



ISTITUTO COMPRESIVO DI POLESSELLA
Via G. Garibaldi n° 416, 45038 Polesella (RO) – Tel. 0425444181 – Fax 0425446049
e-mail roic808005@istruzione.it – P.E.C. roic808005@pec.istruzione.it – cod. fiscale 93019690291
Scuole primarie di Polesella, Guarda Veneta, Bosaro, Pontecchio Polesine e Crespino
Scuole secondarie di I grado di Polesella, Pontecchio Polesine e Crespino
Sitoweb www.icpolesella.edu.it – Cod. univoco fatturazione **UFIK4N**



Insieme per crescere, imparare, diventare cittadini consapevoli

Prot. (vedasi timbratura in alto)
CIG: N. **Z0F2BA7F12**

Data (vedasi timbratura in alto)

BANDO DI GARA

PER L'INSTALLAZIONE NEI LOCALI DELL'ISTITUTO COMPRESIVO DI POLESSELLA DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE E FREDE E SNACK

PREMESSA

Questa Istituzione Scolastica, ai sensi del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., previa determina a contrarre protocollo n. 330 del 21/01/2020, bandisce una procedura di gara per l'affidamento del servizio di erogazione di bevande calde e fredde e snack nei locali dell'Istituto Comprensivo Polesella. Viene richiesta offerta per l'installazione di n. 5 distributori automatici per bevande calde, 2 distributori per bevande fresche (acqua gassata e naturale, tè, succo di frutta), 3 distributori di snack (merendine a basso contenuto di zucchero, crackers, schiacciatine, frutta secca, prodotti per celiaci, ecc.)

Il servizio distributori automatici, oggetto della richiesta, è rivolto ai seguenti utenti: studenti (stimati circa n. 690), personale docente e non docente (110 circa), ai genitori degli studenti e ai visitatori autorizzati.

La gara comprende l'installazione dei distributori, il loro rifornimento e il controllo periodico di buon funzionamento. Prodotti e servizio devono essere a norma di legge in relazione ai requisiti igienico-sanitari.

La durata del servizio è di 3 (tre) anni con inizio dal **01/04/2020 e termine il 31/03/2023**.

Non sarà ammesso alcun rinnovo tacito di questo contratto come previsto dalla L. 62/2005, art. 23 e non è previsto l'inoltro di alcuna disdetta da parte di questa amministrazione, in quanto il contratto s'intende automaticamente risolto alla scadenza naturale.

Nel caso di contratto pluriennale è data facoltà alle parti di rescindere ad ogni scadenza annuale tramite raccomandata o fax da trasmettere 90 giorni prima della scadenza.

Tutti gli oneri e responsabilità di installazione e gestione dei distributori sono a carico della Ditta aggiudicataria.

La gestione dei servizi potrà essere soggetta a controlli periodici da parte del Dirigente Scolastico, del D.S.G.A. o di una eventuale Commissione. Viene richiesto, alla ditta assegnataria dell'incarico, di fornire notizia al Dirigente Scolastico circa il volume di affari realizzato annualmente.

La Scuola si riserva il diritto di scegliere la Ditta che a suo insindacabile giudizio verrà ritenuta più idonea a seguito della comparazione delle offerte presentate sulla base di:

- richiesta di offerta;
- capitolato;
- valutazione dell'affidabilità della ditta;
- congruità delle offerte;
- contributo alla scuola per favorire le attività istituzionali.

Verranno escluse dalla gara le offerte difformi dal capitolato contenuto nel bando di gara.

Gli spazi assegnati per i distributori automatici (intesi come locali e loro pertinenze) e i relativi impianti fissi, sono di proprietà delle Amministrazioni Comunali. Eventuali informazioni sulle caratteristiche degli impianti andranno richieste direttamente agli Uffici Tecnici dei Comuni a cura della ditta concorrente alla gara o aggiudicataria della stessa.

ATTENZIONE: per la presentazione dell'offerta è obbligatorio il preventivo sopralluogo delle aree dove saranno ubicati i distributori automatici.

Il servizio dei distributori automatici non può comportare alcun tipo di oneri e responsabilità per l'I.C di Polesella.

Valore della concessione

Nell'impossibilità di indicare il fatturato della concessione, secondo le indicazioni giurisprudenziali consolidate, *"Qualora non disponga del dato relativo al fatturato generato dalla concessione eventualmente già in essere, l'amministrazione è tenuta quantomeno a fornire indicazioni – da ritenersi idonee a consentire la formazione di un'offerta economica consapevole – circa il potenziale bacino di utenza del servizio da affidare."* (T.A.R. Lazio, sez. II, 25 Luglio 2016, n.8439), si comunica che il **bacino di utenza potenziale complessiva è di circa 800 unità di cui 690 studenti, 92 docenti e 18 personale non docente, per un periodo non inferiore ai 205 giorni nell'anno scolastico.**

1. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

L'offerta dovrà essere fatta pervenire in busta bianca chiusa, **entro le ore 09,00 di giovedì 27 febbraio 2020** a mezzo del servizio postale, con raccomandata A.R. ovvero mediante consegna a mano al seguente indirizzo:

Istituto Comprensivo di Polesella Via G. Garibaldi, 416 – 45038 POLESILLA

La presentazione dell'offerta dopo il termine, anche per cause di forza maggiore, determinerà l'esclusione dalla gara.

