



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
ISTITUTO COMPRENSIVO "Anna MOLINARO"

Via Cassia Nuova, 1 - 01027 Montefiascone (VT)

☎/0761/826019

✉ vtic82800t@istruzione.it- vtic82800t@pec.istruzione.it

c.f. : 80022690566



Spett.le Ditta

Lettera di invito a procedura negoziata, ai sensi dell'art.50, del D.Lgs. 36/2023 e ss.mm.ii., avente ad oggetto l'affidamento in concessione del servizio di distribuzione di bevande calde, fredde e snack mediante distributori automatici nell'istituto comprensivo "Anna Molinaro" Via Cassia Nuova 1 Montefiascone VT.

CIG: Z103D14E86

Con la presente procedura l'I.C. "ANNA MOLINARO" intende individuare, per la durata di 3 anni, dalla data di sottoscrizione del contratto o comunque dalla data di effettiva messa in opera di tutti i distributori, il concessionario del servizio di erogazione di bevande calde, fredde e snack nelle sedi di seguito indicate dell'IC "ANNA MOLINARO", mediante l'installazione di distributori automatici.

Art. 1 Oggetto della Concessione

Lo scopo è quello di soddisfare un interesse individuale del personale scolastico e degli alunni dando la possibilità di fruire di punti di ristoro all'interno della struttura di appartenenza.

Le sedi interessate al servizio sono riportate di seguito. È inclusa una stima approssimativa dell'utenza.

1. Scuola secondaria di 1^ grado "Manzoni":
n. 1 distributore automatico bevande calde/fredde;
n. 1 distributore automatico merendine, snack, succhi;
Utenza: 271 e n. 54 personale scolastico
2. Scuola Primaria e Infanzia "Golfarelli":
n. 1 distributore automatico bevande calde/fredde;
n. 1 distributore automatico merendine, snack, succhi;
Utenza: 258 e n. 59 personale scolastico
3. Scuola Primaria e Infanzia "Mosse":
n. 1 distributore automatico bevande calde/fredde;
Utenza: 76 e n. 26 personale scolastico
4. Scuola Primaria e Infanzia "Zepponami":
n. 1 distributore automatico bevande calde/fredde;
Utenza: 109 e n. 33 personale scolastico
5. Scuola Infanzia "Grazie":
n. 1 distributore automatico bevande calde/fredde;
Utenza: 117 e n. 20 personale scolastico

Firmato digitalmente da GIOVANNA DIANA

Gli utenti interessati al servizio sono circa 1020 tra studenti e personale oltre a collaboratori e visitatori autorizzati, tale numero potrebbe subire delle oscillazioni allo stato attuale non prevedibili.

L'Istituzione Scolastica consente la distribuzione di alimenti e bevande ma non assume su di sé alcun onere né obbligazione ritenendo il servizio rivolto a singoli soggetti e non alla Pubblica Amministrazione. Pertanto, la gestione consiste nell'utilizzo di spazi ben definiti dove la ditta posiziona gli appositi distributori con prodotti di ristoro.

Il contratto avrà durata triennale a decorrere dall'anno scolastico 2023/24 e cesserà nell'a.s. 2026/2027 a secondo del giorno e del mese della sottoscrizione del contratto, senza obbligo di disdetta. È prevista la facoltà, a discrezione di questo Istituto, di richiedere per iscritto una proroga per il tempo strettamente necessario per consentire lo svolgimento di una nuova procedura di affidamento del servizio, ai sensi dell'art. 176, del Decreto Lgs. n. 36/2023.

La collocazione dei macchinari dovrà essere preventivamente concordata con la Dirigenza della scuola.

Le ditte interessate alla gara potranno effettuare un sopralluogo, dietro richiesta scritta, da presentare al Dirigente Scolastico entro 15 giorni (*dalla data del 29-11-2023*) all'indirizzo di posta elettronica vtic82800t@istruzione.it indicando i seguenti dati dell'operatore economico: nominativo del concorrente; recapito telefonico; recapito indirizzo email, recapito indirizzo di posta certificata; nominativo e qualifica della persona incaricata ad effettuare il sopralluogo.

