

POLO LICEALE STATALE - "R. MATTIOLI"-VASTO
Prot. 0008194 del 05/10/2023
VI-2 (Uscita)

All'albo della Scuola
Al sito web della scuola:

Oggetto: Procedura per l'affidamento, in concessione, ai sensi dell'art. 176 del D.Lgs. n. 36/2023 del Servizio di erogazione di bevande calde, fredde, snack mediante distributori automatici

Da ottobre 2023 al 31/08/2025

CIG: A01A0B83F1

Oggetto della gara e dura della concessione

La gara riguarda una concessione di servizi ed è regolata in via generale dall'articolo 176 e segg del decreto legislativo 36/2023.

La gara deve selezionare il concessionario del servizio di erogazione di bevande fredde, calde snack/merende da effettuarsi mediante distributori automatici all'interno della sede dell'Istituto Istruzione superiore Polo liceale Mattioli di Vasto (Ch) Via San Rocco, 88.

Le utenze che dovranno essere servite mediante la concessione ospitano circa 870 alunni, a queste vanno aggiunte tutto il personale Ata, Docenti (circa 130) e le persone che accedono quotidianamente agli uffici dal lunedì al venerdì (8-17,30) e il sabato (8-14) in qualità di ospiti a vario titolo dell'amministrazione scolastica.

I distributori automatici per caffè e bevande calde, merende e snack vari e di bevande, dovranno essere installati presso la sede dell'Istituto e in particolare:

- numero 4 distributori di bevande calde
- numero 2 dei distributori di snack dolci e salati confezionati
- numero 2 distributori di bevande fredde confezionate

Il numero dei distributori da installare potrà subire variazioni qualora l'Istituto ne ravvisasse la necessità.

I locali e loro pertinenze sono di proprietà della Amministrazione Provinciale di Chieti; la Ditta aggiudicataria dovrà interfacciarsi con l'Ente proprietario per la corresponsione del canone utenza elettrica.

La postazione dei distributori è già predisposta di impianto idrico / elettrico realizzato in precedenza .

Per la partecipazione alla presente gara agli operatori economici, prima della presentazione delle offerte, è consentito effettuare un sopralluogo, al fine di prendere visione delle ubicazioni destinate all'installazione dei distributori. Il sopralluogo potrà essere eseguito dal legale rappresentante o da persona debitamente delegata, contattando l'istituto (chiamare la portineria) ai numeri presenti sul sito.

Durata della concessione:

La durata della concessione va da ottobre 2023 (termine di aggiudicazione della presente procedura) fino al 31/08/2025 e comunque non prima della data di sottoscrizione del contratto tra la ditta aggiudicatrice della gara e l'amministrazione. Non sarà ammesso nessun tacito rinnovo del contratto come previsto dalle Legge n. 62/2005, art. 23 e non è previsto l'inoltro di alcuna disdetta da parte dell'istituto, in quanto il contratto s'intende automaticamente risolto alla scadenza.

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

- cessazione della ditta;
- cessazione dell'Istituto in caso di dimensionamento scolastico;
- 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 forza maggiore;
- per contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte della ditta o del personale adibito al servizio;
- mancato pagamento del contributo annuo.

Le spese e gli oneri fiscali del presente contratto sono a carico della ditta.

Modalità e termini di presentazione dell'offerta:

L'offerta, redatta esclusivamente utilizzando i modelli allegati alla presente disponibili a sistema, dovrà essere firmata digitalmente e inviata all'indirizzo pec di questo istituto chps030005@pec.istruzione.it.

Il termine per la presentazione dell'offerta è fissato entro le ore 12.00 del giorno 16/10/2023

Nell'oggetto dovrà essere riportato **"OFFERTA DISTRIBUTORI AUTOMATICI"**.

Farà fede, al fine della regolare presentazione, esclusivamente l'orario e la data di arrivo della pec.

Le offerte pervenute oltre il termine suddetto non verranno aperte e saranno considerati non congrui.

