



**Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca**

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE L. EINAUDI

VIA F.LLI SIRANI N.1 - 25032 CHIARI (BS)

Tel. 030 711244 030 7000242 Fax. 030 7001934 - Codice Fiscale: 82001490174 Codice Meccanografico: BSIS03800X

**Oggetto:** Gara per la concessione del servizio di erogazione di bevande fredde, calde, SNACK/merende, all'interno dell' ISTITUTO "L. Einaudi" di Chiari con distributori automatici

CIG: 7113670231

**Premessa**

VISTO gli atti d'ufficio

VISTO il D.l n. 44/2001 art. 34 (Regolamento di contabilità:)

VISTA la Legge 13 agosto 2010, n.136 (obbligo tracciabilità flussi finanziari);

VISTO il D. Lgs. n. 50/2016 (Codice Contratti);

VISTO il Regolamento attività negoziale approvato dal CdI in data 28/01/2015 e ss.mm.ii;

VISTO il Programma annuale ef 2017 approvato dal C.d.I con delibera n. 15 del 12/12/2016;

RICHIAMATA la determina dirigenziale a contrarre n.2792/C14 del 20/06/2017;

**L'ISTITUTO SUPERIORE "L. Einaudi" di Chiari (BS)**

Indice un procedimento per l'affidamento della concessione del servizio di erogazione di bevande fredde, calde, SNACK/merende, all'interno dell' ISTITUTO "L. Einaudi" di Chiari tramite distributori automatici.

**Ente concedente:**

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE L EINAUDI, di seguito chiamato ISTITUTO, sito in Via F.lli Sirani n. 1 CHIARI CF 82001490174 bsis03800x@pec.istruzione.it <http://www.iisleinaudi.it> tel 030/7000242 Fax 0307001934

**Oggetto Concessione**

La gara riguarda la scelta dell'operatore economico concessionario, di seguito GESTORE, del servizio di erogazione di bevande fredde, calde, SNACK/merende, all'interno dell' ISTITUTO "L. Einaudi" di Chiari.

Il servizio avverrà con l'installazione di n.17 distributori automatici installati all'interno dell' ISTITUTO.

L'ISTITUTO nell'a.s 2016/17 ha avuto una presenza di n. 1.215,00 (studenti diurno/serale) e di n. 179 dipendenti.

**Soggetti ammessi alla procedura**

Alla procedura di gara possono partecipare esclusivamente gli operatori economici in possesso dei requisiti generali (art. 80 del D.Lgs 50/2016), di idoneità professionale (art. 83 del D.Lgs 50/2016) e di capacità economico-finanziaria (art. 83 del D.Lgs 50/2016).

Dovranno essere allegate, alla documentazione amministrativa, idonee dichiarazioni sostitutive di certificazioni e/o dichiarazioni sostitutive di atto di notorietà, rese ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445, sottoscritte dal legale rappresentante della stessa o da persona dotata di potere di firma, cui deve essere allegata fotocopia del documento di identità del dichiarante in corso di validità. Si informa che, in caso di aggiudicazione, tutte le autocertificazioni saranno oggetto di verifica specifica ai sensi e per gli effetti dell'art.71 del D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000.

**Durata della concessione**

La durata della concessione, il cui atto formale sarà stipulato tra il GESTORE e l'ISTITUTO, è di 5 anni a decorrere dalla stipula del contratto, presumibilmente previsto dal 01/10/2017, con divieto di rinnovo tacito alla scadenza, pena la nullità del contratto stesso.

L'ISTITUTO si riserva la facoltà, ai sensi dell'art.106 comma 11 del D.Lgs 50/2016, di proseguire il contratto per un ulteriore periodo massimo di 12 mesi a condizione che il GESTORE garantisca di continuare il servizio alle condizioni economiche convenute per detto periodo e, comunque, fino alla conclusione delle procedure della nuova gara.

## **Garanzia/Assicurazione**

Ai sensi della normativa vigente il GESTORE è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria bancaria e/o assicurativa a favore dell'ISTITUTO a valere fino a trenta giorni successivi all'intera durata del contratto, che viene fissata convenzionalmente in € 5.000,00 la cui certificazione originale deve essere depositata presso l'Ufficio di Presidenza dell'ISTITUTO.

