



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Istituto Comprensivo "E. Fermi", via Cavour,9 - 24030 Carvico
Tel. 035 4380362 – 035 4398788 Fax 035 4380379
email uffici bgic83600g@istruzione.it email pec bgic83600g@pec.istruzione.it
sito web : www.iccarvico.gov.it - codice fiscale 91025980169
codice IPA: istsc_bgic83600g - codice univoco per la fatturazione: UF8CAU

IC E.Fermi - Carvico
Prot. 0000239 del 14/01/2019
06-02 (Uscita)

Lettera d'invito alla procedura negoziata per l'affido della concessione triennale del servizio di erogazione bevande fredde e calde, snack dolci e salati mediante distributori automatici, nei locali scolastici dei plessi dell'Istituto Comprensivo di Carvico - CIG Z8D2697209

Premessa

- VISTA la determina a contrarre prot. n. 166 dell' 11/01/2019, che integralmente si richiama;
VISTO il d.lgs. 18 aprile 2016, n.50, Codice dei contratti pubblici;
VISTO il d.lgs. 19 aprile 2017, n.56, Disposizioni integrative e correttive al d.lgs. 18 aprile 2016, n.50;
VISTO il decreto interministeriale 29 agosto 2018, n.129, Regolamento di gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche;
VISTE le linee guida n.4 dell'ANAC;

questa Istituzione Scolastica indice procedura per l'individuazione del concessionario dell'attività di erogazione di snack e bevande a mezzo distributori automatici nei locali scolastici.

Disciplinare di gara e capitolato d'oneri

1. Denominazione e indirizzo dell'Amministrazione aggiudicatrice

Istituto Comprensivo Statale "E.Fermi" di Carvico, via Cavour, 9 – 24030 Carvico (Bergamo)
Legale rappresentante: Dirigente scolastico *pro tempore* Dott.Andrea Quadri

2. Oggetto e disciplina di gara

- 2.1 Tipologia del servizio

Esercizio di attività di ristoro mediante distributori automatici di snack e bevande.

- 2.2 Descrizione/oggetto

Procedura negoziata previa indagine di mercato per l'individuazione del concessionario dell'attività di gestione e installazione di n.6 distributori automatici di bevande e n.1 distributore di snack come previsto di seguito:

- n.6 distributori automatici di bevande calde presso tutti i plessi dell'Istituto e segnatamente
 - Scuola primaria di Carvico sita in via Cavour 9, Carvico;

- Scuola secondaria di Carvico sita in via L.Villa 1, Carvico;
- Scuola primaria di Sotto il Monte Giovanni XXIII sita in via Manzoni 1, Sotto il Monte Giovanni XXIII;
- Scuola secondaria di Sotto il Monte Giovanni XXIII sita in via Manzoni 5, Sotto il Monte Giovanni XXIII;
- Scuola primaria di Villa d'Adda sita in via Caderico 21, Villa d'Adda;
- Scuola secondaria di Villa d'Adda sita in via S.Giovanni 9, Villa d'Adda.

con erogazione della gamma completa di bevande indicate nell'allegato 3 – Modello di Offerta economica;

n.1 distributore di snack e bevande fredde presso la sede centrale dell'Istituto sita in via Cavour 9 a Carvico con erogazione della gamma completa di bevande indicate nell'allegato 3 – Modello di Offerta economica.

I distributori devono prevedere il pagamento solo con sistemi di *mobile payment* tramite smartphone. Sarà esclusa ogni altra offerta che preveda diverse modalità di pagamento, a titolo d'esempio in contanti ovvero con chiavetta.

Verranno escluse le offerte non corrispondenti alla nostra richiesta.

2.3 Interessati

L'attività si rivolge al personale dell'istituto, genitori, esperti e visitatori esterni, oltre agli eventuali partecipanti a corsi e convegni organizzati dalla scuola, come di seguito indicato:

- Scuola primaria di Carvico sita in via Cavour 9, Carvico (sede centrale): circa 22 docenti, 12 unità di personale ATA, approssimativamente 500 genitori;
- Scuola secondaria di Carvico sita in via L.Villa 1, Carvico: circa 18 docenti, 2 unità di personale ATA;
- Scuola primaria di Sotto il Monte Giovanni XXIII sita in via Manzoni 1, Sotto il Monte Giovanni XXIII: circa 28 docenti, 4 ATA;
- Scuola secondaria di Sotto il Monte Giovanni XXIII sita in via Manzoni 5, Sotto il Monte Giovanni XXIII: circa 14 docenti, 2 unità di personale ATA;
- Scuola primaria di Villa d'Adda sita in via Caderico 21, Villa d'Adda: circa 22 docenti, 3 unità di personale ATA;
- Scuola secondaria di Villa d'Adda sita in via S.Giovanni 9, Villa d'Adda: circa 15 docenti, 2 unità di personale ATA.

