

Ministero dell'Istruzione

Liceo Scientifico Statale "Enrico Fermi"



Sezioni: Classico – Linguistico - Scienze Umane - Scienze Applicate
Via Martiri delle Foibe, 8 – 25087 Salò (BS)
Tel. 036520957-0365520150
C.F.87002130174 - C.M.BSPS05000X
www.liceofermisalo.edu.it
e-mail uffici: bsps05000x@istruzione.it
Posta elettronica certificata: bsps05000x@pec.istruzione.it



Prot. 13053

Salò, 6 ottobre 2022

DISCIPLINARE DI GARA

1. Amministrazione Aggiudicatrice

Liceo Scientifico Statale "Enrico Fermi", Via Martiri delle Foibe, 8 – 25087 Salò (BS) – CF 87002130174 – tel. 0365-20957 – e-mail: bsps05000x@istruzione.it

2. Oggetto della Concessione

L'affidamento ha per oggetto la Concessione, ai sensi dell'art. 164 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., del servizio di erogazione di bevande calde, bevande fredde, snack e altri generi alimentari, mediante distributori automatici, in numero e tipologia come di seguito specificato:

	BEVANDE CALDE	SNACK	BEVANDE FREDDE E SNACK	BEVANDE FREDDE	SNACK SPECIALI *
EDIFICIO VERDE primo piano	2	---	1	---	---
EDIFICIO VERDE seminterrato	1	1	---	1	1
EDIFICIO AZZURRO	1	1	---	1	---
EDIFICIO GIALLO	1	---	1	---	---
PALESTRA	---	---	1	---	---

* distributore opzionale

Verranno escluse le offerte non corrispondenti alla nostra richiesta.

3. Importo a base d'asta della Concessione

L'importo del canone annuo, posto a base d'asta, calcolato ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., non dovrà essere inferiore a € 10.000,00 (=diecimila), oltre agli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze (come ribadito al punto 14 del presente Disciplinare di Gara).

Il contributo, così come risulterà dall'aggiudicazione, dovrà essere corrisposto all'Istituto entro il 31 dicembre di ogni anno.

L'eventuale variazione della popolazione scolastica, sia in aumento che in diminuzione, non potrà costituire presupposto per la revisione del canone.

Il Gestore si obbliga a pagare per intero il contributo stabilito, senza mai poterlo scomputare o diminuire per qualunque contestazione o richiesta intenda promuovere nei confronti della scuola.

Il pagamento non potrà essere ritardato.

4. Luogo

L'attività dovrà essere svolta presso la sede del Liceo Scientifico Statale "Enrico Fermi", Via Martiri delle Foibe, 8 – 25087 Salò (BS), nei locali individuabili come da planimetria allegata al presente Disciplinare di Gara.

5. Utenza

L'attività si rivolge a circa 1.100 Alunni, 115 Docenti e 30 ATA.

Il servizio dovrà essere attivo ininterrottamente dalla data di inizio del contratto fino alla scadenza, (almeno dalle ore 7:30 alle ore 17:00).

6. Durata

La concessione avrà durata di anni 3 (= tre) a partire dalla data di sottoscrizione del contratto.

Al termine del triennio, il contratto si intenderà cessato senza necessità di formale disdetta da parte dell'Istituto. Il contratto non potrà essere soggetto a rinnovo né tacito né espresso (art. 23 L. 62/2005).

Solo nel caso di particolari esigenze di carattere organizzativo e previo accordo tra le parti, da concordare almeno 2 (= due) mesi prima della scadenza, è consentita una proroga non superiore a 6 (= sei) mesi dalla data di scadenza del contratto stesso.

Durante il periodo di proroga il concessionario dovrà garantire il prosieguo del servizio alle medesime condizioni pattuite nel contratto scaduto.

La ditta aggiudicataria della concessione ha facoltà di recedere dal contratto dandone comunicazione al Dirigente Scolastico a mezzo Pec, con almeno 3 mesi di preavviso.

In caso di recesso anticipato, la ditta verserà all'Istituto, in aggiunta al canone annuale, la somma di € 1.000,00 (=mille).

Essendo gli importi da corrisondersi all'Istituto coperti da fideiussione bancaria a carico della Ditta concessionaria a cadenza annuale, il termine annuale da cui decorre la fidejussione bancaria/assicurativa sarà indicato dal Dirigente Scolastico con comunicazione via Pec alla Ditta che risulterà aggiudicataria della concessione.

