



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER LA LOMBARDIA
ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE MARGHERITA HACK
VIA MATTEOTTI, 3 – 20057 ASSAGO (MI) Tel. 02/4880007-02/4880004
MIIC886007@PEC.ISTRUZIONE.IT - C. F. 97067950150 C. M.: MIIC886007

Procedura aperta per l'affidamento, in concessione, ai sensi dell'art. 164 del D.lgs. n. 50/2016, del servizio di distribuzione automatica di bevande calde, fredde e snack, a ridotto impatto ambientale nelle sedi dell'Istituto Margherita Hack di Assago (MI), mediante installazione e gestione di distributori automatici

BANDO DI GARA

CIG: Z7935C7545

SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

DENOMINAZIONE E INDIRIZZO

ISTITUTO COMPRENSIVO MARGHERITA HACK - Via Matteotti 3 Assago (MI)
Responsabile del procedimento: Dirigente Scolastico Prof.ssa Antonella Maria Vilella
Mail ; miic886007@istruzione.it PEC : miic886007@pec.istruzione.it
CODICE UNIVOCO : UF8AAF

I documenti di gara sono disponibili sul sito dell'Istituto: <https://www.icmargheritahackassago.edu.it/>
Tipo di amministrazione aggiudicatrice: Istituto scolastico
Principale settori di attività: altro

SEZIONE II: OGGETTO

ENTITÀ DELLA CONCESSIONE

Denominazione: Procedura aperta per l'affidamento, in concessione, ai sensi dell'art. 164 del D.lgs. n. 50/2016, del servizio di distribuzione automatica di bevande calde, fredde e snack, a ridotto impatto ambientale nelle sedi dell'Istituto Comprensivo Margherita Hack Assago, mediante installazione e gestione di distributori automatici.

Tipo di appalto: Concessione – servizi

Breve descrizione: concessione del servizio di distribuzione automatica di bevande calde, fredde e snack, a ridotto impatto ambientale nella sede della scuola scuola Primaria in via Matteotti 1 Assago di 1 distributore di bevande calde e 1 distributore di bevande fredde e snack, nella sede della Scuola secondaria via Matteotti 3 Assago 1 distributore di bevande calde e 1 distributore di bevande fredde e snack, nella sede di via Leonardo Da Vinci 1 distributore di bevande calde e 1 distributore di bevande fredde (acqua) mediante installazione e gestione di distributori automatici.

Luoghi di esecuzione e presenze giornaliere: il servizio è rivolto per il personale scolastico presente per un numero complessivo di circa 140 presenze giornaliere escluso il mese di luglio e agosto.

Valore totale stimato: il valore della concessione è stimato in una cifra non inferiore a € 3000,00 con scadenza semestrale 50% ottobre e 50% aprile.

Criteri di aggiudicazione: Offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 2 del D.lgs. n. 50/2016.

Durata della concessione: 5 anni, il contratto di concessione non è soggetto a rinnovo

SEZIONE III: INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO, ECONOMICO, FINANZIARIO E TECNICO

CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Requisiti di idoneità professionale

E' ammessa la partecipazione dei soggetti di cui all'art. 45 del D.lgs 50/2016 con le modalità di cui agli artt. 47 e 48 del D.lgs 50/2016, secondo le modalità indicate nella documentazione di gara. E' richiesto agli operatori economici:

A) Insussistenza delle cause di esclusione indicate dall'art. 80, del D.lgs. n. 50 del 2016;

B) Non aver concluso contratti di lavoro o attribuito incarichi ad ex dipendenti della stazione appaltante che hanno cessato il loro rapporto di lavoro da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa stazione appaltante nei confronti del medesimo operatore economico (art. 53, comma 16-ter, del D.lgs. del 2001 n. 165);

C) Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della concessione, nonché il possesso delle abilitazioni commerciali e delle autorizzazioni di legge rilasciate per l'espletamento del servizio.

Capacità economica e finanziaria

E' richiesto un fatturato specifico medio annuo, nel settore di attività oggetto della concessione, riferito agli ultimi tre esercizi finanziari disponibili, di importo complessivo non inferiore ad un terzo del valore del singolo lotto.

Capacità professionale e tecnica

Aver eseguito, nell'ultimo triennio antecedente alla pubblicazione del presente bando, almeno un contratto avente ad oggetto un servizio analogo a quello della concessione, che preveda l'installazione e la gestione di distributori automatici presso strutture pubbliche o private, per un ammontare complessivo non inferiore al 30% del valore del singolo lotto. Nel caso di partecipazione a più Lotti il concorrente deve aver eseguito almeno un servizio analogo a quello oggetto della presente concessione per un ammontare complessivo non inferiore al 30% rapportato al lotto di maggior valore.

