



**ISTITUTO TECNICO TECNOLOGICO STATALE  
"GUGLIELMO MARCONI"**

VIALE DELLA LIBERTÀ, 14 – 47122 FORLÌ TEL. 0543/28620  
PEC [fotf03000d@pec.istruzione.it](mailto:fotf03000d@pec.istruzione.it) PEO [fotf03000d@istruzione.it](mailto:fotf03000d@istruzione.it) SITO WEB [www.ittmarconiforli.edu.it](http://www.ittmarconiforli.edu.it)  
CODICE FISCALE 80009470404 – CODICE MECCANOGRAFICO FOTF03000D  
CODICE UNIVOCO PER FATTURAZIONE ELETTRONICA PA: UF3RZS

**Manifestazione di interesse per l'affidamento della concessione del servizio di fornitura di bevande calde, fredde e altri generi di conforto alimentare mediante l'installazione e gestione di distributori automatici presso le sedi dell'Istituto Tecnico Tecnologico "G. Marconi" con procedura di affidamento diretto sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo".**

Con riferimento all'oggetto, si invitano le ditte interessate a voler presentare la vostra migliore offerta nei termini e nei modi di seguito indicati:

**Art. 1 - Oggetto della concessione**

La presente procedura riguarda l'indizione di indagine esplorativa finalizzata all'**Affidamento Diretto**, ai sensi dell'art. 36 comma 2, lettera a) b), del D.lgs. n. 36/2023 sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo in combinato disposto con il Decreto Interministeriale 28 agosto 2018, n. 129, per l'affidamento della concessione del servizio di fornitura di bevande calde e fredde e altri generi di conforto alimentare mediante l'installazione e la gestione di apparecchiature automatiche presso i plessi dell'Istituto. Il servizio oggetto della gara è rivolto ai seguenti utenti:

- docenti, personale ATA, coinvolti nei rientri pomeridiani per attività extrascolastiche delle due sedi dell'Istituto, Forlì e Sarsina (FC);
- personale, genitori e frequentatori delle due sedi dell'Istituto, Forlì e Sarsina (FC);
- oltre ai genitori, ai visitatori autorizzati, eventuali partecipanti a convegni e corsi organizzati dalla scuola, privati che usufruiscono dei locali interni alla scuola, delle due sedi dell'Istituto, Forlì e Sarsina (FC).

La popolazione scolastica con possibilità di accesso ai distributori automatici è di circa n. **200** dipendenti (docenti e ATA e n. 1200 studentesse/studenti tra le due sedi). Si precisa che al momento attuale il piano organizzativo della scuola prevede n. 2 intervalli della durata di dieci mesi ciascuno (il Consiglio di Istituto avrà comunque facoltà se ritenuto necessario di variare il piano organizzativo).

A tal fine, si precisa quanto segue:

- tutti i prodotti offerti dovranno appartenere a marche primarie del settore e rispondere a rigorose norme igienico - sanitarie;
- numero di distributori automatici da installare, previo sopralluogo sono n. **10 (dieci)** e nello specifico:

Plesso	Indirizzo	Tipologia distributore
Marconi Forlì (ATRIO)	Viale della Libertà n. 14	<ul style="list-style-type: none"><li>• n.1 distributore bevande calde</li><li>• n.1 distributore bevande fredde</li><li>• n.2 distributori bevande fredde e snack</li></ul>
Marconi Forlì (PRIMO PIANO)	Viale della Libertà n. 14	<ul style="list-style-type: none"><li>• n.1 distributore delle bevande calde</li><li>• n.1 distributore bevande fredde e snack</li></ul>

Marconi Forlì (SECONDO PIANO)	Viale della Libertà n. 14	<ul style="list-style-type: none"> <li>• n.1 distributore delle bevande calde</li> <li>• n.1 distributore bevande fredde e snack</li> </ul>
Sarsina	Viale della Libertà n. 14	<ul style="list-style-type: none"> <li>• n. 1 distributore delle bevande calde</li> <li>• n.1 distributore bevande fredde e snack</li> </ul>

Valutare se necessario e possibile, tenuto conto degli spazi, e dopo sopralluogo eventuali ulteriori installazioni. Si avvisa che dall'01/09/2024 o anche successivamente potrebbe essere attivato anche un servizio bar previa pubblicazione di bando di gara o altra procedura pubblica. Al contempo, si rende noto che la Dirigenza e le condizioni contrattuali non dovranno vietare iniziative di ristoro personali.

