LICEO SCIENTIFICO -
LINGUISTICO STATALE -
"NICCOLO' RODOLICO" - FIRENZE
Prot. 0007261 del 21/07/2026
VI (Uscita)

Ministero dell'Istruzione e del Merito
Liceo Scientifico – Linguistico Statale "Niccolò Rodolico
Sede: via A. Baldovinetti, 5 - 50143 - Firenze - Tel. 055/70.24.47
Succursale: via del Podestà, 98 - 50125 - Firenze - Tel. 055/20.47.868
https://www.liceorodolico.edu.it
e-mail ministeriale: fips21000p@istruzione.it e-mail pec: fips21000p@pec.istruzione.it

Firenze, 21 luglio 2026
Prot. n. 7261

Alla sez. di Pubblicità legale
Alla sez. di Amministrazione Trasparente
del sito internet dell'Istituto

OGGETTO: Lettera di invito alla procedura negoziata per l'affidamento in concessione del servizio di ristoro mediante installazione e gestione di distributori automatici di bevande e alimenti e fontanelli ad allaccio alla rete idrica presso il Liceo "Niccolò Rodolico" di Firenze, sede di Via Baldovinetti e sede di Via del Podestà - periodo dal 01/09/2026 al 31/08/2029.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

PREMESSO CHE

- In data 30/06/2026 codesto Istituto ha pubblicato un Avviso di Manifestazione di Interesse per l'individuazione di operatori economici da invitare alla procedura in oggetto;
- Con verbale di ricognizione del 20/07/2026 (prot. n. 7249) sono risultati tre operatori idonei ad essere invitati;

Tutto ciò premesso, il Liceo Scientifico – Linguistico Statale "Niccolò Rodolico", **INVITA** codesti Operatori Economici a presentare la propria migliore offerta per l'affidamento del servizio in oggetto, alle condizioni di seguito specificate.

OGGETTO DELLA CONCESSIONE

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristoro tramite distributori automatici e fontanelli presso la sede centrale in Via A. Baldovinetti, 5 e la succursale in Via del Podestà, 98.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

L'appalto ed i rapporti derivanti dall'aggiudicazione dello stesso sono regolati da:
- D. Lgs. 36/2023
- DI 129/2018 - Regolamento di contabilità delle Istituzioni Scolastiche
- normativa di settore
- regolamento approvato dall'Ente Locale con delibera n. 124 del 19/12/2013
- Codice Civile per quanto non espressamente previsto nelle predette fonti.

Ministero dell'Istruzione e del Merito
Liceo Scientifico – Linguistico Statale "Niccolò Rodolico
Sede: via A. Baldovinetti, 5 - 50143 - Firenze - Tel. 055/70.24.47
Succursale: via del Podestà, 98 - 50125 - Firenze - Tel. 055/20.47.868
https://www.liceorodolico.edu.it
e-mail ministeriale: fips21000p@istruzione.it e-mail pec: fips21000p@pec.istruzione.it

PROCEDURA

Lo svolgimento della procedura avverrà nel rispetto di quanto stabilito dall'articolo 187, comma 1, del D.Lgs. 36/2023, mediante procedura negoziata senza pubblicazione di bando. Saranno invitati alla presente fase gli operatori economici che hanno manifestato il proprio interesse a seguito dell'avviso pubblico prot. n. 6846 del 30 giugno 2026, nel rispetto del criterio di rotazione degli inviti e della normativa vigente. La scelta del contraente avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi degli artt. 108 e 185 del D.Lgs. 36/2023, in base ai parametri di giudizio e i corrispondenti punteggi massimi attribuibili indicati nel presente invito e secondo le disposizioni del citato decreto.

LUOGO DI ESECUZIONE

Sede Centrale: **Via Alesso Baldovinetti, 5 – Firenze;**

VALORE DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'Art. 179 del Dlgs 36/2023 Il valore presunto del contratto, per la durata di **36 mesi**, ammonta a **€ 90.000,00 circa** - oltre IVA.
Non sono previsti né concedibili contributi o sovvenzioni di qualunque natura tecnica o economica da parte della scuola al gestore per lo svolgimento e la realizzazione del servizio.
Il pagamento dei prodotti consumati è a carico esclusivo degli utenti e la scuola non può essere considerata responsabile per crediti concessi per servizi resi agli alunni e al personale.
L'utenza complessiva del servizio ammonta a circa 1100 tra studenti e personale scolastico.

Il rischio economico della gestione sarà a totale carico della ditta.

