

ISTITUTO COMPRENSIVO SAVONA III - G. Manzino

Via Machiavelli, 4 – 17100 SAVONA - C.F. 92099060094
 Tel. 019800574 – Fax 01983105082 - E-mail: svic81400l@istruzione.it
 E-mail pec: svic81400l@pec.istruzione.it Sito Web: www.icsavona3.edu.it



Prot. n. 10518/C 14
 Savona, 06.12.2021

BANDO DI GARA – AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORO MEDIANTE INSTALLAZIONE E GESTIONE DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE E FREDDI ALL'INTERNO DELL'I.C. SAVONA III MANZINO.

Codice Identificativo Gara: : **8995642E9A**

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

INDIVIDUATA LA NECESSITA'	di avviare, sulla base del Regolamento in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche DPR 275/99, la procedura di gara per la selezione dell'operatore economico al quale affidare il servizio di ristoro mediante installazione e gestione di distributori automatici di bevande calde e fredde all'interno dell'Istituto;
RITENUTO	di provvedere alla individuazione del contraente mediante procedura "aperta", ai sensi degli art. 59 e 60 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii, con il criterio dell'Offerta Economicamente più vantaggiosa di cui al secondo comma dell'art. 95 dello stesso D.Lgs;
VISTA	la determina del Dirigente Scolastico Prot. 10512 del 06.12.2021
VISTO	il regolamento di cui al D.I. 129/2018 recante le "Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle Istituzioni scolastiche";
VISTO	Il DPR 275/99

INDICE

UNA GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORO MEDIANTE INSTALLAZIONE E GESTIONE DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE E FREDDI ALL'INTERNO DELL'I.C. SAVONA III MANZINO.

Codice Identificativo Gara: : **8995642E9A**

1 Documenti

1.1 Bando/Disciplinare di gara pagg. 1-10

Firmato digitalmente da MARIA CLAUDIA NENCINI

2 Allegati

- 1.2 Capitolato di gara
- 2.1 Allegato 1 domanda di partecipazione e dichiarazione sostitutiva
- 2.2 Allegato 2 modulo di dichiarazione offerta tecnica
- 2.3 Allegato 3 modulo di dichiarazione offerta economica
- 2.4 Allegato 4 modulo di dichiarazione tracciabilità finanziaria
- 2.5 Allegato 5 Patto d'Integrità

1.1)BANDO/DISCIPLINARE DI GARA**Articolo 1 – Stazione Appaltante**

Amministrazione aggiudicatrice
Sede
Codice Meccanografico
Codice Fiscale
Codice Univoco
Telefono
Posta elettronica
Posta elettronica certificata (PEC)
Sito Internet
Settore di attività
Responsabile Unico del Procedimento

Istituto Comprensivo Savona III Manzino,
Via Machiavelli 4, 17100 SAVONA
SVIC81400L
C.F. 92099060094
UF1AZA
019800574
SVIC81400L@istruzione.it
SVIC81400L@pec.istruzione.it
www.icsavona3.edu.it
Pubblica Istruzione
D.S. Maria Claudia NENCINI

Articolo 2 – Oggetto della concessione, informazioni generali e durata

1. Oggetto della presente procedura di gara è l'affidamento del servizio di erogazione di bevande calde e fredde mediante distributori automatici, ubicati presso le sedi dell'Istituto Comprensivo Savona III Manzino, sito in via Machiavelli 4 a Savona. La gara è regolata in via generale dall'articolo 164 del D.Lgs 18 aprile 2016, n. 50, mediante procedura aperta ai sensi dell'Art.60 del Codice degli Appalti.
2. L'aggiudicazione sarà effettuata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, di cui all'Art.95 c.2 del D.Lgs. 50/2016 e successive modifiche e integrazioni, sulla base dei parametri e caratteristiche di riferimento previsti nel seguente Disciplinare di Gara e nel Capitolato ad esso allegato.
3. Il contratto di concessione, di durata triennale, decorre dalla data di inizio prevista per il giorno 01.01.2022 con scadenza il 31.12.2024. Non sarà ammesso alcun rinnovo tacito, come previsto dalla Legge 62/2005 art. 23, c.2. Il contratto si intende automaticamente risolto alla scadenza naturale prevista.
4. L'istituto si riserva la possibilità di richiedere un'eventuale proroga tecnica della durata massima di 6 mesi per il tempo necessario all'istruzione di una nuova procedura di gara, come da L.62/2005, art.23, c.2, art.106, c.11 D.Lgs 50/2016.
5. Durante il periodo di efficacia sarà possibile modificare il contratto nei casi di cui all'art.175 del Codice degli Appalti e nel rispetto dei limiti da esso previsti, senza necessità di indizione di una nuova procedura di affidamento del servizio.
6. Indipendentemente dalle previsioni contrattuali, è previsto il recesso in qualsiasi momento del contratto di concessione, qualora ricorrano gravi motivi rilevanti sul piano penale e/o civile, accertati dall'Istituto scolastico. In tal caso, tempestiva informazione sarà trasmessa al Consiglio D'Istituto.

