



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

I.C. SAN VITTORINO - CORCOLLE

Via Spinetoli, 96 - 00132 - ROMA

☎062203507-fax062203507

e-mail rmic8cn00v@istruzione.it pec rmic8cn00v@pec.istruzione.it

codice univoco fatturazione elettronica: **UF1ZLY**

C.F. 97616430589 C.M. RMIC8CN00V



Roma, 09/03/2018

OGGETTO: SCELTA DEL CONTRAENTE PER CONCESSIONE CON DURATA BIENNALE DEL SERVIZIO DI FORNITURA E GESTIONE DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI SNACK/BEVANDE PER I PLESSI DELL'ISTITUTO.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- Visto l'art. 25, c. 2 del D.Lgs. 165/2001;
- Vista la Legge 241/1990;
- Vista la Legge 59/97;
- Visto il DPR 275/99;
- Visto il D.l. 44/2001, Regolamento concernente le "Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche";
- Visto il Programma Annuale approvato dal Consiglio di Istituto in data 01/02/2018;
- Visto il D.Lgs 50/2016, come modificato dal D.Lgs 56/2017;
- Visto il Regolamento di Istituto per l'attività negoziale;
- Rilevata la necessità di individuare un operatore economico a cui concedere il servizio di fornitura e relativa gestione di distributori automatici di snack/bevande da posizionare nei plessi dell'Istituto;
- Vista la determina a contrarre prot. n° 498/U del 01/02/2018;
- Viste le offerte pervenute;

DECRETA

Art.1- Oggetto e durata

Sono concluse le procedure CIG N. Z2221FEE83 con le premesse di cui sopra da considerare parte integrante del presente decreto, finalizzate all'individuazione di un operatore economico a cui affidare in concessione il servizio di fornitura e gestione di distributori automatici di snack/bevande da posizionare nei plessi dell'Istituto.

I locali che dovranno essere serviti mediante la concessione ospitano circa 1050 persone, a cui vanno aggiunte tutte le persone che accedono quotidianamente, a vario titolo, agli uffici dal lunedì al venerdì.

La durata della concessione è di due anni (ventiquattro mesi) e decorre dalla data di sottoscrizione del contratto tra concessionario e amministrazione.

La convenzione non potrà prevedere clausole di rinnovo automatico, pena la nullità dell'atto.

Art.2- Caratteristiche del servizio

Le caratteristiche che il servizio dovrà possedere sono le seguenti (da dichiarare nell'Allegato n°1):

- a. installazione, rifornimento e controllo periodico di buon funzionamento a carico del concessionario di distributori automatici nei plessi di: 1) via Spinetoli 96, 00132 Roma. 2) via Cantiano 131, 00132 Roma. 3) via Crucis 21, San Vittorino Scuola Primaria, 00132 Roma.

In particolare:

sede di via Spinetoli, 96/98: - distributori automatici (n°1 distributore bevande calde; n°1 bevande fredde e prodotti alimentari preconfezionati –eventualmente separato)

sede di via Cantiano, 131: - distributori automatici (n°1 distributore bevande calde; n°1 bevande fredde e prodotti alimentari preconfezionati –eventualmente separato)

sede di via Crucis – San Vittorino: - distributori automatici (n°1 distributore bevande calde; n°1 bevande fredde e prodotti alimentari preconfezionati –eventualmente separato).

- b. Vendita mediante moneta che dà resto o con chiavetta. I distributori automatici devono segnalare chiaramente l'eventuale assenza di moneta per il resto, nonché segnalare chiaramente l'eventuale indisponibilità del prodotto.
- c. Tutti i prezzi offerti si intendono comprensivi di spese di trasporto, consegna, caricamento, installazione e istruzioni al personale sul corretto utilizzo e ogni altro onere accessorio.
- d. Tutti i prodotti offerti dovranno essere di ottima qualità, delle marche conosciute a livello nazionale, con particolare preferenza per aziende che certifichino la qualità degli ingredienti, il rispetto per l'ambiente ed escludano l'uso di sostanze geneticamente modificate. I prodotti dovranno essere Nazionali o di ambito CEE garantite e certificate. La composizione dei prodotti messi in vendita deve essere dichiarata ed esposta al pubblico.