7. Obblighi dell'Aggiudicatario

a) generali

- presentare le licenze e qualsiasi documento o autorizzazione richiesta per la gestione del servizio di cui all'oggetto;

b) economici

- rimborso spese all'Ente Provincia di Brescia per le utenze di acqua ed energia elettrica, da versarsi annualmente nella misura stabilita dall'Ente stesso;
- contributo pattuito quale canone annuale di uso degli spazi messi a disposizione per lo svolgimento dell'attività in oggetto, da eseguirsi a favore dell'Istituto, entro il 31 dicembre di ogni anno.

8. Caratteristiche Tecniche delle apparecchiature e del servizio

8.1 - Caratteristiche delle apparecchiature

Ogni distributore funzionante con sistema automatico dovrà:

- essere nuovo o revisionato con garanzia di qualità e sicurezza certificata ed in linea con le esigenze di affidabilità, sicurezza d'uso e igieniche richieste dal servizio in oggetto;
- essere rispondente alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti e delle macchine;
- essere rispondente alle norme 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 di quanto stabilito dalla Legge

283/62, dal D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii. e in conformità con il regolamento (UE) n. 1169/2011;

- riportare con targhetta indelebile o con altro mezzo idoneo, il nominativo e la ragione sociale della ditta concessionaria del servizio e il suo recapito nonché il nome del referente a cui rivolgersi in caso di urgenza;
- essere in grado di erogare i prodotti sia con l'inserimento di monete che di dispositivi di credito (chiave elettronica);
- essere munito di gettoniera che accetti qualsiasi tipo di moneta (da 0,05 centesimi a 2 euro) ed erogare il resto almeno fino a 5 centesimi;
- segnalare chiaramente l'eventuale assenza per il resto;
- segnalare chiaramente le eventuali indisponibilità dei prodotti;
- consentire la regolazione dello zucchero per le bevande calde;
- avere una capace autonomia di bicchieri e palette;
- fornire bicchieri compostabili o in carta riciclabile per le bevande calde.

8.2 - Caratteristiche del servizio

Ogni distributore funzionante con sistema automatico dovrà:

- 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, in modo da garantire l'assoluta igiene dei prodotti distribuiti; i componenti interni ed esterni dei distributori devono essere sanificati almeno ogni 15 giorni;
- possibilità di applicare un dispositivo di temporizzazione oraria su alcuni distributori.

L'Ente 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 e il controllo degli alimenti e delle bevande e a farsi carico del ritiro di tutti i prodotti in scadenza non consumati, prevedendo un sistema di valutazione e riutilizzo delle eccedenze.

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

- un comportamento discreto, decoroso e irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione e di rispetto per la 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'Ente;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività dei servizi dell'Ente;
- 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 per sua colpa.

9. Caratteristiche dei prodotti offerti

Quanto di seguito indicato ha carattere prescrittivo e vincolante, pertanto qualsiasi genere diverso da quanto rappresentato dovrà essere oggetto di specifica autorizzazione da parte di questo Ente:

- caffè: dovrà essere con grammatura di almeno gr. 7 per ciascuna erogazione;
- cappuccino: almeno gr. 7 di caffè + gr. 10 di latte in polvere per ciascuna erogazione;
- the: almeno gr. 14 di the in polvere per ciascuna erogazione;
- cioccolato: almeno gr. 25 di miscela di cioccolato in polvere per ciascuna erogazione;
- tutte le bevande calde dovranno essere dolcificate esclusivamente con zucchero;

- bevande fredde in lattina, tetrapak o bottigliette in plastica;
- tutti i prodotti confezionati dovranno essere distribuiti nelle confezioni originali dei produttori.

In generale i prodotti dovranno essere di prima qualità e di rinomata marca;

I prodotti freschi dovranno essere di stagione e conservati in atmosfera modificata. 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.

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), offrendo la possibilità di scegliere prodotti equo e solidali e prodotti destinati ad un pubblico specifico (es. prodotti gluten free).

I prodotti alimentari non devono essere derivanti da OGM e non devono contenere OGM o sostanze indesiderate.

La Ditta dovrà rendere disponibili le schede tecniche dei prodotti alimentari proposti.

La Ditta potrà fornire almeno un distributore con alimenti di ottima qualità; a titolo meramente esemplificativo:

- succhi di frutta senza zuccheri aggiunti con almeno il 70% di frutta;
- macedonia senza zucchero e con limone come unico conservante;
- 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 spesso mascherati con la dicitura grassi vegetali all'interno degli ingredienti nell'etichettatura).

