



All'Albo On-Line

Al Sito Web Istituzionale
Sez. Amministrazione Trasparente

Spettabili Ditte

BANDO DI GARA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE, FREDDE E SNACK UBICATI PRESSO LA SEDE E LA SUCCURSALE DEL LICEO SCIENTIFICO STATALE “AMEDEO DI SAVOIA DUCA D’AOSTA” RISPETTIVAMENTE SITI IN VIALE ADUA 187 E VIALE ADUA 98 – 51100 PISTOIA – AI SENSI DEL COMBINATO DISPOSTO DELL’ART. 36 E 61 D.LGS. 50/2016. CIG: 8932783DB7

AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

Denominazione: Liceo Scientifico Statale “Amedeo Di Savoia Duca D’Aosta”

Codice Fiscale: 80006330478

Indirizzo: Viale Adua 187

Telefono: 0573-368430

Sito web: www.liceosavoia.edu.it

PEC: ptps01000p@pec.istruzione.it – PEO: ptps01000p@istruzione.it

RUP: DS Prof. Paolo Biagioli

VISTA la determina ex art. 32 D.Lgs. 50/2016 nota prot. 4672 del 7 ottobre 2021

CONSIDERATO che con nota prot. 4677 del 7 ottobre 2021 è stato indetto un avviso pubblico per la manifestazione di interesse da operatori economici da invitare ad una procedura ristretta ai sensi dell’art. 61 D.Lgs. 50/2016, per la gestione del servizio di ristorazione mediante distributori automatici di cibi e bevande presso la sede e la succursale del Liceo Scientifico Statale “A. Di Savoia”

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

EMANA IL SEGUENTE BANDO DI GARA

Le ditte invitate, che hanno manifestato interesse a partecipare alla gara per l’affidamento del servizio in concessione, dovranno presentare una propria offerta nei modi e nei termini stabiliti dal presente bando, dal Disciplinare e Capitolato (all. 2) e dallo Schema di Contratto di Concessione (all.4)

1. OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO

Sono invitate alla presente procedura di gara le ditte che hanno manifestato interesse alla procedura per l’affidamento del servizio di ristorazione mediante distributori automatici di



bevande fredde, calde e snack presso la sede e la succursale del Liceo Scientifico Statale "Amedeo di Savoia Duca D'Aosta", siti rispettivamente in Viale Adua 187 e viale Adua 98 – 51100 Pistoia.

I locali e i relativi impianti fissi, sono di proprietà della Provincia di Pistoia.

Il numero di distributori richiesti è 12: 7 per le bevande fredde e snack (6 per la Sede centrale e 1 per la Succursale) e 5 per le bevande calde (4 per la Sede centrale e 1 per la Succursale).

Sarà previsto un unico lotto poiché, stante l'omogeneità del servizio, risulta più efficiente una gestione unitaria sotto il profilo funzionale e prestazionale al fine di consentire al concessionario di ottimizzare le prestazioni, in termini di qualità ed efficienza, mediante un coordinamento unico.

È previsto un contributo annuale non inferiore a 12.000,00 euro (soggetto a rialzo) da corrispondere al Liceo Scientifico Statale "A. Savoia" in due rate semestrali anticipate pari alla metà dell'importo annuale offerto.

Il soggetto individuato come affidatario del servizio, tramite la determina di aggiudicazione provvisoria, dovrà provvedere a versare un deposito cauzionale con polizza fidejussoria o assicurativa bancaria pari ad una rata semestrale intestata al Liceo Scientifico "A. Di Savoia".

Il servizio deve prevedere una gamma di prodotti capace di soddisfare esigenze di particolari categorie di persona, quali, a tipo esemplificativo, celiaci e vegetariani.

E, allo stesso modo, il servizio deve prevedere che i prodotti offerti siano confezionati con imballaggi riciclati e/o riciclabili.

2. DURATA DELL’AFFIDAMENTO

La concessione avrà una durata di 36 mesi, decorrenti dalla data sottoscrizione o dalla data di avvio del servizio e sarà eventualmente prorogabile nella misura strettamente necessaria, nelle more della conclusione della procedura di gara che sarà indetta per l'individuazione del nuovo contraente, così come previsto dell'art. 106, co. 11 D.Lgs. 50/2016.