Farà fede il timbro di protocollo da parte dell'Istituto ricevente e non il timbro postale.

Le offerte pervenute mezzo pec non potranno essere accolte perché questa Amministrazione non dispone di mezzi atti a garantire l'apertura del contenuto della pec solamente in fase di valutazione dell'offerta da parte della Commissione.

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

Le offerte pervenute oltre il termine fissato saranno considerate nulle e quindi non aperte, ma conservate agli atti della scuola.

Le offerte redatte in modo imperfetto, incomplete, condizionate e comunque non conformi alle prescrizioni del presente capitolato saranno considerate nulle.

La mancata osservanza delle modalità richieste per la compilazione dell'offerta, la mancata trasmissione di uno solo dei documenti richiesti, la presentazione di dichiarazioni non veritiere, comporteranno l'automatica esclusione dalla gara.

2. PRESCRIZIONI PER LE BUSTE CONTENENTI L'OFFERTA

La busta esterna, controfirmata sui lembi di chiusura, dovrà riportare solo l'indirizzo con la dizione "OFFERTA DISTRIBUTORI AUTOMATICI BEVANDE E SNACK", e contenere 3 BUSTE come di seguito specificato **(tutte le buste dovranno essere di colore bianco, prive d'intestazione e/o segni di riconoscimento):**

PRIMA BUSTA: chiusa e controfirmata sui lembi di chiusura denominata "BUSTA 1" recante la dicitura "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA", che dovrà contenere, a pena di esclusione, gli **allegati A (domanda di partecipazione) e B (dichiarazioni)** compilati in tutte le parti necessarie.

SECONDA BUSTA: chiusa e controfirmata sui lembi di chiusura denominata "BUSTA 2" recante la dicitura "OFFERTA TECNICA" (**allegato C**) che dovrà contenere un'ampia e dettagliata relazione in cui vengono descritti ed illustrati in modo puntuale, anche attraverso l'ausilio di cataloghi e materiale dimostrativo, tutti i sottocriteri di valutazione dell'offerta tecnica, e cioè:

- utilizzo di bicchieri, bottiglie e palette 100% biodegradabili e compostabili e di lattine realizzate interamente in alluminio 100% rinnovabile;
 - la tipologia dei distributori che intenderà installare, nonché l'anno di fabbricazione degli stessi. Non è comunque consentito proporre distributori il cui anno di fabbricazione sia anteriore al 01/01/2016;
 - i mezzi di pagamento che intende utilizzare per l'erogazione dei prodotti: chiavette, monete, **tutte le macchine con rendi resto**, ecc.;
 - igienizzazione certificata (con relazione che ne indichi la modalità) dei distributori;
 - tempi di intervento (esclusivamente in ore) massimi per riparazioni dei distributori in caso di guasti e/o sostituzioni;
 - tempi di intervento (esclusivamente in ore) per il riassortimento dei prodotti;
 - il possesso certificazione di qualità (ISO);
 - proposte migliorative in termini di qualità dei prodotti, rispetto a quanto previsto dal bando.
- La suddetta relazione tecnica deve essere sottoscritta in ogni pagina dal legale rappresentante.

TERZA BUSTA: chiusa e controfirmata sui lembi di chiusura denominata "BUSTA 3" recante la dicitura "OFFERTA ECONOMICA" (allegato D)

Questa dovrà contenere:

A. L'offerta economica redatta sul modulo predisposto dall'amministrazione (**allegato D**), compilato integralmente e sottoscritto dal titolare/legale rappresentante, con specifica indicazione dei prezzi offerti per i singoli prodotti. In tale busta non dovranno essere inseriti altri documenti.

L'offerente dovrà indicare un prezzo singolo per ogni tipologia di prodotto. Non saranno ammesse fasce di prezzo (da €..... a €.....).

I prezzi dell'offerta dovranno essere quelli finali del consumatore per acquisti a moneta (comprensivi di IVA e ogni altro onere). A PENA DI ESCLUSIONE dovrà essere utilizzato il "Modulo di formulazione Offerta" (**allegato D**), non modificato, trascritto su carta intestata dell'offerente o con timbro di intestazione e sottoscritto dal legale rappresentante della Ditta. Pena esclusione *"Nell'offerta economica l'operatore deve indicare i propri costi della manodopera e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.."* (rif. art. 95 comma 10 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.).

B. L'offerta economica consistente nel contributo annuo forfetario, offerto all'Istituto scolastico per l'arricchimento dell'offerta formativa. Con riguardo al corrispettivo annuo, non saranno ammesse offerte al ribasso rispetto all'importo stimato posto a base, ovvero € 1.900,00 (millenovecento).

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

L'offerta e la documentazione presentata a corredo rimarranno in possesso dell'Amministrazione. L'offerta economica dovrà essere accompagnata da un piano economico finanziario di sostenibilità dell'offerta proposta (PEF) in carta intestata della ditta al fine di dimostrare la concreta capacità del concorrente di eseguire correttamente la prestazione per l'intero arco temporale richiesto dal bando, offrendo la responsabile prospettiva di un equilibrio economico - finanziario di investimenti e connessa gestione, nonché il rendimento per l'intero periodo. Il documento (PEF) sarà valutato idoneo o non idoneo a giudizio insindacabile della commissione.