Articolo 3 –Numero distributori da installare

1. Il numero previsto dei distributori automatici da installare nell'arco del triennio è pari a 3. Collocazione e tipologia sono indicate in tabella:

AREA	N.	TIPOLOGIA	FUNZIONAMENTO	UTENZA (PREVIA NORMATIVA ANTICOVID)
Plesso scuola primaria De	1	distributore di bevande calde		

Amicis – Piazza Nazioni 1 - Savona	1	distributore di bevande fredde	Moneta e chiavetta ricaricabile	Personale docente e ATA
Plesso scuola primaria Astengo – Via Migliardi e Venè – Savona	1	distributore di bevande calde	Moneta e chiavetta ricaricabile	Personale docente e ATA
	1	distributore di bevande fredde		
Scuola secondaria Guidobono – sede Via Machiavelli 4 - Savona	1	distributore di bevande fredde	Moneta e chiavetta ricaricabile	Personale docente e ATA
	1	distributore bevande calde		

2. I tempi di installazione dovranno essere concordati con l'istituto.
3. Eventuale collocazione diversa da quella ipotizzata dovrà essere concordata con l'istituto.
4. Durante il periodo di efficacia del contratto, l'Istituto si riserva la facoltà di richiedere lo spostamento delle apparecchiature in sede diversa, con oneri a carico della ditta concessionaria.
5. Durante il periodo di efficacia del contratto, per necessità documentate da parte dell'istituto, il numero dei distributori potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione.

Art.4 – Caratteristiche dei distributori

1. I distributori automatici dovranno essere di nuovissima generazione ed essere dotati di idonea omologazione e marchio CEE, nonché soddisfare e corrispondere a tutte le prescrizioni previste dalla normativa antinfortunistica e di sicurezza in vigore.
2. I distributori dovranno essere in regola con le disposizioni igienico-sanitarie prescritte dall'art32 del D.P.R n. 327 del 26.03.1980.
3. Tutti i distributori dovranno fornire il resto.
4. Tutti i distributori dovranno essere di facile pulizia ed avere il dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazioni, con sufficiente autonomia di accessori (bicchierini, palette) ed essere dotati di idonei filtri per la purificazione dell'acqua.
5. Tutti i distributori automatici devono prevedere:
 - l'indicazione del prezzo di vendita del singolo prodotto;
 - la ragione sociale della ditta gestrice e il numero di telefono a cui rivolgersi per ogni tipo di comunicazione o segnalazione;
 - la distinta merceologica dei prodotti erogati, con chiaro riferimento alla denominazione legale e merceologica della referenza.
6. In caso di malfunzionamento, dovrà essere garantito un intervento di tempestivo, entro 24 ore dalla segnalazione. L'eventuale sostituzione dovrà avvenire entro 4 giorni.
7. Lo smaltimento di imballaggi e apparecchiature sostituite è a carico del concessionario; lo stesso dovrà apporre appositi contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti relativi ai prodotti erogati dai distributori.

