



**ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "G. PONTI"
TREBASELEGHE**

Scuole Primarie e Secondarie di I grado dei Comuni di Trebaseleghe e Massanzago
via Don Orione, 2 – 35010 Trebaseleghe (Padova)

DISCIPLINARE

**Per l'affidamento in convenzione del servizio di erogazione bevande e alimenti tramite distributori
automatici da installare nelle sedi
dell'Istituto Comprensivo Statale "G. Ponti" di Trebaseleghe**



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "G. PONTI"

TREBASELEGHE

Scuole Primarie e Secondarie di I grado dei Comuni di Trebaseleghe e Massanzago
via Don Orione, 2 – 35010 Trebaseleghe (Padova)

INDICE

INDICE	2
PREMESSA	3
ART. 1 – STAZIONE APPALTANTE E UBICAZIONE	3
ART. 2 – DESCRIZIONE, RIFERIMENTI E TIPOLOGIA DI PROCEDURA	3
ART. 3 – OGGETTO E DURATA DEL SERVIZIO.....	4
ART. 4 – SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE.....	4
ART. 5 – TERMINI E MODALITÀ PER LA PRESENTAZIONE DELL’OFFERTA.....	5
ART. 6 – SOPRALLUOGO	6
ART. 7 – REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E IDONEITÀ PROFESSIONALE.....	6
ART. 8 – CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE DELLA FORNITURA	7
ART. 9 – VALUTAZIONE OFFERTE	7
➤ 2.1 – RIBASSO SUI PREZZI A BASE D’ASTA.....	11
➤ 2.2 – CONTRIBUTO ECONOMICO VOLONTARIO.....	12
ART. 10 – TERMINI PER IL COMPLETAMENTO DELLA FORNITURA.....	13
ART. 11 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO E OBBLIGHI DEL GESTORE.....	13
ART. 12 – ONERI A CARICO DELL’ISTITUTO	14
ART. 13 – RISPETTO DELLE NORME DI SICUREZZA LUOGO DI LAVORO (D. LGS N. 81/2008)	14
ART. 14 – ESCLUSIONI E AMMISSIONI.....	14
ART. 15 – AGGIUDICAZIONE	14
ART. 16 – STIPULAZIONE DELLA CONVENZIONE.....	15
ART. 17 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E NORMATIVA RELATIVA ALLA PROTEZIONE DEI DATI ...	15
ART. 18 – DOCUMENTI ALLEGATI.....	15



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "G. PONTI" TREBASELEGHE

Scuole Primarie e Secondarie di I grado dei Comuni di Trebaseleghe e Massanzago
via Don Orione, 2 – 35010 Trebaseleghe (Padova)

Premessa

Il presente Disciplinare si inserisce nello svolgimento di una procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, e delle relative disposizioni di carattere legislativo e regolamentare applicabili, ed è funzionale all'individuazione dell'offerta migliore per la prestazione dei servizi di cui all'oggetto.

Il presente Disciplinare è in linea con gli obiettivi definiti nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione, adottato ai sensi dell'art. 1 cc. 1126 e 1127 della L. n. 296/2006 con decreto del Ministro della Transizione ecologica della tutela del territorio e del mare, di concerto con il Ministro dello Sviluppo economico e dell'Economia e delle Finanze, e ha lo scopo di contenere gli impatti ambientali connessi ai servizi di ristoro mediante l'installazione di distributori di alimenti e bevande e favorire il consumo di acqua di rete microfiltrata, ogni qualvolta ciò sia tecnicamente possibile.

Le indicazioni inserite nel presente Disciplinare perseguono le finalità delle più recenti raccomandazioni riportate nei documenti e nei piani d'azione pubblicati dall'OMS, sulle "Politiche alimentari e nutrizionali per la scuola", costruito secondo i principi della promozione della salute nella scuola (Health Promotion School - HPS), area Europa. Questi obiettivi, dichiarati essenziali, sono ora facilmente raggiungibili con l'utilizzo di alimentari salutari e sostenibili, in breve definiti di qualità: bevande, snack e food da inserire nel canale della distribuzione di alimenti e bevande.

Richiamata la propria determina a contrarre n. 215/2022 del 17/01/2022, il Dirigente Scolastico indice la procedura di seguito descritta, finalizzata alla sottoscrizione di apposita convenzione per l'affidamento ad un unico operatore del servizio di erogazione bevande e alimenti tramite distributori automatici da installare nelle sedi dell'Istituto Comprensivo Statale "G. Ponti" di Trebaseleghe.

Art. 1 – Stazione Appaltante e ubicazione

Stazione appaltante: Istituto Comprensivo Statale "G. Ponti", con sede in Via Don Orione 2 – 35010 Trebaseleghe (PD), Codice fiscale 80026340283, PEO PDIC87600V@istruzione.it, PEC: PDIC87600V@pec.istruzione.it.

I distributori automatici saranno posizionati nei seguenti plessi:

Sedi	Indirizzo	Distributori bevande calde	Distributori bevande fredde e alimenti	Utenza (media)	Orario attività scolastica o connessa
Secondaria Trebaseleghe	Via Don Orione n. 2	n. 1	n. 1	70	8.00 - 18.00
Primaria di Trebaseleghe	Via Don Orione n. 4	n. 1	n. 1	40	8.00 - 19.00
Primaria di Fossalta	Via Bigolo n. 11	n. 1		8	8.00 - 14.00
Primaria di Sant' Ambrogio	Via S. Ambrogio n. 77	n. 1		10	8.00 - 14.00
Primaria di Silvelle	Via Montello Il Tronco n. 64	n. 1		10	8.00 - 14.00
Primaria di Massanzago	Via Cavinazzo n. 31/B	n. 1	n. 1	39	8.00 - 19.00
Secondaria di Massanzago	Via Roma n. 18	n. 1		23	8.00 - 14.00
Totale		n. 7	n. 3		

Art. 2 – Descrizione, riferimenti e tipologia di procedura

Il presente Disciplinare definisce la modalità di affidamento del servizio di erogazione di bevande, alimenti e acqua potabile microfiltrata tramite apparecchiature automatiche.