La mancata costituzione della garanzia di cui sopra determina la decadenza dell'affidamento da parte dell'ISTITUTO, che aggiudica la concessione al concorrente che segue nella graduatoria. La garanzia copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento.

Il GESTORE dovrà inoltre stipulare adeguate polizze assicurative con primarie compagnie a copertura di eventuali rischi di incendio o altri danni causati ai beni dell'ISTITUTO e/o ai locali adibiti al servizio di distribuzione per cattivo funzionamento delle apparecchiature in questione, nonché a copertura di qualunque tipo di danno che gli utenti potrebbero subire in conseguenza dell'utilizzo dei medesimi.

Le garanzie di indennizzo dovranno riguardare anche i casi di intossicazione da cibi e bevande messi in vendita.

Pertanto prima dell'installazione dei distributori automatici, il GESTORE dovrà comprovare, producendone copia, di aver stipulato adeguate polizze assicurative.

## **Spese e oneri per l'installazione dei distributori**

Il GESTORE dovrà versare la somma di € 18.000,00 (dico: euro diciottomila/00) annui a titolo di canone di concessione da versare posticipatamente ogni quattro mesi con rate di pari importo oltre ad un canone di concessione, che sarà stabilito dall'Amministrazione Provinciale di Brescia a titolo di rimborso spese di acqua e di luce.

Il versamento dovrà essere effettuato mediante bonifico bancario intestato all'ISTITUTO:

IBAN: IT 42 G 03111 54340 000000019110.

Sono a carico del GESTORE, inoltre, tutte le spese relative ai costi dei lavori di installazione, adattamenti edilizi e consumi.

Il GESTORE, ove richiesto dalla normativa vigente, deve dotarsi di tutte le concessioni ed autorizzazioni necessarie per lo svolgimento del servizio e assumersi ogni responsabilità ed i conseguenti oneri.

Ai sensi del regolamento di igiene, il GESTORE dovrà, entro sette giorni dalla installazione dei distributori, darne preventiva comunicazione alla competente ASL territoriale.

Il GESTORE dovrà consegnare all'Ufficio di dirigenza scolastica, prima dell'avvio del servizio, in duplice copia, il proprio manuale H.A.C.C.P. (piano di prevenzione per la sicurezza igienica degli alimenti) redatto ai sensi del DL. 155/97 e dovrà impegnarsi a fornire tempestivamente ogni documentazione richiesta dall'ISTITUTO inerente all'espletamento del servizio.

Il GESTORE dovrà, inoltre, verificare che i prodotti posti in vendita siano conformi alla predetta normativa e comunicarlo tempestivamente e per iscritto all'ufficio di dirigenza dell'ISTITUTO. Nella predetta comunicazione dovrà essere allegata la documentazione fornita dalle case produttrici.

## **Tipologia del servizio e installazione dei distributori**

I distributori automatici da installare a cura del GESTORE sono n° 17 e allocati secondo le indicazioni dell'ISTITUTO che si riserva, in ogni caso, la facoltà durante il periodo contrattuale, di modificare l'ubicazione, il numero e la tipologia, senza che la ditta possa chiedere indennizzi in aumento o in diminuzione. In tal caso il canone subirà delle variazioni proporzionalmente al nuovo numero di distributori. In ogni caso tutte le variazioni in aumento o in diminuzione saranno decise dall'ISTITUTO. Tutte le operazioni inerenti l'installazione e lo spostamento dei distributori dovrà avvenire previo accordo con l'ISTITUTO a cui spetta il compito di indicare le modalità e gli orari di movimentazione dei distributori, riservandosi, comunque, la facoltà di richiedere lo spostamento delle apparecchiature in sede diversa. Il GESTORE dovrà effettuare a sue cure e spese le operazioni di installazione e di allacciamento che dovranno essere eseguite a regola d'arte secondo le norme vigenti. I distributori automatici dovranno essere sollevati dal pavimento così da permettere una corretta pulizia del pavimento sottostante e adiacente.

## Caratteristiche dei distributori

I distributori dovranno essere, preferibilmente, di nuova fabbricazione e di ultima generazione, marcati CE e conformi per caratteristiche tecniche ed igieniche alle norme vigenti in materia. Potranno essere singoli o combinati e rispettare i criteri di rumorosità e tossicità. Dovranno essere di facile pulizia e disinfettabili sia all'interno che all'esterno, tali da garantire l'assoluta igienicità dei prodotti distribuiti.