Le attività si svolgono in tutti i plessi tranne la scuola primaria di Carvico e la scuola secondaria di Villa d'Adda su cinque giorni settimanali; la scuola primaria di Carvico è aperta anche il sabato come sede centrale, presso la scuola secondaria di Villa d'Adda le lezioni si svolgono solo in orario antimeridiano da lunedì a sabato dalle ore 8 alle ore 13. Nelle sedi aperte anche il pomeriggio l'orario di apertura è, approssimativamente, dalle ore 7.15 alle ore 18.

2.4 Disciplina applicabile

Il rapporto derivante dall'aggiudicazione sarà regolato da:

- norme contenute nel presente bando di gara;
- regolamento di gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche D.I. 129/2018;
- d.lgs n. 50 del 18 aprile 2016 e ss.mm.ii.;
- d.lgs n. 56 del 19 aprile 2017;
- linee guida dell'ANAC con particolare riferimento alle Linee guida n.4 di attuazione del D.Lgs. 18 aprile 2016, n.50 recanti "Procedure per l'affidamento dei contratti pubblici di importo inferiore alle soglie di rilevanza comunitaria, indagini di mercato e formazione e gestione degli elenchi di operatori economici", aggiornate al D.Lgs. 19 aprile 2017, n.56 con delibera del Consiglio n.206 del 1 marzo 2018;
- codice civile per quanto non contemplato dalle predette fonti.

3. Durata del servizio

Concessione della durata di anni tre a partire dalla data di sottoscrizione del contratto; il contratto non è soggetto a tacito rinnovo (art. 23 L. n. 62/2005).

Qualora l'Istituto fosse trasferito ad altra sede o cessasse la sua attività autonoma la concessione cesserebbe dalla data di trasferimento o cessazione dell'attività senza compensazioni o rimborsi per il concessionario.

4. Modalità di presentazione dell'offerta

Con riferimento all'art. 40, c.2, del d.lgs. 50/2016 (che recepisce l'art. 22 della Direttiva 2014/24/UE), divenuto efficace dal 18 ottobre 2018, nelle more dell'adozione di specifiche indicazioni o prassi operative da parte degli Enti competenti, in considerazione dell'indisponibilità di una piattaforma di *e-procurement* per la gestione dei bandi di gara delle concessioni da parte di questa Amministrazione aggiudicatrice, si prevede, ai sensi dell'art. 52, c.1, terza parte e c.3 del d.lgs. 50/2016, in base al quale "[...] l'utilizzo di mezzi di comunicazione elettronici richiede attrezzature specializzate per ufficio non comunemente disponibili alle stazioni appaltanti", che le imprese interessate a partecipare alla gara debbano far prevenire con qualsiasi mezzo non telematico l'offerta in un plico chiuso, sigillato e siglato su tutti i lembi, con le modalità di seguito descritte, a pena di esclusione dalla gara: consegna in plico sigillato, recante, a scavalco di tutti i lembi di chiusura, il timbro del concorrente, la firma del legale rappresentante dell'offerente.

I concorrenti sono inoltre tenuti a presentare la documentazione di offerta anche in formato elettronico, su supporto informatico (pen-drive o CD-ROM) nelle rispettive buste cartacee, sigillate e controfirmate.

4.1 Recapito

Le imprese che intendono procedere alla consegna a mano (anche tramite corriere) devono recapitare i suddetti plichi al suddetto indirizzo:

Segreteria dell'Istituto Comprensivo "E.Fermi" di Carvico c/o Scuola primaria di Carvico, via Cavour 9, 24030 Carvico

La segreteria osserva i seguenti orari di apertura al pubblico: da lunedì a venerdì ore 8-9 e ore 10-12, il sabato ore 10-12.

4.2 Termine di consegna

Il plico deve pervenire, anche se trasmesso per posta o corriere, entro e non oltre il termine perentorio **delle ore 12 del 9 febbraio 2019**. Non farà fede il timbro postale.

