



Via Magliano SN - 70010 Capurso (Ba) Codice fiscale 93423450720
Email: baic824008@istruzione.it – tel./fax. 0804552013 – PEC: baic824008@pec.istruzione.it

SITO WEB: www.comprensivosavio.gov.it

Prot. n. 412/1_VI.1

Capurso 04 febbraio 2019

All'albo dell'Istituto
Al sito web dell'Istituto

OGGETTO: Disciplinare di gara a procedura aperta per l'affidamento della concessione del servizio di erogazione di bevande fredde, calde, snack/merende, presso le sedi dell'Istituto Comprensivo "S. D. SAVIO - "R. L. MONTALCINI" – mediante distributori automatici eroganti il resto con possibilità di chiave magnetica. Codice identificativo gara (CIG) **Z8B27005F1**

Questa Istituzione Scolastica indice una gara per servizio in concessione di installazione di distributori automatici di bevande calde e fredde e snack, loro rifornimento e controllo periodico di buon funzionamento ai sensi dell'art. 164 del D. Lgs. 2016, n.50.

È prevista dal presente disciplinare di gara, un sopralluogo obbligatorio, da parte del legale rappresentante/direttore tecnico o di un suo delegato, purché dipendente dell'operatore economico. Detto sopralluogo, da concordare con gli uffici amministrativi della Scuola, è necessario per prendere visione dei luoghi e dei locali dove si svolgerà il servizio oggetto dell'affidamento.

Il servizio di erogazione mediante distributori automatici è rivolto a circa 100 utenti giornalieri tra docenti, personale ATA, visitatori e ospiti.

Il valore presunto della concessione della totalità del servizio, calcolato per tutti i plessi interessati, in base alla dichiarazione del fatturato della ditta concessionaria uscente depositata agli atti della Scuola, su base media annua, è di € **7.964,01**

I distributori dovranno essere installati presso le seguenti sedi:

Sc. Secondaria di I grado "R. L. Montalcini" in Via Magliano;

Sc. Primaria "S. D. Savio" in Via Magliano;

Sc. Dell'infanzia "Collodi" in Via San Pietro;

Sc. Dell'infanzia "M.T. di Calcutta" in Via Petrarca.

Il numero e la tipologia dei distributori automatici sarà determinato a seguito dell'aggiudicazione.

1) Durata della concessione

La concessione decorrerà dal 1° aprile 2019 al 31 dicembre 2021.

Non sarà ammesso il tacito rinnovo del contratto e il contratto s'intenderà automaticamente risolto alla scadenza.

Tuttavia, ai sensi del D.lgs. 50/2016, art. 63, comma 5, sarà possibile, a discrezione di questo Istituto Scolastico, procedere alla ripetizione del servizio, dietro espressa richiesta formulata all'operatore economico aggiudicatario di mantenimento delle condizioni di base del servizio stesso.

2) Cause di risoluzione del contratto

Il contratto si risolverà automaticamente, prima del termine previsto, nei seguenti casi:

- cessazione della ditta;
- inadempimento degli obblighi e delle dichiarazioni rilasciate nelle offerte;
- perdita della capacità giuridica;
- fallimento o altra procedura concorsuale a carico della ditta o del titolare;
- mancanza delle necessarie licenze o autorizzazioni allo svolgimento delle attività;
- abbandono dell'appalto;
- condizioni di incapacità a contrarre con la Pubblica Amministrazione previste dall'art. 32 ter del Codice Penale e dall'art. 80 del D. Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016 e s.m.i.

3) Modalità e termini di presentazione dell'offerta

L'offerta, redatta utilizzando i format allegati alla presente, dovrà pervenire, in busta chiusa, all'Istituto comprensivo San Domenico Savio, Rita Levi-Montalcini via Magliano SN di Capurso a mezzo raccomandata A.R., posta celere o consegna a mano, entro e non oltre le ore 13:00 del giorno 02 marzo 2019 (non farà fede la data di spedizione, ma l'arrivo effettivo al protocollo della Scuola).