SOPRALLUOGO nei locali adibiti al servizio

Le aziende, per la corretta formulazione delle offerte, possono prendere visione dei locali adibiti al servizio del loro stato e delle attrezzature presenti.

Per il sopralluogo occorre fare richiesta di un appuntamento via mail all'indirizzo **fips21000p@istruzione.it** o PEC all'indirizzo **fips21000p@pec.istruzione.it** indicando:

- ragione sociale del concorrente per conto del quale sarà eseguito il sopralluogo,
- il soggetto che lo effettuerà e a quale titolo rispetto al concorrente (es.: legale rappresentante, procuratore, direttore tecnico, ecc.),
- il relativo recapito telefonico e indirizzo PEC.

Termine ultimo per l'effettuazione del sopralluogo il 28/07/2026.

La scuola metterà a disposizione del concorrente un incaricato che avrà la sola funzione di accompagnamento presso i locali in cui dovrà svolgersi il servizio. L'attuale gestore è informato degli eventuali sopralluoghi.
L'attuale gestore per la partecipazione al bando non è tenuto al sopralluogo che si intende sin da ora effettuato.
Il sopralluogo potrà essere effettuato da un rappresentante legale, come risultante da certificato CCIAA/Albo/Registro o da soggetto diverso munito di delega, purché dipendente dell'operatore economico concorrente.
Non è consentita l'indicazione di una stessa persona da parte di più concorrenti; in tal caso i concorrenti saranno informati ed esclusi.
Al fine del sopralluogo si informa sin da ora che i locali, e alcune attrezzature, sono di proprietà dell'Ente Locale e che saranno consegnati ed accettati nello stato di fatto in cui si trovano.

La ditta aggiudicataria provvederà a farsi carico di ogni opera necessaria ad un corretto avvio del servizio nonché si farà carico per tutta la durata di esecuzione del contratto della manutenzione dei locali e delle attrezzature in uso, anche quelle dell'Ente Locale. Sono pure a carico della ditta aggiudicataria tutte le attrezzature necessarie allo svolgimento del servizio richiesto. I sopralluoghi possono svolgersi esclusivamente al mattino dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 13.00.

DURATA DEL CONTRATTO

La durata del contratto di concessione è di **36 mesi** fatti salvi eventi eccezionali (soppressione delle scuole, accorpamenti ecc.) o gravi inadempienze contrattuali. Periodo di svolgimento del servizio: **dal 01/09/2026 al 31/08/2029** (la data di inizio del contratto potrebbe essere posticipata se non si riuscirà a terminare tutte le procedure di aggiudicazione).

Il contratto non è soggetto al tacito rinnovo né al rinnovo espresso (art. 23 L. 62/2005).
La durata della concessione non è prorogabile, salvo per la revisione di cui all'articolo 192 comma 1 del Decreto Leg.vo 36/2023

Il contratto può altresì essere prorogato nel caso in cui, durante il periodo di scadenza, potessero insorgere fatti che impediscano alla scuola di procedere con una nuova procedura. La proroga deve essere disposta per il tempo strettamente necessario per l'espletamento della nuova procedura.

COSTI PER LA SICUREZZA

Il costo della sicurezza derivante dai rischi di natura interferenziale, ai sensi dell'art. 86 comma 3 ter del Codice dei contratti, secondo quanto specificato nel DUVRI alla voce "Valutazione dei costi derivanti dai rischi interferenti" è pari ad **€ 0 (zero).**
Si ritiene opportuno precisare che il costo della sicurezza derivante dai rischi di natura interferenziale è a totale carico del concessionario.

Non saranno prese in esame e, quindi, escluse le offerte economiche il cui canone sia inferiore al citato importo comprensivo del costo degli oneri della sicurezza derivanti dai rischi di natura interferenziale.

Da inserire solo nel caso sia necessario il DUVRI!
N.B.: La Stazione Appaltante rientra nella fattispecie indicata all'art. 26 comma 3 bis D.Lgs 81/2008 in cui si escludono dall'obbligo di redazione del DUVRI le mere forniture di materiali o attrezzature, i lavori o servizi la cui durata non è superiore a cinque uomini giorno.

PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione definitiva, ai sensi della normativa vigente, sarà fatta dal Dirigente Scolastico sentita la commissione di valutazione istanze, al soggetto che avrà totalizzato il miglior punteggio anche in presenza di una sola offerta valida pervenuta purché sufficientemente rispondente alle richieste. In ogni caso, prima dell'aggiudicazione, il Dirigente Scolastico potrà chiedere agli offerenti successive precisazioni e delucidazioni per iscritto.