I prodotti confezionati devono essere etichettati con la possibilità di controllare le date di scadenza del prodotto, secondo la normativa vigente.

10. Modalità di presentazione della domanda

Per poter partecipare alla presente gara, il candidato dovrà, a pena di esclusione, inviare all'indirizzo di posta elettronica bsps05000x@pec.istruzione.it:

- la Documentazione Amministrativa richiesta,
- l'Offerta Tecnica,
- l'Offerta Economica,

in cartelle separate, redatte in lingua italiana e firmate digitalmente dal titolare o legale rappresentante della Ditta, o con firma olografa debitamente documentata da copia del documento di identità in corso di validità.

Il termine per la presentazione delle offerte e della documentazione, pena esclusione, è il giorno 22/10/2022 entro le ore 12:00.

L'offerta presentata non potrà essere ritirata né modificata o sostituita con altre.

Saranno escluse le offerte prive di sottoscrizione da parte del titolare o legale rappresentante o recanti correzioni e/o cancellazioni non specificatamente approvate.

La mancata separazione dell'Offerta Economica dall'Offerta Tecnica, ovvero l'inserimento di elementi concernenti il prezzo in sezioni non dedicate all'Offerta Economica, costituirà causa di esclusione.

Saranno altresì escluse le offerte plurime, condizionate, parziali, tardive, alternative, che facciano riferimento ad altre offerte o che siano espresse in modo indeterminato.

L'offerta deve essere unica.

Per la partecipazione alla gara, si richiede la compilazione dei seguenti documenti:

A) **Documentazione Amministrativa (Cartella A)**, contenente:

1. **Istanza di ammissione** (Allegato 1): il legale rappresentante apporrà la propria firma con la quale accetterà senza riserve tutte le condizioni riportate nel presente Disciplinare di Gara;

2. **Autocertificazione** ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 (Allegato 2), compilata e sottoscritta secondo le modalità nella stessa indicate e contenente dichiarazione delle seguenti situazioni soggettive:
- 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 del D.Lgs. 50/2016 e dichiarazione che nei propri confronti non risulta iscrizione 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 del 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 dal D.Lgs.50/2016 e ss.mm.ii., dal D.Lgs. 81/2008 (attuazione delle Direttive CEE riguardanti il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sui luoghi di lavoro) e dal D.P.R. 303/56 (norme generali igiene del lavoro);
 - e. conformità delle macchine da installare ai requisiti previsti dal D.Lgs. 27/2021 e dal D.Lgs. 81/2008;
 - 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. di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori e al pagamento di imposte e tasse secondo la legislazione vigente;
 - h. assunzione degli obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, in ottemperanza al disposto della L. 136/2010;
 - i. assunzione dell'impegno alla sottoscrizione del Patto d'Integrità, in ottemperanza alla disposizione della L. 190/2012 e al PTCP dell'USR Lombardia attualmente in vigore;
 - l. di aver preso esatta cognizione della natura dell'appalto e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla sua esecuzione, nonché di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel Disciplinare di Gara;
 - m. assunzione dell'obbligo, ai fini dell'art. 167 del D.Lgs. 50/2016, di fornire il dato del fatturato, riferito al periodo della concessione, comunicandolo a mezzo Pec all'Istituto, con cadenza annuale, nonché alla scadenza contrattuale;
 - n. di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, a dare inizio all'esecuzione del servizio anche in pendenza della stipulazione del contratto;
 - o. 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;
 - p. assunzione dell'obbligo di collaborare con il Dirigente Scolastico e il RSPP interno per la stesura e la predisposizione del Documento Unico Valutazione Rischi da Interferenze (DUVRI);
 - q. possesso o obbligo di stipulazione di una polizza assicurativa della responsabilità civile, da documentare all'Istituto a seguito dell'eventuale aggiudicazione e prima della stipulazione del contratto;
 - r. di mantenere i prezzi, di cui all'Offerta Economica, invariati per l'intero periodo di validità del contratto senza alcuna possibilità di aumento, anche se dettato da eventuale rialzo del Tasso Ufficiale di Inflazione, fatto salvo variazione del tasso Iva;