3. PROCEDURA DELLA GARA

La Commissione giudicatrice composta da personale ATA e docente, nominata dal Dirigente Scolastico, procederà, in seduta pubblica, alla quale potranno partecipare i rappresentanti (uno per ogni Ditta) i cui nominativi dovranno obbligatoriamente essere comunicati al Dirigente Scolastico via mail entro il termine di scadenza della gara, **alle ore 11.00 del giorno 27 febbraio 2020**, nella sede della Stazione Appaltante sita in Polesella, Via G. Garibaldi n. 416, alla verifica della regolarità dei plichi pervenuti e della documentazione amministrativa contenuta nella "BUSTA 1", nonché all'apertura della "BUSTA 2" - offerta tecnica - e alla verifica dei documenti presenti. Quindi in seduta riservata analizzerà gli elaborati tecnici ivi contenuti e attribuirà i punteggi ad essi relativi.

Successivamente, in seduta pubblica, alla quale potranno partecipare i rappresentanti (uno per ogni Ditta) i cui nominativi dovranno obbligatoriamente essere comunicati al Dirigente Scolastico via mail entro il termine di scadenza della gara, **che si svolgerà alle ore 10.00 del giorno 2 marzo 2020** nella stessa sede

della prima seduta, la Commissione enuncerà i punteggi attribuiti alla qualità delle offerte, aprirà la "BUSTA 3" - offerta economica - delle Ditte ammesse alla fase successiva, darà lettura delle offerte economiche e dei singoli prezzi offerti, verificando contestualmente il contenuto delle stesse.

La Commissione redigerà quindi la graduatoria.

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

Nel caso di parità tra le offerte verrà individuata come aggiudicataria la ditta che avrà ottenuto il maggior punteggio nell'offerta tecnica. Qualora anche le offerte tecniche risultassero pari, verrà individuata come aggiudicataria la ditta che avrà ottenuto il maggior punteggio nell'offerta economica. Nel caso di parità anche tra tutti i punteggi parziali, si procederà all'estrazione a sorte.

La gara sarà aggiudicata nel rispetto dei principi di non discriminazione, parità di trattamento e trasparenza.

L'incarico sarà affidato ai patti, termini e condizioni stabiliti nel presente bando.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché valida e giudicata congrua.

Dopo l'individuazione, l'Istituto contatterà la ditta aggiudicataria per l'assegnazione e la stipula di regolare contratto, che potrà essere formalizzato solo in presenza di regolare documentazione.

In caso di rinuncia da parte della Ditta individuata come aggiudicataria, si procederà mediante lo scorrimento della graduatoria.

L'Amministrazione effettuerà, in caso di affidamento di incarico, verifica di tutta la documentazione e di tutte le dichiarazioni/autocertificazioni rese dalla ditta.

La non veridicità delle dichiarazioni rese nella fase di partecipazione alla selezione è motivo di mancata stipula o di rescissione del contratto.

Ai sensi dell'art. 95, comma 14 del D. Lgs. 50/2016 il Dirigente Scolastico si riserva il diritto di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto. Viceversa si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

4. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione del servizio oggetto di gara avverrà secondo i criteri dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi del D.Lgs. 50/2016. La graduatoria verrà formata in ragione dei criteri di valutazione di seguito stabiliti. La valutazione sarà effettuata da un'apposita Commissione nominata ad hoc dal Dirigente Scolastico (art. 77 D.Lgs. 50/2016), secondo i seguenti elementi di valutazione:

a) Caratteristiche del servizio (offerta tecnica)	Massimo Punti 50
b) Prezzi offerti per i principali prodotti	Massimo Punti 30
c) Offerta economica a favore dell'Istituto	<u>Massimo Punti 20</u>
	TOTALE Punti 100

Tutti i prodotti dovranno essere di ottima qualità, delle marche conosciute a livello nazionale e dovranno essere nazionali o di ambito CE.

Si precisa quanto segue:

- per le bevande calde si dovranno utilizzare esclusivamente prodotti di prima scelta, di marca a rilevanza nazionale;
- le bevande fredde in PET, tetrapak e lattine devono essere conservate a temperatura da 0° a+4°;
- gli alimenti solidi devono essere preconfezionati rigorosamente monodose; l'incarto dovrà riportare tutte le indicazioni previste dalle normative vigenti (nome del prodotto, produttore, luogo di confezionamento, ingredienti, data di scadenza).

