



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE “C. FERRINI – L. FRANZOSINI”

ISTITUTO TECNICO – settore TECNOLOGICO

Costruzioni, Ambiente e Territorio, Tecnologie del Legno nelle Costruzioni, Grafica e Comunicazione

ISTITUTO TECNICO – settore ECONOMICO

Amministrazione, Finanza e Marketing, Sistemi Informativi Aziendali, Turismo

ISTITUTO PROFESSIONALE

Servizi Commerciali, Servizi Commerciali per la Promozione Commerciale e Pubblicitaria
Tecnico del Commercio Digitale



Prot. n. 8255/4.1.p.
CIG: Z2A3244903

Verbania, 28/06/2021

BANDO DI GARA CON PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DI BEVANDE CALDE, FREDDE E SNACK MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI NELL’ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “C.FERRINI-L.FRANZOSINI”

VALIDITA’ SETTEMBRE 2021 /AGOSTO 2024

La gara riguarda una concessione di servizi ed è regolata in via generale dall'articolo 164 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, "Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture".

La gara deve selezionare, per la durata di anni 3, a partire dall’1 Settembre 2021, il concessionario del servizio di erogazione di bevande calde, fredde e snack nelle sedi di seguito indicate dell’I.I.S. “C.Ferrini-L.Franzosini”, mediante l’installazione di distributori automatici.

Art.1 – DESCRIZIONE

Le sedi dell’Istituto “C.Ferrini - L.Franzosini” interessate al servizio sono riportate di seguito:

C.Ferrini Via Massara, 8 - 28922 VERBANIA

L.Franzosini Corso Cairoli, 41 – 28921 VERBANIA

L’utenza giornaliera è stimata in numero di circa 900 giornaliere complessivamente tra le due sedi.

Per un Totale di:

N. 25 Distributori automatici, tenendo conto che attualmente sono in funzione:

SEDE FERRINI:

N. 2 Distributori bevande fredde

N. 6 Distributori bevande calde

N. 6 Distributori snacks etc..

N.2 Cambiamonete

SEDE FRANZOSINI:

N. 2 Distributori bevande fredde

N. 3 Distributori bevande calde

N. 3 Distributori snacks etc..

N.1 Cambiamonete

Il numero e la tipologia dei distributori automatici potranno essere modificati su richiesta del concessionario e d’accordo con l’amministrazione alle condizioni fissate a seguito dell’aggiudicazione.

L’installazione dei distributori non richiede l’effettuazione di lavori in quanto esiste già il collegamento con l’impianto idrico dell’edificio.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE “C. FERRINI – L. FRANZOSINI”

ISTITUTO TECNICO – settore TECNOLOGICO

Costruzioni, Ambiente e Territorio, Tecnologie del Legno nelle Costruzioni, Grafica e Comunicazione

ISTITUTO TECNICO – settore ECONOMICO

Amministrazione, Finanza e Marketing, Sistemi Informativi Aziendali, Turismo

ISTITUTO PROFESSIONALE

Servizi Commerciali, Servizi Commerciali per la Promozione Commerciale e Pubblicitaria
Tecnico del Commercio Digitale



L'individuazione degli spazi per l'installazione dei distributori automatici è a discrezione del Dirigente Scolastico, previo accordi con i tecnici installatori della Ditta appaltatrice.

Eventuale **richiesta di sopralluogo** da parte degli operatori economici interessati alla partecipazione alla gara, deve pervenire entro **venerdì 09 luglio 2021** e deve riportare i seguenti dati dell'Operatore economico: nominativo del Concorrente; recapito telefonico; recapito indirizzo e-mail; recapito indirizzo di posta certificata; nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

Data, ora e plessi del sopralluogo dovranno essere concordate 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.

ULTERIORI INFORMAZIONI E SPECIFICAZIONI

- L'attività lavorativa del personale si svolge su 5 gg. lavorativi;
- I giorni di lezione in genere sono circa 200 come da calendario scolastico regionale e la permanenza del personale docente e non docente nei vari plessi non è inferiore a 300 giorni l'anno (inclusi i fine settimana);
- L'istituzione scolastica non sosterrà alcun costo e il gestore remunererà la propria attività d'impresa attraverso il prezzo pagato dall'utenza;
- Tutti gli oneri di sicurezza e i rischi imprenditoriali, economico e gestionale della concessione rimangono a totale carico del gestore.
- La ditta appaltatrice dovrà farsi carico dell'ALLESTIMENTO DEL LOCALE MENSA, presso il nostro Istituto in via Massara 8, condizione imprescindibile per l'aggiudicazione della presente gara. In particolare si richiede:
 - La fornitura di arredi: Tavoli e sedie per circa 120 posti a sedere;
 - Pulizia dei Locali (Solo Sede Ferrini) giornaliera;

Art. 2 - SPECIFICHE TECNICHE DEI DISTRIBUTORI

I Distributori Automatici, a pena di esclusione dalla gara, dovranno:

- essere conformi, per caratteristiche tecniche ed igieniche, alle normative vigenti in materia;
- riportare le etichette con l'indicazione della marca dei prodotti oggetto di distribuzione;
- essere rispondenti alle norme vigenti, anche tecniche, sia nazionali che europee, in materia di sicurezza, antinfortunistica e di prevenzione incendi;
- essere muniti di dispositivi antiallagamento e salvavita;
- rispettare in particolare la norma CEI EN 60335-2-75 “Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita”;
- essere conformi ai requisiti dettati dall'applicazione del metodo H.A.C.C.P.;
- riportare una targhetta indicante chiaramente il numero identificativo di ciascuna apparecchiatura, la denominazione, la ragione sociale e il recapito del concessionario, nonché nominativo/numero di telefono del referente al quale rivolgersi per eventuali reclami segnalazioni di guasto, di prodotti esauriti, ecc...;



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE “C. FERRINI – L. FRANZOSINI”

ISTITUTO TECNICO – settore TECNOLOGICO

Costruzioni, Ambiente e Territorio, Tecnologie del Legno nelle Costruzioni, Grafica e Comunicazione

ISTITUTO TECNICO – settore ECONOMICO

Amministrazione, Finanza e Marketing, Sistemi Informativi Aziendali, Turismo

ISTITUTO PROFESSIONALE

Servizi Commerciali, Servizi Commerciali per la Promozione Commerciale e Pubblicitaria
Tecnico del Commercio Digitale



- riportare la targhetta con il codice identificativo per l’Agenzia delle Entrate;
- essere dotati di sistemi di pagamento a moneta con sistema rendi-resto e chiavetta;
- segnalare chiaramente e tempestivamente l’eventuale assenza di monete per il resto e garantire in caso di malfunzionamento dei distributori o di mancata erogazione dei prodotti richiesti, la restituzione del denaro indebitamente trattenuto;
- l’anno di fabbricazione dei distributori non dovrà essere antecedente al 2014;
- per ogni apparecchiatura deve essere consegnata all’Istituzione Scolastica copia della dichiarazione di conformità rilasciata dal fabbricante ai sensi delle leggi vigenti, del manuale d’uso e delle schede tecniche.

Art. 3 – DISPOSIZIONI GENERALI PULIZIA E IGIENE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Il Concessionario effettuerà le pulizie periodiche, interne ed esterne dei Distributori Automatici.

Il Concessionario si impegna ad effettuare tutti i trattamenti di pulizia, con strumentazione e prodotti di consumo a proprio carico, con la diligenza necessaria ad assicurare il decoro dovuto al tipo di servizio specifico e comunque a regola d’arte per il raggiungimento dei seguenti fini:

- a) salvaguardare lo stato igienico-sanitario dell’ambiente;
- b) salvaguardare le superfici sottoposte alle pulizie;
- d) salvaguardare lo stato igienico-sanitario dei Distributori Automatici.

In particolare la pulizia avrà ad oggetto tutte le componenti interne del distributore automatico e la sanificazione di tutte le superfici interessate nel rispetto delle prescrizioni di settore.

Le tempistiche di svolgimento delle attività di pulizia e le concrete modalità di esecuzione delle medesime saranno previste nel relativo Piano di igiene e pulizia elaborato da ciascun operatore in sede di Offerta Tecnica. E’ a cura del concessionario provvedere alla compilazione di un Piano di pulizia e igiene dei distributori da allegare nella busta n. 2, offerta tecnica che tiene conto dei tempi, procedure e materiale utilizzato, al fine dell’attribuzione di un punteggio all’interno della valutazione tecnica.

La mancata osservanza delle tempistiche indicate nel proprio Piano di igiene e pulizia da parte del Concessionario, comporterà l’applicazione della penale prevista dall’art. 12 del presente Bando.

Art. 4 - CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

I prodotti erogati dai distributori che ne prevedono la somministrazione, devono essere conformi alle disposizioni di legge in materia igienico sanitaria.

I prodotti devono contenere le informazioni obbligatorie degli alimenti quali:

- Denominazione dell’alimento;
- Elenco dei prodotti erogati;
- Elenco degli ingredienti;
- Il termine di conservazione o la data di scadenza;
- Le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d’impiego;
- Il nome o la ragione sociale e l’indirizzo dell’operatore del settore alimentare;
- Il paese di origine o il luogo di provenienza, ove previsto;
- Ogni altra informazione obbligatoria;

Inoltre:

- Gli eventuali prodotti Bio devono essere certificati;



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE “C. FERRINI – L. FRANZOSINI”

ISTITUTO TECNICO – settore TECNOLOGICO

Costruzioni, Ambiente e Territorio, Tecnologie del Legno nelle Costruzioni, Grafica e Comunicazione

ISTITUTO TECNICO – settore ECONOMICO

Amministrazione, Finanza e Marketing, Sistemi Informativi Aziendali, Turismo

ISTITUTO PROFESSIONALE

Servizi Commerciali, Servizi Commerciali per la Promozione Commerciale e Pubblicitaria
Tecnico del Commercio Digitale



- Gli eventuali prodotti erogati dal mercato equo-solidale devono riportare tutte le indicazioni e certificazioni previste;
- Agli eventuali prodotti adatti alle allergie e/o intolleranze alimentari, devono riportare le indicazioni per essere classificati come prodotti adatti a celiaci, a diabetici o a intolleranti al lattosio;

Gli snack non devono contenere:

