ISTITUTO COMPRENSIVO "PIERO FORNARA"
Via Ettore Piazza, 5 - 28064 Carpignano Sesia (NO) – tel. +39 0321 825185
https://www.iccarpignanosesia.edu.it/
noic80700p@istruzione.it – noic80700p@pec.istruzione.it
COD. NOIC80700P | C.F. 80015590039 | Codice Univoco UFAUSI

ISTITUTO COMPRENSIVO - "PIERO FORNARA"-CARPIGNANO SESIA
Prot. 0008264 del 24/11/2026
VI (Uscita)

All'albo della Istituto
Al sito web dell'Istituto

BANDO DI GARA CON PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DI BEVANDE CALDE, FREDDE E SNACK MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI NELL'ISTITUTO COMPRESIVO "PIERO FORNARA" DI CARPIGNANO SESIA

Questa istituzione scolastica avvisa che, previa indagine di mercato, si procederà **all'affidamento diretto art.50 comma 1 lett. b), del D.Lgs 36/2023**, del servizio di distributori automatici di bevande calde e fredde e snack, il loro rifornimento e il controllo periodico di buon funzionamento. L'avviso, nel rispetto dei principi di efficacia, imparzialità e trasparenza, viene pubblicato sul sito web dell'istituto per consentire ai prestatori di servizi interessati e in possesso dei requisiti richiesti, di partecipare all'indagine di mercato in questione. L'avviso non costituisce avvio di procedura di gara pubblica, viene pubblicato al solo fine di effettuare indagine di mercato a scopo esplorativo e, pertanto non vincola in nessun modo l'istituto, il quale procederà tramite affidamento diretto al soggetto che sarà ritenuto idoneo, secondo criteri sotto riportati. L'istituto si riserva di interrompere o sospendere il procedimento avviato senza che i soggetti eventualmente interessati possano vantare alcuna prestazione.

La gara deve selezionare, per la durata di anni 1, dal 01 dicembre 2026 al 01 dicembre 2027, il concessionario del servizio di erogazione di bevande calde, fredde e snack nelle sedi di seguito indicate dell'I.C. "Piero Fornara" mediante l'installazione di distributori automatici

Il servizio di erogazione mediante distributori automatici è rivolto a circa 450 utenti tra studenti, docenti, personale ATA, visitatori e ospiti.

I distributori dovranno essere installati presso la seguente sedi:

Scuola Secondaria di Primo Grado O.F. Mossotti via Ettore Piazza 5 Carpignano Sesia (No);

n.1 distributore automatico di bevande calde
n.1 distributore automatico di bevande fredde
n.1 distributore automatico di snacks e salati

Scuola Secondaria di Primo Grado Fara Novarese via Garibaldi 15 Fara Novarese (No);

n.1 distributore automatico di bevande calde
n.1 distributore automatico di bevande fredde

Il valore della concessione stimato è di Euro 9.500.

Modalità dell'indagine

Il servizio oggetto dell'indagine sarà assegnato, mediante affidamento in economia – affidamento diretto ai sensi dell'art.50 comma 1 lett. b), del D.Lgs 36/2023, previa indagine di mercato esplorativa aperta a tutti gli interessati.

Sopralluogo

E' richiesto, prima della presentazione dell'offerta, un sopralluogo degli spazi, da concordare con l'ufficio, al fine di verificare la possibilità dell'installazione delle macchine richieste.

Obbligazioni particolari connesse all'assegnazione del servizio

Il concessionario sarà tenuto, pena l'esclusione:

- A rispettare quanto previsto nell'allegato Capitolato;
- A dichiarare di esserne a conoscenza;
- Ad accettare interamente detta documentazione

Il decreto legislativo 18 aprile, n.50 costituisce il riferimento espresso per le condizioni di gestione.

Durata della concessione

La durata della concessione è di 1 anno a decorrere dal 01/12/2026.
Non è ammesso il tacito rinnovo del contratto e il contratto s'intende automaticamente risolto alla scadenza.