SEZIONE IV: PROCEDURA

DESCRIZIONE

Tipo di procedura: Aperta, ai sensi dell'art. 60, D.lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

Informazioni su un accordo quadro o un sistema dinamico di acquisizione: L'avviso comporta la conclusione di un contratto normativo con un unico operatore.

INFORMAZIONI DI CARATTERE AMMINISTRATIVO

Gli Operatori Economici interessati a partecipare alla gara dovranno far pervenire un plico chiuso e sigillato contenente la richiesta di partecipazione, la documentazione e l'offerta, con le modalità di seguito descritte.

Plico chiuso recante sull'esterno la dicitura "**Contiene offerta per il Servizio di Fornitura e Distribuzione di bevande e snack per l'ISTITUTO Comprensivo Margherita Hack di Assago (MI) – Scadenza presentazione offerta ore 12:00 del giorno 12/04/2022**".

Termine di consegna: Il plico deve pervenire, a pena di esclusione, entro e non oltre il termine perentorio delle ore **12:00 del giorno 12/04/2022**.

Recapito: il plico deve pervenire al seguente indirizzo: **ISTITUTO COMPRESIVO MARGHERITA HACK**

VIA MATTEOTTI 3 ASSAGO (MI)

Per il termine di consegna, farà fede la data e ora di acquisizione al protocollo dell'Ufficio Protocollo dell'Istituzione Scolastica e nessuna responsabilità potrà essere riconosciuta all'Istituto Margherita Hack per eventuale ritardo o errore di recapito.

COMUNICAZIONI:

Tutte le comunicazioni relative alla gara e al successivo servizio dovranno essere effettuate via PEC all'indirizzo: miic886007@pec.istruzione.it

APERTURA DELLE OFFERTE - DATA, ORA E LUOGO DI APERTURA dei plichi:

L'apertura dei plichi verrà effettuata, dalla Commissione Tecnica giudicatrice in **data 13/04/2022 alle ore 13.00 presso l'aula video della scuola secondaria in via Matteotti 3 Assago (MI)**.

Sono ammessi a presenziare all'apertura dei plichi pervenuti, i **legali Rappresentanti** degli Operatori Economici partecipanti, oppure soggetti muniti di delega formale del Legale Rappresentante identificati mediante il proprio documento di riconoscimento in corso di validità.

SEZIONE V: ALTRE INFORMAZIONI

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE E REQUISITI TECNICI, ECONOMICI E FINANZIARI

Gli Operatori Economici, a pena di esclusione, dovranno presentare, **un plico (busta esterna) che dovrà contenere, a pena di esclusione, altre tre buste chiuse contraddistinte dalle lettere A, B e C.**

Busta A) recante, a pena di esclusione, il timbro dell'Impresa, e la dicitura "DOCUMENTAZIONE" debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, contenente:

l'istanza di partecipazione alla presente gara, contenente la dichiarazione ai sensi **degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28/12/2000 n.445.**

Tale istanza, sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ed espressa utilizzando "**Allegato Mod. n.1**" al presente bando, deve, **a pena di esclusione:**

1. dimostrare la capacità dell'impresa a sottoscrivere accordi con la Pubblica Amministrazione;
2. accettare senza riserve le condizioni di gara ed essere a conoscenza delle norme, delle disposizioni contenute nel bando e nei documenti di gara e delle situazioni logistiche;
3. dimostrare con l'iscrizione alla CCAA di avere idoneo oggetto sociale;
4. impegnarsi a non incrementare i prezzi offerti ed a pagare eventuali penali che venissero applicate;
5. di impegnarsi a rispettare i criteri minimi ai per la tutela dell'ambiente ai sensi dell'art. 34 del codice dei contratti pubblici.
6. dimostrare la disponibilità di polizza assicurativa di responsabilità civile per infortuni agli utenti a stipularne una specifica;
7. impegnarsi ad installare idonei distributori automatici, di provvedere alla manutenzione periodica e sostituzione in caso di distributori difettosi il tutto senza oneri per l'Istituto.
8. impegnarsi a collaborare con il Dirigente Scolastico al fine di agevolare l'esecuzione dei servizi sulla base del programma contrattuale;
9. avere allegata una fotocopia di un documento di riconoscimento del firmatario in corso di validità ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 28/12/2000 n.445;
10. allegare l'attestato di avvenuto sopralluogo "Allegato Mod n.4".

Busta B) recante, a pena di esclusione, il timbro dell'Impresa, e la dicitura "OFFERTA TECNICA", debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, contenente: **un'ampia e dettagliata relazione in cui vengono descritti ed illustrati in modo puntuale, anche dimostrandole con pubblicazioni, le**

caratteristiche dei sottocriteri di valutazione dell'offerta tecnica, così come specificati al successivo punto.

La suddetta relazione tecnica deve essere sottoscritta in ogni pagina dal legale rappresentante dell'impresa. La valutazione tecnica dell'offerta sarà formulata in base all'esame delle informazioni contenute nell'offerta tecnica presentata.