I distributori dovranno inoltre:

- ✓ assicurare il contenimento dei consumi energetici;
- ✓ consentire la regolazione dello zucchero per le bevande calde;
- ✓ essere predisposti con gettoniera elettronica che accetti tagli di moneta metallica fino ad almeno 5 centesimi di euro (€ 0,05) ed in grado di erogare il resto;
- ✓ essere predisposti per accettare banconote ed in grado di erogare il resto;
- ✓ essere predisposti anche per il sistema di pagamento tramite lettori elettronici "cash less" (es. chiavi/card magnetica ricaricabile) uguali per tutti i distributori e funzionanti con un sistema unico da distribuire su richiesta ai fruitori;
- ✓ essere dotati di sistemi di rilevazione del prezzo dei prodotti mediante tastiera;
- ✓ segnalare l'eventuale assenza di moneta per il resto e/o l'eventuale indisponibilità del prodotto;
- ✓ essere corredati di contenitori portarifiuti con coperchio a ritorno automatico.

Sui distributori dovranno essere riportati in modo chiaro ed evidente le istruzioni sia del funzionamento della macchina che del sistema di pagamento e dovranno essere riportati i seguenti dati:

- numero della targhetta identificativa dell'apparecchiatura;
- ragione sociale della ditta -recapiti telefonici e fax, referenze della ditta per reclami segnalazioni di guasto, merce 0 resto non erogato.

## Prodotti alimentari

I distributori automatici dovranno consentire l'erogazione di:

- ✓ bevande calde da colazione;
- ✓ bevande fredde in lattina, bottigliette PET o tetrapack;
- ✓ snack salati e dolci;
- ✓ prodotti food -prodotti gluten free per celiaci.

Tutti i prodotti dovranno essere di ottima qualità, di marche conosciute a livello nazionale. I prodotti dovranno essere nazionali o di ambito CEE o comunque DOP, IGP, produzioni biologiche garantite e certificate. Dovrà essere garantita una equa distribuzione tra i vari prodotti. E' fatto divieto erogare alcolici e superalcolici, tabacchi, riviste, quotidiani e quant'altro non autorizzato dall'ISTITUTO. E', altresì, vietato esporre prodotti diversi da quelli offerti in gara.

I parametri minimi dei prodotti sono i seguenti:

- ✓ bevande calde di una marca a rilevanza nazionale;
- ✓ caffè di prima scelta con grammatura minima di gr.7 di prodotto per ogni erogazione;
- ✓ caffè decaffeinato con grammatura minima di gr. 7 di prodotto per ogni erogazione;
- ✓ latte con grammatura minima di gr.6 di prodotto in polvere per ogni erogazione;
- ✓ cappuccino con almeno gr.4,5 di latte in polvere per ogni erogazione;
- ✓ the con almeno gr. 14 di the in polvere per ogni erogazione;
- ✓ cioccolato con almeno gr.25 di miscela di cioccolato in polvere per ogni erogazione;
- ✓ bevande fredde in lattina, bottigliette PET o tetrapack di una marca a rilevanza nazionale;
- ✓ acqua naturale in bottigliette PET da cl 50;
- ✓ acqua frizzante in bottigliette PET da cl 50;
- ✓ bibite, the, succhi di frutta in bottigliette PET da minimo cl 50;
- ✓ bibite in lattina da minimo cl 33;
- ✓ succhi di frutta in brick da minimo cl120 con 70% frutta, A.C.E. da minimo con 30 gr. di frutta;
- ✓ yogurt vari gusti mono vasetto da gr. 125, minimo 3% frutta di una marca a rilevanza nazionale;
- ✓ snack salati monoporzioni e similari, salati di una marca a rilevanza nazionale;
- ✓ patatine vari gusti da minimo gr.50;
- ✓ croccantelle e taralli vari gusti da minimo gr.40;
- ✓ crackers vari gusti da minimo gr.50;
- ✓ biscotti vari tipi da minimo gr.55 e/o 75;
- ✓ arachidi da minimo gr.40 snack dolci monoporzioni e similari dolci di una marca a rilevanza nazionale;
- ✓ cornetti vari gusti da minimo gr.50;