Sono a carico del gestore:

- a) la procedura per ottenere l'autorizzazione sanitaria;
- b) l'onere di richiedere e ottenere: Licenza, Autorizzazione, Certificazione, Documento previsto dai regolamenti e dalle Leggi per l'espletamento del servizio;
- c) il servizio distributori automatici non può comportare alcun tipo di oneri e responsabilità per l'Istituto;
- d) la fornitura di prodotti di prima qualità e in ogni caso marche conosciute a livello nazionale;
- e) esercitare, personalmente o con dipendenti regolarmente assunti e in regola con tutte le vigenti norme, l'attività appaltata;
- f) stipulare polizza assicurativa con compagnia di rilevanza nazionale, per un massimale non inferiore a € 2.500.000,00 per i danni che dovessero derivare all'istituto e/o a terzi, cose o persone, in relazione all'espletamento dell'attività di cui alla convenzione;
- g) la presentazione di autocertificazione del possesso della documentazione precedentemente indicata alla data di avvio della manifestazione d'interesse;
- h) rispetto delle osservazioni impartite dal Dipartimento per la sanità pubblica ossia:
  - a) gli alimenti venduti devono essere prodotti in laboratori autorizzati;
  - b) gli alimenti venduti all'interno della struttura scolastica devono essere preventivamente confezionati e pre-incartati in porzioni monodose;
  - c) gli alimenti costituiti da ingredienti e/o farciture deperibili, devono essere conservati alle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento della vendita;
  - d) il trasporto dal luogo di produzione al luogo ove avviene la vendita deve essere effettuato con automezzi e/o contenitori idonei al trasporto di sostanza alimentari;
  - e) gli operatori addetti alla somministrazione devono essere muniti di libretto di idoneità sanitario in corso di validità.

Rispetto delle norme i cui al Decreto Legge 12 novembre 2010 n. 187 il contraente aggiudicatario della seguente procedura negoziale si assume i seguenti oneri:

- A. il contraente consapevole delle sanzioni amministrative pecuniarie previste dalla Legge n. 136/2010, ai sensi dell'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla medesima legge; in particolare, quello di comunicare alla stazione appaltante, alla mail *fof03000d@pec.istruzione.it* tempestivamente e, comunque, entro sette giorni dalla loro accensione, gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati previsti dall'art. 3 comma 1 della legge suddetta, nonché, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.
- B. il contraente si obbliga altresì, a pena di risoluzione di diritto del presente contratto, ad inserire negli eventuali contratti di sub-appalto e sub-contratto, la clausola di nullità assoluta per il mancato rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.
- C. l'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla prefettura- ufficio territoriale del Governo della provincia di Forlì-Cesena della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

L'Istituto Tecnico Tecnologico "G. Marconi" rende noto che all'interno della sede centrale è attivo fino al 31 agosto 2024 un contratto di servizio bar gestito da privati. L'Istituto, nell'interesse della comunità scolastica, previa pubblicazione di bando di gara o altra procedura pubblica, intenderà affidare il servizio a nuovo gestore per almeno un triennio. Al contempo, si rende noto che la Dirigenza e le condizioni contrattuali non vietano iniziative di ristoro personali.

## **Art. 2 - Durata del servizio**

---

La Ditta prescelta al servizio di distribuzione dovrà installare i distributori previa stipula con questo Istituto di una convenzione che preveda:

- **durata triennale dal 01/09/2024 al 31/08/2027 rinnovabili per ulteriori 3 anni;**
- disdetta 1 mese prima della scadenza;
- installazione dei distributori a carico dell'assegnatario, in luoghi destinati dall'Istituto, in regola con le normative di legge in materia di sicurezza ed assicurati per eventuali danni degli stessi provocati a terzi;
- i prezzi praticati dovranno restare bloccati per tutta la durata triennale della convenzione e gli eventuali aumenti dovranno essere preventivamente comunicati e che dovranno ottenere l'approvazione del Consiglio di Istituto;
- l'affidatario sarà tenuto a garantire la continuazione della fornitura/servizio, su semplice richiesta della Stazione appaltante, a condizioni invariate o migliorative, per un periodo massimo di 180 gg. dopo la scadenza (naturale, rinnovata o prorogata) del contratto;
- **la stipula del formale atto di convenzione sarà comunque subordinata alla presentazione della documentazione originale di quanto dichiarato in autocertificazione alla data di avvio del servizio.**