Il servizio sarà affidato in convenzione, mediante il ricorso ad una procedura aperta, con applicazione del criterio selettivo della migliore offerta per la prestazione dei servizi di cui all'oggetto.



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "G. PONTI"

TREBASELEGHE

Scuole Primarie e Secondarie di I grado dei Comuni di Trebaseleghe e Massanzago
via Don Orione, 2 – 35010 Trebaseleghe (Padova)

L'Istituto stipulerà con l'aggiudicatario una convenzione per la regolamentazione dell'affidamento del servizio.

Durante il periodo di efficacia, la Convenzione potrà essere modificata senza necessità di indire una nuova procedura di affidamento nei casi previsti dall'art. 175 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. e nel rispetto dei limiti previsti dal medesimo articolo.

Per l'assegnazione sarà seguita la procedura in economia di cui all'art. 46 del D.I. n. 129 del 28/08/2018.

Art. 3 – Oggetto e durata del servizio

Il servizio prevede l'erogazione di bevande calde, fredde, alimenti e acqua potabile microfiltrata, mediante apposite apparecchiature automatiche e dei servizi accessori sotto elencati:

- consegna, installazione, messa in esercizio, compresi gli interventi necessari a garantire gli allacci alla rete idrica ed elettrica;
- la pulizia interna ed esterna dei distributori utilizzati per l'espletamento del servizio proposto;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle apparecchiature automatiche, degli impianti e ogni altra attività funzionale alla conduzione e gestione delle attività;
- il posizionamento di appositi contenitori, da collocare vicino ai distributori, per la raccolta di bicchieri e palette usati.

Il servizio è predisposto a favore del personale dipendente docente e ATA e del personale esterno, presente per la realizzazione di attività e progetti.

L'Istituto fissa l'importo minimo annuale come risultante da tabella allegata (Allegato 6). La ditta aggiudicataria dovrà versare con cadenza semestrale il contributo previsto nella Convenzione, entro il 31 maggio e 30 novembre di ogni anno.

La Convenzione avrà la durata di anni 3 (trentasei mesi), non prorogabili, con decorrenza dal 1° aprile 2022 e termine al 31 marzo 2025.

Durante tale periodo, l'affidatario dovrà garantire il rispetto dei livelli di servizio previsti dal presente Disciplinare e/o dal Capitolato.

L'utilizzo dei locali funzionali all'espletamento del servizio è strettamente collegato alla durata e alle condizioni previste nel presente Disciplinare.

Le regole contenute nel Capitolato dovranno essere preventivamente accettate da ogni concorrente a pena di esclusione dalla procedura di assegnazione.

È possibile e consigliabile effettuare, prima della presentazione dell'offerta e previo appuntamento da concordare con l'ufficio acquisti, un sopralluogo degli spazi per la valutazione di idonea apparecchiatura da installare, seguendo le indicazioni riportate nel successivo articolo 6.

Art. 4 – Soggetti ammessi a partecipare

Il presente Avviso viene pubblicato all'Albo on-line del sito web dell'Istituto.

Possono partecipare alla procedura i soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016, in possesso dei requisiti di ordine generale e dell'idoneità professionale necessaria per l'accesso e l'esercizio dell'attività oggetto del presente avviso.

Non sono ammessi a partecipare gli operatori che si trovino, a causa di atti compiuti o omessi prima o nel corso della procedura, in una delle situazioni di cui all'art. 80, commi 1, 2, 4 e 5, del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., che preclude gli affidamenti pubblici. Ove ricorrano tali situazioni, l'Istituzione scolastica potrà escludere gli operatori in qualunque momento della procedura.

Ulteriori specifiche in merito ai requisiti sono elencate al successivo articolo 7.

In caso di presentazione di falsa dichiarazione o falsa documentazione, l'Istituto ne darà segnalazione all'A.N.A.C. ai sensi dell'art. 80 comma 12 del D.Lgs. n. 50/2016.



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "G. PONTI"

TREBASELEGHE

Scuole Primarie e Secondarie di I grado dei Comuni di Trebaseleghe e Massanzago
via Don Orione, 2 – 35010 Trebaseleghe (Padova)

Art. 5 – Termini e modalità per la presentazione dell'offerta

L'offerta dovrà pervenire entro le **ore 13,30 del giorno 3 Febbraio 2022**, mediante posta elettronica certificata all'indirizzo pdic87600v@pec.istruzione.it dell'Istituto Comprensivo Statale "G. Ponti", con oggetto: "Offerta servizio somministrazione bevande e alimenti".

Dovrà essere trasmessa un'unica cartella zippata e protetta da password, contenente tre cartelle denominate:

- A - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA;
- B - OFFERTA TECNICA;
- C - OFFERTA ECONOMICA.

Il rispetto del termine fissato per la presentazione delle offerte sarà attestato dal giorno e ora di arrivo al sistema informatico di posta digitale dell'Istituto.

Gli operatori economici dovranno far pervenire la password per l'apertura delle offerte non prima delle ore 15,30 del giorno di scadenza delle proposte.

Le richieste di chiarimenti saranno ammesse fino alle ore 13.00 del giorno 28 Gennaio 2022.

La cartella **A - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA** dovrà contenere al suo interno:

- Allegato 1 – Capitolato tecnico, sottoscritto per accettazione integrale delle condizioni;
- Allegato 2 – Schema dichiarazione integrativa;
- Allegato 3 – Documento di Gara Unico Europeo (DGUE) Servizio somministrazione bevande alimenti;
- Allegato 4 – Patto d'integrità;
- Autocertificazione relativa alla regolarità contributiva o DURC valido;
- Copia del documento d'identità in corso di validità del legale rappresentante.