L'offerta dovrà includere l'accettazione integrale di tutte le condizioni previste nel presente bando.

A pena di esclusione

Dovranno essere utilizzati gli allegati moduli "1 – 2 – 3 - 4". Tali moduli potranno essere scaricati dal sito dell'Istituto (<https://www.liceoscientificovasto.edu.it/>) e dovranno essere firmati in ciascuna pagina dal legale rappresentante ovvero firmati in formato digitale qualificato.

Non saranno in alcun caso prese in considerazione le offerte pervenute oltre il suddetto termine perentorio di scadenza.

Le offerte redatte in modo non conforme alle prescrizioni o non corrispondenti alle modalità di presentazione delle richieste saranno considerate nulle.

Comparazione delle offerte e criterio di aggiudicazione

La presente gara verrà aggiudicata facendo riferimento all'art. 108 e segg del D.Lgs. 36/2023, utilizzando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa secondo quanto previsto dai successivi articoli.

L'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerta che avrà totalizzato il maggior punteggio risultante dalla somma dei punteggi ottenuti per l'offerta tecnica e per quella economica.

Per la comparazione delle offerte si prenderanno in considerazione i criteri obiettivi e comparativi indicati nel presente paragrafo con i relativi punteggi.

Un'apposita commissione nominata dal Dirigente Scolastico valuterà le proposte pervenute. La commissione provvederà, in seduta pubblica, all'apertura delle buste **presso l'Ufficio di Presidenza dell'Istituto, il giorno 17/10/2023 alle ore 10.00** e al controllo di validità dei documenti contenuti nella PEC. Terminata l'analisi della documentazione amministrativa, le operazioni proseguiranno, in seduta riservata, per la valutazione dell'offerta tecnica. Successivamente verrà valutata l'offerta economica.

La presente gara verrà aggiudicata a favore dell'offerta **economicamente più vantaggiosa**, ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. 36/2023. La commissione avrà a disposizione un punteggio massimo attribuibile pari a 100 e il punteggio sarà ripartito nei modi precisati nel presente bando. In sede d'esame delle offerte l'Amministrazione potrà richiedere elementi integrativi per consentire una migliore valutazione, senza modificare le ipotesi prescritte.

L'offerta presentata non potrà essere ritirata o sostituita con altra.

Qualora nell'offerta vi sia discordanza tra le somme indicate in cifre e quelle indicate in lettere, sarà ritenuta valida quella più vantaggiosa per l'amministrazione.

L'esito della gara verrà comunicato a tutti i partecipanti entro 5 giorni dal suo espletamento e verrà pubblicato all'albo dell'istituto.

Decorsi 5 giorni dalla pubblicazione dell'esito senza che siano proposte osservazioni, la procedura si intenderà conclusa e si procederà alla stipula del contratto con l'aggiudicatario.

La Scuola si riserva la facoltà di dar luogo all'aggiudicazione anche in presenza di un'unica offerta, purché sia valida o anche la facoltà di non procedere, a suo insindacabile giudizio, alla gara o a nessuna aggiudicazione senza che i concorrenti possano vantare alcun diritto. Nel caso di offerte che abbiano riportato uguale punteggio, ai partecipanti con parità di punteggio verrà concessa, in sede di riammissione dell'offerta economica, la possibilità di aumentare il contributo economico offerto.

Nel caso di rinuncia da parte dell'azienda aggiudicataria il Dirigente Scolastico con apposito provvedimento affiderà l'incarico alla concorrente collocata in posizione immediatamente successiva. Nell'esecuzione del servizio non è ammessa la cessione totale o parziale del contratto né il subappalto.

Attribuzione punteggio.