REQUISITI TECNICI, ECONOMICI E FINANZIARI

Le aziende invitate devono essere in possesso dei requisiti previsti dall'art 94 del D. Llgs. 36/2023, nonché in possesso dei seguenti:

1. Essere in regola con la disciplina di cui alla legge 12 marzo 1999 n. 68 e ss.mm.ii. (assunzioni obbligatorie persone disabili)
2. Inesistenza di divieto di contrattare di cui all'art. 53 comma 16 ter del D.lgs. 165/2001, così come previsto dalla Legge 190/2012;
3. Insussistenza nei confronti dei soggetti individuati dall'art. 85 del D.L. n. 159/2011, di cause di decadenza, di divieto o di sospensione di cui all'·art. 67 e tentativi di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 84, comma 4 dello stesso D.Lgs. 159/2011 e ss.mm.ii.

Requisiti di idoneità professionale

1. Requisito di idoneità professionale previsto dall'art. 100 comma 3 del decreto legislativo 36/2023 (Iscrizione nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura o analogo registro professionale di Stato o regionale aderente alla U.E. ovvero

Albo Nazionale delle Società Cooperative di cui al DM 23.06.2004 - Ministero delle Attività Produttive per l'attività oggetto del presente appalto di servizi)

2. Tutti i requisiti da auto-dichiarare all'atto della partecipazione indicati al comma 3 dell'articolo 100 del Decreto Leg.vo 36/2023.

La concessione cessa nel momento che vengono meno i requisiti previsti dal presente articolo.

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, di idoneità tecnica ed economico-finanziaria avverrà attraverso l'utilizzo del **sistema FVOE**, reso disponibile dall'Autorità, al quale i soggetti interessati a partecipare alla presente procedura devono registrarsi. L'impresa dovrà produrre il **Documento "PassOE"** rilasciato dal servizio **FVOE** comprovante la registrazione al servizio per la verifica del possesso dei requisiti disponibili presso l'ANAC, ottenuto mediante l'utilizzo del sistema citato.
È necessario procedere alla registrazione dell'impresa accedendo all'apposito link sul portale ANAC (servizi ad accesso riservato).

Le aziende invitate devono inoltre dichiarare di essere in possesso dei seguenti requisiti:

a. iscrizione nel Registro delle Imprese presso la competente CCIAA per l'attività di: installazione di apparecchi automatici per la somministrazione di bevande indicando il numero di codice attività e l'elenco dei legali rappresentanti con relativa qualifica (riportare: cognome, nome, data di nascita, luogo di nascita, residenza);

b. inesistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 94 del D. Lgs 36/2023, espressamente riferite all'impresa e a tutti i legali rappresentanti;

c. essere in regola con tutte le disposizioni previste dalla normativa di settore;

d. essere a conoscenza di quanto disposto: dal D.Lgs 81/2008 (attuazione delle Direttive CEE riguardanti il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro); dal D.P.R. 547/55 in materia di protezione antinfortunistica; dal D.P.R. N. 303/56 (norme generali igiene del lavoro) ed essere in regola con le norme ivi richiamate, comprese quelle relative alla nomina del medico competente;

e. impegno all'installazione di apparecchiature rispondenti ai requisiti previsti dall'art. 32 D.P.R. 327/80 e conformi al D.Lgs. 81/2008;

f. obbligo, nei confronti di tutto il personale che utilizza, all'osservanza delle leggi sul lavoro, sulla previdenza sociale nonché alle vigenti disposizioni in materia di sicurezza e prevenzione dei rischi nei confronti dei propri dipendenti.

g. la disponibilità, in caso di aggiudicazione, a dare inizio all'esecuzione del servizio anche in pendenza della stipulazione del contratto;

h. l'impegno a collaborare con il RSPP interno per l'eventuale stesura e predisposizione del DUVRI (D.Lgs 81/2008);

i. il possesso o l'impegno a costituire, una polizza assicurativa di responsabilità civile e l'impegno a fornire all'Istituto prova di possedere detta polizza;

l. che il medesimo e la Ditta da lui rappresentata non sono mai incorsi in provvedimenti che comportano l'incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione;

m. di non avere riportato condanne penali e di non avere procedimenti penali pendenti;

n. che nulla risulta a proprio carico nel casellario giudiziale generale alla Procura della Repubblica presso il Tribunale di Firenze;

o. di non essere in stato di fallimento, di liquidazione ovvero di non avere in corso procedimenti per la dichiarazione di una di tali situazioni;