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

1. utilizzo di bicchierini 100% biodegradabili e compostabili e di palette biodegradabili **punti 6**, diversamente **punti 0**;

2. utilizzo di bottigliette biodegradabili e compostabili e di lattine interamente in alluminio 100% rinnovabile **punti 6, diversamente punti 0;**
3. anno di fabbricazione dei distributori massimo **punti 10** assegnando 1 punto per ogni distributore automatico con anno di fabbricazione successivo al 01/01/2018
Non è comunque consentito proporre distributori il cui anno di fabbricazione sia anteriore al 01/01/2016;
4. igienizzazione certificata (con relazione che ne indichi le modalità) dei distributori: **fino a punti 6** così ripartiti:
 - quotidiana 6 pt.
 - settimanale 3 pt.
 - mensile 1 pt.
5. Dichiarazione del Piano delle forniture, frequenza, continuità e tempistica dei rifornimenti dei prodotti **fino a punti 4** così ripartiti:
 - frequenza fornitura 2 volte a sett 4pt.
 - frequenza fornitura 1 volta a sett 2pt.
6. Dichiarazione delle tempistiche entro cui si interviene per assistenza tecnica in caso di chiamata da parte dell'Istituto **fino a punti 4:**
 - entro 8h 4 pt.
 - entro 24h 2 pt.
 - entro 48h 1 pt.
7. Possesso di certificazione di qualità (ISO) **punti 2, diversamente punti 0;**
8. Sconto praticato sui pagamenti effettuati con "chiavette" **fino a punti 2**
 - sconto maggiore del 5% 2pt.
 - sconto fino al 5% 1pt.
9. Proposte migliorative in termini di qualità dei prodotti, rispetto a quanto previsto dal bando (a scopo orientativo e non esaustivo: quantità di grassi, qualità degli olii, presenza di alimenti con cereali integrali, prodotti DOP o IGP; oppure maggiori tipologie di prodotti, sia degli alimenti che delle bevande; oppure maggiori tipologie di prodotti dei distributore bevande calde, ecc...)(**MAX. 10 punti** conferiti dalla Commissione)

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'utilizzo dei seguenti sottocriteri di valutazione:

b.1) Somma prezzi offerti per i prodotti di fascia A punteggio offerta n = $\frac{\text{somma prezzo offerta migliore} \times (\text{moltiplicato}) 10}{(\text{diviso}) \text{somma prezzo offerta n}}$	Massimo punti 10
b.2) Somma prezzi offerti per i prodotti di fascia B punteggio offerta n = $\frac{\text{somma prezzo offerta migliore} \times (\text{moltiplicato}) 10}{(\text{diviso}) \text{somma prezzo offerta n}}$	Massimo punti 10
b.3) Somma prezzi offerti per i prodotti di fascia C punteggio offerta n = $\frac{\text{somma prezzo offerta migliore} \times (\text{moltiplicato}) 10}{(\text{diviso}) \text{somma prezzo offerta n}}$	Massimo punti 10
	TOTALE PUNTI 30

c) Valutazione dell'offerta economica, in riferimento al corrispettivo annuo a favore dell'IC di Polesella

Offerta più alta	Massimo punti 20
punteggio offerta n = $\frac{\text{importo offerta n} \times (\text{moltiplicato}) 20}{(\text{diviso}) \text{importo offerta più alta}}$	
	TOTALE PUNTI 20

per offerta n si intende l'offerta in esame.

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

Il punteggio complessivo sarà determinato dalla somma dei punteggi ottenuti per la valutazione dell'offerta tecnica (a), dell'offerta economica riferita ai prezzi (b) e dell'offerta economica riferita al corrispettivo annuo (c).

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

5. TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi del Decreto L.vo n. 196/2003, così come modificato dal Regolamento UE n. 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016, i dati forniti dalla Ditta aggiudicataria e acquisiti dalla scuola saranno oggetto di trattamento (nel rispetto della normativa sopra richiamata e degli obblighi di sicurezza e riservatezza) finalizzato ad adempimenti richiesti dall'esecuzione di obblighi di legge e del presente contratto. Il Titolare del trattamento dei dati personali è il Dirigente Scolastico.

Per quanto riguarda i dati personali e/o sensibili che la Ditta aggiudicataria verrà a trattare in esecuzione del presente contratto, la stessa è tenuta a rispettare le disposizioni di cui agli stessi Decreto e Regolamenti citati sopra e previsti per gli incaricati al trattamento dei dati personali.

6. CAPITOLATO D'APPALTO PER DISTRIBUTORI DI BEVANDE

Art.1. OGGETTO DEL CONTRATTO

L'appalto ha per oggetto la vendita dei prodotti elencati nel listino allegato (all.D) al bando di gara mediante l'installazione di distributori automatici sulle aree individuate 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 prodotti oggetto di distribuzione. Il contratto partirà dall'01/04/2020.

Art.2. SEDI SCOLASTICHE E NUMERO DISTRIBUTORI

I distributori dovranno essere installati nei seguenti locali dei plessi dell'Istituto Comprensivo di Polesella

Comune	Indirizzo	n. distrib. bevande calde	n. distrib. bevande fredde (**)	n. distrib. Snack (**)
POLESELLA	Via G. Garibaldi 416	1	1	1
POLESELLA	Via Marconi, 298	1		
PONTECCHIO	P.zza Aldo Moro , 63	1	1	1
CRESPINO	Via Trieste, 33	1		1
BOSARO	P.zza Mons. Vallin, 38	1		

L'Istituto si riserva la facoltà, qualora ne ricorrano i necessari presupposti di fatto e di diritto, di richiedere variazioni in aumento del numero dei distributori automatici, entro il limite del 15% del numero complessivo di macchine già installate, senza che a ciò corrisponda alcuna variazione del costo dei prodotti offerti o del contributo annuo che l'aggiudicatario versa all'Istituto.

