



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Istituto Tecnico Commerciale Statale "Abba-Ballini"

Via Tirandi, 3 - 25128 Brescia - Tel. 030 307332 - 030 393363
www.abba-ballini.edu.it - info@abba-ballini.edu.it - bstd150001@pec.istruzione.it



**Bando di gara per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'art. 164 del D.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.,
del servizio di erogazione di bevande fredde, calde, snack/merende tramite distributori
CIG: 8730477987**

Amministrazione Appaltante:

Istituto Tecnico Commerciale Statale "Abba-Ballini"
via Tirandi n. 3 - 25128 Brescia - C.F.: 98086940172

- OGGETTO DELLA GARA, PROCEDURA DELLA GARA E DURATA DELLA CONCESSIONE

E' indetta la presente gara a procedura aperta finalizzata all'individuazione dell'impresa cui concedere, mediante la stipula di apposita Convenzione, la gestione del "Servizio di distribuzione automatica di bevande ed alimenti" interno all'Istituto, ai sensi del Decreto Interministeriale n. 129/2018 e dall'art. 164 del Codice dei contratti D.lgs. n. 50/2016 ess.mm.ii.

I distributori forniti devono rispettare le vigenti norme in materia di sicurezza e di consumi ed avere la relativa certificazione.

Il funzionamento dei distributori deve essere garantito per tutta la durata del contratto. L'espletamento della gara è subordinato all'autorizzazione da parte dell'Amministrazione Provinciale.

Il servizio in concessione è relativo a n. 7 distributori automatici così suddivisi:

- 2 distributori di bevande calde
- 2 Distributore bevande fredde (acqua e bibite)
- 3 distributori bibite e snack

Si rende noto che presso l'Istituto è in funzione un servizio di bar-ristoro con vendita di cibi e bevande caldi e freddi.

La durata della concessione è pari a 36 mesi, senza tacito rinnovo né formale disdetta.

Al termine del contratto l'Istituto si riserva opzione di proroga per periodo di mesi sei ai sensi dell'art. 106, comma 11, D. Lgs 50/2016, periodo strettamente necessario per la conclusione di procedure volte all'individuazione di nuovo contraente.

- MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

La documentazione dovrà essere debitamente compilata in ogni sua parte e pervenire all'Istituto Scolastico mediante a mezzo posta con raccomandata A.R., o "posta celere", o agenzia autorizzata, o con consegna a mano indirizzata a ITCS "Abba-Ballini" via Tirandi n. 3 - 25128 Brescia

entro le ore 12 del 13 maggio 2021

in plico chiuso, non trasparente e sigillato, firmato sui lembi e recante, all'esterno, la dicitura "Non aprire - procedura aperta per l'affidamento del servizio di erogazione bevande fredde/calde, snack/merende con distributori automatici all'interno dell'istituto" e il plico dovrà contenere tre buste.

Busta 1 con la dicitura "Documentazione amministrativa obbligatoria" e dovrà contenere:

la domanda di partecipazione (allegato 1) e la dichiarazione sostitutiva (Allegato 2), sottoscritte dal titolare/legale rappresentante nelle quali la ditta attesti:

- la sede, la ragione sociale, l'attività svolta;
- di avere preso visione del capitolato;

- di accettare incondizionatamente il suddetto capitolato;
- di avere visitato gli spazi relativi al servizio e di avere preso atto del loro stato;
- di avere preso atto dello stato e della consistenza degli impianti di proprietà dell'Amministrazione della Provincia di Brescia, di seguito denominata A.P.B.;
- di avere assunto presso l'A.P.B. ogni informazione circa la situazione di conformità ed idoneità degli spazi e degli impianti fissi;
- di avere assunto presso l'A.P.B. ogni informazione circa pagamenti da effettuare a suo favore;
- che non ricorrono le condizioni di limitazione alla partecipazione prevista dalla vigente normativa in materia di prevenzione della delinquenza di tipo mafioso (legge vigente 575/65 e successive integrazioni e modifiche);
- di non trovarsi in una delle cause di esclusione previste dall'articolo 80 del D.Lgs 18 aprile 2016 n. 50;
- i nominativi dei soggetti di cui al comma 3 dell'art. 80 del D.Lgs 50/2016;
- che non ha commesso gravi infrazioni, debitamente accertate, alle norme in materia di sicurezza ed ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti in possesso dell'Osservatorio dell'AVCP;
- che non ha commesso violazioni, debitamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello stato in cui il concorrente è stabilito;
- che non ha commesso gravi violazioni, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello stato in cui il concorrente è stabilito;
- che l'impresa è iscritta all'INPS ed all' INAIL e che applica il CCNL in base al numero di dipendenti
- di essere a conoscenza che la popolazione scolastica può subire di anno in anno variazioni anche in diminuzione;
- di impegnarsi ad effettuare gli interventi manutentivi entro 24 ore dalla segnalazione del guasto;
- di impegnarsi, pena decadenza, ad iniziare il servizio entro una settimana dalla firma del contratto.