## **Art. 3 - Presentazione dell'offerta**

---

Gli operatori economici interessati a partecipare potranno inviare la propria proposta, sulla base di quanto previsto dai precedenti articoli, a mezzo Posta Elettronica Certificata al seguente indirizzo:

**fotf03000d@pec.istruzione.it entro il giorno 20/06/2024 ore 12,00**

Si precisa che non saranno prese in considerazione offerte integrative o sostitutive o qualsiasi altra variazione aggiunta successivamente all'invio della prima offerta. Le offerte verranno valutate se e solo se accompagnate da copia della visura camerale e dalla seguente documentazione, allegata alla presente manifestazione d'interesse, da restituire firmata e compilata:

- |             |   |
|-------------|---|
| 1. Allegato | A - Istanza di partecipazione             |
| 2. Allegato | B - Dichiarazione sostitutiva             |
| 3. Allegato | C - Offerta tecnica;                      |
| 4. Allegato | D - Offerta economica                     |
| 5. Allegato | 1 - Dichiarazione di avvenuto sopralluogo |
| 6. Allegato | 2 - Patto di integrità.                   |
| 7. Allegato | 3 - Matrice rischi                        |
| 8. Allegato | 4 - Informativa privacy                   |

## **Art. 4 - Modalità di affidamento e aggiudicazione**

---

L'aggiudicazione del servizio verrà attribuito a chi otterrà il punteggio maggiore sommando quelli ottenuti nell'allegato C (offerta tecnica) nell'allegato D (offerta economica).

- **allegato C denominato "Offerta Tecnica" (max 55 punti)**

Il punteggio complessivo massimo raggiungibile per l'Offerta Tecnica è di 55 punti e sarà calcolato sommando i punti risultanti dal confronto di quanto proposto dagli offerenti nelle Tabelle A, (qualità dei prodotti – max 30 punti), B (interventi di manutenzione straordinaria – max 5 punti), C (disponibilità - max 10 punti), D (soddisfazione) e E (certificazioni di qualità).

- Qualità prodotti offerti – max 30 punti

Verrà considerato il totale punti ottenuto secondo il numero dei prodotti offerti come da prospetto allegato in offerta tecnica.

- Manutenzione straordinaria – max 5 punti
  - intervento effettuato entro 6 ore: 5 punti;
  - intervento effettuato entro 8 ore: 4 punti;
  - intervento effettuato entro 12 ore: 2 punti;
  - 0 punti a chi effettuerà l'intervento dopo le 12 ore solari successive alla richiesta dell'Amministrazione
  
- Disponibilità e tipo di servizio offerto - max 10 punti:
  - Controllo e carico giornaliero dei prodotti freschi: punti 10;
  - Controllo e carico bisettimanale: punti 5;
  - Controllo e carico settimanale: punti 0.
  
- Soddisfazione precedente - max 5 punti:
  - soddisfazione all'interno della scuola o altre scuole pubbliche: punti 5.
  - soddisfazione presso altre pubbliche amministrazioni: punti 3.
  - no precedente esperienza: punti 0.
  
- Certificazione qualità – max punti 5  
Verrà considerato il numero totale delle certificazioni presentate.

➤ **allegato D denominato “Offerta Economica” (max 45 punti)**

Il punteggio complessivo massimo raggiungibile per l'Offerta Economica è di 45 punti e sarà calcolato sommando i punti risultanti dal confronto di quanto proposto dagli offerenti nelle Tabelle A, B, C, D (listino prezzi dei prodotti – max 25 punti) e E (canone annuale - max 20 punti) .

- Offerta più vantaggiosa del listino prezzi dei prodotti - max 25 punti

Verrà fatta la somma dei prezzi offerti attribuendo 15 punti alla somma dei prezzi più bassi mentre alle altre offerte sarà attribuito un punteggio in base alla seguente formula:

$$P = \frac{25 \times B}{A}$$

dove:

- $P$  = punteggio attribuito;
  - $B$  = somma prezzi offerti più bassa;
  - $A$  = somma prezzi dell'offerta.
- 
- Canone di concessione annuale che sarà utilizzato a favore degli alunni per progetti scolastici - max 20 punti  
Alla ditta che offrirà un contributo annuo pari al minimo richiesto di € 13.000,00 verrà attribuito un punteggio pari a zero, all'offerta massima saranno attribuiti 20 punti. Alle altre offerte il punteggio attribuito ( $P_a$ ) viene calcolato in base al differenziale fra il valore del contributo offerto e il contributo minimo previsto (€ 13.000,00), con la seguente formula:

$$P_a = 20 \times (C_o - 13.000) / (C_{max} - 13.000)$$

$C_o$  = contributo offerto dalla ditta;

$C_{max}$  = contributo più alto offerto dalle ditte partecipanti alla gara.

