



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA

Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale

LICEO CLASSICO "F. FREZZI - B. ANGELA"

Indirizzi: LICEO CLASSICO – LICEO LINGUISTICO – LICEO LINGUISTICO opzione ESABAC

LICEO SCIENZE UMANE – LICEO SCIENZE UMANE opzione ECONOMICO SOCIALE

Sede Centrale "F. Frezzi" Viale Marconi, 12 – Foligno centralino Tel. 0742/350588 - 0742/350552 - Fax 0742/351763

Sede "B. Angela" Tel/Fax 0742/350745 C.F. 82001560547

e-mail pgpc09000r@istruzione.it e-mail cert. pgpc09000r@pec.istruzione.it sito www.liceoclassicofoligno.edu.it

AVVISO PER LA SELEZIONE DI UNA DITTA ACUI AFFIDARE IL SERVIZIO DI EROGAZIONE BEVANDE CALDE, FREDDI E SNACK MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI PER IL TRIENNIO 2023-2025.

CIG: ZC9398783A

Di seguito sono espone le informazioni utili e le condizioni indispensabili per la valutazione dell'offerta.

ISTITUZIONE SCOLASTICA

Liceo Classico "F. Frezzi- B. Angela" Foligno Cod. Mecc. PGPC09000R

C.F. 82001560547

Viale Marconi 12 06034 Foligno (PG)

Tel. 0742/350588

Email: pgpc09000r@istruzione.it

PEC: pgpc09000r@pec.istruzione.it

Sito: <https://liceoclassicofoligno.edu.it/>

Descrizione fornitura: servizio di fornitura bevande calde, fredde e snack mediante distributori automatici per il triennio 2023-2025 (vedi capitolato tecnico)

Luogo del servizio: Sedi Liceo Classico "F. Frezzi- B. Angela" Foligno. (vedi capitolato tecnico.

Sopralluogo: è possibile effettuare previa richiesta e prima della presentazione dell'offerta, un sopralluogo degli spazi, da concordare con l'ufficio.

Condizioni e Requisiti per la partecipazione

La Ditta interessata dovrà possedere, a pena esclusione, le seguenti condizioni:

- Possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del D. Lgs 50/2016 e relative modifiche apportate dal D. Lgs n. 50/2016, espressamente riferite all'Impresa e a tutti i suoi Legali rappresentanti;
- Possesso dei requisiti di idoneità professionale di cui all'art. 83 del D.Lgs. 50/2016 e relative modifiche apportate dal D. Lgs. N. 56/2017;
- Iscrizione alla C.C.I.A.A. in cui sia esplicitato chiaramente il possesso delle licenze per lo svolgimento di attività previste per l'espletamento del servizio richiesto;
- L'assenza di sanzioni o misure cautelari di cui al D.Lgs. 231/01 nei confronti dell'Impresa o altra sanzione che comporti il divieto di contrarre con le P.A.;
- L'assenza di condanne penali o provvedimenti che riguardano l'attuazione di misure di prevenzione espressamente riferita ai soggetti dell'impresa;
- Regolarità degli obblighi previdenziali, assistenziali e fiscali.

Il possesso dei predetti requisiti dovrà essere autocertificato ai sensi dell'artt. 46 e 47 DPR

445/2000, con la corretta compilazione degli allegati. Le dichiarazioni potranno essere soggette a controllo da parte di questa amministrazione. L'accertamento di insussistenza dei requisiti, in qualsiasi fase del procedimento, comporterà immediata esclusione.

Modalità di partecipazione e termini presentazione delle domande

L'offerta dovrà essere indirizzata, in plico chiuso, all'attenzione del Dirigente Scolastico.

Il plico dovrà contenere

1) BUSTA A, sigillata e recante la DICITURA "Documentazione Amministrativa" contenente, a pena di esclusione;

- domanda di partecipazione e dichiarazione sostitutiva

- DURC valido;

- Copia documento di identità valido, di tutti i sottoscrittori, debitamente firmato con grafia leggibile;

2) BUSTA B, sigillata e recante la dicitura "Offerta Tecnico Economica" contenente:

- Allegato 3 Offerta Tecnico Economica

- lettera su carta intestata di soddisfazione del servizio offerto dall'azienda negli ultimi 2 anni rilasciate dal rappresentante legale dell'Istituzione Scolastica

La Busta A e la Busta B dovranno essere inserite in unico plico, chiuso e controfirmato sui lembi di chiusura, recante la dicitura: **CONTIENE OFFERTA PER DISTRIBUTORI**

AUTOMATICI.