3. CRITERIO PER LA SCELTA DEL CONTRAENTE

Il criterio della scelta del contraente è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 D.Lgs. 50/2016.

In caso di parità di punteggio sarà valutato il contributo maggiormente vantaggioso per l'Istituzione scolastica.

In caso di ulteriore parità, sia dell'offerta economicamente più vantaggiosa nel suo complesso, che del contributo offerto, verrà valutata, per le ditte che hanno ottenuto il punteggio più alto ex aequo, la media dei prezzi dei seguenti prodotti: acqua minerale naturale/gassata, biscotti senza glutine e la frutta secca mista.

Il prezzo considerato per i tre prodotti indicati (acqua, biscotti senza glutine, frutta secca mista) sarà il prezzo con modalità elettronica (chiavetta o scheda magnetica) riportato nell' Allegato 7, corrispondente al prodotto specifico proposto per la stessa tipologia nell'offerta tecnica di cui all'allegato 6, con indicazione in quel contesto di



denominazione, marca e caratteristiche nutrizionali

La gara, in questo caso, verrà aggiudicata a chi offre il prezzo medio più basso dei tre prodotti indicati (acqua, biscotti senza glutine, frutta secca mista).

4. INFORMAZIONI DI CONTESTO

Il servizio oggetto della gara è rivolto ai seguenti utenti: studenti, docenti, personale ATA, visitatori e ospiti.

Al fine di consentire agli operatori economici partecipanti di effettuare una stima circa le potenzialità del volume di affari si segnala che il servizio è destinato ad un'utenza potenziale per l'a.s. 2021/2021 di circa 950 studenti, 100 fra docenti e unità di personale ATA oltre ai genitori, ai visitatori autorizzati e eventuali partecipanti a convegni e corsi organizzati dall'Istituto, a commissioni d'esame e di concorso.

Si informa che gli operatori economici che hanno attualmente in gestione il servizio di ristorazione mediante distributori automatici hanno comunicato per l'anno 2019 (non investito dalla crisi pandemica da Covid-19) un fatturato esente iva di euro 10.651,00 per le bevande calde, e di euro 25.916,31 per le bevande fredde e snack.

I valori di cui sopra, moltiplicati per la durata del contratto (3 annualità), individuano il valore presunto della concessione, stimato ai sensi dell'art. 167 D.Lgs. 50/2016, pari a euro 109.701,93 di cui alla determina ex art. 32 D.Lgs. 50/2016 nota prot. 4672 del 7 ottobre 2021.

Nel 2019, anno di riferimento per individuare il valore presunto dell'appalto, il servizio di ristorazione c/o questo Istituto era gestito dai concessionari dei distributori automatici e da un operatore economico che somministrava panini e merende fresche al momento dell'intervallo.

Infatti, se le condizioni epidemiologiche lo permetteranno, sarà avviata un'ulteriore indagine di mercato finalizzata all'eventuale successivo affidamento in concessione del servizio di ristorazione mediante la somministrazione di panini e merende fresche.

Infine, si informa che la Scuola, in collaborazione con enti del territorio, sta promuovendo progetti di tutela ambientale volti al corretto smaltimento dei rifiuti incentivando la differenziazione degli stessi e prevede, inoltre, di distribuire per tutta la popolazione scolastica borracce al fine ridurre la produzione di rifiuti in plastica.

Naturalmente, rispetto ai rifiuti prodotti dai distributori automatici, sarà onere del gestore il corretto smaltimento degli stessi.

5. REQUISITI RICHIESTI PER LA PARTECIPAZIONE

Sono ammessi alla manifestazione di interesse tutti i soggetti di cui agli artt. 45-46-47 del D.Lgs. N. 50 del 18 aprile 2016, sia singolarmente che temporaneamente raggruppati con le modalità stabilite dall'art. 48 D.Lgs. N. 50/2016.

Non sono ammessi alla presente indagine di mercato gli operatori economici che si trovino nelle situazioni indicate dall'art.80 del D.Lgs n. 50 del 2016.