I documenti contenuti nella Cartella A non potranno fare alcun riferimento all'offerta tecnica e/o all'offerta economica, a pena di esclusione.

La cartella **B – OFFERTA TECNICA**, dovrà contenere la descrizione dei prodotti e dei servizi proposti, come indicato all'art. 9 punto 1 "valutazione offerta tecnica", del presente Disciplinare, come da Allegato 5 – Indicazioni tecniche.

Tutta la documentazione dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'offerente o dal soggetto comunque giuridicamente abilitato a impegnare l'offerente medesimo.

Dovrà contenere copia di un documento di identità del soggetto sottoscrittore, in corso di validità.

La Documentazione contenuta nella cartella "B" non potrà fare alcun riferimento all'offerta economica, a pena di esclusione.

La cartella C – OFFERTA ECONOMICA

La cartella dovrà contenere:

- l'indicazione dell'Offerta Economica, redatta sulla base dello schema Allegato 6 – Tabella proposta economica;
- copia di un documento di identità di ciascun soggetto sottoscrittore, in corso di validità.

L'offerta economica dovrà indicare i prezzi dei prodotti offerti e l'eventuale quota offerta in aumento rispetto al contributo annuo minimo fissato dall'Istituto, come previsto all'Art. 9 valutazione offerte, del presente Disciplinare, mediante la compilazione del file Allegato 6 – Tabella proposta economica (file excel a compilazione automatica) seguendo le indicazioni di compilazione contenute nello stesso file.

L'offerta economica non potrà presentare correzioni che non siano espressamente confermate e sottoscritte a margine dall'offerente, lasciando in evidenza gli elementi oggetto di correzione.

L'offerta economica dovrà essere sottoscritta, anche in formato digitale, a pena di esclusione, dal legale



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "G. PONTI"

TREBASELEGHE

Scuole Primarie e Secondarie di I grado dei Comuni di Trebaseleghe e Massanzago
via Don Orione, 2 – 35010 Trebaseleghe (Padova)

rappresentante dell'offerente o dal soggetto comunque giuridicamente abilitato a impegnare l'offerente stesso.

In caso di sottoscrizione dell'offerta economica da soggetto diverso dal legale rappresentante, qualora non già prodotta nell'ambito delle cartelle "A" o "B", dovrà essere prodotta nella "C" anche copia della fonte dei poteri del soggetto sottoscrittore.

Non saranno ammesse offerte in aumento rispetto ad uno o più dei prezzi unitari a base d'asta, a pena di esclusione.

Saranno escluse le offerte parziali, plurime, condizionate, alternative nonché irregolari, ai sensi dell'art. 59 comma 3 lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016.

La commissione, nominata dal Dirigente scolastico, procederà all'esame delle offerte pervenute in tempo utile, e procederà all'apertura della cartella "A" e al controllo della presenza di tutta la documentazione richiesta. L'istituto potrà richiedere eventuali integrazioni alla documentazione tramite PEC.

La commissione proseguirà poi con l'apertura delle cartelle "B" e "C", con l'esame delle offerte tecnica ed economica e la formulazione della graduatoria.

La seduta avrà luogo il giorno 4 Febbraio 2022 alle ore 10.00.

Della procedura verrà redatta apposita verbalizzazione. La documentazione sarà custodita a cura del Responsabile del procedimento con modalità tali da garantire la conservazione dei plichi all'esito della medesima.

In caso di impedimento non prevedibile, la seduta sarà aggiornata in altra data che sarà comunicata ai concorrenti tramite PEC, almeno 3 giorni prima.

Tutte le comunicazioni dovranno essere inviate via e-mail, mediante un indirizzo di posta elettronica certificata del concorrente all'indirizzo di cui all'art. 1 del presente Disciplinare.

Art. 6 – Sopralluogo

Ciascun concorrente avrà la facoltà di effettuare un sopralluogo presso il sito di esecuzione delle attività oggetto di affidamento (n. 7 plessi).

Il sopralluogo potrà essere effettuato previo appuntamento, mediante invio di richiesta all'indirizzo pdic87600v@istruzione.it ovvero telefonando al numero 049-9385019 entro e non oltre le **ore 13,00 del 27 Gennaio 2022**.

La richiesta di sopralluogo deve riportare i seguenti dati dell'operatore economico:

- nominativo del concorrente;
- recapito telefonico;
- indirizzo e-mail;
- nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

Data, ora e luogo del sopralluogo saranno comunicati ai Concorrenti con almeno due giorni di anticipo.

Ciascun sopralluogo potrà essere effettuato dal legale rappresentante e/o da persona appositamente incaricata dal legale rappresentante della ditta mediante delega da quest'ultimo sottoscritta, munita di copia del documento di identità del delegante.

La/e persona/e incaricata/e a effettuare il sopralluogo dovrà/dovranno, altresì, esibire un documento di riconoscimento, in corso di validità. Dovranno, inoltre, essere in possesso di certificazione, come da disposizioni dettate dal D.L. 10 settembre 2021 n. 122 e successive integrazioni (certificazione verde covid-19).

La/e persona/e incaricata/e ad effettuare il sopralluogo non potrà/potranno rappresentare più di un concorrente.

Art. 7 – Requisiti di capacità tecnica e idoneità professionale

Ai fini della sussistenza dei criteri di selezione di cui al comma 5, lettera a) del D.Lgs. n. 50/2016, i concorrenti dovranno essere iscritti nel Registro della Camera di Commercio, industria, artigianato e



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "G. PONTI"

TREBASELEGHE

Scuole Primarie e Secondarie di I grado dei Comuni di Trebaseleghe e Massanzago
via Don Orione, 2 – 35010 Trebaseleghe (Padova)

agricoltura o nel Registro delle commissioni provinciali per l'artigianato, o presso i competenti ordini professionali, per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura.

