reso nell'osservanza delle vigenti norme fiscali e sanitarie.

3 – DISCIPLINA DELLA GARA

L'appalto ed i rapporti derivanti dall'aggiudicazione dello stesso sono regolati da:

- L. 120/2020;
- D. Lgs. 50/2016, così come modificato ed integrato dal D.Lgs 56/2017 e dalla L. 55/2019;
- DI 129/2018 - Regolamento di contabilità delle Istituzioni Scolastiche emanato.

- normativa di settore;
- norme contenute nel bando di gara;
- Codice Civile per quanto non espressamente previsto nelle predette fonti.

4 – PROCEDURA DI GARA

Lo svolgimento della gara, avverrà con procedura prevista dall'art. 36, comma 2, lett. b) del D.Lgs. 50/2016, così come derogato dall'art. 1 comma 2 lett. b) della L. 120/2020 (fino al 30/06/2023).

La scelta del contraente avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'articolo 95 del D.Lgs. 50/2016, secondo i parametri di giudizio e i corrispondenti punteggi massimi attribuibili indicati nel presente bando di gara e secondo le disposizioni del citato decreto.

5 – LUOGO DI ESECUZIONE

Sede Centrale: **VIA AL CORNICEONE 35, 20083 - GAGGIANO (MI) Tel: 029085187**;
e/o altre eventuali sedi assegnate dall'Ente Locale.

6 – VALORE DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'Art. 167 del Dlgs 50/2016 Il valore presunto del contratto, per la durata di **3 anni**, ammonta a **18000 iva esclusa** calcolato sulla base del fatturato presunto medio annuale moltiplicato per il numero di anni di durata della convenzione, desunto da dichiarazioni dei gestori precedenti e dal numero di potenziali utenti del servizio.

Non sono previsti né concedibili contributi o sovvenzioni di qualunque natura tecnica o economica da parte della scuola al gestore per lo svolgimento e la realizzazione del servizio.

Il pagamento dei prodotti consumati è a carico esclusivo degli utenti e la scuola non può essere considerata responsabile per crediti concessi per servizi resi agli alunni e al personale.

7 - DESTINATARI.

La gara è rivolta a tutti gli operatori del settore della ristorazione collettiva interessati allo svolgimento del servizio in oggetto.

L'utenza complessiva del servizio ammonta a circa:

- | | |
|--|--------------|
| • ALUNNI ISCRITTI anno scolastico 2022/2023 | N 753 |
| • DOCENTI e personale ATA anno scolastico 2022/2023 | N 100 |
| • Il rischio economico della gestione sarà a totale carico della ditta a cui sarà aggiudicata la gara | |

8 - SUBAPPALTO

È vietato il subappalto dell'intero servizio.

9 - SOPRALLUOGO nei locali adibiti al servizio

Le aziende, per la corretta formulazione delle offerte, possono prendere visione dei locali adibiti al servizio del loro stato e delle attrezzature presenti.

Per il sopralluogo occorre fare richiesta telefonica di un appuntamento (chiedere del DSGA/....) oppure via PEC all'indirizzo **miic874001@pec.istruzione.it** indicando:

- ragione sociale del concorrente per conto del quale sarà eseguito il sopralluogo,
- il soggetto che lo effettuerà e a quale titolo rispetto al concorrente (es.: legale rappresentante, procuratore, direttore tecnico, ecc.),
- il relativo recapito telefonico e indirizzo PEC.

Tale richiesta dovrà pervenire in tempi congrui per la formulazione delle offerte comunque **non oltre 7 gg prima la data di scadenza per la formulazione dell'offerta**.

Termine ultimo per l'effettuazione del sopralluogo: il giorno prima della scadenza per la presentazione dell'offerta.

La scuola metterà a disposizione del concorrente un incaricato che avrà la sola funzione di accompagnamento presso i locali in cui dovrà svolgersi il servizio. L'attuale gestore è informato degli eventuali sopralluoghi.

L'attuale gestore per la partecipazione al bando non è tenuto al sopralluogo che si intende sin da ora effettuato.

Il sopralluogo potrà essere effettuato da un rappresentante legale, come risultante da certificato CCIAA/Albo/Registro o da soggetto diverso munito di delega, purché dipendente dell'operatore economico concorrente.

Non è consentita l'indicazione di una stessa persona da parte di più concorrenti; in tal caso i concorrenti saranno informati ed esclusi dalla gara.

Al fine del sopralluogo si informa sin da ora che i locali, e alcune attrezzature, sono di proprietà dell'Ente Locale e che saranno consegnati ed accettati nello stato di fatto in cui si trovano.

La ditta aggiudicataria provvederà a farsi carico di ogni opera necessaria ad un corretto avvio del servizio nonché si farà carico per tutta la durata di esecuzione del contratto della manutenzione dei locali e delle attrezzature in uso, anche quelle dell'Ente Locale. Sono pure a carico della ditta aggiudicataria tutte le attrezzature necessarie allo svolgimento del servizio richiesto. I sopralluoghi possono svolgersi esclusivamente al mattino dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 13.00.