- ✓ snack dolci vari gusti da minimo gr.60;
- ✓ snack ai cioccolato da minimo gr.60;
- ✓ snack merendina da minimo gr.40;
- ✓ biscotti vari minimo da minimo gr.55;
- ✓ panini imbottiti con prodotti vari da minimo gr.90;
- ✓ tramezzini farcito con prodotti vari da minimo gr.80;
- ✓ focacce farcite con prodotti vari da minimo gr.80;
- ✓ prodotti gluten free per celiaci, di una marca di rilevanza nazionale;
- ✓ wafer vari gusti da minimo gr.40;

Il GESTORE deve produrre una lista dei prodotti che intende mettere in distribuzione con l'indicazione della marca e delle schede tecniche e del relativo prezzo. Relativamente all'acqua ed al caffè i prezzi di riferimento non potranno essere superiori rispettivamente ad € 0,60 e ad € 0,50. L'ISTITUTO si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti dei quali non venga ritenuta opportuna l'erogazione. Solo previa autorizzazione potranno essere distribuiti prodotti che non sono contemplati nella lista dei prodotti presentati nell'offerta. I prodotti confezionati dovranno essere corredati da etichette conformi alla normativa vigente in materia, per ciascun prodotto deve essere indicata la denominazione legale e merceologica, la composizione e le modalità di conservazione, la data di scadenza, la ragione sociale del produttore o della ditta confezionatrice, relativa sede e stabilimento di produzione e confezionamento. 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.

L'ISTITUTO avrà la facoltà di controllare, o far controllare, i prodotti nei distributori al fine di verificare la rispondenza alle caratteristiche dichiarate nell'offerta. L'accettazione dei prodotti da parte dell'ISTITUTO non solleva il GESTORE dalla responsabilità in ordine ai vizi apparenti e occulti dei prodotti forniti. I prodotti contestati dovranno essere sostituiti con spese a carico del GESTORE entro giorni due. In caso di contestazione in ordine alla qualità della merce, varrà il giudizio inappellabile fornito, secondo le competenze merceologiche, igieniche e scientifiche da Laboratorio o Istituto Specializzato. Le spese di analisi dei prodotti saranno a carico del GESTORE.

### **Presentazione dell'offerta**

L'offerta, redatta utilizzando i modelli allegati alla presente, dovrà essere fatta pervenire a mezzo posta con raccomandata A.R., o "posta celere", o agenzia autorizzata, o con consegna a mano, in unico plico chiuso indirizzato a: IIS L EINAUDI via F.lli Sirani, 1 Chiari (BS). Il termine per la presentazione dell'offerta è fissato entro e non oltre il termine perentorio delle ore 12:00 del giorno 11/07/2017.

Non saranno, in alcun caso, presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine perentorio di scadenza, anche indipendentemente dalla volontà del concorrente ed anche se spediti prima del termine medesimo. Ciò vale anche per i plichi inviati a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento a nulla valendo la data di spedizione risultante dal timbro postale dell'agenzia accettante. Tali plichi non verranno aperti e verranno considerati come non consegnati. Le offerte redatte in modo non conforme alle prescrizioni o non corrispondenti alle modalità di presentazione delle richieste saranno considerate nulle come non sono ammesse integrazioni successive all'apertura delle buste da parte dei concorrenti.

L'offerta è gratuita, nulla sarà dovuto per eventuali spese sostenute dal concorrente per la predisposizione dell'offerta e della documentazione allegata.

### **Presentazione delle buste contenenti l'offerta**

Il plico esterno dovrà riportare l'indirizzo dell'ISTITUTO. Per consentire l'identificazione della provenienza del plico, quest'ultimo dovrà recare il timbro del concorrente o altro diverso elemento di identificazione, la firma e/o sigla del legale rappresentante/procuratore speciale dell'offerente e la seguente dicitura: "BANDO DI GARA DISTRUBUTORI AUTOMATICI BEVANDE, MERENDINE, SNACK.