Ai fini della sussistenza dei criteri di selezione i concorrenti dovranno:

- aver eseguito negli ultimi tre anni solari antecedenti alla data di pubblicazione dell'Avviso un servizio analogo nei confronti di partner pubblici o privati;
- possedere le certificazioni di qualità in corso di validità, rilasciata da un organismo indipendente accreditato, nel settore di interesse:
 - 1) Attestazione o certificazione rilasciato dalla società, consorzio, o l'organizzazione che gestisce il disciplinare dei prodotti e alimenti qui definiti di qualità oggetto delle qui descritte linee di indirizzo e che ne definiscono le specifiche di valutazione (specifica F), possibilmente divisi per categoria merceologica, e identificabili mediante un marchio o bollino che li renda riconoscibili ai consumatori, per una scelta consapevole. Tale documento deve contenere tutte le referenze approvate ed aggiornato semestralmente
 - 2) Certificazione aziendale di qualità UNI EN ISO 9001-2008
 - 3) Certificazione ambientale ISO 14001
 - 4) Certificazione di responsabilità sociale SA 8000

In sede di procedura, il possesso dei requisiti di cui sopra dovrà essere dichiarato mediante l'Allegato 3 – Documento di Gara Unico Europeo (DGUE) Servizio somministrazione bevande alimentari.

Non è consentito il subappalto, la cessione o qualsiasi altra forma di sub contratto totale o parziale del servizio, pena di rescissione del contratto.

Art. 8 – Criterio di aggiudicazione della fornitura

Il criterio di aggiudicazione sarà quello della migliore offerta, in termini qualitativi ed economici, inteso come proposta di una serie di elementi, oltre al prezzo dei prodotti, relativi a profili operativi e qualitativi del servizio, valutati sui criteri fissati dall'Istituto e riportati nel presente Disciplinare e nell'Allegato 1 – Capitolato tecnico.

Migliore offerta sarà quella proposta dal soggetto che avrà totalizzato il punteggio complessivo maggiore, ottenuto come somma dei punteggi parziali della parte tecnica e della parte economica.

La valutazione sarà articolata su un punteggio massimo di 100 punti (70 offerta tecnica, 30 offerta economica), da attribuirsi a ciascuna offerta, validamente formulata e presentata, sulla base di fattori di ponderazione indicati nel successivo Articolo 9.

L'Istituto procederà all'aggiudicazione anche nel caso di acquisizione di una sola offerta ritenuta valida.

Art. 9 – Valutazione offerte

1. Valutazione dell'offerta tecnica: punti 70 (Cartella B)

Qualità prodotti e distributori

Specifica A) – Caratteristiche di distributori automatici e prodotti:

1	per ogni distributore sono indicate le caratteristiche relative alla classe energetica e i dispositivi installati, relativamente alla garanzia e al controllo della temperatura nell'area dedicata alla distribuzione di prodotti alimentari confezionati deperibili
2	tutti i distributori automatici sono dotati di sistemi di pagamento a moneta (rendi resto), chiavetta elettronica o card o altri sistemi di lettura
3	i distributori di bevande calde sono allacciati alla rete idrica e dotati di sistemi di microfiltrazione e anticalcare con abbattimento della carica batterica
4	nei distributori di bevande calde, i solubili sono privi di zucchero come pure le bevande a base di caffè



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "G. PONTI" TREBASELEGHE

Scuole Primarie e Secondarie di I grado dei Comuni di Trebaseleghe e Massanzago
via Don Orione, 2 – 35010 Trebaseleghe (Padova)

Specifica B) – Caratteristiche tecniche degli erogatori di acqua:

1	gli erogatori di acqua microfiltrata saranno allacciati alla rete idrica e dotati di dispositivo per l'abbattimento della carica batterica
2	la ditta fornirà specifica autocertificazione per la manutenzione e sanificazione per tutta la durata della Convenzione, ai sensi della L. n. 25/2012 e le relative linee guida che prevedono che tale servizio sia affidato ad aziende specializzate

Specifica C) – Caratteristiche dei differenziatori:

1	sarà fornito apposito sistema di differenziazione dei rifiuti post consumo e evidenziato da apposite indicazioni e riconoscibilità, con utilizzo di materiali riciclabili
2	nei pressi dei distributori di bevande calde, sarà presente un sistema di impilamento dei bicchieri e palette; è prevista la fornitura di appositi sacchi per la raccolta del materiale di bicchieri e palette

Specifica D) – Requisiti nutrizionali dei prodotti alimentari e delle bevande:

1	i prodotti offerti devono rispettare i parametri indicati nella tabella sottostante N.B. I valori indicati in tabella si riferiscono alle raccomandazioni internazionali di nutrienti (FAO / OMS 2003)
---	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Valori di riferimento per le varie categorie di prodotto	Apporto di grassi saturi ≤ 1,5 g/porzione	Apporto di sodio ≤ 0,5 g/100 g	Apporto di zuccheri semplici ≤ 20 g/100g	Senza zuccheri aggiunti (*)	Usa solo oli e grassi di alta qualità nazionale (**)
Frutta e verdura fresca +4°				•	
Frutta secca (noci, mandorle, etc)		•			
Frutta essiccata/disidratata (prugne, mela, uvetta, etc)				•	
Verdura fresca/insalate +4 °C			•		•
Yogurt e latti fermentati +4 °C			•		
Prodotti da forno salati: cracker, grissini, sfoglie, etc ¹	•	•			•
Prodotti da forno dolci: merendine, biscotti	•		•		•
Prodotti a base di cereali: barrette di cereali, monoporzioni di cereali da colazione ²	•	•	•		•
Frullati di frutta +4 °C				•	
Bevande calde				•	

[1] pane, pane speciale, fette biscottate, cracker, schiacciatine, taralli, grissini, pizze, focacce, bevande etc.

[2] a base di cereali (fiocchi, chicchi, soffiati, farina) e frutta essiccata, semi oleosi ed eventualmente miele o malto.