La concessione del servizio sarà affidata in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa tenendo conto dei seguenti elementi di valutazione

	Massimo punti
A - Qualità tecnica del servizio (Allegato 3)	70
B - Prezzi offerti dei principali prodotti (Allegato 4)	30
TOTALE PUNTI	100

Valutazione dell'offerta tecnica

PUNTEGGIO MASSIMO 70 PUNTI SU 100

La Commissione attribuirà i punti per l'offerta tecnica fino ad un massimo di 70 su 100 utilizzando i 13 elementi di valutazione elencati di seguito:

1. snack "senza glutine" (dovranno essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (A.I.C) – punti 5;
2. prodotti freschi confezionati quali yogurt e frutta– punti 6;
3. varietà di prodotti offerti dolci e salati di primarie marche punti 7
4. prodotti senza conservanti - punti 5;
5. utilizzo zucchero di canna o integrale nelle bevande calde - punti 4,5;
6. utilizzo di bicchierini e palette in materiale biodegradabile - punti 4,5;
7. Piano delle pulizie (secondo i tempi e i materiali utilizzati – punti 3;
8. Tempi di intervento di riparazione e manutenzione – Punti 6
(entro 12 ore : 6 punti; – tra 12 e 24 ore : 3 punti – oltre : 0 punti) ;
9. Interventi di reintegro/sostituzione prodotti- 6 punti
(Ottimo 6 – Buono: 4 – Discreto: 2 – sufficiente: 1)
10. Distributori al primo utilizzo di recente fabbricazione (max 24 mesi antecedenti la data di scadenza della presentazione delle offerte) punti 5;
11. Distributori non al primo utilizzo ma di recente fabbricazione (max 24 mesi antecedenti la data di scadenza della presentazione delle offerte) punti 3;
12. Distributori non al primo utilizzo e fabbricati oltre 24 mesi antecedenti la data di scadenza della presentazione delle offerte punti 2;
13. distributori dotati di apparecchiatura rendi-resto – punti 6;
14. distributori dotati di elenco dettagliato dei prodotti (prezzo, marca, tipo di ingredienti, tipo di confezionamento, etc.) - punti 5;
15. possesso di certificazione di qualità UNI EN ISO 9001 o eventuale successiva - punti 7.

L'aggiudicazione avverrà a favore della ditta che avrà totalizzato il punteggio più alto dato dalla somma dei predetti punteggi (offerta economica + offerta tecnica).

Valutazione dell'offerta economica

PREZZO PRODOTTI EROGATI - PUNTEGGIO MASSIMO 30 PUNTI SU 100

I prezzi offerti per ciascuna categoria sono riferiti sia a prodotti acquistabili con moneta (20 punti totali su 30), sia a quelli acquistabili mediante "chiavetta" o "scheda" (strumenti di pagamento ricaricabili, 10 punti totali su 30).

Di conseguenza, se l'offerta riguarda macchine che non prevedono l'utilizzazione di "chiavette" o "schede" ricaricabili, il punteggio massimo ottenibile non potrà superare i 20 punti.

A seconda della modalità di acquisto da parte dell'utenza (moneta o chiavetta) possono essere praticati prezzi diversi per lo stesso prodotto, ma il prezzo dell'acquisto con chiavetta deve essere sempre uguale o inferiore a quello con moneta.

Relativamente ai prezzi dei prodotti verrà presa in considerazione la media pesata dei prezzi offerti per ciascuna categoria. I coefficienti (pesi) di ogni prodotto sono indicati nell'allegato 4 "offerta economica" e si riferiscono alla frequenza di erogazione del singolo prodotto.

Per ciascuna categoria di prodotti minimi da porre a base d'offerta, si procederà all'attribuzione dei seguenti punteggi:

CATEGORIA PRODOTTI	Punteggio massimo
A - Bevande calde: caffè espresso / lungo / macchiato	7
<i>Il prezzo per questa categoria non deve superare € 0,50</i>	
Il punteggio sarà attribuito come segue:	
fino a € 0,40 punti 7	
da € 0,41 a € 0,45 punti 5	
da € 0,46 a € 0,49 punti 3	
€ 0,50 punti 0	
B - Bevande calde: altre bevande calde (caffè decaffeinato, latte, cappuccino, the al limone, cioccolata, ecc...)	7
<i>Il prezzo per questa categoria non deve superare € 0,80</i>	
Il punteggio sarà attribuito calcolando il prezzo medio della categoria:	
fino a € 0,40 punti 7	
da € 0,41 a € 0,50 punti 5	
da € 0,51 a € 0,65 punti 4	
da € 0,66 a € 0,79 punti 2	
€ 0,80 punti 0	
C - Bevande fredde: acqua frizzante e naturale	6
<i>Il prezzo per questa categoria non deve superare € 0,40</i>	
<i>Il punteggio sarà attribuito calcolando il prezzo medio della categoria:</i>	
fino a € 0,30 punti 6	
da € 0,31 a € 0,35 punti 4	
da € 0,36 a € 0,39 punti 2	
€ 0,40 punti 0	
D - Bevande fredde: altre bevande fredde (the, succhi di frutta, bibite)	6
<i>Il punteggio sarà attribuito calcolando il prezzo medio della categoria:</i>	
fino a € 0,60 punti 6	
da € 0,61 a € 0,70 punti 4	
da € 0,71 a € 0,79 punti 2	
da € 0,80 punti 0	
E - Snack monoporzione dolci e salati	6
<i>Il punteggio sarà attribuito calcolando il prezzo medio della categoria:</i>	
fino a € 0,80 punti 6	
da € 0,81 a € 0,90 punti 4	
da € 0,91 a € 0,99 punti 2	
da € 1,00 punti 0	
F- YOGURT e FRUTTA in CONFEZIONI:	2
<i>Il punteggio sarà attribuito calcolando il prezzo medio della categoria</i>	
fino a € 1,50 punti 2	
da € 1,60 a € 1,80 punti 1	
da € 1,90 punti 0	

Contributo Economico

Il versamento del contributo annuo dovrà essere effettuato in due rate semestrali (febbraio e agosto) del relativo anno scolastico.

Qualora non si proceda al pagamento del contributo nei termini sopra indicati, verrà applicata una penale pari al 10% della rata.

Trascorsi i trenta giorni dalla data di scadenza senza che sia stato effettuato il versamento, compreso l'ammontare della penale maturata, la concessione sarà automaticamente annullata ed entro i dieci giorni successivi le strutture dovranno essere rimosse, in caso contrario provvederà la scuola, disponendo il ritiro e la custodia ad una ditta di traslochi addebitando le spese alla ditta inadempiente.

Il concessionario inadempiente non potrà partecipare ai successivi bandi per l'aggiudicazione del servizio per il quale è stato considerato inadempiente. L'incarico passerà alla ditta posta al secondo posto e a seguire in ordine di punteggio.

Canone calcolato su base annuale della concessione

L'aggiudicatario della concessione in oggetto dovrà versare alla scuola un importo annuale di € 16.000,00 = (totale annuo per n. 8 distributori).