Il plico dovrà contenere la seguente documentazione:

- ✓ Dichiarazione Allegato A (Dichiarazioni A1, A2, A3)
- ✓ Offerta Tecnica Allegato B
- ✓ Offerta Economica Allegato C
- ✓ Patto Integrità
- ✓ Dichiarazione tracciabilità flussi finanziari

firmati digitalmente da parte del legale rappresentante

Tutte le buste e tutti i documenti ivi compresi devono essere corredati del timbro dell'offerente o altro diverso elemento di identificazione, o altre indicazioni del mittente (denominazione o ragione sociale).

- ✓ La "Busta A – Documenti" dovrà contenere l'allegato A1 (domanda di partecipazione), l'allegato A2 (dichiarazioni), A3, Patto di Integrità compilati in tutte le parti necessarie, Dichiarazione tracciabilità flussi finanziari
- ✓ La "Busta B – Offerta tecnica" dovrà contenere l'offerta tecnica compilata secondo il modello predisposto dall'ISTITUTO, che costituisce l'allegato B alla documentazione di gara;
- ✓ La "Busta C – Offerta economica" dovrà contenere l'offerta economica con specifica indicazione dei prezzi offerti per i singoli prodotti redatta utilizzando l'allegato C alla documentazione di gara.

### Comparazione delle offerte, criterio di aggiudicazione

L'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa risultante dalla somma dei punteggi ottenuti per l'offerta tecnica e per quella economica. Per la comparazione delle offerte si prenderanno in considerazione i criteri obiettivi e comparativi di seguito indicati con i relativi punteggi. In sede di esame delle offerte, l'ISTITUTO potrà richiedere elementi integrativi per consentire una migliore valutazione, senza modificare le ipotesi prescritte. La commissione tecnica, nominata dopo la scadenza delle offerte, avrà a disposizione un punteggio massimo attribuibile pari a punti 100 e il punteggio sarà ripartito nei modi precisati nel successivo paragrafo.

### Valutazione offerta economica busta C (prezzo prodotti erogati: punteggio massimo 40 su punti 100)

Per ciascuna categoria, si procederà all'attribuzione dei punteggi indicati nella tabella seguente.

**Tabella punteggi per valutazione offerta economica**

|             |  |                |
|-------------|--|----------------|
| Categoria A | Caldo: caffè espresso (min. 7 gr di miscela bar richiesta), espresso lungo, macchiato  | P/max punti 15 |
| Categoria B | Caldo - altre bevande calde: <ul style="list-style-type: none"> <li>• caffè decaffeinato con grammatura minima di gr. 7 di prodotto per ogni erogazione;</li> <li>• latte con grammatura minima di gr.6 di prodotto in polvere per ogni erogazione;</li> <li>• cappuccino con almeno gr.4,5 di latte in polvere per ogni erogazione;</li> <li>• the con almeno gr. 14 di the in polvere per ogni erogazione;</li> <li>• cioccolato con almeno gr.25 di miscela di cioccolato in polvere per ogni erogazione;</li> <li>-</li> </ul> | P/max punti 8  |
| Categoria C | Bevande Fredde: acqua minerale naturale e frizzante in contenitori Pet da 50 cc.   | Pmax punti 7   |
| Categoria D | Bevande Fredde: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Succhi di frutta (minimo 50% frutta) 200 ml. In contenitori PET o tetrapack;</li> <li>- Bibite varie in lattine da 330 ml.</li> </ul> <p>I distributori automatici dovranno obbligatoriamente fornire, in questa categoria, 1 prodotto "senza zuccheri/dietetico".</p>  | Pmax punti 3   |
| Categoria E | Snack, freschi e succhi monoporzioni dolci, salati con l'obbligo di inserire almeno 1 prodotto dietetico. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Crackers, taralli e schiacciatine;</li> </ul>   | Pmax punti 7   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Patate ed estrusi;</li> <li>- Croissant, brioches e pastafrolla;</li> <li>- Tortine e wafer ;</li> <li>- Barrette di cioccolata;</li> <li>- Tramezzini 140 gr.;</li> <li>- Panini farciti 120 gr.;</li> <li>- Yogurt 200 gr;</li> <li>- Snack senza glutine (solo se presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia – A.I.C.).</li> </ul> |  |
|--|--|--|