p. di non aver subito condanne con sentenze passate in giudicato, per qualsiasi reato che incida sulla propria moralità professionale, o per delitti finanziari;

q. di non essere stato sottoposto a misura di prevenzione e di non essere a conoscenza della esistenza a proprio carico e dei propri conviventi di procedimenti in corso per l'applicazione delle misure di prevenzione di cui alla Legge 575/1965 come succ. integrata e modificata, né di cause ostative all'iscrizione negli albi di appaltatori o fornitori pubblici;
r. di non essere a conoscenza che nei confronti della ditta di cui il sottoscritto è il legale rappresentante sussista alcun provvedimento giudiziario interdittivo disposto ai sensi della Legge 575/1965 come successivamente integrata e modificata e che conseguentemente non sussistono cause di divieto, decadenza o sospensione di cui alla Legge 575/1965 come successivamente integrata e modificata;

s. di accettare senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nell'avviso;

t. di applicare a favore dei lavoratori dipendenti condizioni giuridiche retributive non inferiori a quelle risultanti dai Contratti di lavoro e di applicare contratti rispettosi delle quote rosa;

u. che non sussistono a proprio carico ed a carico dell'impresa rappresentata procedimenti in corso per l'applicazione delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della Legge 1423/1956 o di alcuna delle cause ostative previste dall'art. 10 della Legge 575/1965 come succ. integrata e modificata;

v. che nei confronti dell'impresa non è stata irrogata la sanzione amministrativa dell'interdizione all'esercizio dell'attività o del divieto di contrarre con la Pubblica Amministrazione di cui all'art. 9 comma 2 lett. a) e c) del D.Lgs. n° 231/2001;

z. che l'impresa non si è avvalsa dei piani individuali di emersione di cui alla Legge 383/2001, ovvero che si è avvalsa dei piani individuali di emersione di cui alla Legge 383/2001 e che il periodo di emersione si è concluso;

aa. che l'impresa rappresentata non è assoggettabile agli obblighi di cui alla Legge 68/1999 in quanto l'organico della stessa non supera i 15 dipendenti ovvero che l'impresa rappresentata non è assoggettabile agli obblighi di cui alla Legge 68/1999 in quanto pur avendo un organico compreso tra 15 e 35 dipendenti, la stessa non ha effettuato nuove assunzioni successivamente al 18/1/2000 ovvero che l'impresa rappresentata è soggetta agli obblighi di cui alla Legge 68/1999 in quanto l'organico della stessa supera i 35 dipendenti e che ha ottemperato alle disposizioni della predetta normativa ovvero che l'impresa rappresentata è soggetta agli obblighi di cui alla Legge 68/1999 in quanto pur avendo un organico compreso tra 15 e 35 dipendenti sono state effettuate nuove assunzioni al 18/1/2000 e che ha ottemperato alle disposizioni della predetta normativa;

bb. di disporre di organico adeguato allo svolgimento delle prestazioni richieste;

cc. che non si trova in alcuna delle posizioni o condizioni ostative previste dalla vigente legislazione in materia di lotta alla delinquenza di tipo mafioso;

dd. di non trovarsi in situazioni di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti e che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alla selezione;

ee. che la propria offerta è improntata a serietà, integrità, indipendenza e segretezza;

ff. di impegnarsi a conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza;

gg. che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti per limitare od eludere in alcun modo la concorrenza;

hh. che in caso di aggiudicazione si obbliga espressamente a segnalare qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento e/o durante l'esecuzione del contratto, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla selezione in oggetto;

ii. di obbligarsi espressamente a collaborare con le Autorità competenti, denunciando ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale (richiesta di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di sub-appalti a determinate imprese, danneggiamenti/furti di beni personali o in cantiere, ecc.).

OFFERTA TECNICA

La valutazione dell'offerta tecnica avverrà come di seguito indicato.

L'attribuzione del punteggio di cui al criterio sarà effettuata mediante l'utilizzazione dei seguenti sotto-criteri di valutazione.