- a) Coloranti di sintesi
- b) Esaltatori di sapidità
- c) Edulcoranti
- d) Aromi se vietati dalla normativa vigente
- e) Polifosfati
- f) Acidi grassi trans
- g) Grassi di palma o cocco

Preme evidenziare:

che il Ministero ha diffuso precise istruzioni finalizzate a sensibilizzare sui temi ambientali e di sviluppo sostenibile, nonché l'uso di pratiche eco-sostenibili. Pertanto, anche al fine di abolire l'uso di plastica monouso nelle Scuole si impone:

- la sostituzione delle bottigliette di plastica con bottigliette di acqua naturale 100% biodegradabili e compostabili e con lattine di bevande realizzate in alluminio 100% rinnovabile;
- la sostituzione nei distributori di bevande calde nei bicchieri di plastica con quelli 100% biodegradabili compostabili e delle palette di plastica con quelle biodegradabili.

Il concessionario dovrà fornire, nella misura idonea all'erogazione dei prodotti, bicchieri, palettine ecc.. conformi alle vigenti disposizioni nazionali e comunitarie in materia di contatto con gli alimenti.

Art. 5 – CERTIFICAZIONI ISO

Al fine di ottemperare alle normative europee vigenti nelle materie trattate in questo bando, ponendo particolare attenzione al processo produttivo, alla sicurezza alimentare, alla sicurezza ambientale e alla sicurezza sui luoghi di lavoro, questa Istituzione Scolastica, per elevare il servizio offerto, ritiene essenziale il possesso delle seguenti certificazioni. Rispettivamente ISO 9001; ISO 22000; ISO 14001 e ISO 45001.

Inserire la documentazione nella busta 1 denominata “DOCUMENTAZIONE”.

Art. 6 - PROCEDURA DI GARA

Bando di gara con procedura aperta in base al Decreto Legislativo D.Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016 e sue modificazioni e integrazioni per garantire la trasparenza e ottenere servizi in base alla miglior offerta pervenuta.

Art. 7 - PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Il plico di presentazione dell'offerta deve, a pena esclusione:

- Essere idoneamente chiuso e sigillato sui lembi di chiusura;
- Recare esternamente la ragione sociale e l'indirizzo dell'Ente offerente;
- Pervenire all'Istituto di Istruzione Superiore “C. Ferrini - L. Franzosini” pena l'esclusione, entro le **ore 10:00 del giorno 15 luglio 2021**, in uno dei seguenti modi:
 - a mezzo raccomandata del servizio postale – non farà fede il timbro postale;



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE “C. FERRINI – L. FRANZOSINI”

ISTITUTO TECNICO – settore TECNOLOGICO

Costruzioni, Ambiente e Territorio, Tecnologie del Legno nelle Costruzioni, Grafica e Comunicazione

ISTITUTO TECNICO – settore ECONOMICO

Amministrazione, Finanza e Marketing, Sistemi Informativi Aziendali, Turismo

ISTITUTO PROFESSIONALE

Servizi Commerciali, Servizi Commerciali per la Promozione Commerciale e Pubblicitaria
Tecnico del Commercio Digitale

– a mano con consegna dalle ore 12:00 alle ore 14:00 di tutti i giorni feriali escluso il sabato.

Il plico deve recare all'esterno - oltre all'instestazione del mittente e all'indirizzo di posta elettronica certificata dello stesso - la seguente dicitura: "AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE BEVANDE CALDE, FREDDE E SNACK - TRIENNIO 2021/24 NON APRIRE - CONSEGNARE ALL'UFFICIO SEGRETERIA”.

Il recapito tempestivo del plico sarà ad esclusivo rischio del mittente e dovrà giungere a destinazione entro il termine stabilito dal bando.

All'interno del plico dovranno essere racchiuse, a pena di esclusione dalla procedura, le tre buste sigillate, firmate sul lembo e distinte, contenenti:

Busta n. 1 – Documentazione; Busta n. 2 – Offerta tecnica; Busta n. 3 – Offerta economica.

Busta 1 denominata "DOCUMENTAZIONE": dovrà contenere, pena esclusione, i sotto elencati documenti e dichiarazioni:

- Istanza di ammissione alla gara (allegato 1);
- Dichiarazione sostitutiva di atto notorio (allegato 2)
- Patto di integrità (allegato 3)
- Copia del Documento Unico di Regolarità Contributiva
- Schede tecniche delle apparecchiature che verranno installate con anno di fabbricazione
- Certificazioni ISO richieste all'art.5 del presente bando

Nella Dichiarazione sostitutiva di atto notorio (allegato 2), debitamente sottoscritta e corredata da fotocopia semplice di valido documento di identità del sottoscrittore, la ditta, tramite il suo titolare o legale rappresentante, consapevole delle sanzioni penali previste dal DPR 445/2000 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate, dichiara:

- a. di essere iscritta al Registro delle Imprese istituito presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura, indicando il nominativo, la data e il luogo di nascita del/i legale rappresentante e la relativa carica;
- b. il codice fiscale e numero di partita IVA della Ditta;
- c. l'inesistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 12 del D.Lgs. 157/95, denominato HACCP Legge 155 sugli alimenti e bevande (preparazione e distribuzione alimenti e bevande);
- d. di non concorrere con altra offerta, a questa selezione, per il tramite di altre Ditte nei confronti delle quali esistono rapporti di collegamento o controllo ai sensi dell'art. 2359 (Società controllate e Società collegate) del Codice Civile;
- e. di essere in possesso della necessaria autorizzazione sanitaria;
- f. di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione di attività o di concordato preventivo, amministrazione controllata;
- g. di impegnarsi, in caso di aggiudicazione della selezione, a provvedere alla copertura assicurativa minimo di € 1.000.000,00 richiesta dall'avviso di selezione;
- h. di aver preso visione degli spazi interessati all'installazione dei distributori;
- i. che gli allacciamenti alla corrente elettrica dei distributori, e quanto ad essi connesso, sono a carico della Ditta e così pure il pagamento delle relative bollette, se richiesto dall'Ente proprietario;
- j. di 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;



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE “C. FERRINI – L. FRANZOSINI”

ISTITUTO TECNICO – settore TECNOLOGICO

Costruzioni, Ambiente e Territorio, Tecnologie del Legno nelle Costruzioni, Grafica e Comunicazione

ISTITUTO TECNICO – settore ECONOMICO

Amministrazione, Finanza e Marketing, Sistemi Informativi Aziendali, Turismo

ISTITUTO PROFESSIONALE

Servizi Commerciali, Servizi Commerciali per la Promozione Commerciale e Pubblicitaria
Tecnico del Commercio Digitale



- k. che tutti i distributori automatici sono in regola con le disposizioni igienico-sanitarie vigenti e con quanto disposto dal D.L.vo 81/08 e dalla normativa italiana CEI 61-6 (norme particolari di sicurezza per i distributori automatici) e funzionanti con chiave elettronica o scheda fornita dal gestore o con moneta;
- l. di fornire Dichiarazione di Conformità dei Distributori e dei dispositivi;
- m. che la distribuzione delle chiavi ricaricabili dovrà essere effettuata a cura ed onere della ditta/società stessa previo pagamento, da parte dei richiedenti, di una cauzione massima di € 5,00 che dovrà essere restituita al momento della riconsegna della chiave da parte del fruitore;
- n. che gli strumenti elettronici di pagamento dovranno essere identici per tutti i distributori automatici installati e conseguentemente funzionanti con sistema unico;
- o. che il funzionamento dei distributori automatici deve essere garantito dal giorno dell'installazione;
- p. di aver espletato tutti gli obblighi derivanti dalle norme di sicurezza e salute sul luogo di lavoro espressi nel D.L.vo 81/08 e successivi aggiornamenti e modificazioni;
- q. di impegnarsi a versare alla scuola, entro il 30 Giugno ed entro il 15 Dicembre di ogni anno scolastico di validità del contratto, il contributo inserito nell'offerta economica;
- r. di impegnarsi a non variare i prezzi senza preventiva richiesta e delibera del Consiglio d'Istituto;
- s. di impegnarsi a concordare con il Dirigente Scolastico la tipologia di bevande e di snack da inserire nei distributori e a non inserire nuovi prodotti senza preventiva approvazione del Dirigente stesso.

All'interno della Dichiarazione Sostitutiva dell'atto notorio, l'Operatore economico partecipante dichiarerà inoltre che, a pena di esclusione dalla gara, i distributori rispondono alle specifiche tecniche indicate all'art. 2 del presente Bando di gara.

Busta 2 denominata "OFFERTA TECNICA": dovrà contenere, pena esclusione:

- l'OFFERTA TECNICA compilata secondo il Modello predisposto (allegato 4);
- PIANO DI PULIZIA dei distributori a cura dei concessionario.

Busta 3 denominata "OFFERTA ECONOMICA": dovrà contenere, pena esclusione:

- MODULO di presentazione Offerta Economica (allegato 5);
- MODELLO tracciabilità flussi finanziari (allegato 6).

L'offerta economica rappresentata dall'allegato 5 dovrà contenere specifica indicazione dei prezzi offerti per i singoli prodotti. I prezzi dell'offerta dovranno essere quelli finali del consumatore (comprensivi di IVA e ogni altro onere); la busta dovrà inoltre contenere l'indicazione del contributo annuo da corrispondere alla scuola.

Si raccomanda di attenersi a tutte le prescrizioni indicate nel bando, onde evitare che irregolarità od omessa presentazione di un documento possano comportare l'esclusione dalla selezione.

L'Offerta e la documentazione presentata a corredo rimarranno in possesso dell'amministrazione.

Per quanto non previsto nel bando si rimanda alla normativa vigente.

La partecipazione alla selezione comporta la piena e incondizionata accettazione di tutte le condizioni contenute nel presente bando.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE “C. FERRINI – L. FRANZOSINI”

ISTITUTO TECNICO – settore TECNOLOGICO

Costruzioni, Ambiente e Territorio, Tecnologie del Legno nelle Costruzioni, Grafica e Comunicazione

ISTITUTO TECNICO – settore ECONOMICO

Amministrazione, Finanza e Marketing, Sistemi Informativi Aziendali, Turismo

ISTITUTO PROFESSIONALE

Servizi Commerciali, Servizi Commerciali per la Promozione Commerciale e Pubblicitaria
Tecnico del Commercio Digitale



Art. 8 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Ai sensi dell'art. 144, comma 1, e dell'art. 95, comma 3, del Codice, le Istituzioni devono aggiudicare il Servizio sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

I criteri di valutazione di merito tecnico, ai sensi del succitato art. 144, comma 1, devono tener conto della qualità dei generi alimentari, con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta nel rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy.