Criteri di assegnazione dei punteggi: per ogni categoria, sarà stabilito il prezzo medio per ogni categoria (es categoria A con tre prodotti proposti:  $0,30+0,32+0,34$ )/3= 0,32 = prezzo medio). Il punteggio sarà così determinato: prezzo medio più basso = massimo punteggio della categoria. Alle altre offerte sarà assegnato un punteggio con la seguente formula: prezzo medio più basso X 15 (punteggio max per ogni categoria) / prezzo medio delle singole offerte. L'attribuzione dei punteggi è calcolata fino alla seconda cifra decimale arrotondata all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a cinque. Tutti i prezzi offerti si intendono comprensivi di spese di trasporto, consegna, caricamento, installazione e istruzioni al personale sul corretto utilizzo e ogni altro onere accessorio. Tutti i prodotti offerti devono essere di prima qualità, nel rispetto della normativa vigente in materia.

### Valutazione dell'offerta tecnica Busta B - punteggio massimo 60 punti su 100

La Commissione attribuirà i punteggi elencati nella tabella sottostante, fino ad un massimo di 60 punti.

1. altri prodotti quali: caramelle, cioccolato, ecc. = 1 punti per ogni prodotto fino ad un massimo di 2 punti;
2. prodotti senza conservanti = 1 punti per ogni prodotto fino ad un massimo di 4 punti;
3. utilizzo zucchero di canna o integrale, in aggiunta allo zucchero tradizionale con possibilità di scelta, nelle bevande calde = 8 punti;
4. anno di fabbricazione dei distributori dal 2012 al 2015 = punti 6;
5. anno di fabbricazione dei distributori successivo al 2015 o di nuova fabbricazione = punti 16 (cumulabile al precedente, ad es., se le macchine sono successive al 2012 sono assegnati i punti previsti sia al punto 4 sia al punto 5);
6. distributori dotati di segnalazione assenza di monete di resto = punti 10;
7. distributori dotati di elenco dettagliato dei prodotti (prezzo, marca, tipo di ingredienti, tipo di confezionamento, etc.) = punti 10;
8. possesso di certificazione di qualità UNI EN ISO 9001 del gestore = punti 4.

### Criteri di aggiudicazione

La gara sarà aggiudicata a favore della ditta che avrà totalizzato il punteggio più alto dato dalla somma dei punteggi: offerta economica + offerta tecnica.

Qualora due o più offerte dovessero ottenere identico punteggio complessivo (tecnico + economico), l'aggiudicazione sarà effettuata in favore dell'offerente che avrà totalizzato il maggior punteggio tecnico.

In caso di parità si procederà con l'estrazione a sorte.

L'ISTITUTO stilerà una graduatoria dei gestori offerenti per potere disporre ad eventuali subentri.

### Aggiornamento dei prezzi

Trascorso il primo anno di vigenza contrattuale il GESTORE potrà richiedere l'aggiornamento dei prezzi in presenza di documentati aumenti del settore merceologico specifico. L'ISTITUTO, nell'ipotesi di richiesta di aggiornamento dei prezzi, dovrà produrre al Dirigente Scolastico una

relazione atta ad indicare le motivazioni e i documenti giustificativi a supporto di detta richiesta. Nel caso di accoglimento i prezzi indicati nel superiore listino prezzi verranno aggiornati in conformità alle variazioni dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati. I prezzi, comunque, saranno arrotondati, per difetto, a € 0,05.

### **Precisazioni**

#### **- l'ISTITUTO si riserva:**

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

### **Inoltre**

- ✓ gli operatori economici partecipanti sono vincolati alle offerte presentate per un periodo di 180 giorni naturali e consecutivi dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte;
- ✓ saranno esclusi gli operatori economici che abbiano omesso di presentare i documenti o le autocertificazioni richieste che non si siano attenuti alle modalità ed alle formalità previste ovvero che abbiano rese false dichiarazioni;
- ✓ l'ISTITUTO e/o, per esso, la Commissione di gara, si riservano di richiedere ai concorrenti di completare o di fornire chiarimenti in ordine al contenuto della documentazione e delle dichiarazioni presentate;
- ✓ le offerte anormalmente basse verranno sottoposte a verifica, ai sensi dell'articolo 97 del D.Lgs 50/2016, richiedendo ai concorrenti di fornire precisazioni e giustificazioni al riguardo, con facoltà dell'ISTITUTO e/o della Commissione tecnica di assegnare un termine perentorio entro cui i concorrenti devono far pervenire le dette precisazioni e/o giustificazioni, pena l'esclusione dalla gara;
- ✓ la 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 delle buste di tutte le offerte e alla constatazione della presenza dei documenti ivi contenuti.