I soggetti interessati devono dichiarare:

1. i requisiti di ordine generale ai sensi degli art. 80 e 81 D.Lgs. 50/2016;
2. requisiti di idoneità professionale ai sensi dell'art. 83 D.Lgs. 50/2016 e in particolare:



a) l'iscrizione alla Camera di Commercio coerente alla tipologia del settore per cui si intende partecipare alla gara;

b) di essere in regola con gli obblighi di contribuzione previdenziale, assistenziale ed Equitalia e con le disposizioni di cui all'art. 3 della L.13/08/2010 n. 136 e ss.mm.

Requisiti capacità tecnico - professionale: i partecipanti devono essere in possesso dei requisiti di cui all'art. 83, comma 1, lett. b) in particolare: "gli operatori economici interessati devono possedere le risorse umane e tecniche e l'esperienza necessarie per eseguire l'appalto con un adeguato standard di qualità, debitamente dichiarate e allegate all'istanza di partecipazione per la successiva verifica da parte di questa stazione appaltante ". All'istanza di partecipazione (Allegato 1) occorre allegare la dichiarazione sostitutiva (Allegato 2), la dichiarazione di capacità tecnico-professionale (Allegato 3) e copia della carta d'identità del legale rappresentante. (Deve essere altresì restituita copia debitamente firmata, per presa visione, dell'informativa relativa alla Privacy)

Per la partecipazione alla successiva procedura ristretta è obbligatoria la registrazione al sistema AVCpass per l'acquisizione dei documenti a comprova del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario per l'affidamento dei contratti pubblici attraverso l'inserimento al sistema da parte degli Operatori Economici dei suddetti documenti la cui produzione è a proprio carico.

Per poter accedere al servizio occorre:

- Essere registrati come utenti dei servizi dell'Autorità come descritto nella sezione Registrazione e Profilazione Utenti;
- Richiedere il profilo di "Amministratore OE" associato al soggetto rappresentato "Operatore economico" dalla pagina di creazione profili;
- Procedere con l'attivazione del profilo secondo le modalità operative descritte nel Manuale utente per la registrazione e la profilazione degli utenti;
- Accedere al servizio.

Tutte le informazioni necessarie sono reperibili sul portale anticorruzione al seguente indirizzo WEB:

<https://www.anticorruzione.it/portal/public/classic/Servizi/ServiziOnline/AVCpass>

6. PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

L'offerta, redatta attenendosi esclusivamente alle tabelle di cui agli allegati 6 e 7, sottoscritta dal legale rappresentante/procuratore speciale dell'offerente su tutti i fogli, dovrà essere fatta pervenire a mezzo posta con raccomandata A.R., o agenzia autorizzata, in busta chiusa indirizzata a:

LICEO SCIENTIFICO STATALE "A. DI SAVOIA" – Viale Adua 187 – 51100 Pistoia

o consegnata a mano presso l'ufficio della Segreteria Amministrativa dalle ore 11,00 alle ore 13,30 dal lunedì al sabato.

A tal fine, le ditte dovranno munirsi di una fotocopia del frontespizio del plico ove l'ufficio Segreteria apporrà lo stesso numero di protocollo della busta originale.

Il termine per la presentazione dell'offerta è fissato entro e non oltre le ore 12:00 del 13 dicembre 2021.



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 consegnati fuori tempo utile. Le offerte redatte in modo non conforme alle prescrizioni o non corrispondenti alle modalità di presentazione delle richieste saranno considerate nulle.

7. PRESENTAZIONE DELLE BUSTE CONTENENTI L'OFFERTA

Il plico esterno dovrà riportare l'indirizzo del Liceo Scientifico Statale "A. Di Savoia" – Viale Adua 187 – 51100 Pistoia (PT).

Al fine dell'identificazione della provenienza del plico, quest'ultimo dovrà recare il timbro dell'offerente o altro diverso elemento di identificazione, la firma e/o sigla del legale rappresentante/procuratore speciale dell'offerente e, oltre alle indicazioni del mittente e cioè la denominazione o ragione sociale, la dicitura "NON APRIRE – CONTIENE OFFERTA DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE E VIVANDE". Il plico esterno dovrà contenere:

- a. una busta "A" con dicitura "Busta A -Documentazione Amministrativa", recante il timbro dell'offerente o altro diverso elemento di identificazione, la firma e/o sigla del legale rappresentante/procuratore speciale dell'offerente, oltre alle indicazioni del mittente e cioè la denominazione o ragione sociale. La "Busta A – Documentazione Amministrativa" dovrà contenere:
 - ✓ ALL. 1- DOMANDA DI PARTECIPAZIONE compilata e firmata dal legale rappresentante/procuratore speciale dell'offerente;
 - ✓ ALL. 2- DISCIPLINARE E CAPITOLATO DI GARA, firmato per accettazione dal legale rappresentante/procuratore speciale dell'offerente in ogni sua pagina;
 - ✓ ALL. 3- DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE compilata in tutte le parti necessarie e firmata dal legale rappresentante/procuratore speciale dell'offerente;
 - ✓ ALL. 4- SCHEMA DI CONTRATTO DI CONCESSIONE firmato dal legale rappresentante/procuratore speciale dell'offerente per accettazione in ogni sua pagina;
 - ✓ ALL. 5- ELENCO DISTRIBUTORI OGGETTO DELLA CONCESSIONE firmato dal legale rappresentante/procuratore speciale dell'offerente per accettazione;
 - ✓ FOTOCOPIA FRONTE/RETRO CARTA D'IDENTITA' del legale rappresentante;
- b. una busta "B" con dicitura "Busta B -Offerta tecnica", recante il timbro dell'offerente o altro diverso elemento di identificazione, la firma e/o sigla del legale rappresentante/procuratore speciale dell'offerente, oltre alle indicazioni del mittente e cioè la denominazione o ragione sociale. La "Busta B – Offerta tecnica" dovrà



contenere l' ALL. 6 – OFFERTA TECNICA, debitamente compilato e firmato in ogni sua pagina dal legale rappresentante/procuratore speciale dell'offerente; l' **ALL. 6 rappresenta l'unica documentazione, a pena di esclusione, relativa all'offerta tecnica.** Nella documentazione inserita nella busta "B" non dovrà essere riportato nessun valore economico, a pena di esclusione.

- c. una busta "C" con dicitura "Busta C -Offerta economica" recante il timbro dell'offerente o altro diverso elemento di identificazione, la firma e/o sigla del legale rappresentante/procuratore speciale dell'offerente e all'esterno, oltre alle indicazioni del mittente e cioè la denominazione o ragione sociale. La suddetta busta dovrà contenere l'offerta economica firmata dal legale rappresentante/procuratore speciale dell'offerente con specifica indicazione dei prezzi offerti per i singoli prodotti o categorie di prodotti, redatta utilizzando esclusivamente e tassativamente l' **ALL. 7 -OFFERTA ECONOMICA, rappresenta l'unica documentazione, a pena di esclusione, relativa all'offerta economica.** Non saranno prese in considerazione offerte relative a prodotti non compresi nelle tabelle di cui all'allegato 7 e non costituiranno valori utili alla determinazione del punteggio complessivo.

8. COMPARAZIONE DELLE OFFERTE E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Il servizio sarà attribuito ad un unico fornitore. La valutazione avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii., sulla base dei parametri di riferimento e caratteristiche richieste.

L'offerta presentata non può essere ritirata, modificata o sostituita con altra

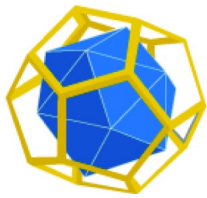
Alle offerte presentate saranno applicati i seguenti criteri di valutazione:

- Offerta tecnica (caratteristiche del servizio) Massimo Punti 70;
- Offerta economica Massimo Punti 30 (così suddivisi per i prezzi offerti per i principali prodotti massimo punti 20, per il contributo all'Istituto per l'ampliamento offerta formativa e il miglioramento delle strutture scolastiche massimo punti 10)
Totale massimo punti 100

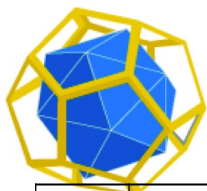
I criteri di valutazione e i punteggi da assegnare a ciascun concorrente, che abbia presentato una valida domanda ai fini dell'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa per questo Istituto, per la conseguente aggiudicazione del servizio oggetto del bando, sono i seguenti:

- A) Valutazione dell'offerta tecnica (totale punti 70)

L'attribuzione del punteggio di cui al criterio a) sarà effettuata mediante i seguenti sottocriteri di valutazione:



1	Qualità dei prodotti (vedi dettaglio nell'allegato n. 6 Offerta tecnica)	Secondo i criteri sotto indicati	Massimo punti 40
2	Ulteriori prodotti per celiaci oltre a quelli obbligatori	Almeno 2 Meno di 2	Punti 3 Punti 0
3	Ulteriori prodotti contenenti cereali integrali in percentuale superiore al 50% e/o provenienti da commercio equosolidale e/o da produzioni locali (km0) oltre a quelli obbligatori	Almeno 2 Meno di 2	Punti 3 Punti 0
4	Ulteriori prodotti da agricoltura biologica oltre a quelli obbligatori	Almeno 2 Meno di 2	Punti 3 Punti 0
5	Imballaggi compostabili/biodegradabili	Un punto per ogni prodotto con imballaggio biodegradabile/compostabile	Max 5 punti
6	Anno di fabbricazione dei distributori automatici: si attribuirà il punteggio ad ogni macchina, si calcolerà la media aritmetica M dei punteggi attribuiti ad ogni macchina, si arrotonderà M all'intero più vicino (precedente se la parte decimale di M è minore o uguale a 5, successivo se la parte decimale di M è maggiore di 5), ricavando così il punteggio attribuito all'offerente	Anno di fabbricazione 2021 Anno di fabbricazione 2020 Anno di fabbricazione 2019 Anno 2018 o precedenti o assenza di indicazioni per tutte le macchine	Punti 6 Punti 4 Punti 1 Punti 0
7	Frequenza del rifornimento, del riordinamento dei prodotti e dell'eliminazione di quelli scaduti, pulizia dei distributori	Due volte al giorno Ogni giorno	Punti 4 Punti 1
8	Tempi d'intervento di assistenza tecnica ai distributori e per il rifornimento dalla chiamata effettuata dal lunedì al venerdì: si attribuirà il punteggio al tempo d'intervento di assistenza tecnica ai distributori e al tempo di rifornimento per la chiamata, si calcolerà la media aritmetica M dei due punteggi, si arrotonderà M all'intero più vicino (precedente se la parte decimale di M è minore o uguale a 5, successivo se la parte decimale di M è maggiore di 5), ricavando così il punteggio attribuito all'offerente	Entro 1 ora Oltre le 1 e fino a 3 ore Oltre le 3 e fino a 8 ore Oltre le 8 ore	Punti 3 Punti 2 Punti 1 Punti 0
9	Tempi d'intervento di assistenza tecnica ai distributori e per il rifornimento dalla	Entro il giorno Oltre il giorno	Punti 3 Punti 0



chiamata effettuata nei giorni di sospensione attività didattica (sabato, vacanze di natale e vacanze estive)		
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

Ai fini della valutazione tecnica l'impresa dovrà compilare e firmare l'apposito modulo (Allegato n. 6). Si specifica che, per ogni prodotto inserito nell'Allegato 6, dovranno essere indicate denominazione e marca del prodotto offerto, obbligatorie e contrattualmente vincolanti per l'offerente e là dove richiesto il peso netto o il contenuto offerto, obbligatori e contrattualmente vincolanti per l'offerente. Per la Ditta aggiudicataria l'inserimento di eventuali prodotti aggiuntivi rispetto a quelli previsti nell'allegato 6, in data successiva alla stipula del contratto, sarà subordinata all'approvazione del Consiglio d'Istituto.

In relazione alla qualità dei prodotti offerti si assumono come riferimento qualitativo gli standard, elencati nei seguenti punti:

- 1 prodotti a contenuto energetico inferiore/uguale alle 150 kcal per singola porzione, pari a circa il 5% della quota energetica giornaliera raccomandata per un individuo sano;
- 2 prodotti alimentari freschi e locali, prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta), prodotti da agricoltura biologica ed equo solidali, prodotti da produzioni locali (km 0);
- 3 prodotti per una fascia specifica di persone ad esempio privi di glutine o per diabetici;
- 4 frutta e verdura e altri prodotti e preparati alimentari caratterizzati da proprietà nutrizionali naturali quali: basso contenuto di grassi e densità energetica, elevato apporto di fibra, vitamine, sali minerali o vitamine e antiossidanti;
- 5 cereali integrali o alimenti che li contengono in percentuale superiore al 50%;
- 6 succhi di frutta con contenuto minimo di frutta pari al 100% e senza zuccheri aggiunti;
- 7 prodotti a ridotto contenuto di sodio: apporto inferiore a g. 0,12 per 100g di prodotto (ove applicabile, ovvero solo per gli snack salati);