5. Raggruppamento di imprese

Non sono ammesse a presentare offerta imprese appositamente o temporaneamente raggruppate.

6. Data e luogo di apertura delle buste contenenti le offerte

L'apertura delle buste avrà luogo in seduta pubblica in data che verrà comunicata presso l'ufficio di dirigenza dell'Istituto Comprensivo "E.Fermi" in via Cavour 9 a Carvico, alla presenza della Commissione di valutazione delle offerte, istituita ai sensi dell'art. 77 del d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.

7. Persone autorizzate a presenziare all'apertura delle offerte

Sono ammessi tutti i legali rappresentanti delle imprese partecipanti oppure soggetti muniti di delega formale del legale rappresentante nonché di proprio documento di riconoscimento in corso di validità.

8. Impegni economici del gestore

8.1 Rimborso spese

Lo spazio (inteso come locale e sua pertinenza) ove sono collocati i distributori automatici e i relativi impianti fissi è di proprietà del Comune ove sorge il plesso. Informazioni specifiche vanno richieste all'Ufficio Comunale competente di ciascuno dei Comuni dell'Istituto.

Se richiesta dalle Amministrazioni Comunali sarà a carico del gestore l'indennità d'uso per acqua ed energia elettrica. Le Ditte interessate alla gara devono richiedere ai Comuni di Carvico, Sotto il Monte Giovanni XXIII e Villa d'Adda, rispettivamente per le scuole dove

saranno allocati i distributori, l'ammontare dell'indennità, le modalità di pagamento e della sua rivalutazione nel tempo.

L'Istituto Comprensivo non risponde di eventuali diverse ripartizioni degli oneri tra Comuni e gestore, nonché dell'introduzione, da parte dei Comuni, di eventuali nuovi oneri di gestione.

E' a carico del gestore la procedura per ottenere l'autorizzazione sanitaria.

E' ugualmente a carico del gestore l'onere di richiedere e ottenere: Licenza, Autorizzazione, Certificazione, Documento previsto dai regolamenti e dalle Leggi per l'espletamento del servizio di cui al presente capitolato.

8.2 Dichiarazione di avvenuto sopralluogo

I partecipanti, per la predisposizione dell'offerta, dovranno eseguire, **pena l'esclusione**, previo accordo con la Stazione appaltante, tramite i rappresentanti legali o loro delegati, un sopralluogo obbligatorio presso le aree dove devono essere ubicati i distributori. Al termine del sopralluogo verrà rilasciato un attestato di presenza e presa visione dello stato dei locali, delle attrezzature, degli arredi. L'attestato dovrà essere allegato ai documenti amministrativi di offerta.

8.3 Contributo per il funzionamento

Il gestore dovrà versare all'Istituto il contributo fisso di € 500,00 quale canone annuale di uso degli spazi messi a disposizione dallo stesso per lo svolgimento dell'attività; il versamento dovrà essere eseguito entro il 31 ottobre di ogni anno.

9. Modalità di partecipazione e requisiti tecnici, economici e finanziari

Il plico di cui al punto 4. che precede dovrà contenere, a pena di esclusione, ulteriori tre buste A-B-C, debitamente sigillate e firmate su tutti i lembi di chiusura:

A) Una busta recante la dicitura "Documentazione" contenente l'istanza di partecipazione alla gara, redatta sul modello predisposto (allegato 1) e contenente la dichiarazione ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445.

A pena esclusione l'istanza deve essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa e ad essa deve essere allegata copia di documento di riconoscimento del firmatario, in corso di validità ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445.

L'istanza deve inoltre contenere le seguenti dichiarazioni attestanti la situazione soggettiva del prestatore di servizi con riferimento a:

- a. Iscrizione nel Registro delle imprese presso la competente CCIAA per l'attività di installazione di apparecchi automatici per la somministrazione di bevande, con indicazione del numero di codice attività;
- b. Inesistenza dei divieti di cui all'art. 80 d.lgs. 50/2016, di iscrizioni al casellario informatico dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori servizi e forniture (oggi ANAC) ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 80 d.lgs. 50/2016 e d.lgs.56/2017;
- c. Inesistenza, a carico dell'impresa, di irregolarità, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento di imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui l'impresa è stabilita;
- d. Conoscenza ed ottemperanza a quanto disposto: dall'art. 19 del D. Lgs 157/95, dal D. Lgs 81/2008 (attuazione delle Direttive CEE riguardanti il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sui luoghi di lavoro);
- e. Conformità delle macchine da installare ai requisiti previsti dall'art. 32 D.P.R. 327/80;
- f. Garanzia dell'osservanza delle leggi in materia di lavoro, previdenza sociale, sicurezza e prevenzione dei rischi nei confronti dei propri dipendenti e, per quanto concerne la normativa antiinfortunistica, nei confronti di tutti gli utilizzatori delle macchine;
- g. Essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori ed al pagamento di imposte e tasse secondo la legislazione vigente;
- h. Assunzione dell'obbligo, in ottemperanza alla disposizione della L.13/8/2010 n.136, in materia di tracciabilità dei flussi finanziari;
- i. Assunzione dell'impegno alla sottoscrizione del Patto d'Integrità, in ottemperanza alla disposizione della L. 190/2012 e del PTCP dell'USR Lombardia attualmente in vigore;
- j. Aver preso esatta cognizione della natura dell'appalto e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla sua esecuzione, nonché accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella Lettera d'invito alla procedura;
- k. Assunzione dell'obbligo di collaborare con il Dirigente scolastico al fine di agevolare l'esecuzione dei servizi sulla base del programma contrattuale, concordando con il Dirigente gli orari di accesso all'Istituto, nonché di predisporre un efficiente e dettagliato Piano operativo di lavoro, da presentare contestualmente alla firma del contratto;
- l. Stesura e predisposizione del Documento Unico Valutazione Rischi da Interferenze (DUVRI);
- m. Possesso di una polizza assicurativa della responsabilità civile, da documentare all'Istituto a seguito dell'eventuale aggiudicazione e prima della stipulazione del contratto, non inferiore ad €2.500.000,00 (per danni dovuti all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, che derivassero all'Istituto e/o a terzi, a cose e persone);
- n. Mantenere i prezzi invariati rispetto all'offerta economica (busta C) per l'intero periodo di validità del contratto senza alcuna possibilità di aumento, anche dettato da eventuale rialzo del Tasso Ufficiale di Inflazione, fatta salva variazione tasso Iva;
- o. Fornire prodotti di prima qualità ed in ogni caso marche conosciute a livello nazionale;
- p. Non far mancare la fornitura di bevande e snack durante i periodi di sospensione delle lezioni;
- q. Rimuovere, a proprie spese, al termine del contratto, i macchinari installati entro e non

oltre 10 giorni dalla scadenza del contratto stesso, previo accordo con la Dirigenza dell'Istituto, per non pregiudicare il funzionamento e/o il successivo subentro per altra aggiudicazione del servizio. Qualsiasi danno riscontrato ai distributori, ivi compreso il furto, in tale periodo (10 gg) o successivo sarà ad esclusivo carico del gestore.

- B) busta recante la dicitura "Offerta - Elementi Tecnici" contenente il modulo predisposto dall'amministrazione (allegato 2) puntualmente compilato; nella busta andrà inoltre inserita ampia e dettagliata documentazione, descrittiva ed illustrativa, anche attraverso l'ausilio di cataloghi, materiale dimostrativo e schede tecniche, delle apparecchiature offerte, comprovante quanto dichiarato nel modulo di Offerta Tecnica, compresa dichiarazione dell'impegno da parte del fornitore ad effettuare ispezioni e inserimento prodotti. Il suddetto modulo di Offerta Tecnica deve essere sottoscritto in ogni pagina dal legale rappresentante dell'impresa.
- C) Una busta recante la dicitura "Offerta - Elementi Economici" contenente il modulo predisposto dall'amministrazione (allegato 3) e puntualmente compilato; nella busta non dovranno essere inseriti, a pena di esclusione dell'offerta, altri documenti, né il modulo potrà essere modificato; per ciascun prodotto elencato nel modulo dovrà essere indicato con precisione il relativo prezzo; non sono ammesse fasce di prezzo. Ove per uno o più prodotti non fosse indicato il prezzo o fosse indicato un prezzo comunque non espresso nella prescritta forma, l'offerta resterà valida, ma per quel prodotto non sarà attribuito alcun punteggio.

L'offerente è vincolato alla propria offerta per 60 giorni dal termine di scadenza di presentazione sopra indicato. Sarà considerata nulla l'offerta priva di sottoscrizione o recante cancellazioni e/o correzioni o con un contenuto indeterminato.