* zuccheri raffinati

** olii vegetali ottenuti solamente da spremitura meccanica.



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "G. PONTI" TREBASELEGHE

Scuole Primarie e Secondarie di I grado dei Comuni di Trebaseleghe e Massanzago
via Don Orione, 2 – 35010 Trebaseleghe (Padova)

Specifica E) – Prodotti alimentari salutari e sostenibili, di qualità – Visibilità:

1	tutti i prodotti di qualità saranno inseriti esclusivamente all'interno di un'area denominata "cassetto della salute" o similare per una migliore visibilità per il consumatore
2	su singola o doppia spirale, dove presenti i prodotti di qualità, saranno apposti dei bollini o indicatori che ne faciliteranno la riconoscibilità

Specifica F) – Requisiti dei prodotti di qualità:

1	saranno preferibilmente ottenuti con metodi di produzione biologica o similari
2	saranno prodotti con modalità socialmente ed economicamente sostenibili
3	devono essere indicati anche per regime dietetico le cui circostanze richiedono speciali attenzioni (ad esempio: alimenti per celiaci e diabetici)
4	prodotti con modalità a minor impatto ambientale (filiera corta, riduzione del packaging, etc...)
5	ridotto utilizzo di imballi derivanti da materie prime non rinnovabili
6	la loro selezione, definizione e proposta deve essere supportata da adeguata documentazione che ne attesti o certifichi i criteri di valutazione
7	nello specifico, tutte le bevande fredde devono essere prive di zuccheri aggiunti
8	frutta e verdura fresche di IV gamma
9	panini freschi di giornata
10	tutti i prodotti saranno privi di additivi: coloranti di sintesi, glutammato mono sodico, conservanti, edulcoranti di sintesi, polifosfati, aromi di sintesi, acidi forti
11	lavorazioni non previste: frittura, affumicatura, cottura con microonde, trattamenti ionizzanti, pastorizzazioni a caldo oltre i 60 gradi
12	ingredienti da non usare o da usare in maniera ridotta: di origine animale, non stagionali (nei prodotti freschi), non locali (dove è possibile usarli)
13	ingredienti da favorire o preferire: di origine vegetale, freschi, integrali, stagionali (nei prodotti freschi), locali (dove è possibile usarli)
14	acqua: utilizzo con prelievo dalla rete idrica pubblica ed erogata attraverso sistemi di filtrazione

Specifica G) Definizione dei prodotti di qualità:

1	i prodotti devono essere disponibili sul mercato
2	i prodotti di qualità devono essere acquistabili da tutte le aziende partecipanti

Specifica H) Servizi offerti, tipologia e caratteristiche:

1	attività o progetto per il recupero o eliminazione dell'uso della plastica (Plastic Free)
---	-------------------------------------------------------------------------------------------

Specifica I) Sistemi adottati dall'azienda a garanzia del servizio offerto:

1	utilizzo di prodotti di qualità, possibilmente divisi per categoria merceologica, identificabili mediante un marchio o bollini, che li renda riconoscibili ai consumatori per una scelta consapevole
2	Certificazione aziendale di qualità UNI EN ISO 9001-2008
3	Certificazione ambientale ISO 14001



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "G. PONTI" TREBASELEGHE

Scuole Primarie e Secondarie di I grado dei Comuni di Trebaseleghe e Massanzago
via Don Orione, 2 – 35010 Trebaseleghe (Padova)

4	negli ultimi tre anni solari antecedenti alla data di pubblicazione dell'Avviso ha prestato un servizio analogo nei confronti di partner pubblici o privati
5	Certificazione di responsabilità sociale SA 8000

Specifica L) Accessori al consumo, se presenti:

1	bicchieri per bevande calde e fredde biodegradabili e compostabili certificate secondo lo standard EN 13432
2	palette in legno o compostabili secondo lo standard EN 13432

Specifica M) Mobilità sostenibile:

1	i veicoli utilizzati per il rifornimento ed assistenze sono a ridotte emissioni CO2, come previsto dalle norme in vigore con soluzioni che riducano almeno del 30% il consumo carburante e 30% di emissioni
---	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Specifica N) Impianti di refrigerazione:

1	i gas dei gruppi refrigeranti hanno un potenziale di GWP inferiore a 150 su 100 gr di gas e certificazione ATP, sia per le casse isotermiche (cassa + gruppo frigo) sia per i veicoli refrigerati
---	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2. Valutazione dell'offerta economica: punti 30 (Cartella C)

Nell'offerta economica dovrà essere inserita, pena l'esclusione, il dettaglio dei prezzi compilando l'Allegato 6 - Tabella proposta economica, debitamente sottoscritta anche in formato digitale.

Catalogo dei prodotti

Il gestore si obbliga ad assicurare un'adeguata disponibilità, varietà e qualità dei generi offerti, con particolare riferimento alle bevande calde, fredde e alimenti preconfezionati, tenendo in adeguata considerazione le esigenze degli utenti celiaci e/o diabetici.

Il gestore si obbliga a fornire acqua potabile microfiltrata naturale, frizzante e leggermente frizzante alle temperature minime previste in tabella.

Prodotti richiesti divisi per macrocategorie

Bevande calde	Bevande Fredde
Caffè in grani ed altre bevande solubili senza zuccheri aggiunti	Bevande fredde senza zuccheri aggiunti
Prodotti Snack	Prodotti freschi
Snack salati	Panini freschi
Snack dolci	Tramezzini
Snack al cioccolato	Yogurt da bere
Frutta Secca	Insalatone con accessori
Spremute di frutta fresca	Secondi piatti biologici freddi
Spremute di verdura fresca	
Snack di frutta e verdura IV gamma	



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "G. PONTI" TREBASELEGHE

Scuole Primarie e Secondarie di I grado dei Comuni di Trebaseleghe e Massanzago
via Don Orione, 2 – 35010 Trebaseleghe (Padova)

Distributori di acqua	temperatura
Acqua microfiltrata potabile naturale	Temperatura ambiente fresca (10-14°C), fredda (5-9°C)
Acqua microfiltrata potabile frizzante	Fredda (5-9°C)
Acqua microfiltrata potabile leggermente frizzante	Fresca (10-14°C), fredda (5-9°C)

Il gestore è obbligato ad utilizzare, nei distributori di bevande calde, bicchieri monouso 100% biodegradabili e compostabili in conformità della norma EN13432 e palette monouso biodegradabili.