Data, ora e plessi del sopralluogo dovranno essere concordati con l'Istituto con almeno 3 giorni di anticipo. Ciascun sopralluogo potrà essere effettuato dal legale rappresentante e/o dal direttore tecnico (munito di copia del certificato C.C.I.A.A. o altro documento da cui sia desumibile la carica ricoperta) e/o da persona appositamente incaricata dal legale rappresentante dell'impresa mediante delega da quest'ultimo sottoscritta, munita di copia del documento di identità del delegante. La/e persona/e incaricata/e ad effettuare il sopralluogo dovrà/dovranno altresì esibire un documento di riconoscimento in corso di validità. Ciascun operatore potrà effettuare il sopralluogo mediante n. 2 persone al massimo in orario non coincidente con l'attività didattica.

Il Responsabile unico del Procedimento è da individuare nella persona del D.S. Giovanna Diana.

Art. 2 Capitolato descrittivo e prestazionale

TIPOLOGIA DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Tutte le apparecchiature dovranno essere installate a spese, cura e rischio, della Ditta aggiudicataria entro 15 giorni dalla comunicazione di concessione del servizio.

I Distributori Automatici dovranno:

- essere di nuova fabbricazione, di ultimissima generazione e a risparmio energetico;
- essere conformi per caratteristiche tecniche e igieniche alla normativa vigente CE e tali da garantire piena funzionalità e perfetta efficienza H24 per tutta la durata della concessione (la documentazione dovrà essere presentata in sede di stipula del contratto);
- essere di facile pulizia e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno, tale da garantire l'assoluta igienicità dei prodotti distribuiti;
- essere dotati di chiare indicazioni sulle tipologie dei prodotti;
- avere i prezzi di vendita esposti in modo visibile all'utenza e devono essere identici per tipologia di prodotto in tutti i distributori installati negli spazi scolastici;
- essere conformi ai criteri stabiliti dal sistema HACCP (ANALISI DEI PUNTI DI RISCHIO E CONTROLLO DEI PUNTI CRITICI);
- avere il dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazioni e tale da favorire un facile prelievo del prodotto;
- consentire la regolazione dello zucchero per le bevande calde;

Firmato digitalmente da GIOVANNA DIANA

- essere predisposti per l'accettazione di moneta metallica a partire almeno dal taglio di € 0.05 (5 centesimi) fino a € 2,00 (due);
- dotati di dispositivo per il resto;
- avere una interfaccia utente conforme alle vigenti normative per i disabili;
- essere predisposti anche per il pagamento tramite chiavetta. La distribuzione delle chiavette necessarie per l'utilizzo dei D.A. è a cura del concessionario;
- essere dotati di sorgenti di calore interne collocate in modo da non compromettere la conservazione di alimenti e bevande;
- riportare su una targhetta identificativa il nome e i recapiti telefonici della ditta per eventuali reclami, segnalazioni di guasto, merce e resto esauriti;
- riportare la targhetta con il codice identificativo per l'Agenzia delle entrate;
- essere corredati di contenitori porta rifiuti;
- avere una adeguata autonomia di bicchieri e palette senza costi aggiuntivi;

PRODOTTI DA EROGARE

I distributori dovranno garantire a seconda della tipologia, l'erogazione di una o più delle seguenti categorie di prodotti:

BEVANDE CALDE

- Caffè espresso
- Caffè macchiato
- Caffè decaffeinato
- Caffè decaffeinato macchiato
- Orzo/Ginseng
- Cappuccino
- Cioccolata
- Latte
- Thè

ACQUA E BEVANDE ANALCOLICHE FREDDE IN LATTINA, TETRAPAC, BOTTIGLIETTE PET

- Acqua oligominerale naturale 0,50 L
- Acqua oligominerale leggermente gassata 0,50 L
- Succhi di frutta brick (senza zuccheri aggiunti, coloranti e conservanti) ml 200
- Thè freddo pesca e limone 33cc

ALIMENTI PRECONFEZIONATI E/O SNACKS SALATI E DOLCI DI VARIO TIPO (basso contenuto calorico)

Nei distributori automatici dovrà essere garantita la presenza contemporanea di

- snack salati e dolci;
- prodotti farciti con marmellata e/o cioccolato;
- cracker;
- focaccine;
- barrette di cereali;
- frutta secca;
- altri snack da proporre nell'offerta economica o da concordare con la dirigenza.