10. Caratteristiche tecniche dei distributori automatici e del servizio

10.1 Caratteristiche delle apparecchiature

Le quantità e le caratteristiche tecniche devono essere quelle di seguito riassunte:

n. 6 distributori di bevande calde, uno presso ciascun plesso dell'Istituto;

n. 1 distributore di bevande fredde, acqua naturale liscia/gassata e di snack dolci/salati presso la sede dell'Istituto sita nella scuola primaria di Carvico.

Ogni distributore, funzionante con sistema automatico, deve essere in grado di erogare i prodotti esclusivamente a seguito di pagamento con sistemi di *mobile payment* tramite smartphone. Sarà esclusa ogni altra offerta che preveda diverse modalità di pagamento, a titolo d'esempio in contanti, con monete o banconote, ovvero con chiavetta.

I distributori dovranno segnalare chiaramente le eventuali indisponibilità dei prodotti.
Ogni distributore dovrà:

- essere nuovo o revisionato con garanzia di qualità e sicurezza certificata ed in linea con le esigenze di affidabilità, sicurezza d'uso, igieniche richieste dal servizio in oggetto;
- essere rispondente alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti e delle macchine, antinfortunistiche e di prevenzione incendi; rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalla legge ed essere marchiato CE;
- essere conforme, per caratteristiche tecniche e igieniche, alle normative vigenti in materia, nonché riportare le etichette con la marca, la composizione e le modalità di conservazione dei prodotti, ai sensi della Legge 283/62 e del DPR 327/1980 e in conformità con il regolamento (UE) n. 1169/2011;
- consentire la regolazione dello zucchero per le bevande calde;
- avere un'autonomia di bicchieri e palette monouso possibilmente biodegradabili e compostabili;
- riportare con targhetta indelebile o con altro mezzo idoneo il nominativo e la ragione sociale della ditta concessionaria del servizio ed il suo recapito nonché il nome del referente a cui rivolgersi in caso di urgenza;
- avere il dispositivo esterno di erogazione non sottoposto a contaminazioni;
- essere sollevato dal suolo in modo da permettere una corretta pulizia del pavimento sottostante ed adiacente;
- essere di facile pulizia e disinfettabile sia all'interno che all'esterno, tale da garantire l'assoluta igiene dei prodotti distribuiti;
- i componenti interni ed esterni dei distributori devono essere sanificati almeno ogni 15 giorni.

10.2 Ubicazione dei distributori automatici

L'ubicazione dei punti di distribuzione resta identica a quella preesistente, identificabile durante i sopralluoghi, con l'eccezione della scuola primaria di Carvico, ove potrà essere individuato, d'intesa con il concessionario, un punto in cui il distributore non sia visibile dall'esterno.

10.3 Caratteristiche del servizio

10.3.a Norme comportamentali

Il personale della ditta aggiudicataria, nell'espletamento del servizio, è tenuto a:

- un comportamento discreto, comunque conforme rispettoso della peculiare condizione nella quale viene effettuato il servizio;
- portare un cartellino di riconoscimento che visibilmente riporti la denominazione della ditta;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, vigenti all'interno dell'Istituto;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività dei servizi dell'Istituto;
- non distribuire generi diversi da quelli oggetto del servizio e debitamente ammessi;
- La ditta aggiudicataria sarà responsabile della condotta del suddetto personale e di ogni danno o molestia che potrà derivarne.

10.3.b Tutela della qualità del servizio

L'Istituto procederà a controlli per la verifica dell'osservanza dei protocolli di pulizia.

Il Gestore dovrà essere disponibile per tutta la durata del contratto a collaborare con l'Amministrazione per l'individuazione ed il controllo degli alimenti e delle bevande e a farsi carico del ritiro di tutti i prodotti in scadenza non consumati.