Al termine dell'apertura delle buste la Commissione procederà per ciascuna ditta partecipante all'esame della documentazione, dell'offerta tecnica e dell'offerta economica, alla definizione del punteggio e alla compilazione di un prospetto comparativo come di seguito indicato mediante l'attribuzione di punteggio massimo di 100 punti, così suddiviso:

Offerta Tecnica:	Max Punti 40
Offerta Economica:	
• Prodotti:	Max Punti 50
• Corrispettivo annuo:	Max Punti 10

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

L'IIS C. Ferrini- L. Franzosini non corrisponderà alcun compenso o rimborso ai concorrenti per qualsiasi ragione per le offerte presentate.

Il Contributo minimo a base d'asta è fissato in 5.000,00 € da corrispondere in due rate di pari importo entro il 30 Giugno ed entro il 15 Dicembre di ogni anno.

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

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

L'impresa dovrà illustrare le modalità operative del servizio, indicando:

- a.1 La tipologia dei distributori che intenderà installare presso le sedi dell'Istituto, nonché l'anno di fabbricazione; MAX 3 PUNTI
- a.2 I mezzi di pagamento che intende utilizzare (chiavette, tutte le macchine con rendi resto, solo alcune-specificare quante, installazione di macchine cambia monete...): MAX 2 PUNTI
- a.3 Il costo cauzione della chiavetta: MAX 4 PUNTI
- a.4 Il tempo di intervento: riparazione/manutenzione: MAX 6 PUNTI
- a.5 Intervento di reintegro scorte dei prodotti esauriti (ad eccezione dei panini freschi (non sottovuoto) che dovranno essere sostituiti tutti i giorni): MAX 4 PUNTI
- a.6 L'impresa dovrà illustrare i prodotti che intende presentare nella propria offerta, che dovranno essere di marche conosciute a livello nazionale: MAX 8 PUNTI
- a.7 Altri prodotti che si intende mettere in distribuzione al di fuori del paniere di prodotti indicati nel bando: MAX 2 PUNTI
- a.8 Incarichi svolti e portati a termine presso altre Amministrazioni Pubbliche nella Provincia del V.C.O. negli ultimi 10 anni. A prescindere dalla durata: MAX 5 PUNTI
- a.9 Distanza della sede operativa della Ditta dalla nostra Istituzione Scolastica;



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE “C. FERRINI – L. FRANZOSINI”

ISTITUTO TECNICO – settore TECNOLOGICO

Costruzioni, Ambiente e Territorio, Tecnologie del Legno nelle Costruzioni, Grafica e Comunicazione

ISTITUTO TECNICO – settore ECONOMICO

Amministrazione, Finanza e Marketing, Sistemi Informativi Aziendali, Turismo

ISTITUTO PROFESSIONALE

Servizi Commerciali, Servizi Commerciali per la Promozione Commerciale e Pubblicitaria
Tecnico del Commercio Digitale



Valore espresso in decine di km – Punti assegnati con proporzione inversa: MAX 6 PUNTI
Totale PUNTI: 40

Ai fini dell'attribuzione del punteggio,

- per quanto riguarda i sotto-criteri a.2, a.3, a.4, a.5 e a.9 sarà sufficiente barrare la casella corrispondente;
- per quanto riguarda i sotto-criteri a.1, a.6, a.7 e a.8 oltre a barrare le caselle corrispondenti, se previste, è necessaria la compilazione di un'autocertificazione sottoscritta nel quale si evinca facilmente quanto richiesto;

Il calcolo dei punteggi di cui ai sotto-criteri a.6 e a.7 avverrà attribuendo un giudizio cui corrisponde un coefficiente compreso tra 0 e 1, e cioè:

ECCELLENTE: 1,0

MOLTO BUONO: 0,8

BUONO: 0,6

DISCRETO: 0,4

SUFFICIENTE: 0,2

INSUFFICIENTE: 0,0

Il giudizio insindacabile della commissione sarà formulato in base all'esame dell'offerta presentata e sarà esattamente proporzionale al punteggio massimo indicato in ogni sotto-criterio.

L'attribuzione dei punteggi di cui al sotto-criterio a.3 (scontistica sui pagamenti effettuati con chiavetta) sarà effettuata mediante l'utilizzo della seguente formula matematica:

sconto offerta in esame x 2

miglior sconto offerto

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

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

b.1) Somma prezzi offerti per prodotti di fascia A : MAX 15 PUNTI

b.2) Somma prezzi offerti per prodotti di fascia B : MAX 10 PUNTI

b.3) Somma prezzi offerti per prodotti di fascia C : MAX 15 PUNTI

b.4) Somma prezzi offerti per prodotti di fascia D : MAX 10 PUNTI

totale PUNTI: 50

L'attribuzione del punteggio di cui ai sotto-criteri b.1, b.2, b.3, b.4, sarà effettuata mediante l'utilizzo della seguente formula matematica:

somma prezzo offerta migliore x 15 (o 10 o 15 o 10)

somma prezzo offerta in esame



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE “C. FERRINI – L. FRANZOSINI”