Le offerte per contributo annuo devono essere arrotondate alle centinaia di Euro. In caso di attivazione del servizio bar il contributo offerto verrà ricalcolato al ribasso, tenuto conto del contributo che verrà erogato dal gestore del bar.

L'offerta e la documentazione presentata a corredo rimarranno in possesso dell'Amministrazione. Decorso i termini per la presentazione delle offerte e dopo la verifica che la documentazione presentata rispetti i termini richiesti l'indagine esplorativa dal presente bando, si procederà all'affido diretto del servizio ai sensi dell'art. 36 comma 2, lettera a) b), del D.lgs. n. 50/2016.

Tale operazione è programmata entro il mese di luglio 2024 presso la sede di questo Istituto.

#### **Art. 5 - Norme di Autotutela**

---

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di chiedere, alle Ditte concorrenti di fornire ogni chiarimento in ordine al contenuto di tutta la documentazione presentata.

Si precisa che la Stazione appaltante potrà disporre la non aggiudicazione del servizio oggetto del presente avviso, qualora le offerte pervenute non fossero ritenute congrue.

Alla scadenza del termine previsto per la presentazione delle offerte di cui all'art. 3 che precede, in assenza di offerte ritenute valide, la Stazione appaltante, si riserva la facoltà di concedere una proroga del termine stabilito, ovvero di procedere ad aggiudicazione mediante trattativa privata.

È espressamente stabilito che l'impegno della Ditta aggiudicataria è valido dal momento stesso dell'offerta, mentre la Stazione appaltante resterà vincolata solo ad intervenuta approvazione e comunicazione dell'aggiudicazione e stipulazione del relativo contratto.

Nel caso di mancata stipula del contratto con la Ditta affidataria per causa ascrivibile alla Ditta stessa o al suo legale rappresentante, la Stazione appaltante potrà aggiudicare il servizio ad altro operatore economico offerente, se presente, altrimenti procedere all'assegnazione mediante trattativa privata. È altresì facoltà della Stazione appaltante, a suo insindacabile giudizio, sospendere, rinviare ovvero annullare la presente procedura, senza che le società interessate possano richiedere indennità o compensi di sorta.

#### **Art. 6 - Disposizioni di privacy**

---

Informativa ai sensi Regolamento Europeo sulla protezione dei dati personale (RGPD – UE 679/2016)

Nella procedura di affidamento saranno rispettati i principi di riservatezza delle informazioni fornite, ai sensi del Regolamento Europeo sulla protezione dei dati personale (RGPD – UE 679/2016), compatibilmente con le funzioni istituzionali, le disposizioni di legge e regolamentari concernenti i pubblici appalti e le disposizioni riguardanti il diritto di accesso ai documenti ed alle informazioni.

In particolare, in ordine al procedimento instaurato da questa procedura:

- a) le finalità cui sono destinati i dati raccolti ineriscono alla verifica della capacità dei concorrenti di partecipare alla gara in oggetto;
- b) i dati forniti saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione dell'affidamento e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo;
- c) il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dall'affidamento;
- d) i soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati sono:
  - 1) il personale interno dell'Amministrazione;
  - 2) ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della legge n. 241/1990;
- e) i diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art. 7 del d.lgs. n. 196/2003, cui si rinvia;
- f) soggetto attivo della raccolta è l'Amministrazione aggiudicante e il titolare è il Dirigente Scolastico.

#### **Art. 7 - Pubblicità, trasparenza e anticorruzione**

---

Il presente avviso, nel rispetto dei principi di pubblicità e trasparenza, sarà pubblicato sul sito dell'Istituto e sull'albo online e sul link Amministrazione Trasparente alla voce "bandi e gare". L'Istituzione scolastica non è tenuta a corrispondere alcun compenso agli operatori economici per le istanze presentate. Informazioni di carattere tecnico/amministrativo potranno essere chieste



Il Dirigente Scolastico  
Rusconi Marco