L'approvvigionamento dei generi alimentari erogati è responsabilità del gestore. È fatto assoluto divieto di mantenere nei distributori automatici prodotti scaduti, ammalorati o contenuti in confezioni rovinate.

Il gestore risponderà personalmente dell'eventuale vendita di generi avariati scaduti e potenzialmente dannosi, e solleva pienamente l'Istituto da qualsiasi responsabilità per danni o malattie provocati da alimenti distribuiti e non opportunamente trattati.

La vendita di generi alimentari avariati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità e di prodotti scaduti darà luogo alla risoluzione immediata della Convenzione, oltre alle eventuali applicazioni delle sanzioni di legge.

➤ 2.1 – Ribasso sui prezzi a base d'asta

I prezzi dell'offerta devono essere comprensivi di ogni onere a carico del gestore e dell'IVA, ovvero il prezzo praticato al pubblico.

Premesso che i prezzi proposti da ogni singolo operatore dovranno essere inferiori all'importo massimo sotto indicato:

Prodotti	Prezzo
Bevande calde: Caffè in grani convenzionale grammi 7 per selezione	0,50 €
Bevande calde Caffè in grani biologico e di qualità con grammi 7,5 gr per selezione	0,50 €
Bevande calde solubili di qualità	0,50 €
Acqua naturale o gasata da 500 ml	0,60 €
Bevande fredde senza zuccheri aggiunti – lattina da 330 ml	0,80 €
Bevande fredde in tetrapack da 200 ml	0,80 €
Bevande fredde senza zuccheri aggiunti in PET da 500 ml	0,90 €
Succhi di frutta in vetro 200 ml oppure in Pet 250 ml	1,10 €
Prodotti e cibi freschi	
Spremute di frutta e verdura fresca non derivata da sciroppi 4/8°	1,80 €
Frutta e verdura fresca intera o lavorata 4° conservazione	1,80 €
Snack dolci e salati di qualità	0,80 €
Tramezzini da 120 gr	1,80 €
Panini da 150 gr	1,80 €
Snack dolci base cioccolato qualità	0,90 €
Accessori	
Solo Bicchiere	0,10 €
Senza Bicchiere (Tazza)	Sconto 0,05 €
Erogazione acqua di rete	Free
Cauzione chiavetta o tessera elettronica	5,00 €

Il gestore sarà tenuto ad esporre al pubblico, in corrispondenza di ciascun prodotto e in modo ben visibile all'utenza, il prezzo dell'alimento o bevanda offerto.



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "G. PONTI"

TREBASELEGHE

Scuole Primarie e Secondarie di I grado dei Comuni di Trebaseleghe e Massanzago
via Don Orione, 2 – 35010 Trebaseleghe (Padova)

È ammessa la revisione annuale dei prezzi dei prodotti a partire dal secondo anno della Convenzione, a richiesta della ditta aggiudicataria e sulla base degli aumenti degli indici ISTAT dei prezzi dei beni di consumo. Gli eventuali aggiornamenti dovranno essere comunicati all'Istituzione scolastica.

Attribuzione del punteggio:

Percentuale di ribasso offerto rispetto al prezzo indicato in 'Tab1 prezzo' dell'Allegato 6 – Tabella proposta economica: Punteggio massimo 10 (dieci punti)

All'offerta del concorrente che presenterà la percentuale di ribasso maggiore, saranno assegnati punti 10.

Alle altre offerte il punteggio sarà assegnato in misura proporzionale, nel seguente modo:

$$\frac{\text{percentuale di ribasso offerta} \times \text{punti 10}}{\text{miglior percentuale di ribasso}}$$

➤ 2.2 – Contributo economico volontario

L'importo del contributo dovrà essere indicato nell'Allegato 6 – Tabella proposta economica in Tab2 importo contributo: Punteggio massimo 20 (venti punti)

All'offerta del concorrente che presenterà il canone annuo complessivo più alto, esclusivamente in aumento, saranno assegnati punti 20.

Alle altre offerte il punteggio sarà assegnato in misura proporzionale, nel seguente modo:

$$\frac{\text{canone annuo offerto} \times \text{punti 20}}{\text{miglior canone annuo}}$$

Tabella di riepilogo dei punteggi per aggiudicazione del servizio:

Specifica	Elementi	Punteggio
Cartella B) Offerta tecnica ELEMENTI TECNICI & QUALITATIVI		<u>Sub Totale 70 punti</u>
A)	Caratteristiche dei distributori automatici e prodotti	Fino a 8
B)	Caratteristiche tecniche degli erogatori acqua	Fino a 2
C)	Caratteristiche tecniche sistemi di raccolta differenziazione e/o riduzione dei rifiuti post consumo	Fino a 2
D)	Requisiti nutrizionali dei prodotti alimentari e bevande	2
E)	Prodotti alimentari salutari e sostenibili, di qualità – Visibilità	Fino a 4
F)	Requisiti dei prodotti di qualità	Fino a 28
G)	Definizione dei prodotti di qualità	Fino a 4
H)	Servizi offerti, tipologia e caratteristiche	2
I)	Sistemi adottati dall'azienda a garanzia del servizio offerto	Fino a 10
L)	Accessori al consumo	Fino a 4
M)	Mobilità sostenibile	2
N)	Impianti di refrigerazione	2
Cartella C Offerta economica ELEMENTI ECONOMICI		<u>Sub Totale 30</u>
2.1	Variabilità e media dei prezzi di vendita dei prodotti erogati (ricavabile con la deviazione standard)	10
2.2	Contributo Economico volontario	20