Soggetti ammessi alla gara e requisiti di partecipazione

Può partecipare alla manifesta una persona fisica o giuridica, un ente pubblico, un raggruppamento di tali persone o enti, compresa qualsiasi associazione temporanea di imprese, un ente senza personalità giuridica, ivi compreso il gruppo europeo di interesse economico (GEIE) costituito ai sensi del decreto legislativo 23 luglio 1991, n.240, che offre sul mercato servizi di erogazione bevande fredde, calde, snack/merende con distributori automatici.

Esclusione alla partecipazione della gara

Le esclusioni alla gara sono disciplinate dall'articolo 80 del decreto legislativo 18 aprile 2016 n.50, ed in particolare:

- I soggetti non in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori (possesso del DURC valido) e al pagamento di imposte e tasse secondo la legislazione vigente;
- I soggetti non in regola, a qualsiasi titolo, con i pagamenti dovuti sia ad altri istituti scolastici sia alla amministrazione comunali competenti, nel caso stia utilizzano o abbia utilizzato in passato, locali di proprietà dello stesso ente in altre aggiudicazioni di servizi;

Requisiti di idoneità professionale

Per partecipare alla gara i soggetti devono possedere i requisiti previsti dall'art.83 del Decreto legislativo 18 aprile 2016, n.50.

- Requisiti di idoneità professionale;
- Capacità economica e finanziaria;
- Capacità tecniche e professionali.

In particolare:

- L'iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per l'attività oggetto della presente gara;
- L'abilitazione per l'esercizio;
- Dichiarazione e dimostrazione della capacità finanziaria ed economica di almeno un istituto bancario o intermediario autorizzato ai sensi del decreto legislativo 1settembre 1993, n.385.

Modalità di presentazione delle offerte

I soggetti interessati alla partecipazione alla gara dovranno far pervenire per via mail all'indirizzo noic80700p@pec.istruzione.it la documentazione richiesta nel bando, pena l'esclusione, recante la seguente dicitura – **offerta indagine di mercato per la concessione del servizio di erogazione di bevande fredde, calde, snack/merende mediante distributori automatici** e contenente:

- Una busta recante la dicitura **"Busta A – documentazione amministrativa"**, pena l'esclusione, contenente la domanda di partecipazione (allegato 1) e la dichiarazione sostitutiva (allegato 2), contenente le dichiarazioni ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000 n.445; tale domanda, redatta secondo l'allegato 1, deve essere sottoscritta pena l'esclusione dal legale rappresentante dell'impresa e avere allegata copia di un documento d'identità del sottoscrittore. Nella busta A, le imprese offerenti dovranno, inoltre, inserire a pena d'esclusione la dichiarazione di tracciabilità finanziaria.

- Una busta recante la dicitura "**Busta B – offerta tecnica"**, pena l'esclusione, contenente l'allegato 3.

- Una busta recante la dicitura **"Busta C – offerta economica"**, pena l'esclusione, contenente l'allegato 4.

Canone di concessione annuale

L'impresa aggiudicataria dovrà versare il canone di concessione annuale non inferiore a € 490,00 che verrà corrisposto ogni anno all'Istituto comprensivo Piero Fornara attraverso bonifico bancario.

Cause di risoluzione del contratto

Il contratto si risolverà automaticamente, prima del termine previsto, nei seguenti casi:

- cessazione della ditta;
- inadempimento degli obblighi e delle dichiarazioni rilasciate nelle offerte;
- perdita della capacità giuridica e morte del titolare della ditta;
- fallimento o altra procedura concorsuale a carico della ditta o del titolare;
- mancanza delle necessarie licenze o autorizzazioni allo svolgimento delle attività;
- abbandono dell'appalto, salvo che per cause di forza maggiore.

Modalità e termini di presentazione dell'offerta
Le offerte dovranno pervenire all'Istituto comprensivo Piero Fornara via Ettore Piazza 5 di Carpignano Sesia, entro e non **oltre le ore 12 del giorno 27/11/2026** all'indirizzo e-mail noic80700p@pec.istruzione.it.
L'Istituto è esonerato da ogni responsabilità per eventuale ritardo o errore di recapito.
La presentazione dell'offerta dopo il termine, anche per cause di forza maggiore, determinerà l'esclusione dalla gara.
L'offerta non può essere ritirata, modificata o sostituita con un'altra.