10 - DURATA DEL CONTRATTO

La durata del contratto di concessione è di **3 anni** fatti salvi eventi eccezionali (soppressione delle scuole, accorpamenti ecc.) o gravi inadempienze contrattuali. Periodo di svolgimento del servizio: **dal 01/09/2023 al 31/08/2026** (la data di inizio del contratto potrebbe essere posticipata se non si riuscirà a terminare tutte le procedure di aggiudicazione).

Il contratto non è soggetto al tacito rinnovo né al rinnovo espresso (art. 23 L. 62/2005).

E' fatta salva la facoltà da parte dell'Amministrazione di provvedere a successivi affidamenti del contratto, in applicazione dell'art. 63, comma 5, lett. B, del D.Lgs. 50/2016.

Il contratto può altresì essere prorogato nel caso in cui, durante il periodo di scadenza, potessero insorgere fatti che impediscono alla scuola di procedere con una nuova gara.

11 – CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

vedere capitolato speciale d'oneri.

12 – CONDIZIONI A REGOLA DEL SERVIZIO

Vedere capitolato speciale d'oneri.

13 – UTILIZZO DEI LOCALI

Vedere capitolato speciale d'oneri.

14 – COSTI PER LA SICUREZZA

Il costo della sicurezza derivante dai rischi di natura interferenziale, ai sensi dell'art. 86 comma 3 ter del Codice dei contratti, secondo quanto specificato nel DUVRI alla voce "Valutazione dei costi derivanti dai rischi interferenti" è pari ad **€ ????.**

Si ritiene opportuno precisare che il costo della sicurezza derivante dai rischi di natura interferenziale è a totale carico del concessionario.

Non saranno prese in esame e, quindi, escluse le offerte economiche il cui canone sia inferiore al citato importo comprensivo del costo degli oneri della sicurezza derivanti dai rischi di natura interferenziale.

N.B.: La Stazione Appaltante rientra nella fattispecie indicata all'art. 26 comma 3 bis D.Lgs 81/2008 in cui si escludono dall'obbligo di redazione del DUVRI le mere forniture di materiali o attrezzature, i lavori o servizi la cui durata non è superiore a cinque uomini giorno.

15 – IMPORTO DEL CANONE CONCESSIONARIO

Il canone concessorio, è stato deliberato dall'Ente Locale di **[PROVINCIA]** ed è fissato in:

- **€ 300 annui per ogni distributore automatico che verrà installato negli spazi dell'Istituto ISTITUTO COMPRENSIVO LEONARDO DA VINCI GAGGIANO (MI);**

Il gestore si obbliga a pagare per intero il corrispettivo stabilito senza mai poterlo scomputare o diminuire, qualunque contestazione o richiesta intenda promuovere nei confronti **dell'Istituto ISTITUTO COMPRENSIVO LEONARDO DA VINCI GAGGIANO (MI)**.

Il canone concessorio potrà essere rideterminato in aumento e/o in diminuzione solo qualora il numero degli utenti (dato dalla somma degli alunni iscritti + i docenti e il personale ATA in organico) aumenti e/o diminuisca in misura superiore e/o inferiore del 10% rispetto ai numeri indicati nel bando di gara.

Qualora la variazione in aumento/diminuzione del servizio non superi il 10% il canone concessivo a favore dell'Istituto non subirà alcuna variazione.

16 – MODALITÀ DI PAGAMENTO DEL CANONE CONCESSORIO:

Il canone concessorio complessivamente determinato in base alle risultanze della gara, dovrà essere corrisposto all'Istituto **ISTITUTO COMPRENSIVO LEONARDO DA VINCI GAGGIANO (MI)** in due rate di pari importo alle seguenti scadenze:

1° febbraio di ogni anno **acconto** del 50%;
1° luglio di ogni anno **saldo** del 50%

17 - MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA E DELL'OFFERTA

Le imprese interessate a partecipare alla gara dovranno far pervenire, con qualsiasi mezzo non telematico, un plico chiuso e sigillato contenente la richiesta di partecipazione, la documentazione e l'offerta, al seguente indirizzo:

ISTITUTO COMPRENSIVO LEONARDO DA VINCI GAGGIANO (MI), VIA AL CORNICEONE 35, 20083 - GAGGIANO (MI) Tel: 029085187 - Italia. Sulla busta deve essere scritto **"CONTIENE OFFERTA SERVIZIO RISTORO TRAMITE DISTRIBUTORI AUTOMATICI – NON APRIRE"**.

Il plico deve pervenire entro e non oltre il termine perentorio delle **entro le ore 12,00 del 30/06/2023, a pena di esclusione.**

Le imprese che intendano procedere alla **consegna a mano** (anche tramite corriere) devono recapitare i plachi al suddetto indirizzo, *nei seguenti giorni ed orari di apertura al pubblico: dal lunedì al venerdì dalle 08.30 alle 13.00*.

Non sarà ritenuta valida e non sarà accettata alcuna offerta pervenuta oltre tale termine, anche per causa non imputabile al concorrente.

È in ogni caso responsabilità dei soggetti concorrenti l'invio tempestivo e completo dei documenti e delle informazioni richieste, ai sensi del presente bando di gara, pena l'esclusione dalla presente procedura.