A tal proposito si avverte che è interesse dell'Impresa offerente trasmettere in modo chiaro e facilmente comprensibile tutte le informazioni utili al fine delle suddette valutazioni, preferendo specifiche relazioni che trattino i singoli argomenti;

Busta C) recante, a pena di esclusione, il timbro dell'Impresa, e la dicitura "OFFERTA ECONOMICA" debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, contenente a sua volta a pena di esclusione l'offerta economica riferita:

- ai prezzi dei principali prodotti offerti, espressi nell'Allegato Mod. n.2,
- al contributo annuale che si impegna a versare all'Istituzione Scolastica espresso nell'Allegato Mod. n.3.

In tale busta **non dovranno essere inseriti altri documenti**. I moduli dell'offerta economica, **a pena di esclusione**, non devono essere modificati e devono essere completati in tutte le loro parti.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO E DI AGGIUDICAZIONE DELLA GARA

La presente gara verrà aggiudicata a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base della qualità del servizio e delle condizioni economiche offerte (rapporto qualità/prezzo);

Ad ogni singola offerta ritenuta formalmente valida verrà attribuito un punteggio complessivo variabile da 0 a 100, in relazione a:

- **Caratteristiche Tecniche del Servizio (Offerta Tecnica): massimo 70 punti;**
- **Caratteristiche Economiche dell'Offerta Prezzi - Prezzo dei prodotti: massimo 20 punti;**
- **Caratteristiche Economiche del Contributo Offerto – Importo Offerto: massimo 10 punti.**

Valutazione Offerta Tecnica

Per l'attribuzione del punteggio massimo **di 70 punti saranno** utilizzate le informazioni desunte dalla relazione presentata dall'Impresa ed applicati i seguenti temi di valutazione:

Certificazioni (max 15 punti)

- Possesso del certificato di qualità UNI EN ISO 9001 (Punti 5)
- Possesso della certificazione alimentare ISO 22000 (Punti 5)
- Altre certificazioni (Punti 5)

Servizio presso altre strutture (max 5 punti)

Attestazione della ditta di svolgere, alla data di scadenza del presente bando, servizi di distribuzione automatica presso scuole pubbliche, amministrazioni e ditte private:

1. Servizio presso scuole pubbliche e enti pubblici: **fino a 10 - punti 1; oltre a 10 - punti 3**

2. Servizio presso ditte private: **fino a 10 punti 0,50; oltre a 10 punti 1**

Dovranno essere elencati i contratti in vigore alla data della scadenza del presente bando.

Caratteristiche dei distributori: (max 10 punti) L'attribuzione del punteggio sarà effettuata mediante l'utilizzazione dei seguenti sottocriteri di valutazione:

Sistemi di pagamento (**chiavette, monete**) ed erogazione del resto in monete in caso di importo inseritosuperiore: **massimo 7 Punti**;

Altri sistemi (indicare le specifiche) _____ : **massimo 3 punti**

Progetto finalizzato al miglioramento dei servizi resi all'Istituto in termini di sostenibilità ambientali (max 20 punti)

In particolare i criteri di valutazione di merito tecnico, ai sensi dell'art. 144, comma 1 Codice degli Appalti, terranno conto **delle disposizioni ambientali in materia di green economy e dei criteri ambientali minimipertinenti.**

Caratteristiche dei Prodotti con particolare attenzione ai profili nutrizionali (bevande e snack): (max 20 punti)

In particolare i criteri di valutazione di merito tecnico, ai sensi dell'art. 144, comma 1 Codice degli Appalti, terranno conto **della qualità dei generi alimentari, con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale.**

Totale 70 punti

Criteri di valutazione dei progetti

A tal proposito si avverte che:

- è interesse dell'Impresa offerente trasmettere in modo chiaro e facilmente comprensibile tutte le informazioni utili al fine delle suddette valutazioni, preferendo specifiche relazioni che trattino i singoli argomenti a depliant o manuali tecnici o descrizioni prolisse;

- qualora la documentazione tecnica presentata sia ritenuta insufficiente a descrivere e quindi valutare le caratteristiche di confronto alla caratteristica in esame, non verrà richiesta documentazione integrativa, e verrà attribuito il coefficiente moltiplicativo pari a 0 (zero).