Dovranno essere garantite le seguenti caratteristiche minime:

- Bevande calde
- Caffè espresso gr.1,8;
- Caffè macchiato: gr. 1,8;
- Caffè d'orzo: gr. 2,5;
- Latte: min. gr. 8 di latte in polvere cad. erogazione;
- Latte macchiato: gr. 8 di latte in polvere e gr. 6,5 di caffè;
- Cappuccino: almeno gr. 7 di latte in polvere e gr. 6,5 di caffè;
- Cappuccino d'orzo: gr. 5 di latte in polvere e gr. 2,2 di orzo
- Thè: almeno gr. 14 per ogni erogazione;
- Cioccolato: almeno gr. 21 di miscela di cioccolato in polvere di cacao cad. erogazione

La quantità di zucchero erogata deve poter essere regolabile dall'utente.

- Bevande fredde

Acqua oligominerale sia naturale che frizzante, bibite e succhi di frutta nelle confezioni di seguito specificate:

Acqua bottiglie– PET capacità lt. 0,5;

Bibite in lattina – capacità cl. 33

Bibite in bottiglia- PET capacità lt 0.5

Bevande in tetrapak – capacità minima cl.25. da conservare a temperatura da 0° a +4°C.

- Alimenti solidi preconfezionati in snack dolci/salati

I prodotti devono essere rigorosamente monodose, con scadenza evidenziata: merendine, biscotti, ecc , da conservare a temperatura da 0° a + 6°C.

- e. Le macchine devono essere conformi, per caratteristiche tecniche ed igieniche, alle normative vigenti in materia. Su ogni macchina devono essere ben visibili le etichette con l'indicazione della marca e la composizione dei prodotti oggetto di distribuzione. Le macchine devono: riportare con targhetta indelebile o altro mezzo idoneo, il nominativo e la ragione sociale della ditta concessionaria del servizio ed il suo recapito nonché il nominativo del referente a cui rivolgersi in caso di urgenza; avere il dispositivo esterno di erogazione non sottoposto a contaminazioni; avere i componenti esterni sanificati almeno una volta al mese; consentire l'erogazione di bevande calde da colazione quali caffè, thè, latte, cappuccino, orzo, cioccolato, ecc., bevande fredde in bottiglie PET o tetrapak (acqua, succhi di frutta, bibite), prodotti nutrizionalmente corretti dolci/salati;
- f. Il personale della ditta dovrà essere munito di apposito cartellino.
- g. Anno di fabbricazione di ogni distributore non anteriore al 2010.
- h. Tempi d'intervento dalla chiamata di assistenza tecnica ai distributori e/o per il rifornimento non superiori alle 24 ore (in caso di chiamata di venerdì, le 24 ore si intendono escludendo sabato, domenica ed eventuali giorni festivi).

E' facoltà del Dirigente scolastico effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla ditta alle prescrizioni contrattuali.

Art.3- Procedura di affidamento della concessione

Sono state invitate a presentare un'offerta n° 9 ditte:

-CI.NE.CAFFE GROUP S.R.L.

-SETTEMILA CAFFE

-STE.MA DI MAURO DE PADOVA

-SDA

-EUROMATIC S.R.L.

-VALE VEND

-CAPITAL VENDING

-CF SERVICE S.R.L.

-BLUE VENDING

Di esse solo n° 5 ditte hanno presentato un'offerta:

BLUE VENDING SRL, SDA SRL, SETTEMILACAFFE' SRL, CAPITAL VENDING SRL, STE.MA di M. De Padova

Il criterio di scelta della ditta aggiudicataria è stato il seguente: il punteggio più alto nella sezione "Prezzi", valutando le offerte come indicato nell'art.3 della determina a contrarre indicata in premessa .

A seguito di comparazione di preventivi, la ditta Blue Vending ha totalizzato 88,92 punti. Non si sono verificati casi di parità.

Pertanto la concessione di cui all'oggetto viene affidata alla ditta Blue Vending s.r.l., ai sensi del D.Lgs 50/2016, come modificato dal D.Lgs 56/2017.

La ditta offre alla scuola la somma di Euro 1000,00 come contributo annuo. Tale importo verrà accertato sulla scheda A3 del Programma Annuale.

La ditta aggiudicataria si impegna a non subappaltare il servizio in nessun caso.

Art.4- Responsabile del Procedimento

Il responsabile del procedimento (RUP), il direttore dell'esecuzione del contratto e il responsabile del trattamento dei dati sono individuati nella persona del Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi, contattabile presso la scuola.

Art.5- Pubblicità

Il presente provvedimento è pubblicato all'albo online dell'istituzione scolastica.

Il RUP
sig.ra Maria Michela Boccia

Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Caterina **Biafora**
Firmato digitalmente ai sensi del CAD
e norme connesse