Nessun compenso/rimborso spetta ai concorrenti per la compilazione delle offerte o di qualsiasi altra documentazione presentata per partecipare alla gara.

Tutta la documentazione inviata dalle imprese non sarà restituita.

18 - DATA, ORA E LUOGO DI TALE APERTURA: la gara avrà luogo **09,00 del 30/06/2023** presso l'Istituto **ISTITUTO COMPRENSIVO LEONARDO DA VINCI GAGGIANO (MI), VIA AL CORNICEONE 35, 20083 - GAGGIANO (MI) Tel: 029085187**.

19 - PERSONE AUTORIZZATE A PRESENZIARE ALL'APERTURA DELLE OFFERTE: Sono ammessi tutti i legali Rappresentanti delle imprese partecipanti, oppure soggetti muniti di delega formale del Legale Rappresentante, nonché di proprio documento di riconoscimento in corso di validità e di copia di documento di riconoscimento in corso di validità del delegante.

20 - PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE:

L'aggiudicazione definitiva ai sensi dell'art. 32 del D. lgs 50/2016 sarà fatta dal Dirigente Scolastico sentita la proposta della commissione di gara alla azienda che avrà totalizzato il miglior punteggio anche in presenza di una sola offerta valida pervenuta purché sufficientemente rispondente alle richieste. In ogni caso, prima dell'aggiudicazione, il Dirigente Scolastico potrà chiedere agli offerenti successive precisazioni e delucidazioni per iscritto.

21 - CONTRIBUZIONE ANAC

Visto l'importo a base di gara, non è prevista la contribuzione a carico degli operatori economici.

22 - MODALITA' DI PARTECIPAZIONE E REQUISITI TECNICI, ECONOMICI E FINANZIARI

Sono ammessi a partecipare i soggetti di cui all'articolo 45 del Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n. 50, che siano in possesso dei requisiti di seguito prescritti.

Le aziende interessate devono essere in possesso dei requisiti previsti dall'art 80 del D.lgs 50/2016, nonché in possesso dei seguenti:

1. Essere in regola con la disciplina di cui alla legge 12 marzo 1999 n. 68 e ss.mm.ii. (assunzioni obbligatorie persone disabili)
2. Inesistenza di divieto di contrattare di cui all'art. 53 comma 16 ter del D.lgs. 165/2001, così come previsto dalla Legge 190/2012;
3. Insussistenza nei confronti dei soggetti individuati dall'art. 85 del D.L. n. 159/2011, di cause di decadenza, di divieto o di sospensione di cui all'art. 67 e tentativi di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 84, comma 4 dello stesso D.Lgs. 159/2011 e ss.mm.ii.

Requisiti di idoneità professionale

1. Requisito di idoneità professionale previsto dall'art. 83 comma 3 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n.50 (Iscrizione nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura o analogo registro professionale di Stato o regionale aderente alla U.E. ovvero Albo Nazionale delle Società Cooperative di cui al DM 23.06.2004 - Ministero delle Attività Produttive per l'attività oggetto del presente appalto di servizi)
2. Tutti i requisiti da auto-dichiarare all'atto della partecipazione della gara.

La concessione cessa nel momento che vengono meno i requisiti previsti dal presente articolo.

23 – PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Il plico (busta esterna) dovrà contenere, a pena di esclusione, altre tre buste contraddistinte dalle lettere A – B e C. Nelle buste "B" e "C", oltre alle offerte tecniche ed economiche in formato analogico, dovranno essere inserite le stesse offerte anche in **formato elettronico su supporto informatico** (pen drive o CD-ROM), in deroga all'art. 40, comma 2°, del D.Lgs. 50/2016 (si veda la "Nota operativa Prot. 76/VSG/SD" del 19 ottobre 2018 **dell'Associazione Nazionale Comuni Italiani**).

A) Una busta recante, a pena di esclusione, la dicitura "DOCUMENTAZIONE" debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, contenente:

- **l'istanza di partecipazione alla presente gara**, redatta, a pena di esclusione, da tutte le imprese **contenente la dichiarazione** ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28/12/2000 n.445.

Tale istanza, sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa deve, **a pena di esclusione**:

- **avere allegata una fotocopia di un documento di riconoscimento del firmatario in corso di validità ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445;**
- **contenere le seguenti dichiarazioni, attestanti la situazione soggettiva del prestatore di servizi con riferimento a:**

- a. l'iscrizione nel Registro delle Imprese presso la competente CCIAA per l'attività di: installazione di apparecchi automatici per la somministrazione di bevande indicando il numero di codice attività e l'elenco dei legali rappresentanti con relativa qualifica (riportare: cognome, nome, data di nascita, luogo di nascita, residenza); (**eventualmente**) in quanto cooperativa o consorzio di cooperative, di essere regolarmente iscritto nel registro prefettizio/schedario generale della cooperazione di _____;
- b. l'inesistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.lgs 50/2016, espressamente riferite all'impresa e a tutti i legali rappresentanti;
- c. l'essere in regola con tutte le disposizioni previste dalla normativa di settore;