Il calcolo dei suddetti punteggi avverrà attribuendo per ogni progetto, un giudizio che corrisponde al seguente schema:

eccellente 20
buono 15
discreto 10
sufficiente 5
insufficiente 0

Valutazione Offerta Economica del Prezzo dei prodotti (max 20 punti)

A - Bevande calde: caffè espresso / lungo / macchiato - Il prezzo per questa categoria non deve superare €0,60

Il punteggio sarà attribuito come segue:

- fino a € 0,50 punti 4
- da € 0,51 a € 0,55 punti 3
- da € 0,56 a € 0,59 punti 2
- € 0,60 punti 0

B - Bevande calde: altre bevande calde (caffè decaffeinato, latte, cappuccino, the al limone, cioccolata, ecc...) -

Il prezzo per questa categoria non deve superare € 0,80

Il punteggio sarà attribuito calcolando il prezzo medio della categoria:

- fino a € 0,50 punti 4
- da € 0,51 a € 0,65 punti 3
- da € 0,66 a € 0,79 punti 2
- € 0,80 punti 0

C - Bevande fredde: acqua frizzante e naturale - Il prezzo per questa categoria non deve superare € 0,60

Il punteggio sarà attribuito calcolando il prezzo medio della

- categoria: fino a € 0,50 punti 4
- da € 0,51 a € 0,54 punti 3
- da € 0,55 a € 0,59 punti 2
- € 0,60 punti 0

D - Bevande fredde: altre bevande fredde (the, succhi di frutta, bibite) - Il prezzo per questa categoria non deve superare € 0,80

Il punteggio sarà attribuito calcolando il prezzo medio della

- categoria: fino a € 0,60 punti 4
- da € 0,61 a € 0,70 punti 3
- da € 0,71 a € 0,79 punti 2
- da € 0,80 punti 0

E - Snack monoporzione dolci e salati:

Il punteggio sarà attribuito calcolando il prezzo medio della

- categoria: fino a € 0,80 punti 4
- da € 0,81 a € 0,90 punti 3
- da € 0,91 a € 0,99 punti 2
- da € 1,00 punti 0

Valutazione Offerta Economica per Contributo Offerto (max 10 punti)

Alla ditta che offrirà un contributo annuo pari al minimo richiesto di € 3.000,00 verrà attribuito un punteggio pari a zero.

Le offerte per contributo annuo verranno considerate solo se maggiorate di € 100,00 rispetto al minimo richiesto (es. 3.100,00 – 3.200,00 ecc...), per ogni incremento di € 100,00 verranno assegnati 1 punto.

Valutazione complessiva

Il punteggio complessivo attribuito all'offerta sarà determinato: **dalla somma dei punteggi ottenuti per**

- Caratteristiche Tecniche del Servizio (Offerta Tecnica): **massimo 70 punti**
- Caratteristiche Economiche dell'Offerta Prezzi - Prezzo dei prodotti: **massimo 20 punti**
- Caratteristiche Economiche del Contributo Offerto – Importo Offerto: **massimo 10 punti**

Graduatoria finale

Al termine della valutazione verrà redatta la graduatoria delle offerte.

Risulterà provvisoriamente aggiudicatario l'Impresa che ha presentato l'offerta caratterizzata dal maggior punteggio.

Nel caso di offerte che abbiano riportato uguale punteggio, si procederà all'individuazione del vincitore mediante sorteggio.

L'Istituzione Scolastica si riserva il diritto:

- di non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui nessuna delle offerte presentate venga ritenuta idonea o congrua;
- **di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché la stessa risulti valida, ai sensi dell'art. 69 R.C.G.S. e congrua a sua discrezione;**
- di sospendere, reindire o non aggiudicare la gara, qualora sussistano o intervengano gravi motivi di interesse pubblico. Nulla sarà dovuto ai concorrenti al verificarsi di tale evenienza.

SEZIONE VI: INFORMAZIONI COMPLEMENTARI

L'Istituzione Scolastica in merito alle dichiarazioni presentate in sede di gara, effettuerà, in capo al soggetto aggiudicatario, le seguenti verifiche:

- a) verifiche di cui all'art. 71, comma 2 del D.P.R. 445/00 in ordine alle dichiarazioni ex art. 46 del D.P.R. 445/00;
- b) verifiche consentite dalla legge riguardo alle dichiarazioni ex art.47 del D.P.R. 445/00:
 - in ordine alla veridicità delle dichiarazioni dei concorrenti non aggiudicatari, la stazione appaltante può procedere a verifiche a campione ai sensi dell'art. 71 comma 1 del D.P.R. 445/00;
 - le dichiarazioni sostitutive rese dai concorrenti hanno valore di piena assunzione di responsabilità da parte dei dichiaranti e pertanto sono sottoposte al disposto di cui all'art. 76 del D.P.R. 445/00;
 - la falsa dichiarazione costituisce causa di esclusione alla gara ed alle successive gare.

Si allegano al presente Bando:

- 1. Capitolato speciale d'oneri, parte integrante;**
- 2. Modulistica partecipazione gara.**

Il presente avviso, è pubblicato sul sito web dell'Istituzione Scolastica all'indirizzo:

<https://www.icmargheritahackassago.edu.it/>

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Antonella Maria Vilella

Firmato digitalmente da VILELLA ANTONELLA MARIA