ISTITUTO COMPRESIVO STATALE "G. PONTI" **TREBASELEGHE**

Scuole Primarie e Secondarie di I grado dei Comuni di Trebaseleghe e Massanzago
via Don Orione, 2 – 35010 Trebaseleghe (Padova)

Art. 10 – Termini per il completamento della fornitura

La ditta aggiudicataria dovrà ultimare l'installazione delle apparecchiature presso i locali espressamente indicati dall'Istituzione scolastica entro e non oltre quindici giorni dalla sottoscrizione della convenzione; è tenuta, altresì, a presenziare alle successive operazioni di collaudo, che si svolgeranno entro tre giorni dall'ultimazione delle operazioni di installazione.

Il collaudo sarà inteso a verificare che le apparecchiature e i prodotti forniti siano conformi alle caratteristiche indicate nel Capitolato e nell'offerta e che siano in grado di svolgere le funzioni richieste; avverrà alla presenza degli incaricati della ditta fornitrice, che sottoscriveranno il verbale di collaudo.

Il collaudo avrà per oggetto i seguenti controlli:

1. controllo numerico delle attrezzature consegnate;
2. controllo qualitativo e di conformità delle attrezzature offerte (comprese opere di rete ed installazione varia);
3. controllo funzionale delle attrezzature e qualitativo dei prodotti;
4. controllo circa la validità e la presenza di tutte le certificazioni richieste.

Nel caso di esito negativo del collaudo, la ditta fornitrice dovrà provvedere a eliminare eventuali guasti o inconvenienti entro 3 giorni.

In caso contrario, l'Istituzione scolastica ha la facoltà di respingere, anche in modo parziale, la fornitura, valutando se il malfunzionamento può determinare l'annullamento dell'aggiudicazione.

In tal caso, l'onere del ritiro di tutte le attrezzature e del ripristino dei luoghi sarà a totale carico della ditta aggiudicataria.

In quest'eventualità, l'Istituzione scolastica provvederà ad assegnare il servizio alla ditta che ha fatto l'offerta successivamente più vantaggiosa, addebitando all'inadempiente l'eventuale minore incasso rispetto a quello pattuito.

Art. 11 – Descrizione del servizio e obblighi del gestore

Il gestore dovrà comunicare all'Istituto l'elenco nominativo del personale addetto al servizio, con esatte generalità e recapito. Detto personale dovrà essere consapevole dell'ambiente in cui è tenuto a operare, mantenendo un contegno decoroso, riservato, corretto e disponibile alla collaborazione con altri operatori e in particolare nei riguardi dell'utenza. Dovrà essere munito di un cartellino di riconoscimento da appuntare ben visibile sul vestiario.

La ditta aggiudicataria deve assicurare la rigorosa pulizia interna ed esterna delle apparecchiature con frequenza almeno settimanale, comunque tale da garantire un'ottimale condizione igienica delle stesse.

Il gestore dovrà installare idonei recipienti porta rifiuti, che debbono essere tenuti in perfette condizioni igieniche mediante sostituzione dei sacchi, svuotati, e sostituiti qualora diventassero inadatti allo scopo.

La ditta dovrà programmare gli interventi di carico e scarico e di ordinaria manutenzione dei distributori con una periodicità fissata dalla ditta stessa in rapporto all'entità dei consumi e darne comunicazione ai referenti della dirigenza scolastica. Ad ogni distributore deve essere associato il nome dell'addetto ed il numero di telefono per l'assistenza tecnica.

La ditta aggiudicataria dovrà effettuare, a sua completa cura e spesa, l'installazione delle macchine distributrici e tutte le opere atte ad assicurarne il perfetto funzionamento prelevando la corrente elettrica secondo le indicazioni fornite dal Dirigente Scolastico. L'installazione e gli allacciamenti dovranno essere effettuati a regola d'arte e certificati, a cura e spese dell'operatore economico aggiudicatario.

Al termine della convenzione la ditta aggiudicataria dovrà asportare le proprie apparecchiature e provvedere ai necessari ripristini in modo graduale, affiancando per almeno 30 giorni l'eventuale nuova ditta subentrante, allo scopo di arrecare il minor disagio possibile all'utenza.

Il gestore assumerà a proprio carico il rischio operativo del servizio e sarà remunerato dagli utenti mediante il pagamento dei prezzi relativi ai prodotti acquistati.



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "G. PONTI" **TREBASELEGHE**

Scuole Primarie e Secondarie di I grado dei Comuni di Trebaseleghe e Massanzago
via Don Orione, 2 – 35010 Trebaseleghe (Padova)

È comunque onere dell'aggiudicatario elaborare, relativamente ai costi della sicurezza afferenti all'esercizio della propria attività, il Documento di Valutazione dei Rischi, e di provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici connessi alle proprie attività.

Art. 12 – Oneri a carico dell'Istituto

L'Istituto mette a disposizione gratuitamente per l'espletamento del servizio:

- spazi idonei nei locali individuati;
- la presenza di personale scolastico a supporto della gestione del servizio e per la pulizia degli spazi limitrofi ai distributori.

L'accesso ai locali è consentito alla ditta esclusivamente con personale scolastico presente.

Sono assicurati per il tramite degli Enti proprietari dei locali, Comuni di Trebaseleghe e Massanzago, le spese per fornitura dell'acqua potabile e dell'energia elettrica.

Art. 13 – Rispetto delle norme di sicurezza luogo di lavoro (D. Lgs n. 81/2008)

Il gestore deve porre in essere, nei confronti dei propri dipendenti, tutti i comportamenti dovuti in forza delle normative vigenti in materia di sicurezza ed igiene del lavoro e diretti alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali; a tal fine prenderà e farà prendere visione del documento sulla tutela della sicurezza dei locali scolastici predisposto dall'Istituto a cura del Responsabile del Servizio di Protezione e Prevenzione.