L'Impresa dovrà illustrare le modalità operative dell'espletamento del servizio, indicando:

Elementi di negoziazione	Criteri di valutazione		Punti
Impianti Tecnologici **Max 10 pt.**	Anno di fabbricazione dei distributori di bevande calde **Max 3 pt.**	2026/2025	3
		2024/2023	2
		Prima del 2023	1
		Non dichiarato	0
	Anno di fabbricazione dei distributori di bevande fredde e snack **Max 3 pt.**	2026/2025	3
		2024/2023	2
		Prima del 2023	1
		Non dichiarato	0
	Anno di fabbricazione dei Fontanelli per erogazione da rete di acqua potabile microfiltrata fresca **Max 3 pt.**	2026/2025	3
		2024/2023	2
		Prima del 2023	1
		Non dichiarato	0
	Installazione di un filtro dell'acqua per i distributori di bevande calde **Max 1 pt.**	SI	1
		NO	0
	Tempi di consegna, installazione, messa in esercizio dei Distributori Automatici e dei Fontanelli presso la sede dell'Istituto, compresi gli interventi necessari a garantire gli allacci alla	Entro 5 giorni lavorativi dalla richiesta	3
		Entro 7 giorni lavorativi dalla richiesta	2,5
		Entro 10 giorni lavorativi dalla richiesta	2

Servizi accessori **Max 15 pt.**	rete idrica ed elettrica **Max 3 pt.**	Entro 15 giorni lavorativi dalla richiesta	1,5
		Entro 30 giorni lavorativi dalla richiesta	1
		Non dichiarato	0
	Tempi di disinstallazione e ritiro dei Distributori Automatici e dei Fontanelli **Max 3 pt**.	Entro 5 giorni lavorativi dalla richiesta	3
		Entro 7 giorni lavorativi dalla richiesta	2,5
		Entro 10 giorni lavorativi dalla richiesta	2
		Entro 15 giorni lavorativi dalla richiesta	1,5
		Entro 30 giorni lavorativi dalla richiesta	1
		Non dichiarato	0
	Tempi di intervento in assistenza **Max 4 pt.**	Entro 24 ore dalla richiesta	4
		Entro 2 giorni dalla richiesta	2
		Entro 3 giorni dalla richiesta	1,5
		Entro 4 giorni dalla richiesta	1
		Entro 5 giorni dalla richiesta	0,5
		Non dichiarato	0
		Quotidiana	4

	Piano di Pulizia ed igienizzazione **Max 4 pt.**	Tre volte a settimana	3
		Due volte al mese	2
		Una volta al mese	1
		Non dichiarato	0
	Check list di controllo a disposizione dell'Istituto **Max 1 pt.**	Telematica	1
		Cartacea presso ogni area ristoro	0,5
		Non dichiarato	0
Attenzione ai prodotti **Max 20 pt.**	Frequenza dei rifornimenti **Max 4 pt.**	Quotidiana	4
		Tre volte a settimana	3
		Due volte al mese	2
		Una volta al mese	1
		Non dichiarato	0
	Qualità dei prodotti erogati, ivi compresi i prodotti biologici, equo solidale, prodotti per celiaci e diabetici **Max 16 pt.**	Prevalenza di marche a diffusione nazionale	SI 3 NO 0
		Prodotti tradizionali provenienti dal circuito di produzione della filiera toscana *(filiera corta)*	SI 3 NO 0
		Prodotti del commercio equo - solidale	SI 3 NO 0
		Prodotti Bio.	SI 3 NO 0
		Prodotti Speciali (prodotti per diabetici/intolleranti al glutine al lattosio, al latte e derivati/celiaci/ipertesi etc.)	SI 4 NO 0
	Efficiente gestione dei rifiuti derivanti dal	Utilizzo di bicchierini e palette compostabili o ecocompatibili	SI 1 NO 0

Soluzioni *ecofriendly* **Max 10 pt.**	servizio di distribuzione automatica **Max 4 pt**.	Packaging a ridotto utilizzo imballaggi, utilizzo materiali riciclati, riciclabili o facilmente biodegradabili	SI 1 NO 0
		Installazione di appositi contenitori per la raccolta differenziata nelle aree di ristoro	SI 2 NO 0
	Azioni intraprese per incentivare la riduzione della produzione di rifiuti **Max 6 pt.**	Fornitura borracce in PET o altro materiale compostabile per studenti (1500 px.nel triennio) con customerizzazione dell'Istituto	SI 6 NO 0
Accessibilità ai disabili **Max 5 pt.**	Caratteristiche di accessibilità **Max 5 pt.**	Comandi vocali	SI 1 NO 0
		Tastiere braille	SI 2 NO 0
		Segnaletica CAA	SI 2 NO 0
Customer Satisfaction **Max 8 pt.**	Sistema di Monitoraggio **Max 3 pt.**	Una volta al mese	3
		Una volta a trimestre	2
		Una volta a semestre	1
		Non dichiarato	0
	Modalità per richiedere ed ottenere rimborsi a seguito di malfunzionamenti dei distributori **Max 2 pt.**	Tramite app con rimborso telematico sul borsellino elettronico dell'utente	3
		Tramite ricevuta cartacea con rimborso diretto da parte dell'operatore quando in loco	1,5
		Non dichiarato	0
	Condizioni di vantaggio per gli utenti in possesso di Chiavetta, Carta Magnetica e Applicazione mobile (borsellino elettronico) **Max 3 pt.**	Sconti ed offerte speciali per gli utilizzatori di app (borsellino elettronico)	3
		Gratuità chiavetta/carta magnetica ricaricabile	1,5
		Non dichiarato	0
	Progettazione e messa in	Ottimo	10>12
		Buono	8>10