Caratteristiche dei distributori e degli impianti

Si dovranno installare distributori di recente costruzione e di ultima generazione. Ogni distributore dovrà:

- essere conforme, per caratteristiche tecniche ed igieniche, alle normative vigenti in materia e con quanto disposto dal D.Lgs. 81/08 e dalla normativa italiana CEI 61-6 (norme particolari di sicurezza per i distributori automatici);
- essere in grado di erogare i prodotti con l'inserimento di monete e con chiavetta. **La gettoniera dovrà accettare qualsiasi tipo di moneta (da 0,05 centesimi a 2 euro) ed erogare il resto in moneta;**
- segnalare chiaramente l'eventuale assenza di moneta per il resto;
- segnalare chiaramente l'eventuale indisponibilità del prodotto;
- riportare con targhetta indelebile o altro mezzo idoneo, il nominativo e la ragione sociale della ditta concessionaria del servizio ed il suo recapito nonché il nominativo del referente a cui rivolgersi in caso di urgenza;
- avere il dispositivo esterno di erogazione non sottoposto a contaminazioni;
- essere sanificato, nei suoi componenti interni ed esterni;
- funzionare con apposita tanica interna, in quanto non è garantita la presenza di collegamento con l'impianto idrico dell'edificio;
- I distributori di alimenti/snack e acqua (***) dovranno fornire prodotti ad idonea bassa temperatura.

Art.3. DURATA DELL'APPALTO E SUA VALIDITÀ

La durata del servizio è prevista per n. 3 (tre) anni con inizio dal 01/04/2020 e termine il 31/03/2023 salvo fatti eccezionali. Esso scadrà automaticamente senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora il 31/03/2023.

Il contratto non sarà rinnovato tacitamente.

E' fatta salva la facoltà da parte dell'Amministrazione di provvedere a successivi affidamenti del contratto in applicazione dell'art. 217 del D. Lgs. N. 50/2016. Nel caso di contratto pluriennale è data facoltà alle parti di rescindere ad ogni scadenza annuale tramite raccomandata A/R o pec (roic808005@pec.istruzione.it) da trasmettere con preavviso non inferiore a 90 giorni prima della scadenza.

La ditta vincitrice della gara d'appalto provvederà all'installazione delle macchinette distributrici entro la prima settimana di aprile del 2020 in tutti i plessi.

Al termine del triennio, sarà cura della Ditta aggiudicataria rimuovere a proprie spese le apparecchiature installate e quant'altro eventualmente posto in essere per l'installazione stessa.

Art.4. TIPOLOGIA UTENZA

L'utenza è costituita dagli studenti, dai docenti, dal personale A.T.A., dai genitori degli studenti e da eventuali visitatori autorizzati.

Art.5. PRODOTTI DA EROGARE

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. I prodotti costituiti da:

- bevande calde (caffè, caffè lungo, caffè macchiato, caffè d'orzo, caffè decaffeinato, cappuccino, thè, cioccolata, camomilla, ecc.);
- acqua minerale liscia e gassata, thè freddo, succo di frutta;
- snack dolci (merendine, biscotti a basso contenuto di zucchero), salati (crackers, schiacciatine, gallette di mais/riso integrale BIO, ecc.), frutta secca mista;
- almeno un prodotto per celiaci.

Per il dettaglio, si rimanda all'Allegato D.

Art. 6. REQUISITI GENERALI DI AMMISSIONE

Sono ammesse a partecipare alla gara le ditte in possesso dei seguenti requisiti:

- a) Iscrizione al Registro delle Imprese istituito presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura nonché avere tutte le certificazioni e/o autorizzazioni prescritte per l'attività del servizio di distribuzione automatica di alimenti e bevande.

- b) Adempimento di tutti gli obblighi in materia di sicurezza, ai sensi del D.Lgs. 81/2008.
- c) Rispetto degli adempimenti connessi alle procedure di autocontrollo HACCP.
- d) Possesso della necessaria autorizzazione sanitaria, del certificato antimafia e del certificato penale dei carichi pendenti rilasciato sia dalla Procura che dalla Pretura.
- e) Non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione di attività o di concordato preventivo, amministrazione controllata, o l'aver in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali predette situazioni.
- f) Non sussistenza (sia per titolari, direttori tecnici, soci, amministratori) di sentenze di condanna passate in giudicato per reati che attengono alla moralità professionale e per delitti finanziari.
- g) Non avere commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse.
- h) Essere in regola con obblighi relativi al pagamento degli oneri previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori (possesso di DURC valido), nonché di imposte e tasse vigenti.
- i) Assumersi la responsabilità di garantire in ogni momento che i prodotti immessi alla distribuzione siano conformi alle norme igienico sanitarie, non deteriorati e non scaduti.
- j) Assenza di condizioni che comportino esclusione da procedure di contrattazione con la Pubblica Amministrazione di cui all'art. 80 D.Lgs. 50/2016;
- k) Garanzia che tutti i distributori automatici siano in regola con le disposizioni igienico sanitarie vigenti e con quanto disposto dal D.Lgs. 81/2008 e dalla normativa CEI 61-6 (norme Particolari di Sicurezza per i Distributori Automatici).
- l) Stipulare polizza assicurativa con compagnia di rilevanza nazionale, per un massimale non inferiore a € 5.000.000,00 per i danni che dovessero derivare all'istituto e/o a terzi, cose o persone, in relazione all'espletamento dell'attività di cui alla convenzione e per coprire eventuali danni conseguenti a casi di tossinfezione /intossicazione alimentari.