Art.5 - Utenti

1. L'utenza destinataria del servizio è composta da:
 - circa 140 docenti e personale Ata

Art. 6 – Prestazioni relative al servizio di concessione

1. Il servizio riguarda le prestazioni relative alle seguenti attività:
 - Servizio principale: erogazione di bevande calde e fredde attraverso distributori automatici indicanti in chiaro prodotti e prezzi;
 - Servizi accessori: installazione nei punti indicati; l'installazione include gli allacciamenti alla rete idrica ed elettrica, nella maggior parte dei casi già esistente; messa in esercizio entro tre giorni dalla data di inizio del servizio; manutenzione ordinaria e straordinaria, con particolare riguardo per la pulizia interna ed esterna dei distributori e del ricambio e ricarica costante dei prodotti erogati; eventuale sostituzione di distributori malfunzionanti.
2. L'intera gestione del servizio è a carico del Concessionario, nel rispetto della normativa vigente: installazione, manutenzione ordinaria e straordinaria, ricarica periodica e costante, onero di smaltimento conseguenti all'esecuzione del servizio.
3. Il concessionario dovrà procedere al rifornimento, alla pulizia e alla manutenzione ordinaria dei distributori e dovrà assicurare la rigorosa pulizia interna ed esterna delle apparecchiature tale da garantire un'ottimale condizione igienica delle stesse nel rispetto delle disposizioni anti-Covid.
Si richiede la nomina di un referente unico come responsabile del servizio, reperibile via cellulare da

SVIC81400L - REGISTRO PROTOCOLLO - 0010518 - 06/12/2021 - C14 - Contabilità general - U

comunicare all'atto della stipula del contratto. In caso di chiamata per guasto e/o per esaurimento, anche parziale di prodotti e/o ingredienti il concessionario dovrà intervenire tempestivamente dalla chiamata medesima, nelle giornate lavorative e nel rispetto degli orari d'ufficio per tutti i giorni dell'anno e dovrà assicurare in tale orario la reperibilità di un operatore.

Eventuali disservizi saranno segnalati al concessionario tramite l'ufficio di Segreteria dell'Istituto.

Art.7 – Sopralluogo

Previo richiesta, il soggetto offerente potrà effettuare un sopralluogo degli spazi, da concordare con il DSGA.

Art.8 - Soggetti ammessi

Possono partecipare alla gara i soggetti in possesso dei requisiti previsti dal D.Lgs 50/2016, art. 83, relativi:

- all'idoneità professionale
- alla capacità giuridica
- alla capacità economica e finanziaria
- alle capacità tecniche e professionali.

In particolare, sono ammesse a partecipare alla gara le ditte in possesso dei seguenti requisiti:

- l'iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, artigianato e agricoltura per l'attività oggetto della presente gara nonché avere tutte le certificazioni e/o autorizzazioni prescritte per l'attività del servizio di distribuzione;
- l'abilitazione per l'esercizio;
- garanzia di non concorrenza con altra offerta (a questa gara) di Ditte nei confronti delle quali esistono rapporti di collegamento o controllo ai sensi dell'art. 2359 (Società controllate e società collegate) del Codice Civile;
- possesso della necessaria autorizzazione sanitaria e certificazione antimafia;
- non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione di attività o di concordato preventivo, amministrazione controllata, o l'avere in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali predette situazioni;
- adempimento di tutti gli obblighi in materia di sicurezza, ai sensi del D.Lgs. 81/2008;
- rispetto degli adempimenti connessi alle procedure di autocontrollo HACCP;
- assumersi le responsabilità di garantire in ogni momento che i prodotti immessi alla distribuzione siano conformi alle norme igienico-sanitarie, non deteriorati e non scaduti;
- 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 italiana CEI 61-6 (norme Particolari di Sicurezza per i Distributori Automatici).

Art.9 – Esclusioni

Le esclusioni dalla partecipazione alla gara sono disciplinate dall'art.80 del D.Lgs 50/2016, con particolare riferimento a:

- insussistenza della capacità giuridica (art. 80 codice degli appalti Dlg. 50/16)
- soggetti non in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori (Durc valido) e al pagamento di imposte e tasse secondo la legislazione vigente;
- soggetti non in regola, a qualsiasi titolo, con i pagamenti dovuti sia ad altri istituti scolastici sia alle Amministrazioni Competenti, in caso di servizio svolto presso i locali dei suddetti Enti;
- soggetti con più di due contenziosi trascorsi o in corso negli ultimi due anni con istituzioni scolastiche o pubbliche amministrazioni.

Articolo 10 – Modalità di scelta del contraente

Il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa (D.Lgs. n.50/2016) inteso come proposta migliore sulla base del rapporto qualità – prezzo.