La ditta aggiudicataria si impegna ad inserire prodotti dolci e salati senza glutine specifici per celiaci, prodotti senza lattosio per intolleranti, frutta fresca e prodotti a basso contenuto calorico e senza zuccheri aggiunti.

CHIAVETTA MAGNETICA

La Ditta si impegna a fornire una chiavetta magnetica per ogni dipendente che ne faccia richiesta con una cauzione massima di € 5,00 (cinque/00) e a restituire tale cauzione al momento della riconsegna della chiave direttamente agli interessati.

La distribuzione delle chiavi magnetiche è a cura del concessionario e le modalità di consegna saranno concordate tra le parti.

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI EROGATI

I prodotti devono essere di prima qualità, di marca a rilevanza nazionale e conformi alle norme vigenti in materia di prodotti alimentari in materia igienico-sanitaria ed essere esenti da OGM.

Sulla confezione di ciascun prodotto deve essere riportata ogni indicazione richiesta dalla vigente normativa.

Tutte le bevande calde dovranno essere prive di zucchero che potrà essere aggiunto, senza costi aggiuntivi, con comando automatico attivato direttamente dall'utente con possibilità di indicare la quantità.

È fatto divieto di erogare bevande alcoliche e quant'altro non richiesto dall'Istituto.

È vietato esporre prodotti diversi da quelli richiesti in sede di gara, salvo eventuale proposta da parte della ditta aggiudicataria di nuovi prodotti non presenti nel bando di gara, da concordare a seguito di valutazione del prezzo e accettazione da parte dell'Istituto.

INTERVENTI PER LA SICUREZZA E IGIENE DEGLI ALIMENTI

In sede di sottoscrizione del contratto la Ditta aggiudicataria dovrà consegnare il proprio manuale HACCP di cui al D. L. 193/2007 e regolamento CE n. 852/2004.

La Ditta dovrà dotare ogni distributore automatico di appositi recipienti portarifiuti aventi capacità proporzionali alle erogazioni e dovrà provvedere con urgenza alla loro sostituzione nella eventualità diventassero inadatti allo scopo o poco decorosi.

La ditta medesima ha l'obbligo della rigorosa e costante pulizia interna ed esterna dei distributori automatici tale da garantire una ottimale condizione igienica degli stessi, stoccare e conservare in magazzino i prodotti utilizzati nei distributori automatici secondo i criteri stabiliti dal regolamento CE 852/2004.

La ditta aggiudicataria è responsabile dell'osservanza di tutti i regolamenti e leggi vigenti in particolare il D. Lgs. 193/2007 relativo ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione di tutti i regolamenti comunitari nel medesimo settore in merito alla etichettatura, tracciabilità e HACCP dei prodotti alimentari, nonché tutte le norme che disciplinano l'aspetto previdenziale, assistenziale, erariale e sicurezza sul lavoro della ditta.

La ditta si impegna a sostituire i prodotti confezionati almeno 7 giorni consecutivi di calendario prima della scadenza del termine minimo di conservazione del prodotto.

MODALITÀ DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO, PERSONALE, APPARECCHIATURE

Il servizio svolto dal gestore e/o dal personale alle sue dipendenze è a completo suo carico.

La Ditta aggiudicataria è obbligata ad applicare integralmente a favore dei propri dipendenti tutte le norme contenute nel rispettivo contratto di lavoro collettivo e negli accordi sindacali, integrativi e territoriali e rispettare tutte le norme in materia retributiva, contributiva, previdenziale, assistenziale assicurativa e sanitaria previste per i propri dipendenti dalla norma vigente sollevando l'Istituto da qualsiasi responsabilità in merito.