Il plico indirizzato al Dirigente Scolastico, dovrà pervenire entro e non oltre le ore **13.00 del 15/02/2023** all'Ufficio protocollo dell'istituto. Le offerte potranno essere consegnate a mano, a mezzo posta o tramite agenzie di recapito autorizzate. Non saranno accettate offerte oltre il termine sopraindicato e, conseguentemente, il rischio di mancata consegna dell'offerta resta a carico dell'agenzia partecipante.

Non farà fede il timbro postale, ma la data di acquisizione dell'offerta al protocollo della scuola. Potrà essere richiesta telefonicamente la conferma dell'avvenuta ricezione dell'offerta.

Non saranno valutate offerte INCOMPLETE o MANCANTI di uno dei documenti richiesti oppure non recanti la firma del legale rappresentante.

Criterio di selezione

Il servizio sarà affidato sulla base dell'art 95 del D. Lgs 50/2016 utilizzando l'offerta economicamente più vantaggiosa, secondo le modalità ed i criteri che saranno specificati nella lettera di invito.

In riferimento al codice degli appalti l'Istituzione scolastica si riserva il diritto di procedere all'affidamento del servizio anche in presenza di una sola offerta se conforme alle specifiche tecniche come capitolato tecnico.

Operazioni di gara

La commissione tecnica giudicatrice procederà in seduta pubblica, presso l'Ufficio Presidenza il giorno **20/02/2023 alle ore 11.30**, all'apertura dei plichi per la verifica della presenza delle buste A e B. all'apertura dei plichi possono essere presenti solo i rappresentanti legali delle ditte partecipanti alla selezione o soggetti da essi designati con delega formale da esibire su richiesta della commissione. La commissione procederà all'apertura della Busta A ai fini dell'ammissione dei concorrenti alla seconda fase di gara anche in seduta privata. A seguire la Commissione giudicatrice procederà all'apertura della Busta B con relativa valutazione delle offerte tecniche ed economiche ricevute ed alla formazione della graduatoria provvisoria. I controlli sul possesso dei requisiti e sulle dichiarazioni rese saranno svolti dal responsabile del procedimento e condurranno al provvedimento di aggiudicazione definitivo.

Valutazione delle offerte

- L'Istituzione scolastica valuterà esclusivamente offerte/preventivi comprendenti tutte le

- voci richieste.
- L'aggiudicazione avverrà a giudizio insindacabile di questa Istituzione scolastica, con apposito provvedimento.
 - Non saranno prese in considerazione offerte condizionate, espresse in modo indeterminato o prive, anche parzialmente della documentazione richiesta, offerte espresse in modo non chiaro e dettagliato e prive di una indicazione precisa di costo.
 - Le Ditte possono offrire opzioni migliorative rispetto a quanto richiesto nel Capitolato tecnico.
 - L'Istituzione si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purchè congrua e di non procedere all'aggiudicazione della gara qualora le offerte risultassero palesemente elevate o prive di requisiti, ovvero di annullare e ripetere la procedura stessa in presenza di motivi ritenuti validi.
 - A parità di condizioni saranno valutate eventuali servizi e caratteristiche aggiuntive o migliorative, assegnando la fornitura alla ditta che mostri di fornire le maggiori garanzie di qualità nell'esecuzione della stessa.

L'aggiudicazione definitiva è subordinata all'adozione da parte dell'Istituzione scolastica di apposito provvedimento dirigenziale.