L'Istituto sarà esonerato da ogni responsabilità per eventuale ritardo o errore di recapito. La presentazione dell'offerta dopo il termine, anche per cause di forza maggiore, determinerà l'esclusione dalla gara.

L'offerta non potrà essere ritirata, modificata o sostituita con un'altra.

Il plico dovrà riportare esternamente la ragione sociale del concorrente e la seguente dicitura:

"GARA DISTRIBUTORI AUTOMATICI EROGANTI IL RESTO CON POSSIBILITA' DI CHIAVE MAGNETICA"

Il plico dovrà contenere:

- a) Una busta con la dicitura "Busta A – Documentazione amministrativa" che a sua volta dovrà contenere gli allegati n. 1, n. 2 e n. 3 (domanda di partecipazione, dichiarazione, "Patto di integrità"), copia documento di identità, in corso di validità, del soggetto firmatario o altro documento di riconoscimento equipollente
- b) Una busta recante la dicitura "Busta B – Offerta tecnica" che dovrà contenere l'offerta tecnica, allegato n. 4.
- c) Una busta recante la dicitura "Busta C – Offerta economica" che dovrà contenere l'offerta economica con specifica indicazione dei prezzi offerti per i singoli prodotti, redatta utilizzando l'allegato n. 5.

Le modalità di cui sopra dovranno essere correttamente rispettate, pena la nullità dell'offerta.

4) Procedura di gara

Decorsi i termini per la presentazione delle offerte, la Commissione appositamente nominata dalla Dirigente Scolastica, procederà in data 04/03/2019 alle ore 15:00, presso l'ufficio di Dirigenza della Scuola "Montalcini", all'apertura del plico e delle buste in esso contenute.

La presente gara verrà aggiudicata facendo riferimento all'art. 95 del D.lgs. n.50/2016 utilizzando il criterio dell'offerta economica più vantaggiosa.

Alla seduta della Commissione, potrà essere ammesso a partecipare un rappresentante per ciascun offerente, purché dotato di idonea delega, il cui nominativo dovrà essere comunicato mediante posta elettronica certificata all'indirizzo baic824008@pec.istruzione.it entro il giorno precedente la data della seduta, con allegata fotocopia di un documento di identificazione, nonché l'indicazione dei relativi poteri o degli estremi della procura speciale.

Preliminarmente si procederà alla verifica dell'integrità e della tempestività della ricezione del plico pervenuto e si procederà all'apertura dello stesso, si procederà alla verifica della presenza delle buste interne A, B e C; successivamente a questa prima fase si passerà alla verifica dei documenti della busta A, quindi la Commissione procederà, per le sole offerte ritenute valide, in seduta aperta al pubblico, all'apertura delle buste B e C.

Quindi, in seduta riservata, si procederà, all'esame delle offerte e all'attribuzione dei punteggi ai fini della graduatoria provvisoria da pubblicare all'albo fisico e web. Trascorsi dieci giorni dalla data di pubblicazione della graduatoria provvisoria, esaminati eventuali ricorsi, si procederà all'aggiudicazione definitiva dell'affidamento del servizio.

Si procederà all'aggiudicazione della gara anche in presenza di una sola offerta, purché ritenuta valida e congrua per qualità e prezzo per l'Istituto. 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.

La Commissione, costituita ai sensi dell'articolo 77 D.lgs. n. 50/2016, avrà a disposizione un punteggio massimo attribuibile pari a punti 100, ripartito nei modi precisati nel paragrafo n. 8.

Nel caso di offerte che abbiano riportato uguale punteggio, si procederà all'individuazione del vincitore mediante sorteggio. L'attribuzione dei punteggi sarà calcolata fino alla seconda cifra decimale arrotondata all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a cinque.

L'aggiudicazione provvisoria della gara, con la notifica al vincitore e al secondo in graduatoria, e la pubblicazione sul sito web, sarà effettuata dalla Dirigente scolastica entro il 06 marzo 2019.