L'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerta che avrà totalizzato il maggior punteggio risultante dalla somma dei punteggi ottenuti per l'offerta tecnica e per quella economica. Si precisa che l'Istituto si riserva il diritto di:

Firmato digitalmente da MARIA CLAUDIA NENCINI

SVIC81400L - REGISTRO PROTOCOLLO - 0010518 - 06/12/2021 - C14 - Contabilità general - U

- non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui nessuna delle offerte presentate venga ritenuta idonea;
- procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, ai sensi dell'art. 69 del regio decreto n. 23 maggio 1924, n. 827;
- sospendere, reindire o non aggiudicare la gara motivatamente, ovvero di non stipulare il contratto anche se sia in precedenza intervenuta l'individuazione del gestore.

L'Istituto si riserva la facoltà di applicare l'art. 110 del d. Lgs.50/2016 ("Procedure di affidamento in caso di fallimento dell'esecutore o risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'esecutore").

Articolo 11– Modalità di partecipazione

1. Il plico sigillato deve contenere la dicitura "Offerta per la concessione del servizio di erogazione di bevande calde e fredde – CIG".
2. Il plico, contenente la documentazione, l'offerta tecnica e l'offerta economica, in tre buste separate come indicato all'art.12, dovrà pervenire, a pena di esclusione, **entro le ore 12,00 del 30.12.2021** all'Istituto comprensivo Savona III Manzino - Via Machiavelli 4, 17100 Savona, tramite posta elettronica certificata (PEC) all'indirizzo SVIC81400L@pec.istruzione.it o tramite spedizione postale con raccomandata (farà fede la data impressa sul bollo ufficio postale), allegando la documentazione richiesta organizzata come indicato all'art.12 del presente Bando.
3. Oltre il termine predetto non sarà ritenuta valida alcuna altra offerta, anche se aggiuntiva o sostitutiva alla precedente offerta. Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente per cui l'amministrazione non si assumerà alcuna responsabilità qualora per qualsiasi motivo il plico medesimo non venga recapitato in tempo utile.
4. È ammessa anche la consegna tramite agenzie di recapito autorizzate, nel rispetto della normativa in materia. L'Istituto è esonerato da ogni responsabilità per eventuali errori e/o ritardi nel recapito.
5. La documentazione di gara è scaricabile dal sito Internet dell'istituto www.icsavona3.edu.it;
6. Al fine dell'identificazione della provenienza del plico, quest'ultimo dovrà recare il timbro del soggetto offerente o altro diverso elemento d'identificazione.

Articolo 12– Modalità di presentazione

Il plico di cui all'articolo precedente del presente bando dovrà contenere al suo interno 3 buste:

Busta 1 - recante la dicitura: "**BUSTA 1: documentazione amministrativa**", debitamente chiusa, sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, pena l'esclusione, recante il nominativo del soggetto offerente e contenente la domanda di partecipazione e la dichiarazione sostitutiva di cui agli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000.

La domanda (conforme all'**allegato 1** accluso al presente bando), pena l'esclusione, deve essere sottoscritta dal legale rappresentante e avere allegata copia del documento di identità in corso di validità del sottoscrittore. Nel caso in cui i documenti amministrativi e l'offerta fossero sottoscritti da un procuratore, all'interno della busta dovrà essere inserita, a pena di esclusione, la procura in originale o copia autentica da cui lo stesso trae i poteri di firma.

La domanda dovrà contenere le seguenti dichiarazioni, attestanti:

1. l'inesistenza delle cause di esclusione previste dall'articolo 80 del D.Lgs 50/2016;
2. di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili e di aver ottemperato alle norme della legge 68/1999 e s.m.i. (in caso di 15 o più dipendenti);
3. di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori (possessione di DURC valido) e al pagamento di imposte e tasse secondo la legislazione vigente;
4. di non avere in corso o di non avere attivato numero pari o maggiore di due contenziosi con Istituzioni scolastiche o Pubbliche amministrazioni della provincia di Savona e Regione Liguria, negli ultimi due anni;
5. l'assenza di procedimenti in corso per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui al D. Lgs. n. 231/2001;
6. che l'impresa non si è avvalsa dei piani di emersione di cui alla L. 383/2001 e s.m.i. o che il periodo di emersione si è concluso;
7. dichiarazione attestante di essere iscritti nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura o nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato, o presso i competenti ordini professionali.
8. l'abilitazione all'esercizio dell'attività di cui al punto precedente (p.7);