Progetto migliorativo **Max 12 pt**.	opera di un lay out dei punti di ristoro indicati	Sufficiente	5>7
		Insufficiente	3>4
		Molto scarso	1>2
		Non dichiarato	0
OFFERTA ECONOMICA Economicità complessiva **Max 20 pt.**	Prezzo medio di vendita a moneta IVA inclusa (bevande calde) Max 10 pt.		
		Da € 0,40 a € 0,50	10
		Da € 0,51 a € 0,60	8
		Da € 0,61 a € 0,80	6
		Superiore a € 0,80	4
	Contributo finalizzato al potenziamento dell'offerta formativa percentuale sul fatturato quadrimestrale Max 10 pt.	Superiore al 30%	10
		Dal 25% al 29%	8>9
		Dal 20% al 24%	5>7
		Dal 15% al 19%	4
		Dal 13% al 14%	3
		Dal 12% al 13%	2,5
		Dal 10% al 11%	2
		Dal 8% al 9%	1,5
		Dal 6% al 7%	1
		Inferiore al 5%	0,1

Le grammature dei generi sotto elencati sono da intendersi come quantitativi minimi, a porzione:

- Caffè in grani: grammatura minima g 7,50. In tutte le miscele deve essere garantita una componente minima di qualità arabica pari al 80%.

- Caffè solubile decaffeinato: grammatura minima g 1,70 di prodotto.

- Latte: grammatura minima g 8,50.

- Caffè macchiato ottenuto:

1. Con caffè in grani: grammatura minima di caffè g 7,50 e g 5,50 di latte granulare;

2. Con caffè solubile decaffeinato: grammatura minima di caffè solubile g 1,70 e latte solubile g 5.

- Orzo: grammatura minima utilizzata per singola erogazione g 2,30.

- Cappuccino ottenuto:

1. Con caffè in grani: grammatura minima di caffè g 7,50 e latte granulare solubile g 10,50;

2. Con caffè solubile decaffeinato: grammatura minima di caffè solubile g 1,70 e latte granulare solubile g. 10;

3. Con orzo solubile: grammatura minima di orzo solubile g 2,30 e latte granulare solubile g 10,50.

- Tè: grammatura minima utilizzata g 14,50.

- Bevanda al cioccolato: grammatura minima utilizzata g 25,50 di prodotto.

Per quanto riguarda le dosi da impiegare per i generi di caffetteria e la mescita delle bevande, esse dovranno corrispondere alle disposizioni vigenti in materia.

Si possono prevedere anche erogazioni combinate: cappuccino + cioccolato; cioccolato + latte; cioccolato extra-forte, orzo + latte, ecc.

L'offerente dovrà indicare **un prezzo singolo per ogni tipologia di prodotto**. Sono ammessi solo prezzi arrotondati all'euro o a multipli di 5 centesimi di euro.

Nel caso uno o più prezzi di prodotti non vengano indicati dall'offerente, verrà attribuito d'ufficio il prezzo più alto offerto da altri partecipanti per il medesimo prodotto.

L'approvvigionamento dei generi alimentari erogati è responsabilità del Concessionario. È fatto assoluto divieto di mantenere nei Distributori Automatici prodotti scaduti, ammalorati o contenuti in confezioni rovinate. Il Concessionario 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.

È facoltà del Concessionario modificare l'assortimento dei prodotti inserendo nuovi prodotti o sostituendo i prodotti offerti con prodotti di qualità equivalente o superiore a quelli offerti senza alcuna variazione dei prezzi; in tal caso il Concessionario dovrà darne preventiva comunicazione al Concedente con l'indicazione dei prodotti che intende introdurre. L'Istituto si riserva la facoltà di valutare i nuovi prodotti offerti e di non accettare le modifiche proposte laddove non le ritenga in linea con le prescrizioni indicate nel presente Capitolato Tecnico.