Nell'esecuzione del servizio non è ammessa la cessione totale o parziale del contratto né il subappalto.

Annullamento e revoca della gara
L'Istituto a suo insindacabile giudizio può revocare od annullare l'indagine di mercato, senza alcuna pretesa di indennizzo o risarcimento da parte delle ditte partecipanti.

Caratteristiche tecniche dei distributori automatici
Ogni distributore funzionante con sistema automatico deve essere in grado di erogare i prodotti con l'inserimento di moneta e di chiave magnetica.
Le macchine devono essere conformi, per caratteristiche tecniche e igieniche, alle normative vigenti in materia (D. Lgs 81/2008 e s.m.i. e normativa italiana CEI 61-6).
Ogni distributore dovrà inoltre:
- consentire la regolazione dello zucchero per le bevande calde;
- essere munito di gettoniera che accetti monete da 0,05 centesimi a 2,00 euro, ed erogare il resto;
- segnalare l'eventuale assenza di moneta per il resto;
- segnalare l'eventuale indisponibilità del prodotto;
- essere di facile pulizia e disinfettabile sia all'interno che all'esterno;
- tutti gli snack devono essere in confezione monodose;
- la ditta dovrà sostituire i prodotti confezionati almeno 2 (due) giorni consecutivi di calendario prima della data di scadenza indicata sul prodotto stesso;

Prodotti alimentari – qualità e grammature
I distributori automatici dovranno erogare prodotti contenenti le grammature minime di prodotto indicate nell'offerta, specificate come segue:
Bevande calde
- Caffè espresso, caffè decaffeinato, cappuccino, thè, cioccolata…
Bevande fredde
- Bevande fredde in lattina, bottigliette PET o tetrapack (acqua naturale e frizzante, thè, succhi di frutta, bibite analcoliche…).
È assolutamente vietata la vendita di alcolici.
Snack dolci e salati
- Alimenti preconfezionati dolci e salati (nazionali o di ambito CEE).

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO E DI AGGIUDICAZIONE DELLA GARA

L'affidataria verrà indicativamente individuato in base al punteggio assegnato, secondo i seguenti elementi di valutazione:

	Punteggio massimo
A – Caratteristiche del servizio (offerta tecnica)	30
B - Prezzi offerti dei principali prodotti (offerta economica)	30
C - Canone annuo offerto (offerta economica)	40
TOTALE PUNTI	100

A - Valutazione dell'offerta tecnica (Busta B)
Punteggio massimo previsto 30 punti su 100
L'attribuzione del punteggio sarà effettuata mediante l'utilizzazione dei seguenti elementi:

	Punteggio massimo
Anno di fabbricazione dei distributori	15
Tempo di intervento per assistenza tecnica o per rifornimento distributori	15
TOTALE PUNTI	30

Il calcolo del punteggio relativo all'anno di fabbricazione, avverrà nel modo seguente 15 punti alla ditta con distributori più nuovi, alle altre ditte verrà rapportato il punteggio decurtando un punto per ogni anno in meno rispetto al distributore più nuovo.

Il punteggio relativo al tempo di intervento o per il rifornimento verrà assegnato con la seguente modalità

- 15 punti alla ditta con minor tempo di intervento/rifornimento

A scalare verranno decurtati 3 punti in base alla graduatoria formata sul tempo di intervento (Al primo 15 punti, al secondo 12 punti, al terzo 9 punti….ecc)

B - Valutazione dell'offerta economica – prezzi prodotti (Busta C)
Punteggio massimo previsto 30 punti su 100

	Punteggio massimo
Bevande calde: caffè espresso, espresso lungo, espresso macchiato	6
Bevande calde: altre bevande calde (caffè decaffeinato, latte, cappuccino, the al limone, cioccolata ecc…)	6
Bevande fredde: acqua frizzante e naturale	6
Bevande fredde: altre bevande fredde (the, succhi di frutta, bibite)	6
Snack monoporzione dolci e salati	6
TOTALE PUNTI	30

Per ogni prodotto sopra elencato verranno assegnati 6 punti alla ditta che offrirà il prezzo inferiore, in base alla graduatoria formata relativamente al prezzo di acquisto dei singoli prodotti verrà scala to un punto (alla ditta che offre il prezzo minore 6 punti, alla seconda ditta 5 punti….ecc)

B - Valutazione dell'offerta economica – canone

	Punteggio massimo
Canone annuo (minimo € 490,00)	40

Il versamento del canone annuo dovrà essere effettuato entro il 15/06 di ogni anno.