### **Apertura buste e modalità di accesso alla seduta**

La seduta pubblica per la apertura delle buste da parte della commissione preposta per l'espletamento del procedimento, sarà svolta il giorno 12/07/2017 alle ore 9:00. Alla seduta potrà assistere un incaricato di ciascun concorrente il cui nominativo, in considerazione delle procedure riguardanti l'accesso di terzi presso la sede dell'ISTITUTO, dovrà essere comunicato mediante mail pec o fax al numero 0307001934, entro il giorno precedente la data della seduta, con allegata fotocopia di un documento di identificazione con fotografia.

L'accesso e la permanenza dei rappresentanti del concorrente nei locali, ove si procederà alle operazioni di gara, sono subordinati all'assoluto rispetto delle procedure di accesso e di sicurezza in vigore presso l'ISTITUTO ed all'esibizione dell'originale del documento di identificazione. La Commissione, riunita in seduta pubblica, nell'esaminare il contenuto dei singoli documenti contenuti nelle buste "A", in caso di irregolarità formali, non compromettenti la "par condicio" fra i concorrenti e nell'interesse dell'ISTITUTO, potrà invitare il concorrente, a mezzo di opportuna comunicazione scritta anche solo a mezzo mail pec, a regolarizzare i documenti e/o per fornire i chiarimenti opportuni.

### **Responsabilità e Obblighi da assumere da parte del vincitore della gara e divieto di subappalto e cessione del contratto di concessione**

L'Istituto e l'Ente proprietario dell'immobile sono 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 del GESTORE.

L'ISTITUTO e l'Ente proprietario dell'immobile sono sollevati da qualsiasi responsabilità civile e penale derivante dall'esecuzione del servizio oggetto della concessione e, pertanto, il GESTORE si obbliga alla completa ottemperanza di tutte le disposizioni legislative e dei regolamenti riguardanti l'assicurazione infortunistica, previdenziale e mutualistica dei propri dipendenti addetti ai lavori sopraccitati e della legge sulla prevenzione e la sicurezza del lavoro, assumendone la piena responsabilità anche in caso di inadempienza. In particolare, si impegna 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; ad applicare nei confronti del proprio personale dipendente il vigente contratto di lavoro e tutti gli aggiornamenti che intervengano nel corso del tempo. Il GESTORE si assume in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni ed in caso di danni arrecati per manchevolezza o trascuratezza nell'esecuzione delle prestazioni a persone e cose sia di proprietà dell'ISTITUTO che di terzi.

Il GESTORE si impegna a fornire la dichiarazione di responsabilità a suo carico per effrazioni o danni arrecati a persone o cose sia dell'Ente che dell'ISTITUTO che di terzi e che l'Ente e l'ISTITUTO non saranno in alcun modo e per nessun titolo responsabili dei danni subiti dai distributori per atti derivanti da scasso o vandalismo.

Il GESTORE deve fornire indicazioni scritte circa le azioni e i dispositivi deterrenti che porrà obbligatoriamente in essere a tutela delle proprie apparecchiature al fine di evitare atti vandalici e danni a beni mobili ed immobili.

L'ISTITUTO è sollevato da ogni responsabilità in ordine ai mancati pagamenti del concessionario nei confronti dei fornitori della merce a lui destinata.