Il punteggio Pq relativo alla qualità dei prodotti offerti verrà assegnato constatando il numero N di prodotti offerti, escluse le BEVANDE CALDE, sia obbligatori sia ulteriormente offerti, presenti nell'Allegato 6 – Offerta Tecnica", che soddisfino ENTRAMBE le seguenti condizioni:

- I rispetto dello standard relativo all'apporto calorico (punto n. 1), limitatamente ai prodotti inquadrabili nella categoria "snack, pasticceria e cibi freschi";
- II rispetto di almeno uno ulteriore dei restanti standard così come declinati e indicati applicabili per ciascuna categoria di prodotti sopra riportati e ripresi nelle note a piè di pagina del modello di offerta tecnica di cui all'allegato n. 6.

All'offerta che contiene il numero maggiore M di prodotti che soddisfano la



precedente condizione, sarà attribuito il punteggio massimo di 40 punti, mentre alle altre offerte sarà attribuito un punteggio P_q in proporzione, in base alla seguente formula:

$P_q = (40 \times N) / M$, con arrotondamento immediato all'intero più vicino.

- Valutazione dell'offerta economica (totale punti 30) In riferimento ai prezzi dei principali prodotti indicati nell'Allegato 8 saranno attribuiti punti 20 alla Ditta che risulterà avere la media più bassa M_b dei prezzi offerti (media aritmetica); alle altre offerte sarà attribuito un punteggio P_m calcolato con la seguente formula:

$P_m = (M_b \times 20) / (\text{Media offerta})$

Il prezzo considerato per ogni prodotto sarà il prezzo con modalità elettronica (chiavetta o scheda magnetica) riportato nell' Allegato 7, corrispondente al prodotto specifico proposto per la stessa tipologia nell'offerta tecnica di cui all'allegato 6, con indicazione in quel contesto di denominazione, marca e caratteristiche nutrizionali .

In riferimento al contributo per l'ampliamento offerta formativa e il miglioramento delle strutture scolastiche saranno attribuiti punti 10 alla Ditta che offrirà il maggior contributo C_m annuo alla scuola, alle altre offerte sarà attribuito un punteggio P_c calcolato con la seguente formula:

$P_c = (\text{Contributo offerto} \times 10) / (C_m)$

Tale contributo annuo non potrà essere inferiore ai € 12.000,00 annui (dodicimilaeuro), pena l'esclusione dalla gara. Ottiene l'aggiudicazione la Ditta che avrà ottenuto la somma dei punteggi più alta.

La stazione appaltante si riserva il diritto:

- di procedere ad aggiudicazione anche in caso di presentazione di una sola offerta;
- di sospendere, re-indirizzare o non aggiudicare la gara, qualora sussistano o intervengano gravi motivi di interesse pubblico.

Nulla sarà dovuto ai concorrenti al verificarsi di tali evenienze.

9. OFFERTE ANORMALMENTE BASSE

In considerazione al fatto che la presente procedura darà luogo ad una concessione di servizi, senza alcun onere per l'Istituto, non si procederà alla verifica ai sensi dell'art. 97 D.Lgs. 50/2016.

10. APERTURA BUSTE

Scaduti i termini per la presentazione delle buste, il Dirigente Scolastico nominerà e convocherà un'apposita Commissione, che, presso i locali di viale Adua 187, procederà



all'apertura delle buste. La data verrà comunicata ai partecipanti a mezzo PEC.

A tale seduta della Commissione potrà assistere un delegato di ciascun concorrente munito di apposita delega con l'indicazione dei relativi poteri o degli estremi della procura speciale firmata dal legale rappresentante e corredata da copia di un documento di identificazione del legale rappresentante. L'accesso e la permanenza dei delegati delle ditte concorrenti nei locali ove si procederà alle operazioni di gara sono subordinati al rispetto delle normative relative alla sicurezza e alla privacy.