Busta 2 con la dicitura “Offerta Tecnica” e dovrà contenere: l’offerta tecnica (allegato 3) sottoscritta dal legale rappresentante.

Busta 3 con la dicitura “Offerta Economica” dovrà contenere l’offerta con i prezzi per ogni singola voce dell’allegato A (generi obbligatori) e dovranno essere compilate tutte le colonne vista l’importanza delle informazioni per l’attribuzione del punteggio.

I prezzi dovranno essere quelli finali praticati al consumatore (comprensivi di IVA ed ogni altro onere a carico del gestore).

Tutti i prodotti dovranno essere di marche conosciute a livello nazionale - regionale - provinciale e reperibili facilmente nei canali di distribuzione al pubblico.

Nella terza busta deve essere, inoltre, inserita l’offerta del contributo liberale annuale (allegato 4) per l’affidamento della gestione del servizio, l’offerta parte da una base minima di € 15.000,00 con rilanci in aumento di € 500,00, le offerte di ammontare inferiori ai 15.000,00 saranno escluse dalla gara.

Le offerte dovranno essere sottoscritte dal titolare/legale rappresentante.

La mancata osservanza delle modalità richieste per la compilazione dell’offerta, la mancata trasmissione di quanto richiesto, la trascrizione di dichiarazioni non veritiere, comportano l’automatica esclusione dalla gara. L’omissione anche di uno solo dei documenti che devono formare l’offerta comporterà l’esclusione dal procedimento.

La presentazione dell’offerta dopo il termine, anche per motivi di forza maggiore, determinerà l’esclusione dalla gara.

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

- COMPARAZIONE DELLE OFFERTE E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Apposita commissione giudicatrice costituita da n. 3 membri, nominata ai sensi dell’art. 77 del D.Lgs. 50/2016 dopo la scadenza delle presentazioni delle offerte, procederà in seduta pubblica all’apertura delle buste il 14/05/2021 alle ore 10:00 presso l'aula magna dell’Istituto.

La Commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle Offerte tecniche ed economiche dei Concorrenti e fornisce ausilio al RUP nella valutazione della congruità delle Offerte.

Al termine delle operazioni, in data da stabilirsi avverrà l’aggiudicazione. Di tutte le operazioni relative

all'apertura delle offerte pervenute, all'elaborazione effettiva del quadro comparativo delle stesse e alla proposta di assegnazione della gara sarà redatto apposito verbale.

Il servizio verrà affidato ai sensi dell'art. 94 del D.lgs. n. 50/2016 (Codice dei contratti pubblici e successive modifiche) applicando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata in base alla qualità del servizio ed alla consistenza del contributo offerto, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/2016, sulla base dei parametri di riferimento e caratteristiche richieste secondo quanto stabilito nel capitolato.

Si procederà all'aggiudicazione della gara anche in presenza di una sola offerta, purché ritenuta congrua per qualità e prezzo per l'Istituto.

Si precisa che l'ITCS "Abba-Ballini" si riserva il diritto di non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui nessuna delle offerte presentate venga ritenuta idonea, 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.

In caso di aggiudicazione, deve intendersi che il servizio in oggetto non può comportare per l'istituto nessun tipo di onere o responsabilità.

L'aggiudicazione sarà disposta con provvedimento del Dirigente Scolastico, o suo delegato, sulla base dei risultati del procedimento di scelta del contraente.