Verrà stilata una graduatoria in base al canone annuo, alla ditta che avrà offerto il canone più alto verranno assegnati 40 punti, alle altre ditte verranno scalati 10 punti in base alla graduatoria (Alla prima ditta 40 punti, alla seconda ditta 30 punti, alla terza ditta 20 punti….ecc)

Responsabilità dell'aggiudicatario
L'Istituto e l'Ente proprietario dell'immobile sono sollevati da qualsiasi responsabilità in caso di furti, di incendi o di qualsiasi altro evento che possano danneggiare prodotti, materiali, attrezzature e macchinari della gestione. Ogni responsabilità, sia civile che penale, per danni che, in relazione all'espletamento del

servizio, derivassero all'istituto o a terzi, cose o persone, si intenderà, senza riserva o eccezioni, a totale carico della gestione.
Il Gestore si impegna a fornire la dichiarazione di responsabilità a suo carico per effrazioni o danni arrecati a persone o cose sia dell'Ente che dell'Istituto scolastico che di terzi e che l'Ente e l'Istituto scolastico non saranno in alcun modo e per nessun titolo responsabili dei danni subiti dai distributori per atti derivanti da scasso o vandalismo.
Il Gestore deve fornire indicazioni scritte circa le azioni e i dispositivi deterrenti che porrà obbligatoriamente in essere a tutela delle proprie apparecchiature al fine di evitare atti vandalici e danni a beni mobili ed immobili.

Accesso agli atti
L'eventuale accesso agli atti da parte dei partecipanti sarà consentito, secondo la disciplina prevista dalla Legge 7 agosto 1990, n. 241 e dell'art. 3 – differimento – comma 3 del decreto ministeriale 10 gennaio 1996, n. 60, solo dopo la conclusione del procedimento.

Documentazione
L'offerta e la documentazione presentata a corredo rimarranno in possesso dell'Amministrazione.
La ditta al momento dell'aggiudicazione provvisoria e comunque prima della stipula del contratto dovrà consegnare alla segreteria della scuola la seguente documentazione:

1. Certificato d' iscrizione alla C.C.I.A.A. (in copia conforme all'originale e autenticata);
2. Certificato penale e dei carichi pendenti del titolare o legale rappresentante della ditta;
3. Possesso del manuale di Corretta Prassi Igienica dei prodotti alimentari – H.A.C.C.P. o di autocontrollo alimentare;
4. Schede tecniche delle apparecchiature da installare;
5. DURC in corso di validità.

Trattamento dei dati personali
Ai sensi del D. Lgs 196/03 l'istituto si impegna a trattare e a trattenere i dati esclusivamente per fini istituzionali, secondo i principi di pertinenza e di non eccedenza. Il trattamento dei dati avviene in forma cartacea e informatizzata. Il titolare del trattamento dei dati e responsabile del trattamento dei dati è Dott.ssa Barberis Maria Caterina.

Responsabile del procedimento amministrativo
La stazione appaltante ha individuato, quale responsabile del procedimento Dott.ssa Barberis Maria Caterina.

Norme di rinvio
Per quanto non previsto dal presente bando di gara e dallo schema di convenzione valgono le vigenti disposizioni di legge, nazionali, regionali e regolamentari in quanto applicabili.

Controlli / Controversie
Per qualsiasi controversia o divergenza, qualora non si addivenga a bonario accordo extragiudiziale, si intende competente il Foro di Novara.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott.ssa Maria Caterina BARBERIS
Il documento è firmato digitalmente
ai sensi del D.lgs. 82/2005 e s.m.i. e norme collegate
e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa

Allegati:

- Allegato 1 – Domanda di partecipazione (da inserire nella busta A);
- Allegato 2 – Dichiarazioni (da inserire nella busta A);
- Allegato 3 – Offerta tecnica (da inserire nella busta B);
- Allegato 4 - Offerta economica (da inserire nella busta C).