L'aggiudicazione diventerà definitiva, con sottoscrizione del contratto, dopo aver espletato le procedure necessarie nel rispetto dei tempi previsti dalla normativa vigente e dal presente bando.

Qualora il primo classificato come aggiudicatario non dovesse firmare o non dovesse dare esecuzione al contratto, l'Istituto si riserverà la facoltà di utilizzare la graduatoria finale per l'aggiudicazione del servizio in ordine di scorrimento.

5) Annullamento e revoca della gara

l'Istituto si riserva il diritto di non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui nessuna delle offerte presentate venga ritenuta idonea o per altre valide motivazioni; il diritto di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, il diritto di sospendere, ovvero di non stipulare il contratto.

L'Istituto si riserverà la facoltà di applicare l'art.176 del D. Lgs. n. 50/2016 ("Cessazione, revoca d'ufficio, risoluzione per inadempimento e subentro").

Saranno esclusi i concorrenti che abbiano omissso di presentare i documenti richiesti, che non si siano attenuti alle modalità ed alle formalità previste, ovvero che abbiano reso false dichiarazioni, fatto salvo il soccorso istruttorio nei casi previsti dall'art. 83 D. Lgs. n. 50/2016;

6) Caratteristiche tecniche dei distributori automatici

Ogni distributore funzionante con sistema automatico dovrà essere in grado di erogare i prodotti con l'inserimento di moneta e di chiave magnetica.

Le macchine dovranno essere conformi, per caratteristiche tecniche e igieniche, alle normative vigenti in materia (D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e normativa italiana CEI 61-6).

Ogni distributore dovrà inoltre:

- consentire la regolazione dello zucchero per le bevande calde;
- essere munito di gettoniera che accetti monete da 0,05 centesimi a 2,00 euro, ed erogare il resto;
- segnalare l'eventuale assenza di moneta per il resto;
- segnalare l'eventuale indisponibilità del prodotto;
- essere di facile pulizia e disinfettabile sia all'interno che all'esterno;
- tutti gli snack dovranno essere in confezione monodose;
- la ditta dovrà sostituire i prodotti confezionati almeno 2 (due) giorni consecutivi di calendario prima della data di scadenza indicata sul prodotto stesso;

7) Prodotti alimentari – qualità e grammature

I distributori automatici dovranno essere predisposti per erogare i prodotti di seguito indicati contenenti le grammature minime di prodotto da indicare tassativamente nell'offerta:

Bevande calde

caffè espresso, espresso lungo, espresso macchiato, cappuccino/cappuccino con cioccolata, espressino/mocaccino, decaffeinato corto/macchiato e cappuccino decaffeinato, cioccolato, cioccolato con latte, the al limone, latte, latte macchiato, ginseng/ginseng macchiato, orzo solubile/solubile macchiato, camomilla.

Bevande fredde, acqua frizzante e naturale

acqua naturale e frizzante, thè, succhi di frutta, bevande energetiche.

Snack dolci e salati

alimenti preconfezionati dolci e salati (di primarie ditte nazionali o di ambito CEE).

prodotti equosolidali, biologici e senza glutine

Prodotti freschi/centrifugati

spremute di frutta fresca/centrifugati di frutta e verdura

8) MODALITÀ DI SVOLGIMENTO E DI AGGIUDICAZIONE DELLA GARA

La gara sarà aggiudicata sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, secondo i seguenti elementi di valutazione:

	Punteggio massimo
A – Caratteristiche del servizio (offerta tecnica)	50
B - Prezzi offerti dei principali prodotti (offerta economica)	30
C - Canone annuo offerto (offerta economica)	20
TOTALE PUNTI	100

A - Valutazione dell'offerta tecnica (Busta B)

Punteggio massimo previsto 50 punti su 100

L'attribuzione del punteggio sarà effettuata mediante l'utilizzazione dei seguenti elementi:

Punteggio massimo	
Offerta di Distributori Automatici refrigerati in possesso della classe energetica A o superiore	05
Tempo di intervento per assistenza tecnica o per rifornimento distributori	15
Anno di fabbricazione dei distributori	05
Offerta di spremuta di frutta fresca/centrifugati di frutta e verdura	10
Offerta di Prodotti equosolidali	05
Offerta di Prodotti biologici	05
Offerta di Prodotti senza glutine	05
TOTALE PUNTI	50

B - Valutazione dell'offerta economica – prezzi prodotti (Busta C)

Punteggio massimo previsto 30 punti su 100

Punteggio massimo	
Bevande calde come elencate al paragrafo N.6 Il prezzo per questa categoria non deve superare € 0,45 senza chiave, € 0,40 con chiave pena l'esclusione dalla gara.	05
Bevande fredde: acqua frizzante e naturale Il prezzo per questa categoria non deve superare € 0,45 senza chiave, € 0,40 con chiave pena l'esclusione dalla gara.	05
Bevande fredde: altre bevande fredde (the, succhi di frutta, bevande energetiche)	05
Snack monoporzione dolci	05
Snack monoporzione salati	05
Prodotti freschi/centrifugati	05
TOTALE PUNTI	30

B - Valutazione dell'offerta economica – canone

Punteggio massimo previsto 20 punti su 100

Punteggio massimo	
Canone annuo minimo € 1.500,00	20

Il versamento del canone dovrà essere effettuato in un'unica rata annuale, entro il 31 agosto di ogni anno. Ciascuna ditta concorrente dovrà indicare i prezzi unitari dei singoli prodotti a "moneta" e a "chiave" che saranno oggetto di valutazione ai fini dell'aggiudicazione, e la grammatura per ogni singolo prodotto.

Con il solo fatto della presentazione dell'offerta si intendono accettate, da parte della Ditta/Società successivamente aggiudicataria della fornitura, tutte le condizioni della presente richiesta di offerta.

Le offerte devono essere riferite unicamente ai prodotti richiesti, pena esclusione dalla gara. I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere di primaria marca e conformi a quanto richiesto nel capitolato allegato di gara.

L'Istituto si riserva di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

9) Responsabilità e oneri del vincitore

L'Istituto e l'Ente proprietario dell'immobile saranno sollevati da qualsiasi responsabilità in caso di furti, di incendi o di qualsiasi altro evento che possano danneggiare prodotti, materiali, attrezzature e macchinari della gestione. Ogni responsabilità, sia civile che penale, per danni che, in relazione all'espletamento del servizio, derivassero all'istituto o a terzi, cose o persone, si intenderà, senza riserva o eccezioni, a totale carico della gestione.

Il Gestore si impegnerà a fornire la dichiarazione di responsabilità a suo carico per effrazioni o danni arrecati a persone o cose sia dell'Istituto Scolastico che di terzi e l'Istituto scolastico non sarà in alcun modo e per nessun titolo responsabile dei danni subiti dai distributori per atti derivanti da scasso o vandalismo.

Il Gestore si impegnerà ad attenersi a quanto riportato nella normativa in vigore riferita al miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro, nonché concernente l'igiene dei prodotti alimentari.

La Ditta concessionaria dovrà fornire un sistema di chiave magnetica a coloro che ne faranno richiesta (personale dipendente e visitatori autorizzati) ed occuparsi direttamente della relativa distribuzione e delle indicazioni utili per il rilascio del dispositivo.

Se fosse previsto un deposito cauzionale per il rilascio della chiave magnetica, non dovrà essere superiore ad € 3,00. In sede di rilascio, la Ditta dovrà informare il richiedente delle modalità di restituzione della cauzione al termine della prestazione, ovvero in caso di restituzione da parte del consumatore. In ogni caso la cauzione dovrà essere restituita contestualmente alla consegna della chiave magnetica.