La ditta aggiudicataria dovrà altresì mettere a disposizione dei propri dipendenti dispositivi di protezione individuale (D.P.I.) appropriati ai rischi inerenti alle attività svolte nell'area di lavoro, in modo da garantire la massima sicurezza.

Art. 14 – Esclusioni e ammissioni

Ai sensi dell'art. 76 comma 2 bis del D.Lgs. n. 50/2016, salvo quanto previsto dall'art. 170 comma 3, è dato avviso ai candidati mediante PEC, del provvedimento che determina le esclusioni dalla procedura di affidamento all'esito della verifica della documentazione attestante l'assenza dei motivi di esclusione di cui all'articolo 80, nonché la sussistenza dei requisiti tecnico-professionali.

Art. 15 – Aggiudicazione

L'Istituto, previa verifica e approvazione della proposta di aggiudicazione, ai sensi degli artt. 32 comma 5 e art. 33 comma 1 del D.Lgs. n. 50/2016, aggiudica il servizio mediante emanazione di determina del Dirigente scolastico.

La medesima è subordinata nella sua efficacia alla prova positiva dei requisiti dell'aggiudicatario ai sensi dell'art. 32 comma 7 del D.Lgs. n. 50/2016, fermo restando quanto previsto al precedente art. 14.

In caso di esito negativo delle verifiche, l'Istituto procederà alla revoca dell'aggiudicazione, procedendo all'attribuzione al secondo graduato e disponendo le verifiche nei termini sopra indicati.

Nell'ipotesi in cui il servizio non possa essere aggiudicato neppure a favore del concorrente collocato al secondo posto nella graduatoria, si provvederà scorrendo la graduatoria.

L'Istituto potrà decidere di non aggiudicare il servizio all'offerente che ha presentato la migliore offerta, qualora abbia accertato che tale offerta non soddisfa gli obblighi di cui all'art. 30 comma 3 del D.Lgs. n. 50/2016.

Le informazioni relative alla procedura, ivi comprese quelle relative all'eventuale aggiudicazione e alle esclusioni, saranno fornite a cura dell'Istituto con le modalità di cui all'art. 76 del D.Lgs. n. 50/2016.

Sarà insindacabile diritto dell'Istituto non procedere all'aggiudicazione qualora nessuna offerta risultasse conveniente o idonea in relazione all'oggetto della convenzione, ai sensi e per gli effetti dell'art. 95 comma 12 del D.Lgs. n. 50/2016.



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "G. PONTI"

TREBASELEGHE

Scuole Primarie e Secondarie di I grado dei Comuni di Trebaseleghe e Massanzago
via Don Orione, 2 – 35010 Trebaseleghe (Padova)

Art. 16 – Stipulazione della Convenzione

Successivamente all'aggiudicazione, con la ditta aggiudicataria verrà stipulata una Convenzione conforme ai contenuti del presente Disciplinare, del relativo Capitolato, secondo le modalità previste dall'art. 32 del D.Lgs. n. 50/2016.

L'aggiudicazione è immediatamente impegnativa per la ditta aggiudicataria e per l'Istituzione scolastica.

Il rapporto sarà regolato dalla Convenzione, dal presente Disciplinare, dal Capitolato, dai relativi allegati e dalle vigenti norme di legge.

Prima della sottoscrizione della Convenzione, il soggetto aggiudicatario sarà tenuto altresì a presentare apposita polizza assicurativa, secondo quanto previsto anche nel Capitolato.

Art. 17 – Trattamento dei dati personali e normativa relativa alla protezione dei dati

Con l'invio dell'offerta, i concorrenti esprimono il consenso al trattamento dei dati personali forniti.

Ai sensi degli artt. 13 e 14 del Regolamento UE n. 679/2016, in relazione ai dati personali il cui conferimento è richiesto ai fini della procedura, si precisa che il trattamento avviene ai soli fini dello svolgimento e per i procedimenti amministrativi e giurisdizionali conseguenti, nel rispetto del segreto aziendale e industriale.

I dati personali conferiti, anche giudiziari, il cui trattamento è autorizzato, sono gestiti in misura non eccedente e comunque pertinente ai fini dell'attività sopra indicata, e l'eventuale rifiuto da parte dell'interessato di conferirli comporta l'impossibilità di partecipazione alla procedura stessa.

I dati possono essere portati a conoscenza delle persone autorizzate al trattamento dei dati personali sotto l'autorità diretta del titolare o del responsabile e dei componenti della Commissione giudicatrice, possono essere comunicati ai soggetti verso i quali la comunicazione sia obbligatoria per legge o regolamento, o a soggetti verso i quali la comunicazione sia necessaria in caso di contenzioso.

I dati non verranno diffusi, salvo quelli per i quali la pubblicazione sia obbligatoria per legge.

L'interessato che abbia conferito dati personali può esercitare i seguenti diritti: l'accesso, la rettifica, la revoca o la cancellazione, la limitazione del trattamento, opporsi al loro trattamento.

I dati conferiti saranno conservati per un periodo di tempo necessario all'esecuzione del servizio e al rispetto delle previsioni che disciplinano la conservazione delle procedure di affidamento.

Art. 18 – Documenti allegati

Sono allegati al presente Disciplinare, e costituiscono parte integrante dello stesso:

- Allegato 1 – Capitolato tecnico
- Allegato 2 – Schema dichiarazione integrativa
- Allegato 3 – Documento di Gara Unico Europeo (DGUE) Servizio somministrazione bevande alimenti
- Allegato 4 – Patto d'integrità
- Allegato 5 – Indicazioni tecniche
- Allegato 6 – Tabella Proposta Economica.



IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Paolo Lamon

firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi
art.3 comma 2 Decreto Legislativo 39/93