ISTITUTO TECNICO – settore TECNOLOGICO

Costruzioni, Ambiente e Territorio, Tecnologie del Legno nelle Costruzioni, Grafica e Comunicazione

ISTITUTO TECNICO – settore ECONOMICO

Amministrazione, Finanza e Marketing, Sistemi Informativi Aziendali, Turismo

ISTITUTO PROFESSIONALE

Servizi Commerciali, Servizi Commerciali per la Promozione Commerciale e Pubblicitaria
Tecnico del Commercio Digitale



c) Valutazione offerta economica in riferimento all'offerta del corrispettivo a favore dell'Istituto

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

L'impresa dovrà indicare il corrispettivo annuo a favore dell'I.I.S. Ferrini - Franzosini: Max 10 Punti;

L'attribuzione del punteggio sarà effettuata mediante l'utilizzo della seguente formula matematica:

$$\frac{\text{importo offerta in esame} \times 10}{\text{importo offerta più alta}}$$

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 i criteri a), b), c).

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

In caso di parità di punteggio si procederà all'aggiudicazione tramite sorteggio.

L'IIS C. Ferrini- L. Franzosini si riserva il diritto:

- Di non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui nessuna delle offerte presentate venga ritenuta idonea o congrua;
- Di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purchè sia valida e congrua;
- Di sospendere, re-indire o non aggiudicare la gara, qualora sussistano o intervengano gravi motivi di interesse pubblico. Nulla sarà dovuto ai concorrenti al verificarsi di tale evenienza.

Art. 9 - 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 di cui all'art. 2, 3 e 4 del presente Bando.

Art. 10 - TERMINI PRESENTAZIONE OFFERTE

Le buste con la documentazione, l'offerta tecnica e quella economica, dovranno pervenire entro e non oltre le ore **10.00 di giorno giovedì 15 luglio 2021**.

Decorsi i termini per la presentazione delle offerte, una commissione istituita dal Dirigente Scolastico procederà all'apertura dei plichi e delle buste in essi contenute.

La data di apertura delle buste è fissata in seduta pubblica per **lunedì 19 luglio 2021 alle ore 13:00** presso l'Ufficio di Dirigenza in Via Massara,8 – Verbania.

Art. 11 – AGGIUDICAZIONE DELLA GARA



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE “C. FERRINI – L. FRANZOSINI”

ISTITUTO TECNICO – settore TECNOLOGICO

Costruzioni, Ambiente e Territorio, Tecnologie del Legno nelle Costruzioni, Grafica e Comunicazione

ISTITUTO TECNICO – settore ECONOMICO

Amministrazione, Finanza e Marketing, Sistemi Informativi Aziendali, Turismo

ISTITUTO PROFESSIONALE

Servizi Commerciali, Servizi Commerciali per la Promozione Commerciale e Pubblicitaria
Tecnico del Commercio Digitale



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.

Il Direttore dei Servizi generali e amministrativi e/o 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 “1”, “2” e “3”, all'apertura della busta “1” di tutte le offerte, alla constatazione della presenza e della regolarità dei documenti ivi contenuti.

Di seguito verranno aperte le buste “2” e “3” relative alla documentazione tecnica e alle offerte dei concorrenti in regola con la documentazione richiesta, operazioni che saranno effettuate dalla commissione e/o dal Direttore dei Servizi generali e amministrativi, in seduta riservata.

Seguirà la valutazione delle offerte e la predisposizione del prospetto comparativo con attribuzione dei punteggi ai fini della graduatoria.

In caso di parità di punteggio si procederà all'aggiudicazione tramite sorteggio.

Si precisa quanto segue:

1. il risultato della gara sarà pubblicato all'albo pretorio di questa Istituzione Scolastica www.ferrinifranzosini.edu.it entro il 20/06/2021;
Avverso la graduatoria provvisoria sarà possibile esperire reclamo, entro 15 giorni dalla sua pubblicazione, trascorso il quale la graduatoria sarà definitiva, avverso la quale sarà possibile il ricorso al TAR o Straordinario al Capo dello Stato entro 60 o 120 giorni dalla pubblicazione stessa.
2. è facoltà di questa Amministrazione revocare la presente procedura qualora venissero a mancare i presupposti per lo svolgimento di quanto richiesto;
3. la stipulazione del contratto sarà subordinata al positivo esito dei controlli effettuati sulle autocertificazioni rese in sede di gara;
4. resta escluso ogni vincolo di subordinazione;
5. l'aggiudicatario con la sottoscrizione del contratto, assumerà gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 8 della LEGGE 136/2010 e dovrà comunicare gli estremi identificativi del conto corrente dedicato di cui all'art.3 comma 7, della LEGGE 136/2010, nonché le generalità delle persone delegate ad operare su di esso, nei termini previsti dalla legge; la mancata comunicazione dei suddetti dati, comporta l'immediata risoluzione del contratto;
6. si procederà all'affidamento dell'incarico anche in presenza di una sola offerta purché congrua e pienamente rispondente alle esigenze progettuali.