I prodotti erogati non dovranno avere scadenza troppo ravvicinata e anche laddove sia indicato *"consumare preferibilmente entro il* ..." non dovrà comunque essere superata la data indicata. La vendita di prodotti oltre la data di scadenza, di generi alimentari avariati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità, potrà determinare la risoluzione immediata del contratto, oltre alle eventuali applicazioni delle sanzioni di legge.

Il Concessionario dovrà adeguatamente segnalare, con appositi avvisi e/o liste, gli alimenti e bevande distribuiti che contengono sostanze o prodotti che provocano allergia o intolleranza (a titolo di esempio:

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro - 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei - 3. Uova e prodotti a base di uova - 4. Pesce e prodotti a base di pesce - 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi - 6. Soia e prodotti a base di soia - 7. Latte e prodotti a base di latte - 8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia e i loro prodotti - 9. Sedano e prodotti a base di sedano - 10. Senape e prodotti

a base di senape - 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - 12. Anidride solforosa e solfiti - 13. Lupini e prodotti a base di lupini - 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi, ecc).

La vendita di generi alimentari avariati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità e di cibi prodotti con validità oltre la data di scadenza darà luogo alla risoluzione immediata del contratto, oltre alle eventuali applicazioni delle sanzioni di legge.

Non saranno inoltre ammesse offerte incomplete, parziali o plurime, condizionate o espresse in modo indeterminato.

L'Istituto, non corrisponderà compenso e/o rimborso alcuno ai concorrenti, per qualsiasi titolo o ragione, per le offerte presentate.

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La procedura sarà aggiudicata secondo il criterio dell'**offerta economicamente più vantaggiosa** (Art. 108 del D.Lgs. 36/2023), sulla base dei seguenti criteri:

Offerta tecnica	80
Offerta economica	20
TOTALE	**100**

SOCCORSO ISTRUTTORIO

Si applicano le disposizioni in materia di soccorso istruttorio di cui all'articolo 101 del Decreto Lgs. 36/2023.

REVISIONE DEI PREZZI

Ai sensi dell'articolo 60 del Decreto Lgs. 36/2023 è consentita la revisione dei prezzi al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, che determinano una variazione del costo dell'opera, della fornitura o del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento dell'importo complessivo e operano nella misura dell'80 per cento della variazione stessa, in relazione alle prestazioni da eseguire.

Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi si utilizzano gli indici sintetici ISTAT, come stabilito ai commi 3, 4 e 5 del citato articolo 60.

INFORMAZIONI COMPLEMENTARI

L'Istituto, in merito alle dichiarazioni presentate, potrà effettuare, in capo al soggetto aggiudicatario, tutte le verifiche previste dalla normativa vigente ed in particolare:

a) verifiche di cui all'art. 71, comma 2 del D.P.R. 445/00 in ordine alle dichiarazioni ex art. 46 del D.P.R. 445/00;

b) verifiche consentite dalla legge riguardo alle dichiarazioni ex art.47 del D.P.R. 445/00:

- in ordine alla veridicità delle dichiarazioni dei concorrenti non aggiudicatari, la stazione appaltante può procedere a verifiche a campione ai sensi dell'art. 71 comma 1 del D.P.R. 445/00;

- le dichiarazioni sostitutive rese dai concorrenti hanno valore di piena assunzione di responsabilità da parte dei dichiaranti e pertanto sono sottoposte al disposto di cui all'art. 76 del D.P.R. 445/00;

- **la falsa dichiarazione costituisce causa di esclusione alla partecipazione a successive gare per ogni tipo di appalto;**

L'Istituto si riserva il diritto:

- di non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui nessuna delle offerte presentate venga ritenuta idonea o congrua;

- **di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta**, purché la stessa risulti valida, ai sensi dell'art. 69 R. D. n. 827/1924, e congrua a sua discrezione;

- di sospendere, re-indire o non aggiudicare la concessione, qualora sussistano o intervengano gravi motivi di interesse pubblico. Nulla sarà dovuto ai concorrenti al verificarsi di tali evenienze.

CONTROVERSIE

Per tutte le controversie comunque attinenti all'interpretazione o all'esecuzione del contratto, è stabilita la competenza esclusiva del Foro dove ha sede l'avvocatura dello Stato a livello regionale.

DISPOSIZIONI FINALI

Tutta la documentazione e ogni altro chiarimento utile ai fini della partecipazione e alla formulazione dell'offerta potrà essere richiesta direttamente all'indirizzo PEC fiips21000p@pec.istruzione.it.

La documentazione è altresì scaricabile dal sito istituzionale della scuola all'indirizzo WEB **https://www.liceorodolico.edu.it/** nella sezione "Pubblicità Legale - albo on-line" e nella Sez. di Amministrazione Trasparente del sito internet dell'Istituto.