Art. 7. ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

La concessione del servizio distributori automatici non può comportare alcun tipo di oneri e responsabilità per l'Istituto.

In particolare sono a carico del gestore:

- a) possedere Autorizzazione Sanitaria o Certificato, rilasciati dall'Autorità Sanitaria o da altro soggetto competente, attestante il numero di registrazione in conformità al Reg. CE 852/2004 del deposito/stabilimento dove verranno stoccati i prodotti alimentari o generi di conforto utilizzati per il rifornimento dei distributori;
- b) essere iscritto alla C.C.I.A.A., nel cui certificato dovrà comparire come attività esercitata quella oggetto della presente concessione;
- c) la dimostrazione del possesso delle licenze amministrative ed igienico sanitarie di legge;
- d) essere in possesso, per tutta la durata della concessione, dei requisiti professionali e morali e delle specifiche autorizzazioni previste dalla normativa vigente per l'esercizio dell'attività oggetto di concessione; l'eventuale sospensione, revoca o altro provvedimento di ritiro di tali autorizzazioni da parte delle autorità competenti, sarà causa di risoluzione del contratto: tali provvedimenti, unitamente a quelli comportanti la modifica delle autorizzazioni, dovranno essere tempestivamente comunicati, tramite pec (roic808005@pec.istruzione.it), a questa Amministrazione;
- e) fornire ed installare, entro la prima settimana di Aprile 2020, i distributori automatici per la somministrazione di bevande calde e alimenti/snack e acqua, corrispondenti a quelli elencati al precedente articolo 2, muniti di marcatura CE e sistemi di pagamento, nonché conformi alle prescrizioni di cui all'art. 32 del D.P.R. 26 marzo 1980 n° 327 e s.m.i. e conformi al D.Lgs. n. 81/08 e s.m.i.;

- f) fornire, entro il 15 Aprile 2020, un elenco dettagliato dei distributori automatici installati, distinti per sito e tipologia dei prodotti erogati; tale elenco dovrà essere aggiornato in occasione di eventuali modificazioni;
- g) garantire la costante pulizia e l'igiene dei distributori installati, procedere al periodico controllo dei medesimi, stoccare e conservare a magazzino i prodotti utilizzati nei distributori, in conformità alle prescrizioni del manuale di autocontrollo adottato dal concessionario, redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP in conformità al regolamento comunitario n. 852/2004 e s.m.i.;
- h) garantire il costante rifornimento dei prodotti in modo che non vi sia interruzione nella distribuzione degli stessi;
- i) utilizzare sia prodotti alimentari, sia prodotti non alimentari (bicchieri, palettine, ecc.), conformi alle vigenti normative in materia di igiene degli alimenti, di sanità, di etichettatura e tracciabilità;
- j) usare prodotti per la pulizia e sanificazione dei distributori corrispondenti alle normative vigenti;
- k) comunicare, se previsto dalle vigenti disposizioni, alle Autorità competenti, l'installazione dei distributori automatici;
- l) collocare idonei recipienti porta rifiuti dotati di coperchio - da sostituire qualora diventino inadeguati allo scopo - in prossimità delle aree ristoro, per la raccolta dei rifiuti prodotti in conseguenza dell'utilizzo delle apparecchiature;
- m) fornire a questa Amministrazione il nominativo di un proprio referente ai fini di pianificare tutti gli adempimenti connessi con la gestione tecnico/logistica del presente Capitolato;
- n) impiegare, nell'esecuzione degli interventi sulle apparecchiature, personale munito delle prescritte abilitazioni sanitarie, versare i contributi assicurativi, assistenziali ed infortunistici e corrispondere la giusta retribuzione in ottemperanza ai contratti collettivi di lavoro ed agli accordi sindacali vigenti, rispondere verso detto personale, come verso i terzi utilizzatori delle apparecchiature, di tutte le responsabilità conseguenti e dipendenti da fatto proprio;
- o) adempiere, all'interno della propria azienda, agli obblighi di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro previsti dalla normativa vigente;
- p) garantire, in caso di malfunzionamento dei distributori o di mancata erogazione dei prodotti richiesti, la restituzione dei soldi indebitamente trattenuti;
- q) corrispondere l'eventuale indennità d'uso a favore dell'Ente Locale proprietario degli immobili;
- r) corrispondere l'eventuale rimborso del consumo idrico ed elettrico che le suddette apparecchiature comportano;
- s) sono a carico del gestore ogni altro onere dovuto per l'installazione ed il funzionamento dei distributori;
- t) il gestore ha la piena e completa responsabilità dell'installazione e del funzionamento dei distributori.