Art. 12 - OBBLIGHI DA ASSUMERE DAL VINCITORE DELLA SELEZIONE

- a. Provvedere a propria cura e spese a quanto necessario all'ottenimento di tutte le autorizzazioni amministrative compreso il rilascio dell'eventuale autorizzazione sanitaria;
- b. Provvedere alla consegna della dichiarazione di conformità dei distributori automatici;
- c. A installare distributori automatici con dispositivo antiavvolgimento e salvavita;
Assicurarsi che l'impianto elettrico al quale collegare i dispositivi sia garantito a norma per il corretto funzionamento degli stessi;
- d. Realizzare l'eventuale arredo del/i locale/i, le relative opere necessarie per l'espletamento del servizio, fornire le attrezzature fisse e/o mobili necessarie per lo svolgimento del servizio e provvedere alla loro manutenzione e/o sostituzione quando necessaria, senza oneri per l'Istituzione Scolastica;



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE “C. FERRINI – L. FRANZOSINI”

ISTITUTO TECNICO – settore TECNOLOGICO

Costruzioni, Ambiente e Territorio, Tecnologie del Legno nelle Costruzioni, Grafica e Comunicazione

ISTITUTO TECNICO – settore ECONOMICO

Amministrazione, Finanza e Marketing, Sistemi Informativi Aziendali, Turismo

ISTITUTO PROFESSIONALE

Servizi Commerciali, Servizi Commerciali per la Promozione Commerciale e Pubblicitaria
Tecnico del Commercio Digitale



Si ricorda a tal proposito, quanto espresso all'art.1 del presente bando, ossia la ditta appaltatrice dovrà farsi carico dell'ALLESTIMENTO DEL LOCALE MENSA, condizione imprescindibile per l'aggiudicazione della presente gara.

In particolare si richiede:

- La fornitura di arredi: tavoli e sedie per circa 120 posti a sedere;
- Pulizia dei Locali (mensa dell'Istituto Ferrini) giornaliera;
- e. Provvedere all'installazione dei distributori entro 10 giorni dall'aggiudicazione definitiva;
- f. Fornire prodotti di prima qualità;
- g. Fornire l'elenco dei prodotti in distribuzione, contenente l'identificazione per tipologia, marca e prezzo. Tale Elenco dovrà essere prodotto, entro n. 10 giorni dall'aggiudicazione e prima della stipula del Contratto;
- h. Esercitare personalmente o con dipendenti regolarmente assunti l'attività appaltata;
- i. Stipulare o essere già in possesso di polizza assicurativa con un minimo di copertura pari a € 1.000.000,00 per danni che dovessero derivare all'Istituto e/o a terzi, cose e persone, in relazione all'espletamento dell'attività di cui alla convenzione, senza franchigia né limitazioni nel numero dei sinistri con validità non inferiore alla durata del contratto o, se inferiore, l'operatore economico provvederà al rinnovo/nuova stipula e all'invio all'Istituto della documentazione relativa;
- j. Versare entro il 30 Giugno e 15 Dicembre di ogni anno scolastico di validità il contributo previsto nell'offerta economica, pena la rescissione del contratto;
- k. Garantire che tutti i distributori automatici siano in regola con le disposizioni igienico-sanitarie vigenti;
- l. Garantire la corretta fornitura dei prodotti con tempestiva assistenza e continuo rinnovo delle scorte;
- m. Rimuovere, a proprie spese, a termine del contratto i macchinari installati entro e non oltre 15 giorni dalla scadenza del contratto previo accordo con la Dirigenza dell'Istituto, per non pregiudicare il funzionamento e/o il successivo subentro per altra aggiudicazione del servizio. In caso ciò non avvenga, entro 30 giorni dalla scadenza contrattuale, l'Istituto provvederà direttamente allo sgombero dei locali con addebito delle relative spese di deposito dei beni ivi presenti a carico del Concessionario.
- n. Provvedere al pagamento di eventuali multe e ammende irrogate dall'autorità competente per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia;
- o. Rispondere personalmente dell'eventuale vendita di generi avariati scaduti e potenzialmente dannosi, e solleva pienamente la Stazione Appaltante da qualsiasi responsabilità per danni o malattie provocati da alimenti distribuiti e non opportunamente trattati;
- p. Rilasciare elenco dei nominativi degli operatori impiegati nel Servizio, nonché le variazioni intervenute per sostituzioni di qualsiasi natura, con indicazione dei nominativi degli operatori sostituiti e di quelli assunti in sostituzione e nello svolgimento delle mansioni cui è abilitato, mantenere un comportamento decoroso e corretto nei riguardi del personale dell'Amministrazione e degli utenti;

Non è consentito il subappalto, pena rescissione del contratto, la cessione o qualsiasi altra forma di sub contratto totale o parziale del servizio.

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 ditta.

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE “C. FERRINI – L. FRANZOSINI”****ISTITUTO TECNICO – settore TECNOLOGICO**

Costruzioni, Ambiente e Territorio, Tecnologie del Legno nelle Costruzioni, Grafica e Comunicazione

ISTITUTO TECNICO – settore ECONOMICO

Amministrazione, Finanza e Marketing, Sistemi Informativi Aziendali, Turismo

ISTITUTO PROFESSIONALEServizi Commerciali, Servizi Commerciali per la Promozione Commerciale e Pubblicitaria
Tecnico del Commercio Digitale

La proprietà dei distributori automatici attualmente in uso è del gestore, pertanto il vincitore della selezione dovrà rapportarsi, se necessario, con la gestione precedente per il subentro.