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

Il personale della ditta dovrà essere munito di apposito cartellino. Il gestore s'impegna altresì a consegnare al Dirigente Scolastico un elenco dei collaboratori e dei dipendenti che normalmente eseguono la manutenzione. Tale elenco dovrà essere aggiornato al momento della sostituzione degli addetti. La Dirigenza può ritenere il personale addetto "non compatibile con l'ambiente scolastico", in tal caso il gestore ha l'obbligo della sostituzione del personale, pena la decadenza del contratto.

La ditta aggiudicataria e il personale adibito al servizio dovranno rispettare le modalità di svolgimento del servizio concordate contrattualmente seguendo le metodologie e le frequenze stabilite.

Il personale della ditta aggiudicataria dovrà:

1. essere munito, ove necessario, di adeguati strumenti di protezione ai sensi del D. Lgs. 81/2008 e successive integrazioni e modificazioni ed essere debitamente formato e sensibilizzato sul tema della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;
2. 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;
3. aver frequentato specifici corsi di formazione per operatori alimentari ed essere in regola con le disposizioni igienico-sanitarie.

L'apparecchiatura rimane proprietà del gestore. In caso di furto totale o parziale il gestore sarà tenuto a sporgere denuncia entro le 24 ore successive esonerando la scuola da ogni responsabilità.

PREZZI

I prezzi di vendita dei prodotti devono essere espressi in maniera visibile all'utenza e dovranno rimanere fissi e invariabili per tutta la durata dell'affidamento salvo revisione concordata con il Dirigente Scolastico.

La ditta fornirà nell'offerta l'elenco dei prodotti (marca e peso) che intende inserire nei distributori e i relativi prezzi di vendita IVA inclusa.

RESPONSABILITÀ

La Ditta aggiudicataria del servizio si impegna a sollevare l'Istituto da qualunque pretesa, azione o molestia che possano derivare a terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o colpa nell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa in caso di condanna. La Ditta aggiudicataria è sempre responsabile, sia verso l'Istituto che verso i terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti; è altrettanto responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni che dall'attività del personale o dall'uso dei mezzi impiegati, potessero derivare a terzi. La scuola è sollevata da qualsiasi responsabilità in caso di furti, incendi e di qualsiasi altro evento possa danneggiare prodotti, materiali, attrezzature e macchinari della gestione.

DIRITTO DI CONTROLLO E CONTESTAZIONI

Il Dirigente Scolastico potrà predisporre, in qualsiasi momento, senza preavviso, a propria discrezione e giudizio e con le modalità che riterrà più opportune, i controlli necessari per verificare la rispondenza dei servizi alle prescrizioni contrattuali. In caso di esito negativo di un'azione di controllo, il Dirigente scolastico

comunicherà immediatamente in forma scritta la contestazione e la Ditta si uniformerà entro tre giorni dalla ricevuta notifica.

A cadenza annuale l'Istituto procederà ad un monitoraggio del servizio per valutare la soddisfazione dell'utenza e attivare in accordo con la Ditta soluzioni per eventuali criticità e per la ottimizzazione del servizio.

ASSICURAZIONE

Il gestore è tenuto a stipulare qualora non lo abbia fatto **un'assicurazione RC con un massimale non inferiore a € 2.000.000,00** per danni che derivassero all'Istituto e/o a terzi in conseguenza dell'espletamento del servizio. Copia di tale polizza dovrà essere consegnata al momento della firma del contratto. La Scuola non assume alcuna responsabilità per danni fortuiti, colposi o dolosi ai distributori ovvero per danni derivanti ai fruitori del servizio da responsabilità della ditta nella sua attività di erogazione.