Art. 8. - ASSISTENZA E MANUTENZIONE

Il servizio di assistenza e manutenzione delle apparecchiature installate ed il relativo costo sono totalmente a carico e sotto la piena responsabilità del concessionario il quale, in caso di guasto, deve garantire il pronto intervento dal momento della segnalazione del guasto stesso da parte del responsabile della struttura in cui l'apparecchiatura è installata e comunque entro i tempi indicati nell'offerta tecnica, a cura dell'offerente/aggiudicatario.

Al fine di consentire l'immediata segnalazione di guasti e malfunzionamenti il concessionario deve apporre sul distributore automatico apposita etichetta adesiva contenente i recapiti telefonici del servizio assistenza.

Art. 9 - NORME PER LE APPARECCHIATURE

La Ditta concessionaria è tenuta ad assicurare l'erogazione dei prodotti mediante distributori automatici in perfetto stato, tale da garantirne la piena funzionalità ed efficienza, continuativamente 24 ore su 24, per tutto il periodo previsto dalla concessione.

Le apparecchiature devono essere rispondenti alle prescrizioni antinfortunistiche ed alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti e prevenzione incendi a norma del D.lgs. n° 81/08 e s.m.i., e dovranno rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalla legge.

Art. 10. - VERIFICHE E CONTROLLI

Nel corso del rapporto di concessione l'Amministrazione ha diritto di eseguire, o far eseguire da terzi, per suo conto, la verifica dei parametri qualitativi ed il controllo delle condizioni caratterizzanti l'"OFFERTA TECNICA" del Concessionario, nonché i prezzi di vendita dei prodotti. **L'accertamento di inadempienze potrà essere causa di risoluzione della convenzione e revoca della concessione.**

Art. 11 IMPOSTE E TASSE

E' a carico del Concessionario il pagamento di tutte le imposte e tasse dovute per legge e relative all'esercizio dell'attività, nonché delle spese derivanti dalla sottoscrizione dell'atto di concessione.

Art. 12 . - PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

Ogni attività relativa al funzionamento del servizio, deve essere svolta da personale professionalmente adeguato e qualificato ad operare nel rispetto delle specifiche norme di legge.

Il personale sarà provvisto di cartellino di identificazione riportante la ragione sociale del Concessionario ed il proprio nominativo, e dovrà rispettare le modalità di svolgimento del servizio concordate contrattualmente seguendo le metodologie e le frequenze stabilite.

Il Concessionario si impegna a trasmettere all'Amministrazione, prima dell'installazione dei distributori automatici e dell'avvio del servizio, l'autocertificazione relativa alla regolarità contributiva.

Il Concessionario è obbligato ad applicare integralmente, a favore dei propri dipendenti, tutte le norme contenute nel contratto collettivo di lavoro e negli accordi sindacali, integrativi, territoriali ed aziendali vigenti, a rispettare tutte le norme in materia retributiva, contributiva, previdenziale, assistenziale, assicurativa, sanitaria, di solidarietà paritetica, previste per i dipendenti dalla vigente normativa.

Il personale del Concessionario incaricato all'espletamento del servizio dovrà:

- a) essere munito, ove necessario, di adeguati strumenti di protezione ai sensi del D.lgs 81/2008 e s.m.i., ed essere debitamente formato e sensibilizzato sui temi della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- b) essere qualificato ed esperto nello svolgimento delle mansioni cui è abilitato, e mantenere un comportamento decoroso e corretto nei riguardi del personale dell'Amministrazione e degli utenti;
- c) aver frequentato specifici corsi di formazione per operatori alimentaristi, ed essere in regola con le disposizioni igienico-sanitarie regionali vigenti.

L'impresa si assume in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni ed in caso di danni arrecati per manchevolezza o trascuratezza nell'esecuzione delle prestazioni a persone e cose sia di proprietà della scuola che dell'Ente Locale che di terzi.

L'Istituto non sarà responsabile di eventuali danni che dovessero essere causati dagli utenti ai distributori, né di eventuali furti, incendi, atti vandalici, eventi naturali ecc. riguardanti i distributori, i cambiamonete o altri apparecchi collocati dalla concessionaria nei plessi. L'Istituto è altresì sollevato da ogni responsabilità in ordine ai mancati pagamenti della ditta concessionaria nei confronti dei fornitori della merce a lui destinata.

Il mancato possesso delle autorizzazioni di carattere amministrativo necessarie all'esercizio dell'attività di cui trattasi, come pure l'eventuale revoca di dette autorizzazioni comporterà il venir meno della concessione del servizio.

La Ditta concessionaria dovrà fornire un sistema di chiave magnetica a coloro che ne faranno richiesta ed occuparsi direttamente della relativa distribuzione e delle indicazioni utili per il rilascio del dispositivo. Se fosse previsto un deposito cauzionale per il rilascio della chiave magnetica, esso non dovrà essere superiore a € 3,00 (tre/00). In sede di rilascio, la Ditta dovrà informare il richiedente della modalità di restituzione della cauzione al termine della concessione, ovvero in caso di restituzione da parte del consumatore. In ogni caso la cauzione dovrà essere restituita contestualmente alla consegna della chiave magnetica.

Art.13. ASSICURAZIONE E GARANZIE

Sono a carico del concessionario tutte le spese per la sicurezza delle apparecchiature installate.