- d. l'essere a conoscenza di quanto disposto: dal D.Lgs 81/2008 (attuazione delle Direttive CEE riguardanti il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro); dal D.P.R. 547/55 in materia di protezione antinfortunistica; dal D.P.R. N. 303/56 (norme generali igiene del lavoro) ed essere in regola con le norme ivi richiamate, comprese quelle relative alla nomina del medico competente;
- e. l'installazione di apparecchiature rispondenti ai requisiti previsti dall'art. 32 D.P.R. 327/80 e conformi al D.Lgs 81/2008;
- f. l'obbligo, nei confronti di tutto il personale che utilizza, all'osservanza delle leggi sul lavoro, sulla previdenza sociale nonché alle vigenti disposizioni in materia di sicurezza e prevenzione dei rischi nei confronti dei propri dipendenti.
- g. la disponibilità, in caso di aggiudicazione, a dare inizio all'esecuzione del servizio anche in pendenza della stipulazione del contratto;
- h. l'impegno a collaborare con il Responsabile dell'esecuzione del contratto al fine di agevolare l'esecuzione dei servizi sulla base del programma contrattuale;
- i. l'impegno a collaborare con il RSPP interno per la stesura e predisposizione del DUVRI (D.Lgs 81/2008);
- j. il possesso o l'impegno a costituire, una polizza assicurativa di responsabilità civile e l'impegno a fornire all'Istituto prova di possedere detta polizza;
- k. che il medesimo e la Ditta da lui rappresentata non sono mai incorsi in provvedimenti che comportano l'incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione;
- l. di non avere riportato condanne penali e di non avere procedimenti penali pendenti;
- m. che nulla risulta a proprio carico nel casellario giudiziale generale alla Procura della Repubblica presso il Tribunale di Milano;
- n. di non essere in stato di fallimento, di liquidazione ovvero di non avere in corso procedimenti per la dichiarazione di una di tali situazioni;
- o. di non aver subito condanne con sentenze passate in giudicato, per qualsiasi reato che incida sulla propria moralità professionale, o per delitti finanziari;
- p. di non essere stato sottoposto a misura di prevenzione e di non essere a conoscenza della esistenza a proprio carico e dei propri conviventi di procedimenti in corso per l'applicazione delle misure di prevenzione di cui alla Legge 575/1965 come succ. integrata e modificata, né di cause ostante all'iscrizione negli albi di appaltatori o fornitori pubblici;
- q. di non essere a conoscenza che nei confronti della ditta/consorzio/società di cui il sottoscritto è il legale rappresentante sussista alcun provvedimento giudiziario interdittivo disposto ai sensi della Legge 575/1965 come successivamente integrata e modificata e che conseguentemente non sussistono cause di divieto, decadenza o sospensione di cui alla Legge 575/1965 come successivamente integrata e modificata;
- r. di accettare senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nell'avviso;
- s. di applicare a favore dei lavoratori dipendenti condizioni giuridiche retributive non inferiori a quelle risultanti dai Contratti di lavoro;
- t. che non sussistono a proprio carico ed a carico dell'impresa rappresentata procedimenti in corso per l'applicazione delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della Legge 1423/1956 o di alcuna delle cause ostante previste dall'art. 10 della Legge 575/1965 come succ. integrata e modificata;
- u. che nei confronti dell'impresa non è stata irrogata la sanzione amministrativa dell'interdizione all'esercizio dell'attività o del divieto di contrarre con la Pubblica Amministrazione di cui all'art. 9 comma 2 lett. a) e c) del D.Lgs. n° 231/2001;
- v. che l'impresa non si è avvalsa dei piani individuali di emersione di cui alla Legge 383/2001, ovvero che si è avvalsa dei piani individuali di emersione di cui alla Legge 383/2001 e che il periodo di emersione si è concluso;
- w. che l'impresa rappresentata non è assoggettabile agli obblighi di cui alla Legge 68/1999 in quanto l'organico della stessa non supera i 15 dipendenti ovvero che l'impresa rappresentata non è assoggettabile agli obblighi di cui alla Legge 68/1999 in quanto pur avendo un organico compreso tra 15 e 35 dipendenti, la stessa non ha effettuato nuove assunzioni successivamente al 18/1/2000 ovvero che l'impresa rappresentata è soggetta agli obblighi di cui alla Legge 68/1999 in quanto l'organico della stessa supera i 35

- dipendenti e che ha ottemperato alle disposizioni della predetta normativa ovvero che l'impresa rappresentata è soggetta agli obblighi di cui alla Legge 68/1999 in quanto pur avendo un organico compreso tra 15 e 35 dipendenti sono state effettuate nuove assunzioni al 18/1/2000 e che ha ottemperato alle disposizioni della predetta normativa;
- x. di disporre di organico adeguato allo svolgimento delle prestazioni richieste;
 - y. che non si trova in alcuna delle posizioni o condizioni ostative previste dalla vigente legislazione in materia di lotta alla delinquenza di tipo mafioso;
 - z. di non trovarsi in situazioni di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti e che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alla selezione;
 - aa. che la propria offerta è improntata a serietà, integrità, indipendenza e segretezza;
 - bb. di impegnarsi a conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza;
 - cc. che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alla gara per limitare od eludere in alcun modo la concorrenza;
 - dd. che in caso di aggiudicazione si obbliga espressamente a segnalare qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della gara e/o durante l'esecuzione del contratto, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla selezione in oggetto;
 - ee. di obbligarsi espressamente a collaborare con le Autorità competenti, denunciando ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale (richiesta di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di sub-appalti a determinate imprese, danneggiamenti/furti di beni personali o in cantiere, ecc.).