ONERI E OBBLIGHI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La ditta aggiudicataria dovrà:
collocare i seguenti distributori automatici:

- Scuola secondaria di 1^ grado "Manzoni":
 - n.1 distributore automatico bevande calde/fredde;
 - n.1 distributore automatico merendine, snack, succhi;
- Scuola Primaria e Infanzia "Golfarelli":
 - n.1 distributore automatico bevande calde/fredde;
 - n.1 distributore automatico merendine, snack, succhi;
- Scuola Primaria e Infanzia "Mosse":
 - n. 1 distributore automatico bevande calde/fredde;
- Scuola Primaria e Infanzia "Zepponami":
 - n. 1 distributore automatico bevande calde/fredde;
- Scuola Infanzia "Grazie":
 - n. 1 distributore automatico bevande calde/fredde.
- garantirne il rifornimento giornaliero;
- essere in possesso per tutta la durata della concessione, dei requisiti di carattere generale e di idoneità professionale ai sensi del d.lgs 36/2023, artt.94 e successivi e delle specifiche autorizzazioni previste dalla normativa vigente per l'esercizio dell'attività oggetto di concessione. La decadenza di tali requisiti per qualunque causa sarà motivo di risoluzione del contratto;
- garantire la costante pulizia e 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 successive integrazioni e modifiche;

- provvedere alle eventuali spese per l'acquisto, l'installazione, la riparazione dei distributori automatici, il loro adattamento, la rimozione temporanea, lo spostamento o il definitivo trasferimento per sopravvenute esigenze dell'Istituto e alla sistemazione delle aree dove verranno installati;
- provvedere all'adeguamento dei distributori alle norme di sicurezza vigenti che dovranno essere certificati da idonee dichiarazioni di conformità alle leggi e disposizioni vigenti;
- provvedere a tutti i lavori di manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti: il gestore dovrà intervenire immediatamente in caso di guasto o malfunzionamento e provvedere alla riparazione/ripristino entro 24 ore successive alla segnalazione. Qualora l'entità del guasto non consenta la riparazione del distributore automatico entro il termine avanti detto la Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di sostituire l'apparecchiatura medesima entro tre giorni lavorativi successivi, a propria cura e spesa, con altra apparecchiatura di eguali o superiori caratteristiche;
- fornire prodotti di prima qualità, completi di relativa scheda tecnica e certificati a norma CEE, in considerazione di una corretta educazione alimentare; rispettare il divieto di vendita di bevande alcoliche;
- osservare puntualmente tutte le norme concernenti l'infortunistica, l'igiene, la tutela della salute degli utenti e dei lavoratori e tutte le norme di carattere fiscale, previdenziale e assicurativo;
- mantenere i prezzi fissati all'inizio attività, salvo revisione concordata il Dirigente Scolastico;
- garantire il costante rifornimento dei prodotti in modo che non vi sia interruzione nella distribuzione degli stessi;
- usare prodotti per la pulizia e sanificazione dei distributori corrispondenti alle normative attuali;
- collocare idonei recipienti porta rifiuti, da sostituire qualora diventino inidonei in prossimità dei distributori;
- garantire in caso di malfunzionamento dei distributori o di mancata erogazione dei prodotti richiesti la restituzione dei soldi indebitamente trattenuti;
- impiegare nell'esecuzione degli interventi sulle apparecchiature personale munito di idonea certificazione sanitaria;
- provvedere a suo carico e onere alla scadenza contrattuale alla rimozione dei D.A. o ai necessari ripristini entro 20 giorni.

La ditta aggiudicataria è responsabile in solido con i soggetti terzi degli obblighi di qualità dei prodotti, degli obblighi di igiene e sicurezza delle apparecchiature e dei prodotti e di tutti gli altri obblighi derivanti dal presente capitolato.

La ditta aggiudicataria assume a proprio carico la responsabilità del buon funzionamento del servizio e pertanto l'interruzione ingiustificata è causa di risoluzione del contratto.

SICUREZZA DATI PERSONALI

I dati forniti dai concorrenti, richiesti in virtù di espressa disposizione di legge e regolamento, sono trattati esclusivamente ai fini dello svolgimento dell'attività istituzionale dell'amministrazione, così come espressamente disposto dal Regolamento U.E. 2016/279.

DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

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

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Istituto ha diritto di promuovere, nei modi e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- abbandono dell'appalto, salvo forza maggiore;
- ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- cessione a terzi in tutto o in parte dei diritti e/o degli obblighi inerenti al presente capitolato;
- contegno abitualmente scorretto verso il pubblico da parte della Ditta o del personale adibito al servizio;
- inosservanza, da parte della Ditta aggiudicataria, di uno o più impegni assunti verso l'Istituto;
- colpevolezza in frode della Ditta aggiudicataria;
- apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta aggiudicataria;
- inosservanza, anche parziale, del presente capitolato, dopo reiterate ammende;
- ogni altra inadempienza ai sensi dell'art. 1453 c.c..

L'applicazione della risoluzione non pregiudica la messa in atto, da parte del committente, di azioni di risarcimento dei danni subiti.

CLAUSOLE FINALI DELLE CONDIZIONI CONTRATTUALI

Nel presentare l'offerta la Ditta proponente dovrà dichiarare di impegnarsi all'osservanza della presente lettera di invito. Tutte le offerte difformi non saranno prese in considerazione.

Art. 3 Modalità di presentazione delle offerte

Le ditte interessate dovranno far pervenire la propria offerta alla sede legale di questa Istituzione Scolastica, sita in Montefiascone VT, via Cassia Nuova 1, entro e non oltre le ore 10:00 del 14-12-2023 a mezzo raccomandata (**non fa fede il timbro postale**) o consegna a mano presso l'Ufficio Protocollo.

Le offerte pervenute dopo tale termine non saranno prese in considerazione e tali plichi non saranno aperti né valutati.

L'offerta dovrà essere contenuta, a pena di esclusione della gara, in un plico sigillato, recante, a scavalco dei lembi di chiusura, il timbro del concorrente, la firma del legale rappresentante e la dicitura:

“AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DI BEVANDE CALDE, FREDE E SNACK MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI NELL’ISTITUTO COMPRENSIVO “ANNA MOLINARO” Montefiascone (VT) – TRIENNIO 2023/24-2024/2025-2025/26”.

Tale plico dovrà contenere al suo interno

- **BUSTA A - " Documentazione Amministrativa"**
- **BUSTA B - "Offerta Tecnica"**
- **BUSTA C - "Offerta Economica"**

L'invio dell'offerta è a totale ed esclusivo rischio del mittente. L'offerta presentata non potrà essere ritirata, modificata o sostituita con altre.

Firmato digitalmente da GIOVANNA DIANA

REQUISITI DI AMMISSIBILITÀ' ALLA VALUTAZIONE DELL'OFFERTA:

- essere in possesso dei requisiti di carattere generale e di idoneità professionale ai sensi degli art. 94 e successivi del d.lgs 36/2023 da dichiarare, ai sensi del DPR 445/2000, con l'allegato n. 2.

L'ASSENZA DEI REQUISITI DI CUI SOPRA COMPORTA L'ESCLUSIONE DALLA VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICA ED ECONOMICA CONTENUTE NELLE BUSTE B/C.

LA BUSTA A - " Documentazione Amministrativa"

dovrà contenere:

- **domanda** di partecipazione alla gara secondo **l'allegato n. 1** che dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante. Alla domanda dovranno essere allegate **copie di tutte le eventuali certificazioni possedute quale indice della qualità del servizio offerto**, nonché una copia, di un documento di identità del legale rappresentante in corso di validità;
- autocertificazione ai sensi del D.P.R. 445/2000 secondo **l'allegato n. 2** che dovrà essere sottoscritto dal legale rappresentante;
- Patto di integrità secondo **l'allegato n. 3**.

LA BUSTA B - "Offerta Tecnica"

dovrà contenere:

- **l'allegato n. 4** compilato in ogni sua parte, integrato con quanto richiesto e sottoscritto dal legale rappresentante.

LA BUSTA C - "Offerta Economica"

dovrà contenere:

- **l'allegato n. 5** compilato in ogni sua parte, integrato con quanto richiesto e sottoscritto dal legale rappresentante.
- **l'allegato n. 6** Dichiarazione flussi finanziari.