- s. di fornire prodotti di prima qualità e in ogni caso di marche conosciute a livello nazionale;
- t. di impegnarsi a effettuare periodicamente ispezioni di controllo e inserimento dei prodotti;
- u. di non far mancare la fornitura di bevande e snack durante i periodi di chiusura della scuola;
- v. di rimuovere a proprie spese, al termine del contratto, i macchinari installati entro e non oltre 10 giorni dalla scadenza del contratto, previ accordi 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) Offerta Tecnica (Cartella B), contenente:

1. **Offerta Tecnica** (Allegato 3): il legale rappresentante apporrà la propria firma con la quale accetterà senza riserve tutte le condizioni riportate nel presente Disciplinare di Gara; il suddetto modulo di Offerta Tecnica deve essere sottoscritto in ogni pagina dal legale rappresentante dell'impresa.
2. ampia e dettagliata **documentazione descrittiva ed illustrativa** (Allegato 4), anche attraverso l'ausilio di cataloghi, materiale dimostrativo e schede tecniche delle apparecchiature offerte, comprovante quanto dichiarato nel modulo di Offerta Tecnica;
3. **dichiarazione di impegno** da parte del fornitore di effettuare periodicamente ispezioni e inserimento prodotti nonché di sanificare ogni 15 giorni i componenti interni ed esterni dei distributori (Allegato 5).

C) Offerta Economica (Cartella C), contenente:

1. **Offerta Economica** (Allegato 6): il legale rappresentante apporrà la propria firma e il proprio timbro.

Nella busta non dovranno essere inseriti, a pena di esclusione della gara, altri documenti, né il modulo potrà essere modificato.

Per ciascun prodotto 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, l'offerta resterà valida, purché quel prodotto non sia ritenuto essenziale; il prezzo presunto per tutti i prodotti di cui non venga indicato il prezzo sarà pari al prezzo più alto indicato dagli altri offerenti aumentato del 10%.

In caso di discrepanza tra il prezzo indicato in cifre e quello indicato in lettere, si terrà valida l'indicazione in lettere.

L'offerente è vincolato alla propria offerta per 60 giorni dal termine di scadenza di presentazione sopra indicato.

L'offerta dovrà essere spedita, con un unico invio contenente le tre cartelle complete dei relativi allegati, zippate e avente per oggetto: "CONTIENE OFFERTA PER L'EROGAZIONE DI SNACK E BEVANDE A MEZZO DISTRIBUTORI AUTOMATICI", esclusivamente all'indirizzo di posta certificata: bsps05000x@pec.istruzione.it;

Non sono ammesse a presentare offerte, imprese appositamente o temporaneamente raggruppate.

11. Modalità di svolgimento e di aggiudicazione della gara

Il controllo della documentazione verrà affidato ad un Seggio di Gara, che potrà essere costituito anche dal solo RUP.

Ad apposita Commissione giudicatrice, correttamente istituita ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs. 50/2016, verrà demandata invece la valutazione dell'Offerta Tecnica e dell'Offerta Economica.

La commissione attribuirà un punteggio massimo di 40 punti all'Offerta Tecnica e di 60 punti all'Offerta Economica.

La Concessione sarà aggiudicata a favore dell'impresa che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità-prezzo; in caso di parità, si procederà ad estrazione a sorte.

L'apertura delle cartelle avrà luogo in seduta pubblica presso l'Ufficio del Dirigente Scolastico, sito in Via Martiri delle Foibe, 8 - 25087 Salò (BS), alle ore 10:00 del giorno 24/10/2022.

All'operazione è ammessa la presenza di un rappresentante per ogni impresa partecipante, munito di un documento di riconoscimento in corso di validità, o di un suo delegato munito di delega in originale sottoscritta dal legale rappresentante.

11.1 - Apertura Cartella A: Documentazione Amministrativa

In una prima seduta pubblica si procederà all'apertura della **Cartella A** contenente la **Documentazione Amministrativa** e si effettuerà il controllo sui documenti in essa contenuti (Allegato 1 e Allegato 2), ai fini dell'ammissione del concorrente alla gara.

La mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale relativa a tale documentazione potrà essere sanata attraverso la procedura di **concorso istruttorio**, ai sensi dell'art. 83 comma 9 del D.Lgs 50/2016.

Qualora si trattasse di irregolarità formali, ovvero di mancanza o incompletezza di dichiarazioni non essenziali, se ne richiederà la regolarizzazione.

Ai fini della sanatoria di cui al precedente paragrafo, si assegnerà al concorrente un termine di 2 giorni affinché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente sarà escluso dalla gara.

Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

11.2 - Apertura Cartella B: Offerta Tecnica

In seduta pubblica successiva il Saggio di Gara provvederà all'apertura della **Cartella B** contenente l'**Offerta Tecnica**, al fine di prendere atto dell'effettiva presenza dei documenti richiesti (Allegato 3, Allegato 4, Allegato 5).

La valutazione dell'offerta avverrà in una o più sedute riservate, a cura di apposita Commissione giudicatrice correttamente istituita ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs. 50/2016.

Tale Commissione assegnerà un punteggio massimo di 40 punti, in base alla seguente Tabella:

<p>Anno di fabbricazione dei distributori da installare</p> <ul style="list-style-type: none">• 0,00 punti per ogni distributore costruito dal 01/01/2015 al 31/12/2015• 0,50 punti per ogni distributore costruito dal 01/01/16 al 31/12/16• 0,75 punti per ogni distributore costruito dopo il 01/01/17 <p>Dev'essere comunque garantita l'installazione di distributori fabbricati dopo il 01/01/15.</p>	<p>massimo 12,00 punti</p>
<p>Modalità operative nell'espletamento del servizio:</p> <p>1) Tempi di intervento in caso di chiamate per guasti:</p> <ul style="list-style-type: none">• entro le 6 ore dalla chiamata, punti 3,00• entro le 24 ore dalla chiamata, punti 0,50• oltre le 24 ore dalla chiamata, punti 0,00 <p>Dev'essere comunque assicurato l'intervento entro le 48 ore.</p> <p>2) Tempi di intervento di riassortimento per prodotti esauriti su chiamata:</p> <ul style="list-style-type: none">• entro le 2 ore dalla chiamata, punti 2,00• entro le 3 ore dalla chiamata, punti 1,00• oltre le 3 ore dalla chiamata, punti 0,00 <p>Dev'essere comunque assicurato l'intervento entro le 24 ore.</p>	<p>massimo 7,00 punti</p>

<p>3) Cauzione chiave magnetica Al minore importo offerto, punti 2,00. Dev'essere comunque garantito un costo chiave non superiore a € 5,00. Dev'essere comunque garantito che le macchine siano dotate di rendiresto almeno fino a 5 centesimi.</p>	
<p>Proposte migliorative volte a incoraggiare la sana alimentazione degli alunni/utenti Installazione di n. 1 distributore dedicato:</p> <ul style="list-style-type: none"> • alla corretta alimentazione e ai sani stili di vita, punti 5,00; • a soggetti intolleranti, considerando le allergie alimentari più diffuse (glutine, lattosio, proteine del latte, frutta secca, uova, etc.), punti 5,00; 	<p>massimo 10,00 punti</p>
<p>Sistemi adottati dall'azienda a garanzia del servizio offerto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certificazione di conformità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 - ad ogni ditta certificata, punti 1,00 • Certificazione di conformità ai sistemi di gestione per la sicurezza alimentare - UNI EN ISO 22000:2005 - HACCP - ad ogni ditta certificata, punti 2,00 	<p>massimo 3,00 punti</p>
<p>Conformità alla Compliance normativa (o Regulatory Compliance) - D. Lgs. 231/2001 Per adesione alla Compliance, punti 3,00</p>	<p>massimo 3,00 punti</p>
<p>Presenza nei distributori automatici di sistemi di contenimento dei costi di energia elettrica nelle ore di mancato utilizzo: notte, fine settimana, festività</p>	<p>massimo 2,00 punti</p>
<p>Possibilità di temporizzare l'utilizzo di alcuni distributori all'interno di prestabilite fasce orarie di erogazione dei prodotti e delle bevande</p>	<p>massimo 3,00 punti</p>

11.3 - Apertura Cartella C: Offerta Economica

Completato l'esame delle offerte tecniche, il Seggio di Gara procederà in seduta pubblica a dare lettura dei punteggi assegnati.

Di seguito, nella medesima seduta, viene aperta la **Cartella C** contenente l'**Offerta Economica**, al fine di controllarne la corretta redazione.

Successivamente, in seduta riservata la Commissione giudicatrice valuterà l'offerta, assegnando un punteggio massimo di 60 punti a quella migliore, valutata in base alle voci inserite nell'Allegato 6.

Alle altre offerte il punteggio sarà assegnato secondo le indicazioni contenute nel medesimo allegato.