B) una busta recante la dicitura **“OFFERTA TECNICA”** debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, contenente a sua volta **a pena di esclusione** l'offerta tecnica, redatta in carta libera oppure utilizzando il modulo messo a disposizione dall'amministrazione.

a) La valutazione dell'offerta tecnica avverrà come di seguito indicato.

L'attribuzione del punteggio di cui al criterio **a)** sarà effettuata mediante l'utilizzazione dei seguenti sotto-criteri di valutazione.

L'Impresa dovrà illustrare le modalità operative dell'espletamento del servizio, indicando:

a.1 - il numero dei distributori di bevande calde che intenderà installare presso le sedi dell'Istituti - MAX 4 DA;	4 distributori o meno = 10 pt. 3 distributori = 5 pt. 2 distributori = 0 pt. 1 distributore = 5 pt. 0 distributori = 0 pt.
a.2 - il numero dei distributori misti refrigerati (acqua, bibite, merendine, cracker e parmigiano, ecc.) - MAX 4 DA;	2 distributori o meno = 0 pt. 3 distributori = 5 pt. 4 distributori = 10 pt.
a.3 - anno di fabbricazione dei distributori automatici: Per ogni macchina di cui si propone l'installazione sarà attribuito il seguente punteggio in base all'anno di fabbricazione - MAX 20 DA e MAX 10 pt.;	Anno 2023 = 0,5 pt. Anno 2022 = 0,25 pt. Anno 2021 o precedenti = 0 pt.
a.4 - costo della “cauzione” per avere la chiavetta (o altro dispositivo) che dovrà essere venduta tramite i distributori automatici; Al costo più basso verranno attribuiti 5 pt. agli altri in proporzione utilizzando la <u>sequente formula</u> : miglior prezzo offerto dai concorrenti per la chiavetta x punti 5/prezzo offerto dal concorrente.	Punti 5
a.5 - Varietà dei prodotti distribuiti Al fine di garantire un servizio variegato e bilanciato anche di prodotti freschi, sarà attribuito un punteggio proporzionale crescente rispetto al numero di prodotti offerti tramite i DA (panini farciti, tramezzini, spianate farcite e/o vuote, piadine farcite, pizzette, brioches, paste, frutta e verdura di stagione, ecc.). Tutti i prodotti dovranno essere freschi di giornata (il concorrente presenterà a corredo dell'offerta una lista di prodotti che intende distribuire ed i relativi prezzi di vendita).	Punti 2

<p>Il punteggio verrà calcolato secondo la formula: Pm x NPO/NPMax</p> <p>Dove Pm rappresenta il punteggio massimo conseguibile, NPO è il numero dei prodotti offerti e NPMax è il numero di prodotti massimo offerto tra i diversi concorrenti</p>	
<p>a.8 - Progetto di miglioramento del servizio richiesto</p> <p>Saranno prese in considerazione le diverse proposte presentate per ciascuna delle quali saranno attribuiti 0,50 punti.</p> <p>Nel caso le proposte fossero più di 8 non saranno attribuiti più di 4 punti.</p> <p>In sede di definizione del contratto saranno definite le migliorie da attuare. A parità di punteggio complessivo sarà valorizzato il maggior numero di migliorie proposto.</p> <p>A puro titolo esemplificativo saranno considerate migliorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzo di prodotti da agricoltura biologica • Installazione di un distributore con prodotti specifici per i celiaci • Utilizzo di prodotti a Km 0 • Utilizzo di Prodotti del mercato equo solidale <p>(per questi casi occorre allegare l'elenco dei prodotti e l'elenco fornitori nonché indicare nell'offerta tecnica i prodotti e i piatti/pietanze per celiaci e specificare i prezzi di vendita)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fornitura di isole per contenere i distributori automatici (tenere in considerazione gli spazi disponibili nei corridoi della scuola) <p>I concorrenti possono inserire altre soluzioni migliorative.</p> <p>Per la formulazione dell'offerta, le aziende concorrenti, su un modulo a testo libero forniranno un elenco delle migliorie che intendono introdurre allegando l'eventuale documentazione necessaria ad esemplificare la miglioria nonché una breve descrizione della miglioria, delle sue caratteristiche, e delle modalità di introduzione.</p>	punti 4
<p>a.9 - i mezzi di pagamento che intende utilizzare (App per pagamenti tramite smart phone, chiavette, tutte le macchine con rendi resto oppure solo alcune [specificare quante], bancomat e carte di credito, carta dello studente pre-caricata, installazione di macchine cambia soldi, ecc.);</p>	punti 3
TOTALE	PUNTI

Il calcolo dei punteggi di cui ai sotto-criteri **a.9) e a.10)** avverrà attribuendo a ciascun criterio un giudizio cui corrisponde un coefficiente compreso tra 0 e 1, e cioè:

- eccellente 1,0
- molto buono 0,8
- buono 0,6
- discreto 0,4
- sufficiente 0,2
- insufficiente 0,0

Il giudizio della commissione sarà formulato in base all'esame dell'offerta tecnica presentata.