ACCESSO AGLI ATTI

Si applicano le disposizioni di cui all'articolo 35 e 36 del D.Lgs. 36/2023. Ai sensi del comma 4 lettera a) del succitato articolo 35, i concorrenti dovranno dichiarare quali informazioni e/o giustificazioni delle proprie offerte costituiscono secondo motivata e comprovata propria dichiarazione, segreti tecnici o commerciali.

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E NORMATIVA RELATIVA ALLA PROTEZIONE DEI DATI

Con riferimento al trattamento di dati personali, ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 e del D. Lgs.101/2018, si forniscono le seguenti informazioni:

Il titolare del trattamento è Intestazione scuola, rappresentato dal Dirigente Scolastico pro-tempore Barbara Degl'Innocenti;

Il Responsabile della Protezione dei Dati (RPD) è Stefano Rodà.

Si rammenta che le dichiarazioni non veritiere e false comportano le responsabilità penali e gli effetti amministrativi previsti dagli artt. 75 e 76 del D.P.R. 445/2000

Base giuridica del trattamento

Esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il titolare del trattamento, ai sensi dell'art. 6, lett. e), del Regolamento (UE) 2016/679.

Tipi di dati trattati e finalità del trattamento

I dati personali (a titolo esemplificativo, nome, cognome, data di nascita, codice fiscale), forniti dai Partecipanti al presente Avviso, o comunque acquisiti a tal fine, sono raccolti e conservati per le finalità connesse all'Avviso stesso e ai soli fini dell'espletamento di tutte le fasi della procedura per la selezione di incarichi individuali.

Obbligo di conferimento dei dati

Il conferimento di tali dati è obbligatorio, pena l'impossibilità di dare corso alla domanda di partecipazione.

Modalità del trattamento

Il trattamento dei dati personali è realizzato, con modalità prevalentemente informatiche e telematiche, mediante operazioni di raccolta, registrazione, organizzazione, conservazione, nonché cancellazione e distruzione dei dati.

Destinatari del trattamento

Il trattamento dei dati è svolto dai soggetti autorizzati di questo Istituto scolastico, che agisce sulla base di specifiche istruzioni fornite in ordine a finalità e modalità del trattamento medesimo.

Conservazione dei Dati

I dati saranno conservati per il periodo di tempo necessario per il conseguimento delle finalità per le quali sono raccolti o successivamente trattati conformemente a quanto previsto dagli obblighi di legge.

Diritti degli interessati

Gli interessati hanno il diritto di ottenere dall'Istituzione scolastica, nei casi previsti, l'accesso ai propri dati personali, la rettifica, la portabilità o la cancellazione degli stessi, la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento (artt. 15 e ss. del Regolamento (UE) 2016/679), presentando istanza all'Istituzione scolastica, Titolare del trattamento, agli indirizzi sopra indicati.

Diritto di reclamo

Gli interessati che ritengono che il trattamento dei dati personali a loro riferiti avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento (UE) 2016/679 hanno il diritto di proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali, come previsto dall'art. 77 del Regolamento stesso,

o di adire le vie legali nelle opportune sedi giudiziarie, ai sensi dell'art. 79 del Regolamento medesimo.

Trasferimento dei dati personali in Paesi terzi

I dati personali non saranno trasferiti verso paesi terzi o organizzazioni internazionali.

Processo decisionale automatizzato

Il titolare non adotta alcun processo decisionale automatizzato compresa la profilazione di cui all'art. 22, paragrafi 1 e 4 del Regolamento (UE) 2016/679.

RESPONSABILE DEL PROGETTO

Ai sensi dell'art. 15 del D.Lgs. n. 36 del 31.03.2023 e dell'art. 5 della legge 241/1990, il Responsabile del progetto è il Dirigente Scolastico Pierpaolo Putzolu.

Allegati

Al presente invito sono allegati i seguenti modelli da utilizzare per la formulazione e la presentazione delle offerte:

- **Allegato 1 - Offerta Tecnica**
- **Allegato 2 - Offerta Economica**
- **Allegato 3 - Capitolato tecnico**

Tutti i documenti, nonché l'offerta dell'azienda saranno parte integrante del contratto di gestione.

Il Dirigente Scolastico
Prof. Pierpaolo Putzolu

PIERPAOLO ARTURO GUALTIERO
PUTZOLU
21.07.2026 09:12:12 CEST

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. 82/2005 s.m.i. e norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa