



Centro Provinciale per l'Istruzione degli Adulti Pescara – Chieti

email: pemm107001@istruzione.it pemm107001@pec.istruzione.it

Sede Amministrativa: Via Tavo, 248
65129 - Pescara
tel. 08551129 - Cod. Fis.91133310689
<http://www.cpiapech.edu.it>



C.P.I.A. PESCARA - CHIETI - -CHIETI
Prot. 0004305 del 09/07/2024
VI (Uscita)

Alle ditte:
BLUVENDING
bluvending@pec.it

IVS ITALIA
lazio.ivsitalia@ivsitalia.it

SIGMA srl
sigmasrl@pec.it

SOGEDAI
ufficiocommerciale.adriatica@pec.sogedai.it

Codice Univoco UFZ1AL

Oggetto: Procedura Negoziata ai sensi dell'art. 187 del D. Lgs. 36/2023 per l'affidamento della gestione dei distributori automatici di alimenti e bevande (calde/fredde) da installare presso la sede Amministrativa del C.P.I.A. sita in via Tavo 248 a Pescara.

LUOGO E DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Luogo di esecuzione: spazi interni del Centro Provinciale Istruzione Adulti Pescara-Chieti sede Amministrativa VIA TAVO 248 – PESCARA c/o “URBAN” I piano.

Il servizio consiste nella concessione di spazi per l'affidamento della gestione di n. 1 distributore automatico (alimenti e bevande calde/fredde) per gli utenti della Scuola, circa 500 tra: Studenti, Personale Docente e ATA.

DURATA DEL SERVIZIO

Il servizio avrà durata quinquennale (anni 5) con decorrenza dal giorno successivo dalla stipula del contratto.

PUBBLICAZIONE

Il presente Atto è pubblicato all'Albo Pretorio e nella sezione Amministrazione Trasparente alla voce "bandi e gare".

MADALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Le offerte dovranno essere trasmesse in formato digitale all'indirizzo PEC pemm107001@pec.istruzione.it entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 24/07/2024.

Prima di presentare l'offerta, previo appuntamento, è possibile visitare i locali dove verranno collocati i distributori, contattando la Segreteria al numero 08551129.

Le offerte dovranno, pena la non ammissibilità, pervenire alla Scuola entro tale termine.

La PEC dovrà indicare il seguente oggetto **"DOCUMENTAZIONE INERENTE ALLA GARA DI CONCESSIONE SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE ALIMENTI E BEVANDE CALDE/FREDDE" – (nome completo ditta o rag. Sociale dell'operatore economico)**, dovrà includere due file, come di seguito specificato:

- 1° File denominato **"BUSTA 1 – DOCUMENTI DI AMMISSIONE"** che dovrà contenere una dichiarazione/autocertificazione (modello **"allegato A"**), corredata da **fotocopia di valido documento di identità** del sottoscrittore, relativa al possesso dei requisiti per l'ammissione alla gara;
- 2° File denominato **"BUSTA 2 - OFFERTA"** che dovrà contenere l'offerta economica (modulo di formulazione offerta, conforme al modello **"allegato B"**), con specifica indicazione dei prezzi offerti per i singoli. I prezzi dell'offerta dovranno essere quelli finali del consumatore per acquisti a moneta (comprensivi di IVA e ogni altro onere).

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

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

La Commissione aggiudicatrice, appositamente costituita e presieduta dal Dirigente Scolastico o da un Suo delegato, provvederà ad attribuire l'appalto in base ai seguenti parametri di valutazione adottati:

- verranno immediatamente escluse le domande che non sono a norma o carenti di quelle parti espressamente richieste nel presente bando.
- l'affidamento verrà attribuito a chi otterrà il punteggio maggiore sommando quelli ottenuti nelle seguenti tabelle:

1) offerta più vantaggiosa del listino prezzi dei prodotti – punti max 50.

Verrà fatta la somma dei prezzi, attribuendo 50 punti alla somma dei prezzi più bassi, mentre alle altre offerte sarà attribuito un punteggio in base alla seguente formula:

$$P = \frac{50 \times B}{A}$$

A

P = punteggio attribuito

B = somma prezzi offerti più bassa

A = somma prezzi dell'offerta

2) disponibilità e tipo di servizio offerto – punti max 10 così ripartiti:

ricarichi e pulizia fatta almeno quotidianamente: punti 10
ricarichi e pulizia fatta almeno tre gg a settimana: punti 5
ricarichi e pulizia fatta almeno due gg a settimana: punti 3

3) eventuale contributo annuale dato alla scuola – punti max 20 (punti 5 per ogni rinfresco offerto in occasione particolari, riunioni, etc.)

La graduatoria degli operatori economici che avranno presentato l'offerta sarà pubblicata nella sezione Albo online e Amministrazione Trasparente (Bandi di gara e contratto) del sito web della Scuola, l'affissione avrà valore di notifica agli interessati che, nel caso ne ravvisino gli estremi, potranno produrre reclamo nel termine di 5 giorni dalla data di pubblicazione, decorso tale termine la graduatoria diviene definitiva.

Successivamente, il Dirigente Scolastico, in base alle prerogative affidategli dalla normativa, procederà alla stipula del contratto.

Alla Ditta aggiudicatrice verrà successivamente verificata la documentazione ai sensi della normativa vigente in materia e le autorizzazioni amministrative e le licenze necessarie per l'esercizio, nonché la validità del D.U.R.C.

REQUISITI MINIMI DI PARTECIPAZIONE

Per poter partecipare alla procedura negoziata gli operatori economici devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti di idoneità professionale di cui all'art. 94 comma I lettera a) del D. Lgs 36/2023, inoltre, devono dimostrare di avere un sufficiente livello di copertura assicurativa contro i rischi professionali, e di capacità tecnica quale l'attestazione di esperienze maturate nello specifico settore, sempreché non si trovino in una delle situazioni di cui all'art. 94 del D. Lgs 36/2023.

Obblighi del concessionario:

a) il concessionario si obbliga a condurre l'esercizio con proprietà e decoro e secondo le disposizioni che l'Istituto scolastico prescriverà e nel rispetto della normativa vigente con esonero della scuola da qualsivoglia responsabilità;

b) il concessionario si obbliga a rispettare ed a far rispettare dai suoi dipendenti e collaboratori la normativa sull'HACCP (in materia di procedure di corretta prassi igienica D.L. vo 155/1997), nonché tutta la normativa concernente la conduzione e l'igiene dei pubblici esercizi in vigore;

c) il concessionario non potrà sub-concedere ad altri la concessione;

d) il concessionario non potrà utilizzare macchinette e distributori di merende non compatibili con il tipo di attività indicato nella presente concessione contratto, bensì attrezzature specificatamente soggette a controllo sanitario da parte dell'organo territoriale preposto;

e) il concessionario è obbligato al rispetto della vigente normativa in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro (T.U. n. 81/2008 e sue modificazioni e integrazioni);

f) il concessionario è obbligato ad essere in regola con la normativa fiscale previdenziale assistenziale;

g) al termine della concessione o nei casi di revoca e decadenza, il concessionario dovrà consegnare i locali in perfetto stato di manutenzione liberi da cose e persone, salvo il normale degrado d'uso;

h) il concessionario dovrà effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti (rifiuti organici, plastica, metalli, carta, vetro, imballaggi), limitare l'uso di plastica, privilegiando il vetro da recupero; sperimentare, per quanto possibile, l'uso di prodotti del commercio equo-solidale. utilizzare prodotti di pulizia il più possibile compatibili con l'ambiente;

i) il servizio di ristorazione tramite distributori automatici dovrà essere tassativamente riservato agli studenti e al personale docente e non, che presta servizio presso la scuola, nonché agli altri soggetti che abbiano accesso alla struttura, sulla base delle disposizioni impartite dal Dirigente Scolastico;

k) il concessionario dovrà conservare nel massimo ordine i locali assegnatigli e provvedere alla pulizia dei distributori automatici;

l) l'espletamento del servizio non dovrà turbare il regolare svolgimento delle altre attività scolastiche;

m) il concessionario dovrà assumersi gli oneri retributivi, previdenziali e assicurativi conseguenti all'assunzione di collaboratori, secondo gli accordi sindacali di categoria, facendosi quindi carico di ogni responsabilità inerente e conseguente. Sono pure a carico del concessionario gli oneri relativi alle autorizzazioni amministrative per il servizio in oggetto;

n) il concessionario sarà tenuto al rispetto della normativa in materia fiscale

o) Il concessionario dovrà non ricorrere in alcuna causa di esclusione di cui all'art. 94 e 95 del D.Lgs 36/2023.

Elenco dettagliato dei prezzi di vendita al consumo dei seguenti generi

Caffè caldo

The caldo

Cappuccino

Caffè decaffeinato

Caffè d'orzo

Succhi di frutta

Acqua minerale in bottiglia 1/2 litro

Bibite varie in lattina

Brioche

snack salati

Pizze, sandwiches

Insalate e piatti freddi

ULTERIORI DISPOSIZIONI

La stazione appaltante procederà all'aggiudicazione dell'appalto anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente.

E' facoltà della stazione appaltante di non procedere all'aggiudicazione della gara qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, se aggiudicata, di non stipulare il contratto.

L'offerta vincola il concorrente per 180 gironi dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta.

DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Tutte le controversie inerenti alla presente procedura sono deferite alla competenza dell'Autorità Giudiziaria del Foro di PESCARA rimanendo in ogni caso esclusa la competenza arbitrale.

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti nell'ambito della presente procedura saranno trattati ai sensi del Regolamento Europeo sulla protezione dei dati personali (RGPD — U.E 679/2016) esclusivamente nell'ambito della gara.

RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO

Responsabile unico del progetto è la Dott.ssa Michela BRACCIA.

Distinti saluti.

-All. A - DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE (DPR 445/2000)

-All. B - MODULO DI FORMULAZIONE OFFERTA

Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Michela Braccia
Documento firmato digitalmente