C) una busta recante, a pena di esclusione, la dicitura “OFFERTA ECONOMICA” debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, contenente a sua volta a pena di esclusione l'offerta economica - in bollo da 16,00 euro, redatta sul modulo predisposto dall'amministrazione, (vedi allegato).

In tale busta non dovranno essere inseriti altri documenti.

Il modulo dell'offerta economica, **a pena di esclusione**, non deve essere modificato e deve essere completato, come di seguito indicato:

Prezzi dei principali prodotti (i prezzi possono essere espressi solo in cifre):

Prodotto fascia A (18 punti)	Prezzo offerto in cifre Sono ammessi solo

	prezzi arrotondati all'euro o a multipli di 5 centesimi di euro
bevande calde (caffè espresso, caffè espresso ristretto, caffè espresso lungo, caffè macchiato, caffè decaffeinato, cappuccino, cioccolato, caffè d'orzo, caffè al ginseng, latte, latte macchiato, tè, camomilla, ecc.)	
Servizio erogazione acqua con borraccia da 500 ml – altezza borraccia min. 18 cm	
Spremute di arance fresche: preparate con processo di spremitura in espresso in bicchiere da 200 cl. – 100% spremuta di arance, senza zuccheri aggiunti confezionata refrigerata.	
Yogurt in vasetto da 125 g. – senza dolcificanti aggiunti (bianco, alla frutta, con cereali)	
Yogurt in bottiglia o PET da 200 gr	
Bevanda di Kefir di latte da 200 gr.	
Monoporzioni di cereali da prima colazione da 30 gr. (corn flakes, riso soffiato, essiccato o tostato, muesli ecc.)	
Frutta secca oleosa confezione minima da 25 g. SENZA sale aggiunto e zuccheri aggiunti	
Merendine, barrette e snacks con farine di CEREALI vari (riso, mais, farro, ecc.), con olio monoseme, a basso contenuto di zuccheri, senza farcitura e/o copertura di creme e/o cioccolato – peso minimo 21,5 g.	
Succhi di frutta: succo 100% di frutta senza aggiunta di zuccheri, ottenuto da concentrato di frutta e parzialmente di succo concentrato confezione da 125 ml	
Polpa di frutta fresca senza zuccheri aggiunti confezione da 100 g.	
Frutta fresca (macedonia o mono frutto) in ciotola , di stagione con posata in materiale riciclabile: porzione minima 80 – 100 gr	Prezzo offerto in cifre Sono ammessi solo prezzi arrotondati all'euro o a multipli di 5 centesimi di euro
Prodotto fascia B (10 punti)	
Snack cracker (25 gr.) e Parmigiano Reggiano (20 gr.)	
Cracker (1 confezione) 29/30 gr,	
Crostini dorati/croccanti 40 gr.	
Taralli 40 gr.	
Merendine 50 gr. (croissant farciti, ecc.)	
Merendine 40 gr. (treccine, ecc.)	
Wafers cioccolato/vaniglia, ecc. da 40 a 45 gr.	
Biscotti farciti al cioccolato/vaniglia gr. 55	
Crostata alle confetture da 40 gr.	

Succhi di frutta in brick da 200 ml.	
Succhi di frutta in brick da 330 ml.	
Tavoletta di cioccolato tipo fondente con cacao al 70% - confezione da 20 g. minimo	
Bibite in bottiglia da 0,50 cl. (thé, succhi di frutta, ace, ecc.) ***	
Bibite in barattolo da 0,33 cl. (thé, succhi di frutta, ace, ecc.) ***	
Yogurt in bottiglia o PET da 200 gr.	
Panini farciti: di marche di rilevanza nazionale, di prima qualità e confezionati in atmosfera protettiva, con l'indicazione della composizione nutrizionale e della data di scadenza, pezzatura di almeno 130 g. Sono richieste almeno 2 tipologie di pane (es. bianco/integrale/ai cereali) e tre tipologie di farcitura (es. prosciutto crudo magro e formaggio, prosciutto crudo magro e verdure, prosciutto cotto e formaggio, salame, ecc...).	
Tramezzini: di marche di rilevanza nazionale, di prima qualità e confezionati in atmosfera protettiva, con l'indicazione della composizione nutrizionale e della data di scadenza, pezzatura di almeno 100 g e farciture varie. Sono richieste almeno 2 tipologie di pane (es. bianco/integrale/ai cereali) e tre tipologie diverse di farcitura, di cui almeno una non deve prevedere la presenza di maionese ed almeno una deve prevedere la presenza di ortaggi (pomodori/funghi, ecc.).	
Snack a base di frutta e verdure in bustine monodose: in ciotola termosaldata con film pelabile da 150 g con forchettina, conservazione a temperatura compresa tra 2 e 6°C. Durata/TMC: 5 giorni dalla data di confezionamento.	
Insalate pronte in ciotola , complete di set di condimento (olio, aceto, sale, forchetta e tovagliolo): porzione minima 70 g, conservazione a temperatura compresa tra 2 e 6°C. Durata/TMC: 6 giorni dalla data di confezionamento.	
Frutta secca in monoporzioni: in vaschetta in PET termosaldata, grammatura 40 g, prodotti senza conservanti in ATM, durata/TMC: 365 giorni dalla data di confezionamento.	
Prodotto fascia C (2 punti)	<p>Prezzo offerto in cifre Sono ammessi solo prezzi arrotondati all'euro o a multipli di 5 centesimi di euro</p>
Schiacciatina confezionata 37,5 gr. ca.	
Croccante 40 gr.	
Snack cracker o grissini e salamini	
Snack/ merendine ricoperti e/o farciti di creme e/o cioccolato ipercalorici con grassi idrogenati, margarine, oli vegetali di palma, cocco, o altri palmisti – con zucchero da 42 a 45gr.	
Frutta secca tostata salata / dolce confezione minimo 25 g.	

