



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
Via Domizia Lucilla

Via Cesare Lombroso, 118 – 00168 Roma ☎ 06 35506798 – 06 35511503 📠 06/35059315 – Distretto XXVII
C. M. RMIS06100G – www.domizialucilla.com ✉ rmis06100g@pec.istruzione.it – rmis06100g@istruzione.it

Prot. 5377 VI.2

Spett. Ditte

Oggetto: procedura negoziata per l'affidamento concessione del servizio per distributori automatici nelle due sedi scolastiche associate

In considerazione della scadenza e delle proroghe necessarie, stabilite dal DS, a seguito delle due procedure negoziate (prot. 4779 del 1/7/17 e prot. 6820 del 18/10/17) pubblicate e annullate con ritiro in autotutela (prot. 4881 del 7/7/17 e prot. 7937 del 20/11/17) per il contratto in oggetto

VISTA la Determina a contrarre Delibera n. 740 del Verbale CdI n. 52 del 28/05/18
EFFETTUATO regolare avviso esplorativo prot. 4960-VI.2 del 13/6/2018
EFFETTUATO sorteggio in seduta pubblica, in data odierna alle ore 13,00

questa Istituzione scolastica è interessata all'affidamento a terzi del servizio di distributori automatici presso le DUE sedi associate del nostro Istituto.

La dotazione attuale è attuale:

- Succursale: via Vinci 1 - n. 5 distributori dislocati su 3 piani
- Sede distaccata Istituto di agraria: via Domizia Lucilla, 76: n. 3 distributori

In ossequio alle disposizioni vigenti in materia di acquisti e servizi da parte delle Istituzioni scolastiche (D.lgs. 50/16 s.m.i.), si richiede di presentare la migliore offerta avente per oggetto il servizio, come da Capitolato allegato alla presente gara di appalto.

Il servizio oggetto del presente capitolato si rivolge al personale della scuola, agli studenti, alla componente genitori, a visitatori ed ospiti. L'Istituzione scolastica è a disposizione per la visita dei locali nei giorni feriali dalle ore **9.00** alle ore **12.00**, **previo appuntamento**, a partire dal **09/07/18** e fino al **13/07/18**; si precisa che il **sopralluogo è obbligatorio ai fini della partecipazione alla gara.**

L'offerta dovrà essere inviata a mezzo raccomandata o raccomandata a mano alla scrivente Istituzione scolastica in una busta chiusa (sigillata con nastro adesivo e controfirmata sui lembi dal legale rappresentante) indirizzata al Dirigente Scolastico dell'I.I.S. "via DOMIZIA LUCILLA" Via Cesare Lombroso, 118 - 00168 Roma, con la dicitura "CONTIENE OFFERTA PER LA GARA DI APPALTO DEL SERVIZIO DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI".

La busta deve contenere 3 buste debitamente sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura con le seguenti diciture:

BUSTA A - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

BUSTA B - OFFERTA TECNICA

BUSTA C - OFFERTA ECONOMICA

Le buste devono contenere al proprio interno, pena esclusione, la seguente documentazione:

BUSTA A - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

- DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA ALLEGATA AL PRESENTE CAPITOLATO DEBITAMENTE COMPILATA E CORREDATA A PENA DI ESCLUSIONE DA UN DOCUMENTO DI IDENTITÀ DEL SOTTOSCRITTORE IN CORSO DI VALIDITÀ (allegato 1)
- COPIA DEL CERTIFICATO DI ISCRIZIONE ALLA CAMERA DI COMMERCIO MUNTA DI DICITURA ANTIMAFIA NON ANTERIORE AI 6 MESI DALLA DATA DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA
- ATTESTAZIONE DI AVVENUTO SOPRALLUOGO DEBITAMENTE COMPILATA, a pena esclusione (allegato 2)
- COPIA DELLE CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ POSSEDUTE DALLA DITTA (con particolare riferimento alle norme dell'HACCP)
- COPIA DEL CERTIFICATO PER CARICHI PENDENTI (trattandosi di una scuola statale)
- DICHIARAZIONE DI NON TROVARSI IN UNA DELLE SITUAZIONI DI CONTROLLO DI CUI ALL'ARTICOLO 2359 DEL C.C. CON ALTRE IMPRESE CANDIDATE
- DICHIARAZIONE DI ESSERE A CONOSCENZA DI QUANTO DISPOSTO DAL D.LGS. 81/2008 E SUE SUCCESSIVE MODIFICHE/INTEGRAZIONI E DI ESSERE IN REGOLA CON LE NORME IVI DICHIARATE
- DICHIARAZIONE DI ESSERE IN POSSESSO DEI REQUISITI PROF.LI PER L'ACCESSO E L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE DI CUI ALLA REGIONALE N. 24 DEL 3/8/99
- DICHIARAZIONE DELLA REGOLARITA' CONTRIBUTIVA ALLA DATA DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA
- DICHIARAZIONE DI AVER PRESO INTEGRALE CONOSCENZA DELLE CLAUSOLE TUTTE CONTENUTE NEL BANDO DI GARA , E DI ACCETTARE LE PREDETTE CLAUSOLE IN MODO PIENO E INCONDIZIONATO, IVI INCLUSO L'EVENTUALE VERSAMENTO DEL CONTRIBUTO ANNUO ALL'ISTITUZIONE SCOLASTICA (art.21 punto A – PE2) ED IL CANONE ANNUO ALLA CITTA' METROPOLITANA DI ROMA;
- COPIA DEL CAPITOLATO TIMBRATA E FIRMATA SU OGNI PAGINA DAL LEGALE RAPPRESENTANTE PER ACCETTAZIONE DELLE CONDIZIONI IVI RIPORTATE

BUSTA B - OFFERTA TECNICA

- UNA RELAZIONE DA CUI SIA POSSIBILE EVINCERE QUANTO RICHIESTO NELLA GRIGLIA DEI CRITERI DI VALUTAZIONE DI CUI ALL 'ART. 21 DEL CAPITOLATO

BUSTA C - OFFERTA ECONOMICA

- LA SCHEDA DI OFFERTA ALLEGATA AL PRESENTE CAPITOLATO DEBITAMENTE COMPILATA, pena esclusione, IN OGNI SUA PARTE E FIRMATA IN MODO LEGGIBILE DAL LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA DITTA SU OGNI PAGINA (allegato 3).

L'ASSENZA DELLA DOCUMENTAZIONE RICHIESTA E LE DICHIARAZIONI MENDACI COMPORTERANNO L'ESCLUSIONE DALLA GARA.

L'offerta non può essere ritirata, modificata o sostituita con altra.

Le offerte presentate in modo imperfetto, incompleto, comunque non conformi alle prescrizioni del presente capitolato saranno considerate nulle.

L'offerta dovrà essere firmata in ogni sua pagina dal Legale Rappresentante della Ditta, a garanzia del contenuto.

L'offerta **dovrà pervenire entro le ore 12.00 del giorno 03/07/2018** (farà fede il timbro e l'ora di ricezione da parte dell'ufficio protocollo dell'Istituto).

Non saranno prese in considerazione istanze inviate via fax o per posta elettronica.

Non saranno prese in considerazione le offerte pervenute oltre il termine sopraindicato.

Resta inteso che:

- il rischio della mancata consegna dell'offerta nei termini su indicati resta a carico dell'Azienda fornitrice;

- l'Istituzione scolastica non è tenuta a corrispondere compenso alcuno per qualsiasi titolo o ragione alla Ditte per i preventivi-offerti presentati;

- non sono ammesse le offerte condizionate o quelle espresse in modo indeterminato;

A causa del periodo d'interruzione didattica, per ferie estive del Personale, le buste pervenute in Istituto entro il termine stabilito saranno custodite tutte in cassaforte.

Il giorno 23/08/2018 alle ore 11,30,00, in seduta pubblica, verranno aperte le offerte pervenute e la Commissione Tecnica (nominata dal DS) procederà con la verifica di rispondenza del contenuto di cui alla BUSTA A – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA per la ammissione delle Ditte invitate alla procedura negoziata

Le offerte saranno valutate secondo il **criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa**, sulla base del rispetto delle caratteristiche tecniche e qualitative di cui al Capitolato. Si potrà procedere ad aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida e giudicata congrua.

Si potrà procedere ad aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida e giudicata congrua.

In caso di aggiudicazione, deve intendersi che il servizio non può comportare per l'Istituto nessun tipo di onere o responsabilità, neanche in caso di occupazioni, calamità e incendi.

Tutte le offerte presentate e l'eventuale materiale tecnico-illustrativo allegato ad esse resteranno di proprietà dell'Istituto e non saranno restituite alla ditta offerente neanche in caso di mancata aggiudicazione della fornitura richiesta.

TRATTAMENTO DATI PERSONALI –

Ai sensi del Decreto Legislativo n. 196 del 30 giugno 2003 si informa che:

- le finalità a cui sono destinati i dati raccolti e le modalità di trattamento ineriscono la procedura di quanto oggetto della presente richiesta di offerta, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza, e ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento per il servizio in oggetto;
- i diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui all'art. 7 del D. Legislativo n. 196 del 30 giugno 2003.

CAPITOLATO

Art.1 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

Possono usufruire del servizio gli studenti, il personale in servizio nell'Istituto ed ogni altra persona la cui presenza a scuola sia autorizzata dal Dirigente.

Art.2 - RESPONSABILITÀ DELL'ISTITUTO

La concessione oggetto della gara non può determinare l'assunzione di oneri a qualsiasi titolo da parte dell'Istituto Scolastico anche per ciò che attiene eventuali furti che dovessero verificarsi all'interno dei locali scolastici a meno che tali furti siano di grave negligenza ovvero dolo direttamente imputabile all'Istituto.

Art.3 - INIZIO DEL SERVIZIO E DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà **inizio il 01/09/18** avente validità di **1 anno**, comunque fino al **30/08/2019**, salvo fatti eccezionali (soppressione dell'Istituto, accorpamento, ecc.).

La scadenza del contratto è automatica, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora con esclusione di tacito rinnovo.

Il Dirigente Scolastico, su delibera del Consiglio di Istituto può, per giustificato motivo, rescindere in qualunque momento il contratto, con preavviso di almeno 30 giorni.

Art.4 - EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere garantito negli orari di attività dell'Istituto **con passaggio continuo per rifornimento prodotti.**

Art.5 - ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

Il servizio su aree di proprietà della Città Metropolitana di Roma Capitale è disciplinato da apposito Regolamento per la concessione in uso di immobili, locali ed attrezzature.

Il Gestore dovrà sottoscrivere un atto di concessione con l'Amministrazione di Città Metropolitana di Roma Capitale per l'utilizzo dei locali e di conseguenza impegnarsi a corrispondere alla Città Metropolitana il canone che la stessa applicherà sulla base di parametri stabiliti con proprie Determinazioni Dirigenziali.

Oltre a quanto previsto dal presente capitolato, la Ditta si impegna:

1. ad installare in un periodo massimo di 30 (trenta) giorni solari dalla data di stipula del contratto i distributori automatici offerti;
2. a provvedere all'organizzazione, gestione, distribuzione dei prodotti previsti;
3. a mantenere invariati i prezzi degli articoli dichiarati in sede di gara per tutta la durata del contratto (salvo adeguamento ISTAT);
4. a provvedere che i prodotti somministrati corrispondano alle grammature indicate nella tabella allegata;
5. a provvedere che non vengano somministrati prodotti O.G.M.;
6. a curare la scrupolosa sorveglianza delle norme igieniche nella ricarica dei distributori e nelle apparecchiature medesime

7. al pagamento di tutte le spese relative al servizio richiesto, delle imposte e delle tasse generali e speciali per quanto di competenza;
- 8 all'assicurazione per danni a cose e persone in conseguenza all'espletamento del servizio;
9. a notificare a questo Istituto copia dei contratti relativi alle utenze attivate, ovvero le autorizzazioni del Dipartimento V Servizio 5 - Gestione del Demanio, patrimonio e locazioni attive - per l'utilizzo delle utenze dell'Istituto e le eventuali modalità di contabilizzazione dei consumi;
10. all'installazione di macchine nuove e/o seminuove, in ottimo stato di manutenzione necessari allo svolgimento dell'attività di ristorazione. Tutti gli arredi e le attrezzature dovranno corrispondere integralmente a requisiti relativi alla sicurezza nei luoghi di lavoro come previsto dal D.Lgs 81/2008, oltre ai requisiti di legge per la salvaguardia dell'igiene. Al termine del contratto la ditta concessionaria dovrà, a proprie spese, rimuovere le proprie installazioni e provvedere ai necessari ripristini, salvo accordi con la futura ditta subentrante;
11. alla manutenzione ordinaria e straordinaria di arredi e attrezzature fisse e mobili della ditta concessionaria;
12. a osservare tutte le norme specificate nel presente contratto, nonché tutte le disposizioni derivanti dalle norme in vigore o che possano venire eventualmente emanate durante il periodo di validità del contratto.

Art.6 - ASSICURAZIONE

Il gestore è tenuto a stipulare, se non già in possesso, o a dimostrare immediatamente dopo la stesura del contratto, un'assicurazione RCT compresa la responsabilità dello smercio.

Art.7 - DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

Non è consentita, sotto pena di immediata rescissione del contratto, la cessione o qualsiasi forma di sub contratto totale o parziale del servizio.

Art.8 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Le interruzioni del servizio, per causa di forza maggiore, non danno luogo a responsabilità per entrambe le parti se comunicate tempestivamente alla controparte.

Art.9 - QUANTITÀ E CARATTERISTICHE TECNICHE

Le caratteristiche tecniche delle macchine devono essere conformi, per caratteristiche tecniche e igieniche, alle normative vigenti in materia.

Art.10 - MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio sarà aggiudicato, previo esame delle offerte, al concorrente che avrà presentato l'offerta tecnica ed economica più vantaggiosa. I punteggi saranno attribuiti come descritto al successivo art. 21.

Art.11 - DIRITTO DI CONTROLLO

Il Dirigente Scolastico, anche su suggerimento del Consiglio d'Istituto, potrà disporre in qualsiasi momento, senza preavviso e a propria discrezione e giudizio con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla gestione alle prescrizioni contrattuali.

Art.12 - TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

A titolo puramente esemplificativo, si indicano come oggetto di controllo:

- modalità di conservazione dei prodotti;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- stato igienico dei distributori;
- igiene degli addetti alla ricarica dei prodotti

- controllo della qualità prescritta;
- controllo del comportamento verso gli utenti
- tempestività della ricarica dei prodotti e del ricambio delle macchine di servizio, in caso di necessità;

I risultati dei controlli, se necessario, saranno comunicati alla Ditta aggiudicatrice, la quale in caso di contestazioni e/o omissioni dovrà provvedere al pieno ripristino delle regole pena la risoluzione del contratto.

Art. 13- DIVIETI A CARICO DELLA DITTA CONCESSIONARIA

Alla ditta concessionaria è fatto divieto di:

- a) vendere alcolici, superalcolici e tabacchi;
- b) installare giochi di alcun genere;
- c) utilizzare le utenze dell'Istituto;
- d) utilizzare spazi non concordati.

Art.15 - OSSERVANZA PELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, il gestore ha l'obbligo di osservare tutte le disposizioni derivanti dalle norme fiscali e contributive in vigore o che possano venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze e specialmente quelle riguardanti l'igiene o comunque aventi attinenza con il servizio in oggetto del contratto).

Il gestore dovrà sostenere gli oneri di spesa richiesti dall'Amministrazione di Città Metropolitana di Roma Capitale.

Art.16 - REFERENTI DELL'ISTITUTO E DEL CONCESSIONARIO

Referente dell'Istituto è il Dirigente Scolastico Prof.ssa Ida Paladino

Il concessionario comunicherà il nominativo e i recapiti (telefono, fax e e-mail) del referente incaricato di gestire il rapporto con l'Istituto.

Art.17 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Istituto può risolvere il contratto nei seguenti casi:

- a) perdita dei requisiti necessari alla partecipazione alla gara (art 80 D.lgs. 50/16 s.m.i.);
- b) non rispetto del limite massimo di 30 (trenta) giorni solari dalla sottoscrizione del contratto per l'installazione e messa in piena operatività dei distributori automatici come da **Offerta Economica della Ditta aggiudicataria**;
- c) somministrazione di prodotti scaduti o il cui termine minimo di conservazione sia stato superato e/o prodotti in condizioni igieniche non ottimali dopo due diffide formali dell'Istituto;
- d) applicazione di prezzi superiori a quelli prescritti, dopo due diffide formali;
- e) somministrazione di prodotti/preparati diversi da quelli in Offerta o di prodotti non autorizzati, dopo due diffide formali dell'Istituto;
- f) ritardo eccessivo nella ricarica delle macchine al servizio;
- g) ogni altro inadempimento non di scarsa importanza.

Art.18 - ONERI PER RISOLUZIONE CONTRATTO

Qualora, in sede di risoluzione anticipata del contratto, nel termine di quindici giorni la "Ditta" non provvedesse alla rimozione dei beni e relativo ripristino dei locali ogni stigliatura e/o bene e/o arredo si intenderà abbandonato e tutti i costi necessari alla loro rimozione - ivi compresi quelli relativi al ripristino dello stato antecedente l'inizio della concessione - saranno a carico della "Ditta" che sarà tenuta a rimborsare all'I.I.S. "Domizia Lucilla", entro e non oltre 20 (venti) giorni dall'invio della fattura contenente i costi sostenuti dall'Istituto per l'effettuato sgombrò e ripristino.

Art 19- RESPONSABILITÀ

La Ditta aggiudicataria è sempre responsabile, sia verso l'Istituto che verso i terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti.

Art.20 – DOCUMENTI DA PRESENTARE IN SEGUITO ALL'AGGIUDICAZIONE

All'atto dell'aggiudicazione della gara la ditta prescelta dovrà presentare la sotto elencata documentazione:

- documento comprovante l'iscrizione alla sede INAIL competente;
- nominativo e telefono diretto del responsabile del servizio di prevenzione e protezione dai rischi;
- estratto documento della sicurezza di cui al D.Lgs. 81/08 per quanto riguarda l'attività nel nostro Istituto;
- estratto del documento HACCP per quanto riguarda l'attività nel nostro Istituto;
- fotocopia dell'elenco nominativo dei lavoratori che interverranno presso il nostro Istituto;
- autorizzazione sanitaria;
- scheda tecnica delle apparecchiature installate;
- dichiarazione di responsabilità in merito ai prodotti immessi alla distribuzione che dovranno essere conformi alle norme igienico-sanitarie, non deteriorati, non scaduti.

Art. 21- CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI.

L'offerta tecnicamente e economicamente più vantaggiosa sarà individuata mediante l'applicazione dei seguenti criteri;

A. OFFERTA ECONOMICA	60 punti
PE1 - "Listino prodotti base"	30 punti
PE2 - "Sponsorizzazioni progetti-scuola"	30 punti

PE 1 (Offerta economica "Listino prodotti base") – max 30 punti

In merito all'offerta economica, viene richiesto di indicare il proprio **miglior prezzo per ogni prodotto** elencato nel **"Listino prodotti di ristoro base"** di cui in Allegato 3. La valutazione dell'offerta economica per i complessivi **30 punti assegnabili** verrà determinata sulla base della media aritmetica dei prezzi dei prodotti di cui all'All.3. Al listino economicamente più vantaggioso, vale a dire **alla media aritmetica più bassa**, verrà assegnato **il punteggio massimo PE1 pari a 30 punti**. Alle altre offerte il punteggio verrà assegnato in modo inversamente proporzionale rispetto alla miglior offerta, secondo la formula: **punteggio massimo assegnabile (30 punti) moltiplicato per il risultato della radice quadrata del rapporto tra la miglior media aritmetica offerta (r_{min}) e la media aritmetica dell'offerta i -esima (r_i)**. Vale a dire:

$$PE1_i = 30 \times \sqrt{\frac{r_{min}}{r_i}}$$

dove:

i = numerazione progressiva della Ditta che presenta l'offerta (es. Ditta 1 $i=1$; Ditta 2 $i=2$, ecc...)

PE1_i = Punteggio Economico PE1 attribuito all' i -esima offerta

r_i = risultante media aritmetica prezzi di “listino prodotti base” della offerta *i-esima*

r_{max} = risultante miglior media aritmetica prezzi “del listino prodotti base” fra le offerte presentate.

Tutti i calcoli necessari alla valutazione dell’offerta saranno effettuati arrotondando i risultati alla prima cifra decimale. Quindi se la seconda cifra decimale sarà compresa tra 0 (compreso) e 4 (compreso) si arrotonderà per difetto mentre se la seconda cifra decimale sarà compresa tra 5 (compreso) e 9 (compreso) si arrotonderà per eccesso.

PE2 (Offerta economica “Sponsorizzazioni progetti-scuola”) – max 30 punti

Rispetto alla intenzione di questa Scuola di realizzare nel corso dell’Anno Scolastico, progetti didattico-educativi aggiuntivi al piano formativo base, si premierà la Ditta che offrirà la migliore **sponsorizzazione economica volontaria annuale**. Pertanto l’attribuzione del punteggio massimo assegnabile **PE2 di 30 punti** verrà assicurato solo alla Ditta che offrirà **la miglior sponsorizzazione economica per l’anno di affidamento del servizio oggetto di questo bando**. Per tutte le altre **punteggio PE2** sarà **assegnato in modo inversamente proporzionale** secondo la **formula**:

$$PE2 = (S_{max}/S_i) \times 30$$

Dove: **S_{max}** è la miglior sponsorizzazione offerta, **S_i** è la sponsorizzazione della Ditta *i-esima* da valutare

CALCOLO PUNTEGGIO ECONOMICO

$$PE_i = PE1 + PE2$$

i = numerazione progressiva della Ditta che presenta l’offerta (es. Ditta 1 *i*=1; Ditta 2 *i*=2, ecc...)

A. OFFERTA TECNICA max punti 40

Elemento di valutazione	Cod. PT	Sub-elementi e criteri di valutazione	Punteggio	
			Parziale (max)	Totale (max)
PT1 Tempestività di avvio servizio	PT1	Miglior tempistica offerta rispetto ai 30gg solari dalla sottoscrizione del Contratto di affidamento previsti dal Capitolato.		4
PT2 Installazioni aggiuntive		Installazioni aggiuntive rispetto alla dotazione minima indicata dal presente capitolato (5 installazioni nella Succursale e 3 nella Sede Distaccata)		6
PT3 Qualità offerta	PT3.a	<u>Varietà</u> : numerosità e varietà dei “prodotti aggiuntivi” presentati nel “Listino extra” (con indicazione prezzo)	5	20

complessiva "Listino prodotti di ristoro"	PT3.b	<u>Notorietà</u> : forniture da marchi noti a livello nazionale e/o internazionale (per listino base ed extra)	5	
	PT3.c	<u>Salubrità</u> : offerta a valenza salutistica (presenza di biologici, prodotti per intolleranti es. gluten-free, ecc...) per listino base ed extra	5	
	PT3.d	<u>Salutistica</u> : offerta prodotti già confezionati per CILIACI	5	
PT4 Affidabilità e referenza	PT4	Esperienza di somministrazione mediante un punto ristoro e/o con distributori automatici presso Istituzioni Scolastiche documentata (1 punto per ogni anno documentato)		10
TOTALE punteggio assegnabile				40

La valutazione dell'Offerta Tecnica verrà effettuata dalla Commissione Tecnica nominata dal RUP, la quale dovrà verificare la rispondenza dei criteri e conseguentemente assegnare i punteggi previsti come da tabella esposta.

CALCOLO PUNTEGGIO TECNICO

$$PT_i = PT1 + PT2 + PT3 + PT4$$

i = numerazione progressiva della Ditta che presenta l'offerta (es. Ditta 1 $i=1$; Ditta 2 $i=2$, ecc...)

Criteri di attribuzione dei punteggi

PT1 (Tempestività di avvio servizio) max 4 punti – rispetto al tempo massimo di 30 giorni solari indicati all'art. 5.1 del presente Capitolato per l'installazione ed avvio della somministrazione snack e bevande calde e fredde mediante distributori automatici, si premierà la Ditta che offrirà una riduzione della tempistica indicata. Pertanto l'attribuzione del punteggio massimo assegnabile **PT1 di 4 punti** verrà assicurato solo alla Ditta che offrirà **la miglior tempistica per la piena messa a regime** dei servizi di ristoro. Per tutte le altre il **punteggio PT1** sarà **assegnato in modo inversamente proporzionale** secondo la formula:

$$PT1 = (Tmin/Ti) \times 4$$

Dove: Tmin è il miglior tempo offerto, Ti è il tempo della Ditta i-esima da valutare

PT2 (Installazioni aggiuntive) max 6 punti – disponibilità a prevedere installazioni aggiuntive rispetto alla dotazione minima richiesta nel presente Capitolato, coincidente con la dotazione attuale (5 installazioni nella Succursale di Via Vinci e 3 installazioni nella Sede Distaccata di Agraria). La **conferma** a tale disponibilità consente l'attribuzione del punteggio PT2 pari ad **2 punti per ogni installazione aggiuntiva offerta**.

PT3 (Qualità e salubrità offerta complessiva; varietà "Listino extra") max 20 punti – viene valutata il rapporto qualità/prezzo dell'offerta complessiva di snack e bevande (calde e fredde) mediante la misurazione e quindi somma di **tre punteggi parziali**. Quanto dichiarato è **vincolante per la Ditta in caso di aggiudicazione della gara** per la dotazione e l'operatività quotidiana dei distributori automatici, **a pena di risoluzione del Contratto**. I punteggi parziali:

PT3.a (Varietà) max 5 punti – viene richiesta la presentazione di un **Listino** definito “extra” che **sarà aggiuntivo** dell’offerta base indicata in All. 3 “Listino prodotti base”. Del Listino si valuterà la **varietà** e **appetibilità** dei prodotti nonché l’**adeguatezza economica** (rapporto qualità/prezzo) rispetto ai prezzi dei prodotti elencati. La Commissione **stilerà una “graduatoria”** dei Listini pervenuti ed **assegnerà 5 punti** (massimo assegnabile) **al 1° in graduatoria e agli altri un punteggio proporzionale coerentemente con la posizione in graduatoria** (4 punti al 2° posto; 3 punti al 3° posto; 2 punti al 4° posto; 1 punto al 5° posto).

PT3.b (Notorietà) max 5 punti – viene richiesto di presentare un elenco dei marchi noti nazionali e/o internazionali che rientreranno nelle forniture abituali della Ditta concorrente per l’approvvigionamenti di tutti i prodotti presenti nei distributori (Listino base e Listino extra). La Commissione **stilerà una “graduatoria”** degli elenchi pervenuti ed **assegnerà 5 punti** (massimo assegnabile) **al 1° in graduatoria e agli altri un punteggio proporzionale coerentemente con la posizione in graduatoria** (4 punti al 2° posto; 3 punti al 3° posto; 2 punti al 4° posto; 1 punti al 5° posto)

PT3.c (Salubrità) max 5 punti – viene richiesto di presentare un elenco dei **prodotti a valenza salutistica** per l’intera offerta (Listino base e Listino extra) con presenza ad es. di succhi 70% frutta e/o oltre, prodotti DOP o IGP, biologici, prodotti per intolleranti es. gluten-free, ecc... La Commissione **stilerà una “graduatoria”** degli elenchi pervenuti ed **assegnerà 5 punti** (massimo assegnabile) **al 1° in graduatoria e agli altri un punteggio proporzionale coerentemente con la posizione in graduatoria** (4 punti al 2° posto; 3 punti al 3° posto; 2 punti al 4° posto; 1 punto al 5° posto)

PT3.d (Salutistica) max 5 punti viene richiesto di presentare un elenco dei marchi noti nazionali e/o internazionali che rientrano nelle forniture particolari x CILIACI , eventualmente ce ne fossero.

Il punteggio dell’elemento **3** per la singola Ditta concorrente è dato dalla somma **PT3 = PT3.a + PT3.b + PT3.c + PT3.d per un massimo di 20 punti assegnabili.**

PT4 (Affidabilità e referenza) max 10 punti – viene valutata l’affidabilità della Ditta concorrente anche in base alle esperienze similari **di gestione e operatività** maturate. Quanto dichiarato va supportato da referenze e/o CV. Viene richiesto di attestare con referenze le **esperienze pregresse maturate in gestione** di distributori automatici di bevande e snack e/o di punti ristoro presso **Istituti scolastici negli ultimi 12 anni**. La Commissione Tecnica assegnerà 1 punto per ogni annualità completa di gestione **documentata** fino ad un massimo di 10 punti assegnabili. In assenza di esperienze di gestione pregresse nei settori indicati il punteggio assegnato sarà pari a 0 (zero).

CALCOLO PUNTEGGIO TOTALE

Il calcolo del punteggio complessivo da attribuire a ciascun concorrente sarà effettuato sommando i singoli punteggi conseguiti rispetto alle valutazioni della Offerta Economica (PE) e dell’Offerta Tecnica (PT) presentate dalla Ditta concorrente (vale a dire Punteggio Economico + Punteggio Tecnico).