10.3.c Caratteristiche dei prodotti offerti

Quanto di seguito indicato ha carattere prescrittivo e vincolante, pertanto qualsiasi genere diverso da quelli elencati dovrà essere oggetto di specifica autorizzazione da parte di questo istituto:

- a. caffè (espresso - lungo): dovrà essere con grammatura di almeno gr. 7 per ciascuna erogazione, di rinomata marca e macinato all'istante;
- b. cappuccino: almeno gr. 7 di caffè macinato all'istante + gr. 10 di latte in polvere per ciascuna erogazione;
- c. caffè macchiato: almeno gr. 7 di caffè macinato all'istante+ gr.4 di latte in polvere per ciascuna erogazione;
- d. the: almeno gr. 14 di the in polvere per ciascuna erogazione, di rinomata marca;
- e. bevanda al cioccolato: almeno gr. 25 di miscela di cioccolato in polvere per ciascuna erogazione, di rinomata marca;

- f. tutte le bevande calde dovranno essere dolcificate esclusivamente con zucchero (preferibilmente integrale o di canna);
- g. bevande fredde in lattina di rinomata marca;
- h. acqua minerale naturale e frizzante: in PET da cl. 50 di una marca di rilevanza nazionale;
- i. succhi di frutta in brick vari gusti 20 cl;
- j. the in brick 20 cl;
- k. merendine e snack di rinomata marca;
- l. tutti i prodotti preconfezionati dovranno essere distribuiti nelle confezioni originali dei produttori.

I prodotti confezionati devono essere etichettati con la possibilità di controllare le date di scadenza del prodotto, secondo la normativa vigente (DPR 327/1980).

In generale i prodotti dovranno essere di prima qualità ed in particolare, per i prodotti confezionati, dovranno essere di marche rinomate. Gli alimenti dovranno provenire da ditte autorizzate ed essere confezionati, etichettati, trasportati e conservati secondo la normativa vigente nazionale e comunitaria e dovranno avere l'etichettatura nutrizionale sulla confezione;

- m. dovranno essere offerti anche prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative, prodotti di provenienza nazionale, prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta) e prodotti provenienti da agricoltura biologica (in conformità al Regolamento CEE n.91/2092 e successive modifiche ed integrazioni). I prodotti alimentari non devono essere derivanti da OGM e non devono contenere OGM o sostanze indesiderate;
- n. la Ditta dovrà rendere disponibili le schede tecniche dei prodotti alimentari proposti;
- o. la Ditta dovrà fornire succhi di frutta senza zuccheri aggiunti con almeno il 70% di frutta;
- p. la Ditta dovrà fornire prodotti dolci e salati che contengono negli ingredienti: olio extra vergine di oliva; olio monoseme di arachide, di mais o di girasole (evitando i grassi di cocco e di palma);
- q. deve essere garantita la varietà costante dell'offerta con proposta di almeno 5 snack/succhi diversi, considerando nella gamma proposte alternative che tengano conto delle intolleranze alimentari.

11. Modalità di svolgimento e aggiudicazione della gara

La Commissione verificherà preliminarmente il possesso dei requisiti tecnici obbligatori dei distributori, a pena di esclusione:

- data di fabbricazione dei distributori non antecedente al 2015;
- sistema di pagamento esclusivamente tramite dispositivi mobili.

Procederà quindi all'attribuzione all'offerta del punteggio in applicazione del criterio del prezzo più basso, comprensivo di IVA, con le seguenti modalità. Per ciascuna categoria di prodotti:

- Caffè
- Cappuccino
- The
- Bevanda al cioccolato
- Bevanda fredda in lattina di rinomata marca
- Acqua minerale naturale/frizzante (PET)
- Succo di frutta
- The in brick
- Snack dolci
- Snack salati

si determina il prezzo medio offerto (comprensivo di IVA). La Commissione attribuisce per ciascuna categoria un massimo di 10 punti all'offerta con il prezzo medio più basso per tale categoria e un punteggio proporzionalmente più basso alle altre, utilizzando la formula:

$$p = \frac{10}{pr_{max} - pr_{min}}(pr - pr_{max})$$

dove p è il punteggio attribuito, pr è il prezzo medio della categoria per l'offerta oggetto di valutazione, pr_{max} è il prezzo medio massimo per la categoria in esame delle offerte ammesse e pr_{min} il prezzo medio minimo per la categoria in esame delle offerte ammesse. L'arrotondamento dei decimali sarà effettuato alla seconda cifra decimale.

In assenza di offerta per quella categoria, si attribuisce punteggio nullo all'offerta ammessa per tale categoria.

Il punteggio totale assegnato all'offerta è dato dalla somma dei punteggi relativi a ciascuna categoria.

Il punteggio massimo conseguibile è pari a 100.

La concessione sarà aggiudicata al concorrente che avrà ottenuto il punteggio più alto.