ART. 13 – INADEMPIMENTI E PENALI

In caso di inadempimento nell'esecuzione delle obbligazioni contrattuali o il compimento da parte del Concessionario di azioni e/o atti che abbiano compromesso o che siano tali da compromettere il Servizio o nuocere alla convenienza del luogo, l'Istituzione Scolastica, fatto salvo il risarcimento del maggior danno, avrà la facoltà di applicare delle penali adeguate all'importanza e alla gravità dell'infrazione, non esclusa la revoca della Concessione.

In particolare, in presenza delle violazioni e/o inadempienze di seguito descritte, l'Amministrazione applicherà le seguenti penali:

		Importo penale (in euro)
A	Mancato rispetto dei termini per l'installazione dei Distributori Automatici	30,00 € per ogni giorno lavorativo di ritardo
B	In caso di ritardo nell'effettiva attivazione del Servizio rispetto al termine di 120 giorni dalla stipula del Contratto, derivante da fatto imputabile a dolo o colpa dell'Operatore Economico	50,00 € per ogni giorno lavorativo di ritardo
C	Mancata corresponsione del Contributo annuo entro le scadenze stabilite	5,00 € per ogni giorno lavorativo di ritardo
D	Rifiuto ingiustificato di sottoporsi ai controlli e alle verifiche degli incaricati del Ministero del monitoraggio del Servizio	200,00 € per ogni violazione accertata
E	Inadempimenti e violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali in tema d'igiene e sicurezza degli alimenti, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del Servizio	300,00 € per ogni violazione accertata
F	Rifornimento dei Distributori Automatici con Prodotti non conformi a quelli indicati nel Catalogo dei prodotti e in violazione dei divieti prescritti dal presente Bando e dalla normativa vigente	50,00 € per ogni violazione accertata
G	Presenza nei Distributori di Prodotti con validità oltre la data di scadenza entro la quale il prodotto deve essere consumato	10,00 € per ogni violazione accertata
H	Presenza nei Distributori di bevande, snack, bottigliette, lattine, bicchiere palette non conformi alle caratteristiche previste dal presente Bando	50,00 € per ogni violazione accertata



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE “C. FERRINI – L. FRANZOSINI”

ISTITUTO TECNICO – settore TECNOLOGICO

Costruzioni, Ambiente e Territorio, Tecnologie del Legno nelle Costruzioni, Grafica e Comunicazione

ISTITUTO TECNICO – settore ECONOMICO

Amministrazione, Finanza e Marketing, Sistemi Informativi Aziendali, Turismo

ISTITUTO PROFESSIONALE

Servizi Commerciali, Servizi Commerciali per la Promozione Commerciale e Pubblicitaria
Tecnico del Commercio Digitale



Art. 14 - DURATA E VALIDITA' DEL CONTRATTO

La durata del contratto è stabilita in **anni tre** fatti salvi casi eccezionali (soppressione dell'Istituto, accorpamento, ecc.) ed è ammessa una “Proroga Tecnica” esclusivamente per i contratti in corso di esecuzione e limitata al tempo necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente, come stabilito nell'art. 106, comma 11, D.lgs n. 50/2016. Non è previsto l'inoltro di alcuna disdetta da parte di questa Amministrazione, in quanto il contratto si intende automaticamente risolto alla scadenza del triennio.

L'Istituto si riserva di non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui nessuna delle offerte presentate risulti congrua alle richieste.

Per qualsiasi controversia o divergenze è competente il Foro di Verbania.

Si informano i concorrenti che l'Istituto si impegna a fornire ogni eventuale chiarimento in merito al contenuto del bando e a far visionare i locali da adibire al servizio entro il giorno **venerdì 9 luglio 2021**.

Art. 15 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il responsabile del trattamento è individuato nella persona del Dirigente Scolastico, Dott.ssa Nadia Tantardini.

Art. 16 - INFORMATIVA AI SENSI DELL'ART.13 DEL REGOLAMENTO UE 2016/679, DETTO ANCHE GDPR

L'Istituzione Scolastica informa che i dati forniti dai concorrenti per le finalità connesse alla gara di appalto e per l'eventuale successiva stipula del contratto saranno trattati dall'ente appaltante ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679, detto anche GDPR. La relativa informativa è pubblicata sul sito dell'istituzione scolastica ed è visibile al seguente link: <http://www.ferrinifranzosini.edu.it/privacy>

Il presente bando viene affisso all'albo della scuola e pubblicato sul sito web per l'opportuna pubblicizzazione.

Allegati:

1. allegato 1 - Istanza di ammissione alla gara;
2. allegato 2 - Dichiarazione sostitutiva di atto notorio;
3. allegato 3 - Patto di integrità;
4. allegato 4 - Offerta Tecnica;
5. allegato 5 - Offerta Economica;
6. allegato 6 - Modello Tracciabilità flussi finanziari;

LA DIRIGENTE SCOLASTICA

Dott.ssa Nadia Tantardini

Documento informatico firmato digitalmente
ai sensi del D.Lgs 82/2005 s.m.i. e norme collegate