La valutazione sarà articolata su un punteggio massimo di 100 punti, da attribuirsi a ciascuna offerta validatamente formulata secondo i seguenti parametri:

VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA (30 PUNTI)

Parametro 1: punteggio massimo 20 punti

Formula calcolo punteggio: punti 20 x prezzo medio più basso/ prezzo medio offerto

Prezzo medio: somma prezzi moneta + somma prezzo chiave/16

Indicare i prezzi e le grammature per ogni tipologia di prodotto

	Acqua	Marca	Prezzo	
1	Acqua minerale naturale e frizzante cl 50		0,60	

	Bevande Calde			Grammatura
1	Caffè espresso, Caffè espresso lungo		0,50	
2	Caffè espresso macchiato		0,60	
3	Caffè al Ginseng, Caffè macchiato decaffeinato, Caffè decaffeinato		0,60	
4	Caffè d'Orzo, Caffè d'orzo macchiato		0,60	
5	Cappuccino, Cappuccino con cioccolato, Cappuccino d'orzo, Mokaccino		0,60	
6	Latte		0,50	
7	Latte macchiato		0,60	
8	Thè al limone		0,50	
9	Camomilla		0,50	
10	Cioccolato, Caffè con cioccolato		0,60	

	Bevande Fredde			
1	Thè		1,10	

2	Coca-Cola/aranciata/prodotti similari		1,20	
3	Succo di frutta		0,80	
4	Bevande energetiche/isotoniche		1,60	

Snack				
1	Patatine		0,80	
2	Schiacciatina		0,70	
3	Kit kat/prodotti similari		1,10	
4	Kinder cerali/prodotti similari		0,90	
5	Biscotti Ringo/prodotti similari		1,00	
6	Taralli/prodotti similari		0,70	
7	Crackers/prodotti similari		0,70	
8	Mars/Snickers/prodotti similari		1,20	
9	Frutta secca		1,30	
10	Panino con salame fresco di giornata		2,00	
11	Panino con mortadella fresco di giornata		2,00	
12	Panino con prosciutto crudo fresco di giornata		2,00	
13	Altro fresco		2,00	

Parametro n.2 punteggio massimo 10 punti

CANONE DI CONCESSIONE ANNUALE: percentuale sul fatturato

VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (70 PUNTI)

Parametro 3: punteggio massimo 20 punti

Alla ditta che dichiarerà (con autocertificazione) di aver soddisfatto le esigenze del servizio di altri Istituti scolastici sarà attribuito un punteggio massimo di 20 punti come segue:

- Fino a 3 istituti 5 punti
- Fino a 6 istituti 10 punti
- Fino a 10 istituti 15 punti
- Oltre 10 istituti 20 punti

Parametro 4: punteggio massimo 30 punti

Possesso certificazioni di qualità:

- Certificato di qualità UNI EN ISO 9001: 8 punti
- Certificato di qualità UNI EN ISO 22000: 10 punti
- Certificato di qualità UNI EN ISO 14001: 12 punti

Parametro 5: punteggio massimo 20 punti

Utilizzo di accessori biodegradabili

L'aggiudicazione provvisoria da parte della commissione tecnica sarà pubblicata all'albo on line dell'Istituzione Scolastica entro 48 h dalla decisione. È ammesso ricorso sulla valutazione finale entro 7 giorni dalla data di pubblicazione all'albo on line dell'esito dell'aggiudicazione provvisoria.

TEMPI DI ESECUZIONE

Il servizio avrà durata triennale dalla stipula del contratto.

Ai sensi dell'art 31 D.Lgs. 50/2016 e dell'art. 5 della Legge 241/1990 viene nominato come RUP il Dirigente Scolastico ,Prof.ssa Rosella Neri

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati forniti dai concorrenti e quelli acquisiti dall'amministrazione, in occasione della partecipazione al presente procedimento ed al successivo contratto. Sono trattati esclusivamente ai fini dello svolgimento dell'attività istituzionale dell'amministrazione, come disposto dal D. Lgs. n. 196/2003. Tali dati sono raccolti nel rispetto delle disposizioni di legge D. Lgs 196/2003 e Regolamento GDPR 679/2016.

ALLEGATI:

Domanda di partecipazione

Offerta economica e tecnica

Capitolato Tecnico

Foligno 17/01/2023

Il Dirigente Scolastico
(Prof.ssa Rosella Neri)
(Firma autografa sostituita a mezzo stampa,

ai sensi dell'art. 3, comma 2 del D.Lgs. n. 39/1993)