11.4 - Aggiudicazione della Gara

Di ogni seduta di gara, pubblica o riservata, il Seggio di Gara redigerà apposito verbale. Al termine, stilerà una graduatoria finale, sulla base della somma dei punteggi assegnati e, conseguentemente, procederà all'Aggiudicazione Provvisoria, a favore dell'impresa che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa.

L'Aggiudicazione Provvisoria sarà pubblicata all'Albo dell'Istituto per dar modo, ove ne ricorrano i presupposti, di esperire ricorso nei 15 giorni successivi.

Trascorso tale termine, il Dirigente Scolastico provvederà all'Aggiudicazione Definitiva tramite Decreto che verrà pubblicato sul sito dell'Istituto, nella "Sezione Pubblicità Legale".

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

Nel caso si riscontrassero parità di offerte, si procederà con richiesta di presentazione d'offerta migliorativa, ai sensi dell'art. 77 del R.D. 827/1924, nonché delle Linee guida dell'ANAC e delle sentenze del TAR in materia.

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

Eventuali chiarimenti relativi al bando ed eventuali informazioni o appuntamenti per sopralluoghi potranno essere richiesti dai partecipanti per iscritto entro e non oltre le ore 12:00 del 15/10/2022.

12. Accettazione incondizionata

La partecipazione alla gara comporta la piena accettazione di tutte le disposizioni contenute nel presente documento e nei relativi allegati.

13. Stipula del Contratto

Il contratto verrà stipulato a mezzo di scrittura privata.

Saranno a carico dell'aggiudicatario le spese inerenti e conseguenti alla stipulazione e registrazione del contratto e quelle per gli atti relativi all'esecuzione del medesimo.

14. Oneri di sicurezza

Graveranno sul contraente tutti gli oneri di sicurezza da interferenze ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs. 81/2008.

Detti oneri non potranno essere considerati inclusi e compresi nel canone dovuto.

15. Pubblicità del bando

Il presente Disciplinare di Gara viene di seguito pubblicato all'Albo del sito d'Istituto, nella "Sezione Pubblicità Legale" e nella "Sezione Amministrazione Trasparente", in conformità agli obblighi di trasparenza amministrativa previsti dal D.Lgs. N. 33/2013 e dal D.Lgs. 97/2016.

16. Privacy

Ai sensi del D.Lgs. 196/03, come modificato dal D. Lgs. 101/2018 e dall'Art. 13 del Regolamento UE GDPR 2016/679 (General Data Protection Regulation 2016/679), si informa che:

- a) le finalità a cui sono destinati i dati raccolti e le modalità di trattamento ineriscono 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 precontrattuale o la mancata o parziale esecuzione del contratto;
- c) il trattamento dei dati avviene attraverso il sistema informatizzato e mediante archivi cartacei e comprenderà tutte le operazioni o complesso di operazioni previste necessarie al trattamento in questione. I dati personali ad esso relativi:
 - possono essere comunicati a soggetti diversi dall'Ente per le finalità indicate nel punto a);
 - possono venire a conoscenza dei responsabili dei procedimenti relativi alle attività indicate nella lettera a);
- d) Titolare del trattamento dei dati è il Dirigente Scolastico;
- e) Responsabile del procedimento è il DSGA Sig.ra Carla Giovanna Colotti;
- f) Incaricati del trattamento dei dati sono il DSGA e gli Assistenti Amministrativi, oltre ai soggetti eventualmente coinvolti nella procedura di valutazione delle offerte;
- g) i diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui al D. Lgs. 196/03, come modificato dal D. Lgs. 101/2018 e dall'Art. 13 del Regolamento UE GDPR 2016/679 (General Data Protection Regulation 2016/679).

17. Accesso agli atti

L'accesso alla documentazione sarà consentito ai soli soggetti partecipanti, solo dopo la conclusione di tutte le attività del procedimento amministrativo.

18. Foro competente

Per tutte le controversie di qualsiasi natura e genere che dovessero insorgere in ordine all'aggiudicazione e che non potessero essere risolte in accordo tra le parti, sarà competente il Foro di Brescia.

20. Responsabile Unico del Procedimento

Ai fini della presente gara e ai sensi della L. 241/1990, il Responsabile del Procedimento è il Dirigente Scolastico, Prof.ssa Tecla Gaio.

La Dirigente Scolastica

Prof.ssa Tecla Gaio

*firma digitale ai sensi del D.P.R. 28 dicembre 2000, n.445,
del D.Lgs. 7 marzo 2005, n. 82 e norme collegate*