Si riportano di seguito le tipologie e le caratteristiche merceologiche minime che devono essere rispettate per le **bevande calde**:

- caffè espresso: di prima qualità, macinato all'istante e con grammatura minima di 7 g. di caffè per erogazione (varianti: ristretto/lungo)
- caffè macchiato: almeno 7 g. di caffè per cad. erogazione
- caffè decaffeinato: caffé non superiore allo 0,3%
- cappuccino: almeno 10 g di latte in polvere cad. erogazione
- cioccolato: almeno 24 g di prodotto per 100 cc di acqua
- caffè d'orzo almeno 7 g. di caffè d'orzo per cad. erogazione
- caffè al ginseng
- latte: grammatura minima 10 g di latte in polvere cad. erogazione
- latte macchiato: almeno 8 g. di latte in polvere e 6,5 g. di caffè per cad. erogazione
- tè: almeno 14 g di tè in polvere cad. erogazione
- camomilla almeno 14 g di camomilla in polvere cad. erogazione

Si possono prevedere anche erogazioni combinate: cappuccino + cioccolato; cioccolato + latte; cioccolato extra-forte, orzo + latte, ecc.

- L'offerente dovrà indicare **un prezzo singolo per ogni tipologia di prodotto**. Sono ammessi solo prezzi arrotondati all'euro o a multipli di 5 centesimi di euro.
- **Nel caso uno o più prezzi di prodotti non vengano indicati dall'offerente oppure vengano indicati per fasce di prezzo (da € a €), verrà attribuito d'ufficio il prezzo più alto offerto da altri partecipanti per il medesimo prodotto.**

EVENTUALI LIMITAZIONI

** **NON POTRANNO ESSERE DISTRIBUITI** (e quindi offerti) I SEGUENTI PRODOTTI: **bibite analcoliche e alcoliche gassate in barattolo / bottiglia da 0,25 cl. e da 0,33 cl. o qualsiasi altro formato, patatine fritte, chewing gum e bibite con integratori e/o energetiche.**

b) Valutazione dell'offerta economica in riferimento ai prezzi dei principali prodotti.

L'attribuzione del punteggio di cui al criterio b) sarà effettuata mediante l'utilizzazione dei seguenti sotto-criteri di valutazione:

b.1) Somma prezzi offerti per i prodotti di fascia A	Massimo punti 18
b.2) Somma prezzi offerti per i prodotti di fascia B	Massimo punti 10
b.3) Somma prezzi offerti per i prodotti di fascia C	Massimo punti 2
TOTALE	PUNTI 30

L'attribuzione del punteggio di cui ai sotto-criteri b.1), b.2) e b.3) sarà effettuata mediante l'utilizzo della seguente formula matematica:

$$\text{punteggio offerta n} = \frac{\text{somma prezzo offerta migliore} \times (\text{moltiplicato}) 18 \text{ (o 10 o 2)}}{(\text{diviso}) \text{ somma prezzo offerta n}}$$

Nella determinazione dei punteggi, derivante dal calcolo di cui sopra, si terrà conto solo delle prime due cifre decimali.

Il punteggio complessivo sarà così determinato: **dalla somma dei punteggi ottenuti per i criteri a) e b).**

Risulterà aggiudicatario il concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto.

Non saranno inoltre ammesse offerte incomplete, parziali o plurime, condizionate o espresse in modo indeterminato.

L'Istituto, non corrisponderà compenso e/o rimborso alcuno ai concorrenti, per qualsiasi titolo o ragione, per le offerte presentate.