SVIC81400L - REGISTRO PROTOCOLLO - 0010518 - 06/12/2021 - C14 - Contabilità general - U

9. di avere la perfetta conoscenza di tutte le prescrizioni, norme ufficiali e leggi vigenti che disciplinano la concessione in oggetto;

10. di avere integrale conoscenza delle clausole tutte e delle modalità di esecuzione della prestazione contenute nel presente bando, nel capitolato di gara e in tutti i documenti che regolano l'affidamento in oggetto e di accettarle in modo pieno ed incondizionato;

11. di avere piena conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che possono aver influito sulla determinazione dei prezzi e delle condizioni contrattuali che possono influire sull'esecuzione della prestazione e di aver accertato che i prezzi medesimi nel loro complesso sono remunerativi e tali da consentire la presentazione dell'offerta;

12. l'elencazione delle imprese (denominazione, ragione sociale e sede) ai sensi dell'art. 2359 del codice civile, rispetto alle quali si trova in situazione di controllo diretto o come controllante o come controllato ovvero dichiarare di non trovarsi in nessuna situazione di controllo diretto o come controllante o come controllato;

13. l'impegno, in caso di affidamento, a dare inizio all'erogazione del servizio anche in pendenza della stipula del contratto di affidamento;

14. il possesso dei requisiti di ordine tecnico-organizzativo richiesti per il servizio oggetto di concessione;

15. di essere informato, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la dichiarazione viene resa; di assolvere agli obblighi sulla tracciabilità dei movimenti finanziari previsti dall'art.3 della L.136/10, relativi ai pagamenti di forniture e servizi effettuati a favore dell'I.C. Savona III Manzino;

16. la conoscenza del divieto di subappaltare il servizio;

- l'eventuale avvenuto sopralluogo negli spazi relativi al servizio in oggetto previo appuntamento con il Direttore sga e di aver preso atto degli impianti dei plessi dell'I.C. Savona III Manzino, di proprietà del Comune di Savona;

17. di aver onorato nel triennio precedente, gli impegni assunti con altri Istituti ed Enti per tutta la durata del contratto.

Nella stessa busta 1 (documentazione) i soggetti offerenti dovranno inoltre inserire a pena di esclusione:

- a. DURC valido;
- b. nel caso in cui i documenti amministrativi e l'offerta fossero sottoscritti da un procuratore dell'impresa, la procura (in originale o copia autenticata) da cui lo stesso trae i poteri di firma;
- c. copia del capitolato timbrato e firmato in ogni foglio dal legale rappresentante o altro soggetto munito di poteri di rappresentanza, in segno di presa visione ed accettazione delle disposizioni in esso contenute.
- d. tracciabilità dei flussi finanziari. (Allegato 4).
- e. patto d'Integrità (Allegato 5).

Busta 2 - recante la dicitura: "**BUSTA 2: offerta tecnica**", debitamente chiusa, sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, pena l'esclusione, recante il nominativo del soggetto offerente e contenente:

- a) la scheda tecnica (allegato 2 accluso al presente bando) debitamente compilata e sottoscritta dal legale rappresentante o altro soggetto munito di poteri di rappresentanza;
- b) eventuali referenze (autentica, intestata e firmata dal legale rappresentante) per aver soddisfatto le esigenze del servizio di altri istituti scolastici e/o pubbliche amm.ni.

Busta 3 – recante la dicitura "**BUSTA 3 offerta economica**", debitamente chiusa sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, pena l'esclusione, recante il nominativo del soggetto offerente e contenente:

- a) l'offerta economica (allegato 3 accluso al presente bando) debitamente compilata e sottoscritta dal legale rappresentante o altro soggetto munito di poteri di rappresentanza.

Articolo 13 – Operazioni di gara

Le buste saranno aperte presso i locali dell'Istituto in data da stabilire e rendere nota con comunicazione sul sito www.icsavona3.edu.it unitamente alla nomina della Commissione da parte del Dirigente Scolastico.