Art. 4 Criterio selettivo delle offerte

La valutazione avverrà secondo il **criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa**, ai sensi dell'art. 108 del D. Lgs. 36/2023, sulla base dei parametri di riferimento e caratteristiche richieste.

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

Alla ditta che presenta l'offerta più vantaggiosa verrà attribuito il massimo del punteggio.

BEVANDE CALDE	Caffè Espresso (Lungo-Corto-Macchiato – Decaffeinato-Decaffeinato macchiato)	Offerta migliore	5 pt
	Cappuccino/Cioccolato/Thè/Orzo/Ginseng/Latte	Offerta migliore	5 pt
BEVANDE FREDDE	Acqua nat./gas. Bottiglie Pet 0,50 L.	Offerta migliore	5 pt
	Thè freddo pesca e limone in lattina 33 cc.	Offerta migliore	5 pt
	Succhi brick ml.200 (minimo 70% di frutta)	Offerta migliore	5 pt
SNACK	Snack dolci in conf. monoporzioni sino a 45gr.	Offerta migliore	5 pt
	Snack salati in conf. monoporzioni sino a 45gr.	Offerta migliore	5 pt

	Snack dolci in conf. monoporzioni maggiore o uguale a 46 gr.	Offerta migliore	5 pt
	Snack salati in conf. monoporzioni maggiore o uguale a 46 gr.	Offerta migliore	5 pt

Offerta di prodotti specifici

1.	Prodotti per celiaci	2 pt
2.	Prodotti senza lattosio	2 pt
3.	Prodotti biologici	2 pt
4.	Frutta fresca	2 pt

Certificazioni indice della qualità' del servizio

CERTIFICAZIONI INDICE DELLA QUALITÀ' DEL SERVIZIO		PUNTEGGIO
1.	CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ' UNI EN ISO 9001/2015	3
2.	CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ' DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI: norma CEI EN	3
3.	CERTIFICAZIONE TQS (Top Quality Standard)	7
4.	CERTIFICAZIONE DI GESTIONE AMBIENTALE ISO 14001/2015	7
5.	CERTIFICAZIONE DI GESTIONE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO 18001/2007	10
6.	CERTIFICAZIONE DI GESTIONE PER LA SICUREZZA AMBIENTALE ISO 22000/2005	10
7.	CERTIFICAZIONE ACQUA SICURA	5
8.	CONFORMITÀ' DIRETTIVA (UE) 2019/904 sulla riduzione incidenza Plastica	3

Dal punto 1 al punto 7 l'attribuzione del punteggio è subordinata alla presentazione di idonea certificazione, **per il punto 8 dovrà essere fornita dichiarazione esplicativa ai sensi del D. Lgs. 445/2000.**

Anno di fabbricazione dei distributori automatici

Sulla base dell'anno di fabbricazione dei distributori automatici sarà assegnato il punteggio secondo la seguente tabella

2022- 2023	7 pt
2020- 2021	5 pt
2018 - 2019	3 pt
Precedenti al 2018	0 pt

Tempi d'intervento di assistenza tecnica ai distributori e per il rifornimento dalla chiamata effettuata dal lunedì al venerdì

Si attribuirà il punteggio al tempo d'intervento di assistenza tecnica ai distributori e al tempo di rifornimento

Entro 1 ora	3 pt
Da 1 a 3 ore	2 pt
Nell'arco della giornata	1 pt
Oltre	0 pt

Contratti in essere presso altre Istituzioni scolastiche e Enti alla data del bando e analiticamente elencate

Fino a 10 Istituzioni scolastiche	3pt.
Oltre 10 Istituzioni scolastiche	5pt.
Fino a 10 Enti	2 pt.
Oltre 10 Enti	4 pt.

Contributo annuo all'Istituto per l'arricchimento dell'Offerta Formativa (importo offerto)

Pari ad € 1.200,00	15 pt.
Pari ad € 1.000,00	13 pt.
Pari ad € 800,00	10 pt.

Il destinatario del contratto di concessione si impegna a versare tale contributo entro il mese di gennaio di ogni anno scolastico con le modalità successivamente indicate dall'Istituto stesso.