La medesima è subordinata nella sua efficacia alla prova positiva dei requisiti dell'Aggiudicatario ai sensi dell'art. 32, comma 7, del Codice, fermo restando quanto previsto al precedente art. 15, comma 25. In caso di esito negativo delle verifiche, l'Amministrazione Concedente procederà alla revoca dell'aggiudicazione, alla segnalazione all'ANAC nonché all'incameramento della garanzia provvisoria.

Tutte le offerte presentate e l'eventuale materiale tecnico-illustrativo allegato ad esse resteranno di proprietà dell'Istituto e non saranno restituiti alla ditta offerente neanche in caso di mancata aggiudicazione della gara. L'ITCS "Abba-Ballini" si riserva la facoltà di applicare l'art. 110 del D.Lgs n. 50/2016 ("Procedure di affidamento in caso di fallimento dell'esecutore o risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'esecutore")

- MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

La graduatoria verrà formata in ragione dei criteri di valutazione di seguito stabiliti:

CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica (PT)	30
Offerta economica (PE)	70
PUNTEGGIO TOTALE (PT + PE)	100

1. In particolare, la migliore offerta sarà determinata dal **punteggio complessivo (P_{totale})** più alto, che sarà ottenuto sommando il "**Punteggio Tecnico**" (PT) e il "**Punteggio Economico**" (PE):

$$P_{totale} = PT + PE$$

2. Il "**Punteggio Tecnico**" sarà attribuito sulla base della seguente formula:

$$PT_i = \sum P_{ij}$$

Dove:

PT_i: punteggio tecnico dell'Operatore i-esimo

$\sum P_{ij}$: sommatoria dei punteggi assegnati all'Operatore i-esimo per ogni sub-criterio j-esimo

Il **punteggio tecnico - PT - (max 30 punti)** verrà attribuito sulla base della valutazione dei seguenti criteri:

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA		PUNT. MAX
1.a	Piano del Servizio di Distribuzione Automatica (tempistiche di caricamento dei Prodotti all'interno dei Distributori Automatici e modalità di distribuzione e di restituzione dei supporti magnetici - chiavetta/scheda magnetica)	10
1.b	Catalogo Aggiuntivo Distributori Automatici (proposta merceologica di prodotti biologici, prodotti <i>gluten free</i> aggiuntiva rispetto agli <i>standard</i> minimi previsti dal Capitolato Tecnico)	10

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA		PUNT. MAX
1.c	Proposta di macchinari con caratteristiche tecnologiche innovative (Ad esempio: Fornire sistemi di comunicazione GSM per la telemetria in grado di fornire uno scambio di informazioni in tempo reale; ulteriori sistemi di pagamento, come accettazione di banconote e/o carte di credito; tecnologia <i>multitouch</i> ecc.)	10
TOTALE PUNTEGGIO TECNICO		30

Con riferimento ai sub-criteri tecnici di **natura qualitativa, che prevedono l'attribuzione di punteggi discrezionali (DIS)**, ciascun commissario attribuisce la valutazione di “ottimo”, “buono”, “discreto”, “sufficiente”, “insufficiente”, in base a quanto proposto dal concorrente. Ad ogni valutazione corrisponde un coefficiente come riportato di seguito:

VALUTAZIONE	DESCRIZIONE	COEFFICIENTE
OTTIMO	Il criterio è trattato in modo completamente esauriente e quanto proposto risponde in modo assolutamente soddisfacente alle attese	1
BUONO	Il criterio è trattato in modo esauriente e quanto proposto risponde pienamente alle attese	0,75
DISCRETO	Il criterio è trattato in modo accettabile e quanto proposto risponde alle attese	0,5
SUFFICIENTE	Il criterio è trattato in modo appena sufficiente e quanto proposto è appena adeguato alle attese	0,25
INSUFFICIENTE	Il criterio è trattato in modo insufficiente e quanto proposto non risponde alle attese	0

Una volta che ciascun commissario ha attribuito il suo giudizio, e quindi il coefficiente a ciascun concorrente, si calcola la media dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari e si assegna il valore 1 a quella che risulta più elevata riparametrando di conseguenza tutte le altre medie, secondo la seguente formula:

$$CR_{ij} = 1 * CM_{ij} / \max(CM_{ij})$$

Dove:

CR_{ij} = coefficiente riparametrato assegnato al concorrente i-esimo per il *sub*-criterio j-esimo

CM_{ij} = media dei coefficienti attribuiti da ciascun commissario al concorrente i-esimo per il *sub*-criterio j-esimo

$\max(CM_{ij})$ = media dei coefficienti risultata più elevata tra quelle assegnate a ciascun concorrente per il *sub*-criterio j-esimo

Una volta ottenuto il coefficiente riparametrato di ogni concorrente si procederà all'attribuzione del punteggio del *sub*-criterio con la seguente formula:

$$P_{ij} = P_{jmax} * CR_{ij}$$

Dove:

P_{ij} = punteggio assegnato al concorrente i-esimo per il *sub*-criterio j-esimo

P_{jmax} = punteggio massimo attribuibile per il *sub*-criterio j-esimo

CR_{ij} = coefficiente riparametrato assegnato al concorrente i-esimo per il *sub*-criterio j-esimo

Il **calcolo delle operazioni aritmetiche**, relative all'assegnazione dei punteggi e i relativi risultati, verrà effettuato con un numero di cifre decimali pari a 2 (due).

Il **calcolo del punteggio** sarà effettuato troncando alla seconda cifra decimale.

3. Il **punteggio economico - PE - (max 70 punti)** verrà attribuito sulla base della valutazione dei seguenti criteri:

Il “Punteggio Economico” (PE) consentirà l’assegnazione di massimo 70 (settanta) punti, così suddivisi:

	CRITERI DI VALUTAZIONE DELL’OFFERTA ECONOMICA	PUNT. MAX
1	Rialzo rispetto al contributo annuale base per l’utilizzo dei locali destinati alla gestione del Servizio (1 punto ogni 500,00 euro in più rispetto al contributo base di € 15.000)	30
2	Valutazione dei prezzi più convenienti dei prodotti offerti (da allegato A)	40
	TOTALE PUNTEGGIO ECONOMICO	70

Prezzo = $(MA \times 1,5 + MB \times 1 + MC \times 0,75) : 3$ (numero dei gruppi dei prodotti)

dove MA MB MC sono le medie aritmetiche dei prezzi dei singoli gruppi di cui all’Allegato A, mentre i coefficienti (1,5), (1,0), (0,75) sono i pesi attribuiti ai singoli gruppi.

All’offerta economicamente più conveniente verrà attribuito un punteggio massimo di 40 punti, alle altre offerte verrà assegnato un punteggio decrescente secondo la seguente formula

$$40 : x = A : B$$

dove: x = *punteggio da assegnare,*

A = *offerta della ditta esaminata*

B = *offerta economicamente più conveniente*

Nel caso di più Offerte che abbiano riportato un punteggio complessivo uguale si procederà all’individuazione del migliore offerente mediante sorteggio pubblico. L’Amministrazione potrà decidere di non procedere all’aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all’oggetto del contratto.

- CAPITOLATO DI GARA

Per tutto quanto non previsto dal presente bando si rinvia al capitolato di gara (Allegato 5).

Informazioni e Privacy

Ai sensi dell’art. 13 e 14 del Regolamento CE n. 679/2016 relativo alla protezione dei dati personali si informa che la responsabile del procedimento relativo al presente atto è il Dirigente Scolastico Elena Lazzari e si rinvia all’apposita informativa in allegato per i contenuti di dettaglio relativi alla protezione dei dati personali

La documentazione di gara è pubblicata all’albo dell’istituto www.abba-ballini.edu.it - albo on-line.
L’indirizzo di posta elettronica certificata (PEC) è: bstd150001@pec.istruzione.it

Alla presente procedura potranno partecipare tutte le ditte in grado di soddisfare le richieste contenute nel bando e nel capitolato e regolarmente autorizzate all’esercizio di impresa.

Il Dirigente Scolastico
Elena Lazzari

Allegati:

Allegato n. 1 Domanda di partecipazione

Allegato n. 2 Dichiarazione sostitutiva

Allegato n. 3 Offerta tecnica

Allegato n. 4 Offerta economica

Allegato n. 5 Capitolato

Allegato A Offerta prodotti

Informativa Fornitori