I partecipanti alla gara, oppure loro incaricati, muniti di regolare delega e documento di riconoscimento, potranno presenziare alle sole fasi pubbliche delle previste operazioni di valutazione delle offerte pervenute.

FASE A – Pubblica: in questa fase si procederà alla verifica della regolarità dei plichi pervenuti, all'apertura di

SVIC81400L - REGISTRO PROTOCOLLO - 0010518 - 06/12/2021 - C14 - Contabilità general - U

ogni plico e alla verifica che al loro interno siano presenti le buste:

1 “DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA”;

2 “OFFERTA TECNICA”;

3 “OFFERTA ECONOMICA”.

Si aprirà, quindi, la busta 1 “DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA” per la verifica dei documenti richiesti dal presente Bando.

FASE B – Seduta pubblica:

la Commissione aprirà la busta 2 “OFFERTA TECNICA” e procederà alla verifica della conformità della documentazione ivi contenuta rispetto a quanto previsto dal presente Bando.

Seduta riservata

La Commissione procederà alla valutazione delle offerte tecniche e all’attribuzione dei relativi punteggi.

FASE C – Seduta riservata

la Commissione aprirà la busta 3 “OFFERTA ECONOMICA” e procederà alla valutazione e comparazione delle offerte per la successiva aggiudicazione. Nel caso di offerte che abbiano riportato uguale punteggio, si procederà all’individuazione del vincitore mediante sorteggio. Di ogni attività sarà redatto apposito verbale. Al termine delle operazioni sarà effettuata una aggiudicazione provvisoria, avverso la quale sarà possibile produrre reclamo entro 5 giorni dalla pubblicazione.

I controlli sul possesso dei requisiti e sulle dichiarazioni rese in fase di gara condurranno al provvedimento di aggiudicazione definitiva.

Articolo 15 – Valutazione dell’offerta**OFFERTA TECNICA**

punteggio massimo 40 PUNTI

La Commissione attribuirà i punti per l’offerta tecnica fino a un massimo di 40 punti utilizzando i seguenti elementi di valutazione:

n	Descrizione	Punteggio
1.	Bevande a base di zucchero di canna o integrale/prodotti biologici	7
2.	Accessori in materiale biodegradabile	7
3.	Anno di fabbrica distributori successivo a gennaio 2020	5
4.	Sistema rendi-resto	6
5.	Segnalazione assenza di monete di resto	4
11.	Costo cauzione chiavetta	0,00 – 2,50
		2,51 – 5,00
		Oltre 5,00
12.	Referenze positive di altri istituti e/o pubbliche amm.ni	0-3
		4-6
		7-9
		oltre 9
13.	Certificazione UNNI-ENISO9001 o successiva	3

Firmato digitalmente da MARIA CLAUDIA NENCINI

OFFERTA ECONOMICA

punteggio massimo 60 PUNTI [sessanta punti]

Parametro n. 1: tipologia e prezzo
prodotti erogati: Punteggio massimo: 36
punti (trentasei).

Per ciascuna categoria si procederà all'attribuzione dei seguenti punteggi:

Categoria	Fattore Qualità*		Fattore e Costo			PunteggioN x K x J
	Varietà	Parametro Qualità N	Fascia di prezzo(da a) in €	Valore costo massimo K	Valore costo medio J	
Bevanda calda (BC)	Caffè espresso – lungo – decaffeinato – cappuccino – macchiato - ginseng	2	0,00-0,50	2	3	BC= Max=2x2x3=12 Min=2x1x0.5=1
			0,51 -0,60	1,5	2	
			0.61 – 0,70	1	0,5	
	Latte – cioccolata – solo bicchiere	2	0,00-0,50	2	3	
			0,51 -0,60	1,5	2	
			0.61 – 0,70	1	0,5	
	Tè al limone	2	0,00- 0,50	2	3	
			0,51 - 0,60	1,5	2	
			0.61 – 0,70	1	0,5	
Bevanda fredda (BF)	Aranciata – coca cola – tè pesca/limone cl. 33	2	0,00- 0,50	2	3	BF= Max=2x2x3=12 Min=2x1x0.5=1
			0,51 - 0,60	1,5	2	
			0.61 – 0,70	1	0,5	
	Coca cola – tè psca/limone cl. 50	2	0,00- 0,50	2	3	
			0,51 - 0,60	1,5	2	
			0.61 – 0,70	1	0,5	
	Brick succo frutta 200 ml.	2	0,00- 0,50	2	3	
			0,51 - 0,60	1,5	2	
			0.61 – 0,70	1	0,5	
Bevanda acqua (BA)	Frizzante cl. 50	2	0, 00 – 0,30	2	3	BA= Max=2x2x3=12 Min=2x1x0.5=1
			0,31 – 0,50	1.5	2	
			Oltre 0.50	1	0,5	
	Naturale cl. 50	2	0, 00 – 0,30	2	3	
			0,31 – 0,50	1.5	2	
			Oltre 0.50	1	0,5	

* Per qualità si intendono prodotti di marca di primaria notorietà nazionale /locale.

Firmato digitalmente da MARIA CLAUDIA NENCINI

Punteggio totale (BC+BF+BA): 36

Parametro n. 2

Contributo annuo punteggio massimo 24 punti (ventiquattro)

Entità	Punteggio
Fino a € 500,00	2
Da 500,01 a 1000,00	5
Da 1000,01 a 1.500,00	7
Oltre 1.500,00	10

Articolo 16 – Quantità e qualità dei generi di consumo

Tutti gli acquisti dei prodotti necessari per lo svolgimento del servizio dovranno essere fatti dal gestore a proprio nome, con esonero espresso della scuola da qualsiasi responsabilità verso terzi per eventuali ritardo inadempiamenti nei pagamenti.

I generi di consumo previsti dal capitolato dovranno essere garantiti quotidianamente.

Tutti i prodotti dovranno essere di ottima qualità e di marche conosciute a livello nazionale/Cee o locale.

Articolo 17– Varianti

Non sono ammesse varianti a quanto indicato nella richiesta di offerta.

Articolo 18 – Trattamento dati personali

Trattamento dei dati personali – Informativa

Ai sensi degli artt. 13 e 14 del Regolamento UE n. 679/2016, («Regolamento Ue 2016/679 del Parlamento Europeo e Del Consiglio del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE - regolamento generale sulla protezione dei dati»), in relazione ai dati personali il cui conferimento è richiesto ai fini della gara, si precisa che:

- a) titolare del trattamento è l'Istituto Comprensivo Savona III Manzino ;
- b) il Responsabile della Protezione dei dati è la Dott.ssa S. Schinca sabrina.schinca@gmail.com
- c) il trattamento dei dati avviene ai soli fini dello svolgimento della gara e per i procedimenti amministrativi e giurisdizionali conseguenti, nel rispetto del segreto aziendale e industriale e del consenso al trattamento dei dati personali forniti.

Articolo 19 – Accesso agli atti

L'accesso agli atti è previsto nelle modalità di cui alla legge 7 agosto 241/ 1990 e successive modifiche ed integrazioni.

Articolo 20 – Pubblicità del bando

Il presente bando, il capitolato e gli allegati sono reperibili sul sito di questa amministrazione <http://www.icsavona3.edu.it> sezione albo on line e Amministrazione Trasparente.

Articolo 21- Annullamento e revoca della Gara

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

Articolo 22– Controversie e norme di rinvio

Per gli effetti del presente e per tutte le conseguenze dal medesimo derivanti, l'Istituto e il Gestore eleggono il proprio domicilio presso le rispettive sedi. Per tutte le controversie che dovessero insorgere in ordine al servizio è competente il Foro di Savona. Per quanto non espressamente previsto, l'esecuzione del servizio sarà disciplinato dalle norme del Codice Civile, leggi e regolamenti che disciplinano la materia.

Allegati:

1.2 Capitolato di gara

Allegato 1-Domanda di partecipazione e dichiarazione sostitutiva (da inserire nella busta "1")

Allegato 2- Offerta tecnica (da inserire nella busta "2")

Allegato 3- Offerta economica (da inserire nella busta "2")

Allegato 4- Modulo di dichiarazione tracciabilità finanziaria (da inserire nella busta a "1")

Allegato 5- Patto d'Integrità (da inserire nella busta "1")

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Maria Claudia NENCINI

Firmato digitalmente da MARIA CLAUDIA NENCINI