Il GESTORE dovrà assumere i seguenti obblighi:

- a) divieto assoluto di inserire nei distributori prodotti o bevande con contenuto alcolico;
- b) provvedere quotidianamente alle pulizie delle aree adiacenti i distributori;
- c) fornitura dei prodotti in maniera tempestiva e costante, precedentemente o successivamente alle attività didattiche;
- d) provvedere all'installazione, in prossimità dei distributori automatici, di appositi contenitori per la raccolta differenziata e conseguente smaltimento che è a suo carico;
- e) di garantire il funzionamento dei distributori dall'inizio delle lezioni fino al termine degli esami di Stato e garantire il funzionamento dei distributori del piano rialzato durante i restanti periodi (da fine esami di Stato ad inizio anno scolastico). A tal fine saranno presi accordi con l'ISTITUTO

Il mancato possesso delle autorizzazioni di carattere amministrativo necessarie all'esercizio dell'attività di cui trattasi, come pure l'eventuale revoca di dette autorizzazioni comporterà il venir meno della concessione del servizio in questione senza che l'operatore economico aggiudicatario possa vantare diritti di alcun genere nei confronti dell'ISTITUTO.

È vietato subappaltare la concessione ed è vietata la cessione del contratto di concessione.

#### **Obblighi del concessionario relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari**

L'operatore economico aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

L'ISTITUTO, ai sensi dell'art. 15 della legge 183/2011, provvederà ad acquisire, prima della stipula del contratto e fatta eccezione per i documenti per i quali è obbligatorio l'acquisizione cartacea dall'operatore economico aggiudicatario, la seguente documentazione:

1. certificato di iscrizione alla Camera di Commercio;
2. scheda tecnica delle apparecchiature installate (non acquisibile d'ufficio);
3. codice fiscale e numero di partita IVA;
4. autorizzazione sanitaria (non acquisibile d'ufficio);
5. certificato penale dei carichi pendenti rilasciato sia dalla Procura che dalla Pretura;
6. Polizze assicurative



## **Varianti**

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

## **Modalità di accesso agli atti**

L'accesso alle offerte, da parte dei partecipanti, sarà consentito, secondo la disciplina della novellata legge 7 agosto 1990, n°241 e dell'art. 3 – differimento – comma 3 del decreto ministeriale 10 gennaio 1996, n°60, solo dopo la conclusione del procedimento.

## **Foro competente**

In caso di qualsiasi controversia, che sia relativa del presente bando di gara, il Foro competente, in via esclusiva, deve essere quello del luogo di residenza dell'utente, mentre per (l'ISTITUTO sarà determinato ai sensi dell'art. 25 del c.p.c..

## **Rinvio**

Per tutto quanto non previsto dal presente bando, si fa rinvio alle norme della legge italiana e, segnatamente, alle disposizioni del Codice Civile nonché al Regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato.

## **Responsabile Unico del Procedimento**

### **Trattamento dei dati personali - Informativa**

Ai sensi dell'art. 13 D.lgs 196/03 si informa che:

- a. Le finalità a cui sono destinati i dati raccolti e le modalità di trattamento sono inerenti alla procedura di quanto oggetto della presente richiesta di offerta, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza.
- b. Il conferimento dei dati è obbligatorio e l'eventuale rifiuto potrà comportare la mancata prosecuzione della fase pre contrattuale o la mancata o parziale esecuzione del contratto.
- c. Il trattamento dei dati avviene attraverso il sistema informatizzato e mediante archivi cartacei.
- d. Il titolare del trattamento è l' I.I.S "L. Einaudi" Chiari (BS) Tel. 030 7000242 – 030 711244 fax 030 7001934 e-mail BSIS03800X@istruzione.it
- e. Incaricati del trattamento dei dati sono il Direttore dei servizi generali e amministrativi e gli assistenti amministrativi, oltre ai soggetti eventuali componenti della commissione di valutazione delle offerte.
- f. I diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui all'art. 7 del D.lgs 196/03.

Responsabile Unico del procedimento: Dirigente Scolastico pro-tempore prof. Vittorina Ferrari

Referente del procedimento è il DSGA Camilla Gandaglia - direttore@iisleinaudi.it

In attesa di cortese riscontro, si rimane a disposizione per ogni eventuale delucidazione e si porgono distinti Saluti

II DIRIGENTE SCOLASTICO  
Prof.ssa Vittorina Ferrari  
*Firmato digitalmente da Vittorina Ferrari*

### **Documenti allegati**

1. Allegato A Scheda Amministrativa (A1 dichiarazione di partecipazione ; A2 autocertificazioni; A3)
2. Allegato B Scheda Offerta tecnica
4. Allegato C Scheda Economica
5. Dichiarazione attestante la tracciabilità dei flussi finanziari
6. Patto Integrità