Art. 5 Procedura di gara

La valutazione delle offerte sarà svolta da apposita Commissione, nominata dal Dirigente Scolastico, all'esito della scadenza del termine di presentazione delle offerte.

La data di apertura delle buste è fissata in seduta pubblica dopo 5 giorni dalla scadenza dell'avviso, presso l'Ufficio di Dirigenza in Montefiascone VT, via Cassia Nuova 1.

A tale seduta potrà assistere il titolare, il legale rappresentante o delegato di ciascuna ditta concorrente, munito di delega e/o procura corredata di fotocopia di un documento di identità.

La commissione procederà alla verifica dell'integrità e della tempestività della ricezione dei plichi pervenuti, nonché all'apertura dei plichi medesimi, alla verifica della presenza delle buste interne "A", "B" e "C", all'apertura della busta "A" di tutte le offerte, alla constatazione della presenza e della regolarità dei documenti ivi contenuti. Di seguito verranno aperte le buste "B" e "C" relative alla documentazione tecnica ed alle offerte dei concorrenti in regola con la documentazione richiesta, operazioni che saranno effettuate dalla commissione, in seduta riservata.

Seguirà la valutazione delle offerte e la predisposizione del prospetto comparativo da cui si evincerà quale ditta avrà conseguito il miglior punteggio inteso come somma algebrica tra l'offerta tecnica ed economica. In caso di parità di punteggio si procederà all'aggiudicazione tramite sorteggio.

Ai sensi del D. Lgs. 36/2023 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.**

In caso di rinuncia da parte della ditta aggiudicataria, il servizio sarà affidato, ad insindacabile giudizio dell'Istituzione scolastica, alla ditta che, nell'ordine, avrà proposto l'offerta più conveniente.

La stipula del contratto sarà subordinata al positivo esito dei controlli effettuati sulle autocertificazioni rese in sede di gara validate dalla presentazione dei documenti indicati al successivo articolo 7.

Art. 6 Cause di esclusione dalla gara

Costituiscono cause di esclusione dalla gara:

- 1) domanda incompleta (es. mancanza data, firma, ecc.);
- 2) dichiarazioni false, mendaci, infedeli;
- 3) presentazione della domanda oltre la scadenza;
- 4) mancanza dei requisiti e delle specifiche tecniche dei distributori di cui all'art. 2 del presente Bando.

Art. 7 Documentazione

Firmato digitalmente da GIOVANNA DIANA

Prima della stipulazione del contratto, senza la quale non si potrà dare inizio al servizio, il gestore dovrà consegnare alla segreteria dell'Istituto copia dei documenti di seguito elencati e ogni altro previsto dalla normativa vigente:

- certificato di iscrizione alla Camera di Commercio (in originale o copia autenticata);
- autorizzazione sanitaria prevista dall'art. 2 della Legge 283/62;
- DURC regolare;
- dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. 455/2000 che la ditta sia in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte o delle tasse secondo la legislazione vigente;
- polizza assicurativa, con compagnia di rilevanza nazionale, per un massimale non inferiore a € 2.000.000,00 per i danni che dovessero derivare all'Istituto e/o a terzi, cose e persone, in relazione all'espletamento del servizio;
- manuale HACCP.

In fase di presentazione delle offerte la ditta dovrà allegare un elenco dettagliato dei prodotti che intende offrire con i relativi prezzi IVA inclusa.

ALLEGATI:

- **ALLEGATO 1** - DOMANDA DI PARTECIPAZIONE
- **ALLEGATO 2** - DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DELL'ATTO DI NOTORIETÀ artt. 94 e successivi Lgs.36/2023 RESA AI SENSI DEGLI ART. 46 E 47 DEL DPR 445/2000.
- **ALLEGATO 3** – PATTO DI INTEGRITÀ
- **ALLEGATO 4**- OFFERTA TECNICA
- **ALLEGATO 5** – OFFERTA ECONOMICA
- **ALLEGATO 6** - DICHIARAZIONE FLUSSI FINANZIARI

Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Giovanna Diana
(documentofirmato digitalmente)