La Commissione, riunita in seduta pubblica, procederà all'apertura delle buste "A" – Documentazione Amministrativa" e ad un primo esame dei singoli documenti contenuti nelle buste "A", verificando la presenza di tutti gli allegati richiesti, ovvero che l'Allegato 1 – DOMANDA DI PARTECIPAZIONE sia stato compilato e debitamente firmato dal rappresentante legale, che l'Allegato 2 -DISCIPLINARE E CAPITOLATO DI GARA sia stato debitamente firmato dal rappresentante legale per accettazione in ogni pagina, che sia presente l'Allegato 3 – DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA debitamente compilato e firmato dal rappresentante legale, che sia presente l'Allegato, che l'Allegato 4 -SCHEMA DI CONTRATTO DI CONCESSIONE sia stato debitamente firmato per accettazione in ogni pagina dal rappresentante legale, che l'Allegato 5 ELENCO DISTRIBUTORI OGGETTO DELLA CONCESSIONE, sia stato firmato dal legale rappresentante per accettazione.

Espletate tutte le procedure relative alla verifica dei documenti delle buste "A", la Commissione procederà in seduta pubblica, all'apertura delle buste "B" – Offerta tecnica" per verificare la regolarità dei documenti in esse contenuti.

Terminate le procedure relative alla valutazione delle offerte tecniche, si passerà in seduta pubblica all'apertura delle buste "C – Offerta economica" per verificare la regolarità dei documenti in esse contenuti, dando contestualmente lettura delle offerte economiche e dei singoli prezzi offerti.

Fra le ditte con identico punteggio, verrà assegnata priorità in graduatoria alla ditta che presenterà l'offerta economica più alta in relazione al contributo offerto maggiormente vantaggioso per l'Istituzione Scolastica.

La Commissione redigerà quindi la graduatoria. La Commissione trasmetterà gli atti al Dirigente Scolastico, il quale, con successivo provvedimento, effettuerà l'aggiudicazione a favore della Ditta concorrente che ha presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa.

11 ESCLUSIONE DALLA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Fatte salve le condizioni di esclusione di cui alla documentazione del presente bando di gara, le esclusioni dalla gara sono disciplinate dall'articolo 80 del Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, tra cui:

I soggetti non in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori (possesso di DURC valido) e al pagamento di imposte e tasse secondo la legislazione vigente.



I soggetti che a qualsiasi titolo si siano resi colpevoli di gravi illeciti professionali, tali da rendere dubbia la loro integrità o affidabilità. Tra questi rientrano: le significative carenze nell'esecuzione di un precedente contratto di appalto o di concessione che ne hanno causato la risoluzione anticipata, non contestata in giudizio, ovvero confermata all'esito di un giudizio, ovvero hanno dato luogo ad una condanna al risarcimento del danno o ad altre sanzioni, quali, a titolo di esempio, il mancato pagamento del contributo concessorio dovuto sia ad altri istituti scolastici sia alle Amministrazioni comunali / provinciali competenti o gravi inadempienze agli obblighi contrattuali previsti.

I soggetti che in passato si siano resi inadempienti nei confronti di contratto analogo con le Pubbliche amministrazioni ovvero che abbiano in corso procedure, passate in giudicato, promosse per il recupero di crediti.

12 RICHIESTE DI CHIARIMENTI

Ogni ulteriore informazione può essere richiesta via posta elettronica certificata (PEC) all'indirizzo: ptps01000p@pec.istruzione.it

Tutti i chiarimenti forniti agli Operatori Economici su specifiche richieste avanzate via PEC, saranno resi disponibili tramite invio PEC agli altri concorrenti.

I seguenti allegati sono parte integrante del bando di gara:

Allegato 1 -DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

Allegato 2 -DISCIPLINARE E CAPITOLATO DI GARA

Allegato 3 -DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA

Allegato 4 - SCHEMA DI CONTRATTO DI CONCESSIONE

Allegato 5 – ELENCO DISTRIBUTORI OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Allegato 6 – MODULO FORMULAZIONE OFFERTA TECNICA

Allegato 7 – MODULO FORMULAZIONE OFFERTA ECONOMICA

Il Dirigente Scolastico

Prof. Paolo Baigioli

(doc. firmato digitalmente ai sensi del c.a.d.
d.lgs 82/2005 e s.m.i)