Nel contratto saranno previsti, inoltre, a carico della società aggiudicataria, i seguenti oneri e condizioni:

- smaltimento relativo a proprie attrezzature ed arredi;
- tutti gli interventi di manutenzione ordinaria, che riguardano le opere di riparazione, rinnovo e sostituzione di parti edili, impiantistiche, delle rifiniture e degli arredi fissi e mobili e quelle necessarie a integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici;
- tutte le prescrizioni dell'ASL a seguito di sopralluoghi ispettivi.

10) Autorizzazioni e permessi

Resteranno a carico della Ditta concessionaria tutti gli eventuali adempimenti per l'ottenimento di permessi e autorizzazioni necessari per la corretta erogazione dei servizi.

11) Accesso agli atti

L'eventuale accesso agli atti da parte dei partecipanti sarà consentito, secondo la disciplina prevista dalla Legge 7 agosto 1990, n. 241 e dell'art. 3 – differimento – comma 3 del decreto ministeriale 10 gennaio 1996, n. 60, solo dopo la pubblicazione della graduatoria provvisoria.

12) Documentazione

L'offerta e la documentazione presentata a corredo rimarranno in possesso dell'Amministrazione.

La ditta al momento dell'aggiudicazione provvisoria e comunque prima della stipula del contratto dovrà consegnare agli Uffici Amministrativi della Scuola la seguente documentazione se non presentata in fase di gara:

1. Certificato d'iscrizione alla C.C.I.A.A. (in copia conforme all'originale e autenticata);
2. Certificato penale e dei carichi pendenti del titolare o legale rappresentante della ditta;
3. Manuale di Corretta Prassi Igienica dei prodotti alimentari – H.A.C.C.P. o di autocontrollo alimentare;
4. Schede tecniche delle apparecchiature da installare;
5. Polizza assicurativa;
6. Dichiarazione di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. n.3 della Legge 13/08/2010, n.136 s.s.m.;

La verifica del DURC sarà effettuata dalla stazione appaltante tramite sito INAIL.

13) Polizze assicurative

Prima dell'installazione dei distributori automatici, la concessionaria dovrà comprovare, producendone copia, di aver stipulato adeguate polizze assicurative con primarie compagnie a copertura del rischio di incendio o altri danni causati ai beni e ai locali dove sono sistemati i distributori automatici per cattivo funzionamento delle apparecchiature in questione, nonché a copertura di qualunque tipo di danno che gli

utenti potrebbero subire in conseguenza dell'uso dei distributori ovvero del consumo degli alimenti o bevande messi in vendita.

14) Trattamento dei dati personali

Ai sensi del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, "Codice in materia di protezione dei dati personali", si informa che:

- a. le finalità a cui sono destinati i dati raccolti e le modalità di trattamento ineriscono la procedura di quanto in oggetto, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza;
- b. i diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui al D. Lgs n. 196/2003 e successive modificazioni.

15) Responsabile del procedimento amministrativo

La stazione appaltante ha individuato, quale responsabile del procedimento la DSGA Maria Abbatecola, che potrà essere contattata, per eventuali chiarimenti, al seguente recapito: tel./fax. 0804552013

16) Norme di rinvio

Per quanto non previsto dal presente bando di gara e dallo schema di convenzione valgono le vigenti disposizioni di legge, nazionali, regionali e regolamentari in quanto applicabili.

17) Controlli / Controversie

Per qualsiasi controversia o divergenza, qualora non si addivenga a bonario accordo extragiudiziale, si intende competente il Foro di Bari.

 La Dirigente Scolastica
Francesca De Ruggieri


Allegati:

- Allegato 1 – Domanda di partecipazione (da inserire nella busta A);
- Allegato 2 – Dichiarazioni (da inserire nella busta A);
- Allegato 3 – Patto d'Integrità (da inserire nella busta A);
- Copia documento di Identità (da inserire nella busta A);

- Allegato 4 – Offerta tecnica (da inserire nella busta B);

- Allegato 5 - Offerta economica (da inserire nella busta C).