Prima di procedere alla stipula del contratto di concessione, il concessionario deve dimostrare di essere in possesso di polizza assicurativa con primaria compagnia di assicurazione di rilevanza nazionale, per un massimale non inferiore a € 5.000.000,00 per i danni che dovessero derivare all'istituto e/o a terzi, cose o persone, in relazione all'espletamento dell'attività di cui alla convenzione e per coprire eventuali danni in caso di tossinfezione/intossicazione alimentari. Il concessionario è tenuto, comunque, a manlevare l'Istituto da qualsiasi responsabilità diretta od indiretta a qualsiasi titolo configurata, a seguito di atti o fatti dipendenti dall'esercizio delle apparecchiature ed attrezzature installate.

L'Istituto è sollevato da ogni responsabilità in caso di furti, incendi, atti vandalici, eventi naturali o qualsiasi altro evento che danneggi materiali, attrezzature e macchinari di proprietà dell'aggiudicatario.

La constatazione degli eventuali danni arrecati agli ambienti scolastici a seguito dell'attività svolta dal Concessionario sarà verbalizzata in contraddittorio tra l'Amministrazione ed il concessionario al momento della segnalazione eventualmente pervenuta a questa Amministrazione o comunque all'atto della riconsegna degli ambienti o degli spazi concessi, al termine del periodo contrattuale.

Art.14. CONTRIBUTO ANNUO ALL'ISTITUTO

Le ditte offerenti dovranno indicare il contributo annuo offerto all'Istituto in relazione alla concessione in esclusiva del servizio di ristoro mediante distributori automatici di bevande calde e alimenti/snack e acqua.

Tale contributo dovrà essere corrisposto all'Istituto in unica soluzione entro i seguenti termini:

1° versamento entro il 31/10/2020

2° versamento entro il 31/10/2021

3° versamento entro il 31/10/2022

Il mancato pagamento o il differito pagamento di quest'ultimo al di fuori dei termini suindicati costituirà motivo di decadenza immediata del contratto vigente tra le parti.

Art.15. DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

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

Art. 16. CONTROLLI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

In caso di ripetute e gravi inadempienze da parte dell'affidatario del servizio distributori automatici, espressamente contestate, il contratto potrà essere risolto.

L'amministrazione appaltante contesta, richiamando la ditta al rispetto delle regole, l'eventuale difformità riguardo a:

- Qualità del prodotto
- Ritardo nella consegna rispetto a quanto previsto nel capitolato.
- Mancata restituzione del resto dell'apparecchio

In caso di risposta non adeguata alle contestazioni la stazione appaltante avrà la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta.

Inoltre, la stazione appaltante avrà la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto, con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta, nel caso in cui dovessero verificarsi:

- Gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche previste dal capitolato.
- Altre violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati dalla ditta appaltatrice nonostante anche solo una diffida formale da parte dell'Amministrazione appaltante.
- Accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale.
- Riscontro di gravi irregolarità riscontrate dalle competenti autorità presso la sede della ditta o negli apparecchi installati presso questo Istituto.
- Ritrovamento di corpi estranei nei cibi.

Il contratto di concessione potrà essere risolto nel caso in cui il concessionario utilizzi lo spazio concesso per finalità non conformi alla specifica funzione della concessione stessa, ovvero in caso di gravi inadempienze relative al mancato rispetto da parte del concessionario, reiterato e accertato in contraddittorio, delle disposizioni di cui agli articoli 6, 7 e 8 e nelle ipotesi di cui agli articoli 10 e 14 del presente bando.

Eventuali carenze vengono comunicate alla ditta appaltatrice per iscritto e la stessa deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione appaltante. Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopra riportate è la contestazione degli addebiti.

Art. 17. PUBBLICITA'

Il presente bando sarà pubblicato sul sito.

L'aggiudicazione provvisoria della gara, con la notifica al vincitore e la pubblicazione sul sito web, sarà effettuata dal Dirigente Scolastico entro 5 giorni lavorativi dalla apertura della "BUSTA 3".

Verso tale individuazione provvisoria gli interessati, nel caso ne ravvisino gli estremi, potranno produrre reclamo scritto nel termine di 5 giorni lavorativi (sabato escluso) dalla data di pubblicazione. Trascorso tale termine ed esaminati eventuali reclami, sarà pubblicata sullo stesso sito internet il nominativo della Ditta aggiudicataria in via definitiva.

Art. 18. RUP

Responsabile unico del presente procedimento è il dirigente scolastico, Prof.ssa Claudia Ciocchetti.

Art. 19. CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere in conseguenza al contratto che verrà stipulato tra questa amministrazione scolastica e la Ditta aggiudicatrice sarà competente il Foro di Rovigo.

ALLEGATI:

- 1) Allegato A - Istanza di partecipazione
- 2) Allegato B - Dichiarazioni
- 3) Allegato C - Offerta Tecnica
- 4) Allegato D - Offerta economica

Il presente Bando di Gara viene affisso all'albo on line in data 22/01/2020

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Claudia Ciocchetti

Firmato digitalmente ai sensi del c.d.

Codice dell'Amministrazione digitale e norme ad esso connesse