L'Istituto si riserva la discrezionalità di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purché la stessa risulti valida ai sensi del R.G. 827/1924 art. 69 e ritenuta congrua.

Nel caso si riscontrassero parità di offerte, si procederà con richiesta di presentazione d'offerta migliorativa, ai sensi dell'art. 77 R.D. n. 827 del 23 maggio 1924, nonché Linee

guida dell'ANAC e indirizzi giurisprudenziali in materia.

Nel caso di richiesta migliorativa disattesa, si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio.

Ai sensi delle Linee Guida ANAC n.4 di attuazione del D.Lgs. 18 aprile 2016, n.50 recanti "Procedure per l'affidamento dei contratti pubblici di importo inferiore alle soglie di rilevanza comunitaria, indagini di mercato e formazione e gestione degli elenchi di operatori economici", aggiornate al D.Lgs. 19 aprile 2017, n.56 con delibera del Consiglio n.206 del 1 marzo 2018, la stazione appaltante ha facoltà di procedere alla stipula del contratto sulla base di un'apposita autodichiarazione resa dall'operatore economico ai sensi e per gli effetti del Decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000 n. 445, secondo il modello del documento di gara unico europeo, dalla quale risulti il possesso dei requisiti di carattere generale di cui all'articolo 80 del Codice dei contratti pubblici e speciale, ove previsti.

In tal caso la stazione appaltante procede comunque, prima della stipula del contratto da effettuarsi nelle forme di cui all'articolo 32, comma 14, del Codice dei contratti pubblici, alla consultazione del casellario ANAC, alla verifica della sussistenza dei requisiti di cui all'articolo 80, commi 1, 4 e 5, lettera b) del Codice dei contratti pubblici e dei requisiti speciali ove previsti, nonché delle condizioni soggettive che la legge stabilisce per l'esercizio di particolari professioni o dell'idoneità a contrarre con la P.A. in relazione a specifiche attività (ad esempio ex articolo 1, comma 52, legge n. 190/2012).

Il contratto deve in ogni caso contenere espresse, specifiche, clausole, che prevedano, in caso di successivo accertamento del difetto del possesso dei requisiti prescritti: la risoluzione dello stesso; l'applicazione di una penale in misura non inferiore al 10 per cento del valore del contratto.

Sulle autodichiarazioni rese dagli operatori economici ai fini dell'affidamento diretto di cui al presente paragrafo, le stazioni appaltanti sono tenute ad effettuare idonei controlli ai sensi dell'articolo 71, comma 1, del Decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445

12. Pubblicità del bando

La presente lettera d'invito è pubblicata all'albo del sito istituzionale <http://www.iccarvico.gov.it> e in Amministrazione Trasparente, sez. Bandi di gare e contratti, in conformità agli obblighi di trasparenza amministrativa previsti del d.lgs.33/2013.

13. Responsabile unico del procedimento

Il responsabile unico del procedimento il dott. Andrea Quadri, dirigente scolastico *pro tempore* dell'Istituto.

Eventuali richieste di informazioni possono essere presentate agli uffici di segreteria dell'Istituto, referente sig.ra Laura Mariani, tel. 035 43 80 362, nei giorni di lunedì, mercoledì e venerdì dalle ore 8 alle ore 14.

14. Trattamento dei dati personali – Informativa

Ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR) si informa che le finalità a cui sono destinati i dati raccolti e le modalità di trattamento inseriscono alla procedura di quanto oggetto della presente richiesta di offerta, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza; il conferimento dei dati è obbligatorio e l'eventuale rifiuto potrà comportare le mancata prosecuzione della fase precontrattuale o la mancata o parziale esecuzione del contratto.

Il trattamento dei dati avviene attraverso il sistema informatizzato e mediante archivi cartacei.

L'informativa completa è allegata alla modulistica di gara.

Il Dirigente Scolastico
Dott. Andrea Quadri

Il presente documento informatico è firmato digitalmente ai sensi del testo unico D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e del D.Lgs. 7 marzo 2005, n. 82 e norme collegate e sostituisce il testo cartaceo e la firma autografa

Allegati:

Allegato n. 1 - Modello di istanza di partecipazione

Allegato n. 2 - Modello di offerta tecnica

Allegato n. 3 – Documento di Gara Unico Europeo (da inviare anche in formato elettronico firmato digitalmente)

Allegato n. 4 - Modello di offerta economica

Allegato n. 5 – Modello privacy