24. MODALITÀ DI SVOLGIMENTO E DI AGGIUDICAZIONE DELLA GARA

La presente gara verrà aggiudicata a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.; Saranno applicati i seguenti criteri di valutazione:

a) Caratteristiche del servizio (offerta tecnica)	Massimo Punti 70
b) Prezzi offerti per i principali prodotti (offerta economica)	Massimo Punti 30
TOTALE	Punti 100

25. INFORMAZIONI COMPLEMENTARI

L'Istituto **ISTITUTO COMPRENSIVO LEONARDO DA VINCI GAGGIANO (MI)**, in merito alle dichiarazioni presentate in sede di gara, potrà effettuare, in capo al soggetto aggiudicatario, tutte le verifiche previste dalla normativa vigente ed in particolare:

- a) verifiche di cui all'art. 71, comma 2 del D.P.R. 445/00 in ordine alle dichiarazioni ex art. 46 del D.P.R. 445/00;
- b) verifiche consentite dalla legge riguardo alle dichiarazioni ex art.47 del D.P.R. 445/00:
 - in ordine alla veridicità delle dichiarazioni dei concorrenti non aggiudicatari, la stazione appaltante può procedere a verifiche a campione ai sensi dell'art. 71 comma 1 del D.P.R. 445/00;
 - le dichiarazioni sostitutive rese dai concorrenti hanno valore di piena assunzione di responsabilità da parte dei dichiaranti e pertanto sono sottoposte al disposto di cui all'art. 76 del D.P.R. 445/00;
 - **la falsa dichiarazione costituisce causa di esclusione alla partecipazione a successive gare per ogni tipo di appalto;**

L'Istituto **ISTITUTO COMPRENSIVO LEONARDO DA VINCI GAGGIANO (MI)**, si riserva il diritto:

- di non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui nessuna delle offerte presentate venga ritenuta idonea o congrua;
- **di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta**, purché la stessa risulti valida, ai sensi dell'art. 69 R. D. n. 827/1924, e congrua a sua discrezione;
- di sospendere, re-indire o non aggiudicare la gara, qualora sussistano o intervengano gravi motivi di interesse pubblico. Nulla sarà dovuto ai concorrenti al verificarsi di tali evenienze.

26 - CONTROVERSIE

Per tutte le controversie comunque attinenti all'interpretazione o all'esecuzione del contratto, è stabilita la competenza esclusiva del Foro dove ha sede l'avvocatura dello Stato a livello regionale.

27 – DISPOSIZIONI FINALI

Tutta la documentazione e ogni altro chiarimento utile ai fini della partecipazione e alla formulazione dell'offerta potrà essere richiesta direttamente all'indirizzo PEC **miic874001@pec.istruzione.it**.

La documentazione è altresì scaricabile dal sito istituzionale della scuola all'indirizzo WEB <https://comprehensivogaggiano.edu.it/> nella sezione "Pubblicità Legale - albo on-line".

28 – ACCESSO AGLI ATTI

Si applicano le disposizioni di cui all'articolo 53 del D.Lgs. 50/2016. Ai sensi del comma 5 del succitato articolo i concorrenti dovranno dichiarare quali informazioni e/o giustificazioni delle proprie offerte costituiscono secondo motivata e comprovata propria dichiarazione, segreti tecnici o commerciali.

29 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 30 giugno 2003 n. 196, così come modificato e integrato dal D.Lgs 101/2018, si informa che:

- a. il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento del servizio di cui si tratta;
- b. il trattamento dei dati personali avverrà presso gli Uffici dell'Ente, con l'utilizzo anche di sistemi informatici, nei modi e nei limiti necessari per conseguire la finalità predetta, e sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza;
- c. il conferimento dei dati è obbligatorio per i soggetti che intendano concorrere alla gara;
- d. l'eventuale mancanza del conferimento dei dati necessari ai fini dell'ammissione comporterà l'esclusione dalla gara;
- e. i dati conferiti possono essere diffusi nell'ambito degli uffici dell'Ente e comunicati ad altri enti pubblici (per es., Prefettura, Procura della Repubblica);

- f. agli interessati sono riconosciuti i diritti di cui all'art. 7 del D. Lgs. n. 196/2003 e s.m.i.;
- g. il titolare del trattamento è **ISTITUTO COMPRENSIVO LEONARDO DA VINCI GAGGIANO (MI)**, rappresentato dal Dirigente Scolastico pro-tempore **Prof.ssa Donatella Cangini**;
- h. il responsabile del trattamento interno è **AMBROSTUDIO SERVIZI**;
- i. il Responsabile della Protezione dei Dati (RPD) è **AMBROSTUDIO SERVIZI**. I riferimenti per contattare il RPD sono i seguenti: **INFO@AMBROSERVIZI.IT**.
- j. al Titolare del trattamento o al Responsabile lei potrà rivolgersi senza particolari formalità, per far valere i suoi diritti, così come previsto dall'articolo 7 del Codice (e dagli articoli collegati), e dal Capo III del Regolamento.

30 – RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50 e s.m.i. e dell'art. 5 della legge 241/1990, il Responsabile del procedimento è il Dirigente Scolastico **Prof.ssa Donatella Cangini**.

Allegati

Al presente bando sono allegati i seguenti modelli da utilizzare per la formulazione e la presentazione delle offerte:

- **Allegato 1 - Capitolato speciale d'oneri**
- **Allegato 2 - Documentazione amministrativa e Istanza di partecipazione**
- **Allegato 3 - Offerta Tecnica**
- **Allegato 4 - Offerta Economica**
- **Allegato 5 - Patto di integrità**
- **Allegato 6 - Planimetrie dell'edificio**

Tutti i documenti, nonché l'offerta dell'azienda saranno parte integrante del contratto di gestione.

F.to Digitalmente da
IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Donatella Cangini