Assunzione di responsabilità da parte del vincitore della gara

- L'Istituto è sollevato da qualsiasi responsabilità civile e penale derivante dall'esecuzione del servizio oggetto della concessione e, pertanto, il concessionario si obbliga alla completa ottemperanza di tutte le disposizioni legislative e dei regolamenti riguardanti l'assicurazione infortunistica, previdenziale e mutualistica dei propri dipendenti addetti ai lavori e della legge sulla prevenzione e la sicurezza del lavoro, assumendone la piena responsabilità anche in caso d'inadempienza.
- La ditta concessionaria s'impegna ad applicare nei confronti del proprio personale dipendente il vigente contratto di lavoro, a rispettare le norme in materia retributiva, contributiva e previdenziale, disicurezza sul lavoro, sollevando la scuola da ogni responsabilità.
- Il personale della ditta dovrà essere munito di apposito cartellino identificativo. La ditta s'impegna a consegnare al Dirigente Scolastico l'elenco dei collaboratori e dei dipendenti che normalmente eseguono la manutenzione (l'elenco dovrà essere aggiornato in caso di sostituzione degli addetti).
- La ditta si assume in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni e in caso di danni arrecati, per manchevolezza o trascuratezza nell'esecuzione delle prestazioni, alle persone o cose sia di proprietà dell'Istituto scolastico che di terzi. L'Istituto non sarà responsabile di eventuali danni che dovessero essere causati dagli utenti ai distributori, né di eventuali furti, incendi e atti vandalici riguardanti i distributori automatici ovvero altri apparecchi collocati dalla ditta concessionaria in strutture scolastiche.
- L'Istituto è sollevato da ogni responsabilità in ordine ai mancati pagamenti del concessionario nei confronti dei fornitori della merce a lui destinata.
- La ditta deve provvedere a proprie spese per quanto necessario all'ottenimento di tutte le autorizzazioni.
- La ditta deve provvedere ad ottenere tutte le certificazioni amministrative e fiscali per l'esercizio della somministrazione tramite distributori automatici;
- La ditta aggiudicataria deve effettuare l'installazione dei distributori automatici e gli allacciamenti agli impianti elettrico/idrico a sua cura e spese, a regola d'arte e nel rispetto della normativa vigente.
- Il mancato possesso delle autorizzazioni di carattere amministrativo necessarie all'esercizio dell'attività di cui trattasi, come pure l'eventuale revoca di dette autorizzazioni comporterà il venir meno della concessione del servizio in questione senza che la ditta possa vantare diritti di alcun genere nei confronti dell'Istituto.
- La ditta dovrà assicurare la rigorosa pulizia interna ed esterna delle apparecchiature, tale da garantire un'ottimale condizione igienica delle stesse e provvedere periodicamente alla rimozione dei rifiuti per il tramite dei propri dipendenti.
- La ditta è tenuta a svolgere il servizio in modo tempestivo.

- Il numero dei distributori automatici potrà subire variazioni in aumento o diminuzione nel corso del servizio, in questo caso il contributo a favore della scuola non potrà subire variazioni rispetto al nuovo numero di distributori installati.
- La ditta deve garantire il mantenimento dei prezzi per tutta la durata del contratto, le variazioni saranno ammesse esclusivamente in caso di modifica delle aliquote fiscali e dovranno essere preventivamente concordate con l'Istituto.

Il concessionario, prima dell'inizio dell'attività, dovrà stipulare un'apposita polizza assicurativa con primaria compagnia per un massimale non inferiore a € 1.000.000,00 a copertura del rischio di incendio o altri danni causati ai beni dell'Istituto scolastico e ai locali dove sono sistemati i distributori automatici, nonché a copertura di qualunque tipo di danno che gli utenti potrebbero subire in conseguenza dell'uso dei distributori ovvero del consumo degli alimenti o bevande messi in vendita.

Modalità di 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. Elenco completo dei prezzi dei prodotti in vendita con relative schede informative;
6. Polizza assicurativa;
7. Tracciabilità flussi finanziari legge 136/2010;
8. Modello autodichiarazioni art. 94 e segg del D.lgs n 36/2023;
9. DURC in corso di validità.

Ove previsto la scuola potrà accedere alle funzioni automatizzate del sistema AVCP per l'accertamento dei requisiti, sia nel corso della procedura che a seguito di individuazione dell'aggiudicatario.

Trattamento dei dati personali

Ai sensi del D. Lgs n. 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 il Dirigente Scolastico, Prof.ssa Maria Grazia Angelini.

Responsabile del procedimento

Responsabile del procedimento è la Dirigente scolastica Prof.ssa Maria Grazia Angelini

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

In caso di esito negativo di un'azione di controllo, il Dirigente Scolastico contesterà per iscritto il fatto alla ditta. Per qualsiasi controversia o divergenza, qualora non si addivenga a bonario accordo extragiudiziale, si intende competente il Foro di Vasto.

*La Dirigente scolastica
Prof.ssa Maria Grazia Angelini*

Allegati:

- Allegato 1 – Domanda di partecipazione;
- Allegato 2 – Autocertificazione ;
- Allegato 3 – Offerta tecnica;
- Allegato 4 – Offerta economica.