

Rep. **48/2015**

Prot. **5659**

AFFISSO SUL SITO DELL'ALBO PRETORIO ON LINE IN DATA **16/01/2015**
SCADENZA TERMINI PRESENTAZIONE DOMANDE: **ORE 12.00 DEL GIORNO 29/01/2015**

AVVISO DI GARA INFORMALE PER L'AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE CALDE E FREDDI E DI PRODOTTI VARI PER MEZZO DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI PER LA DURATA DI TRENTASEI MESI

Si informano tutti gli interessati che presso questo Ateneo è indetta una procedura di gara informale per il "Servizio di somministrazione di bevande calde e fredde e prodotti preconfezionati per mezzo di distributori automatici", a disposizione della popolazione studentesca e del personale, da affidare in gestione mediante Concessione, ai sensi dall'art. 30 del D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163 e ss.mm.ii. (di seguito "Codice"), da aggiudicare in base al criterio del massimo rialzo.

Le caratteristiche tecniche e le modalità di esecuzione del Servizio, la cui durata è fissata in trentasei mesi, sono dettagliatamente descritte nel "Capitolato Speciale d'Oneri" e negli allegati Tecnico-Economici allegati al presente Avviso.

Il canone annuo stimato, posto a base di gara, per la Concessione del servizio in oggetto, per l'installazione di n. **67 distributori automatici**, ammonta ad **euro 195.000,00 (centonovantamila/00)**, non assoggettabile ad I.V.A., soggetto all'incremento offerto in sede di gara.

Il canone dovrà essere versato con cadenza semestrale anticipata. Unitamente al versamento del canone, il Concessionario sarà tenuto a corrispondere un rimborso forfetario di **€ 15,00 mensili** per ogni distributore, a ristoro delle spese sostenute dall'Ateneo per i consumi elettrici/idrici.

Criteri di aggiudicazione

La Concessione sarà affidata al concorrente che avrà presentato la migliore offerta, da determinarsi mediante l'applicazione dei seguenti criteri selettivi che concorreranno a formare il punteggio totale (massimo **100** punti da assegnare sulla base di una valutazione comparativa di tutte le offerte validamente pervenute):

A – Elementi di valutazione tecnico qualitativa: **58 punti totali**

1 - Qualità degli impianti e del Servizio di distribuzione:	max punti 13
--	---------------------

1.1 Anno di costruzione: **max punti 5**

Parametri:

- 0-12	mesi dalla data di presentazione dell'offerta	punti 5
- 13-24	mesi dalla data di presentazione dell'offerta	punti 3
- 25-48	mesi dalla data di presentazione dell'offerta	punti 1
- Oltre 48	mesi dalla data di presentazione dell'offerta	punti 0

da specificare più dettagliatamente nell'**Allegato F**).

1.2 Caratteristiche specifiche dei distributori e innovazione tecnologica degli impianti: **max punti 5**

Parametri:

1.2.1 Offerta che prevede tutti i distributori automatici in "Classe A" o superiore: **punti 2**
(al momento disponibile solo per i D.A. refrigerati)

La classe energetica dei distributori dovrà essere comprovata in sede di presentazione delle offerte, mediante apposite schede tecniche e/o dichiarazioni rilasciate dal produttore.

2 - Qualità del Servizio organizzativo e del piano operativo di lavoro:**max punti 15**2.1 Relazione sul progetto del servizio e sulle sue modalità di svolgimento: **max punti 5**2.2 Piano delle forniture, frequenza, continuità e tempistica di rifornimento dei prodotti: **max punti 5**2.3 Modalità di assistenza tecnica e sistemi di trattamento di igiene degli impianti: **max punti 5**

Il progetto, ad esclusione dei dépliant illustrativi, deve essere redatto in: massimo 5 pagine con interlinea singola.

3 - Sistemi adottati dall'Azienda a Garanzia del Servizio offerto:**max punti 10**3.1 Adozione del Codice di Autodisciplina del Settore (es. Top Quality Standard "TQS-Vending") **punti 5**

Per l'assegnazione del relativo punteggio, l'impresa concorrente dovrà allegare il relativo Certificato ad essa rilasciato da apposito ente terzo certificatore autorizzato secondo la normativa vigente.

3.2 Certificazione aziendale di qualità UNI EN ISO 9001-2008 riguardante il servizio di distribuzione automatica oggetto dell'appalto: **punti 3**3.3 Certificazione ambientale ISO 14001; Certificazione di responsabilità sociale SA 8000"; Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 **max punti 2**

come meglio e più dettagliatamente specificate **nell'Allegato C**).

4 - Qualità dei prodotti erogati**max punti 17**4.1 Caffè in grani certificato per il Vending: **punti 5**

Per caffè in grani certificato per il Vending si intende il prodotto che rispetta determinate specifiche tecnico qualitative sui seguenti parametri:

- o Rotture
- o Umidità
- o Corpi estranei
- o Crivello
- o Ossigeno

come meglio e più dettagliatamente specificate **nell'Allegato D**).

Per l'assegnazione del relativo punteggio, l'impresa concorrente dovrà proporre caffè in grani certificato per il Vending, da dimostrare allegando all'offerta lo specifico certificato "Caffè in grani certificato per il Vending" rilasciato al produttore da apposito ente terzo certificatore.

4.2 Altre bevande calde **punti 4**

- Latte

parametro: 100% latte

- Caffè Liofilizzato o Solubile

(parametro meglio e più dettagliatamente specificato **nell'Allegato E**).

- Tutte le altre bevande:

parametri:

- o l'assenza di grassi vegetali idrogenati
- o l'assenza di coloranti artificiali
- o presenza di aromi naturali o natural identici
- o contenuto minimo di prodotto in grammi:
- o Cioccolato: 20g di preparato in 100ml acqua calda.
- o Latte scremato in polvere: 10g di prodotto in 90ml acqua calda.
- o The limone: 10g di preparato in 100 ml acqua calda.

Per l'assegnazione del relativo punteggio, l'impresa concorrente dovrà comprovare il rispetto di TUTTI i parametri innanzi indicati (nessuno escluso) allegando TUTTE le schede tecniche dei prodotti rilasciate dai rispettivi produttori

4.3 Bevande fredde

**max punti 4
punti 2**

- **Bevande a base di frutta:**

parametro:

- o minimo 70% frutta

- **Acqua Minerale Naturale:**

punti 1

parametri:

- o nitrati < 25 mg/l
- o nitriti < 0,02 mg/l

- **Bevande gass. & soft drinks:**

punti 1

parametro:

- o utilizzo di soli aromi e coloranti naturali

Per l'assegnazione dei relativi punteggi, l'impresa concorrente dovrà comprovare il rispetto dei parametri innanzi indicati allegando le schede tecniche dei prodotti rilasciate dai rispettivi produttori.

4.4 Alimenti e snack

max punti 4

- **Prodotti Freschi:**

punti 2

- Tramezzini freschi, panini freschi, altri prodotti da forno farciti freschi e snack freschi a base di salume e formaggio

parametro:

- o Valore limite a 5gg dalla scadenza della carica batterica mesofila media dei prodotti nell'ordine di 10^7 ufc/g ad esclusione di prodotti a naturale fermentazione (salami).

- Yogurt (ed eventualmente altri derivati del latte):

parametro:

- o Utilizzo esclusivo di latte 100% fresco

- **Snack:**

punti 2

Parametri:

- o l'assenza di grassi vegetali idrogenati
- o l'assenza di coloranti artificiali
- o l'assenza di aromi artificiali

5 - Proposte migliorative:

max punti 3

Per quanto riguarda i criteri di cui ai punti:

1.2.2.: "Ulteriori caratteristiche proposte dal concorrente" sub voce "Caratteristiche specifiche dei distributori e innovazione tecnologica degli impianti"

2.1 Relazione sul progetto del servizio e sulle sue modalità di svolgimento.

2.2 Piano delle forniture, frequenza, continuità e tempistica di rifornimento dei prodotti.

2.3 Modalità di assistenza tecnica e sistemi di trattamento di igiene degli impianti.

5 Proposte migliorative;

l'assegnazione del relativo punteggio avverrà mediante la seguente formula:

$$C(a) = \sum_n [W_i \times V(a)_i]$$

dove:

$C(a)$ = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

$V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

\sum = sommatoria.

I coefficienti $V(a)_i$ sono determinati attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari secondo la seguente scala di valutazione

VALUTAZIONE	COEFFICIENTE
Inadeguato	0,00
Parzialmente adeguato	0,20
Sufficiente	0,50
Discreto	0,60
Buono	0,70
Ottimo	0,80
Eccellente	1,00

N.B.: L'offerta che avrà totalizzato un punteggio relativo agli elementi di natura qualitativa inferiore a 40 punti sarà esclusa dalla gara.

B - Elementi di valutazione Economica:

42 punti complessivi

1) Canone Annuo complessivo più alto:

punti 32

L'assegnazione del relativo punteggio avverrà mediante la seguente formula:

$$\text{Punti} = 20 \times V(a)_i$$

$$V(a)_i = R_a/R_{\max}$$

dove:

$V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

R_a = canone offerto dal concorrente;

R_{\max} = canone massimo;

2) Sconto medio ponderato totale massimo sui prodotti offerti:

punti 10

L'assegnazione del relativo punteggio avverrà mediante la seguente formula:

$$\text{Punti} = 10 \times V(a)_i$$

$$V(a)_i = S_a/S_{\max}$$

dove:

$V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

S_a = sconto medio ponderato totale offerto;

S_{\max} = sconto medio ponderato totale massimo.

Requisiti di partecipazione

Per la partecipazione alla procedura è richiesto il possesso dei requisiti generali previsti degli art.li 34 e 38 del Codice per contrattare con le Pubbliche Amministrazioni, nonché dei seguenti requisiti da dichiarare nell'apposito allegato "A", al presente Avviso:

1) Iscrizione presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura della provincia di appartenenza, per l'attività oggetto della Concessione;

2) Idonea dichiarazione, rilasciata da almeno un istituto bancario, attestante la capacità finanziaria ed economica del concorrente, sottoscritta dal direttore della filiale dell'Istituto che emette l'attestazione medesima, da compilare utilizzando l'apposito *fac simile* allegato al presente Avviso;

3) Possesso da parte della Società dei seguenti requisiti specifici:

a) Dichiarazione, attestante elenco dei principali servizi effettuati negli ultimi tre anni antecedenti alla data di emissione del bando con date e destinatari (da dichiarare nell'allegato A).

b) Esecuzione di almeno n. 1 contratto in favore di PP.AA. o Organismi di diritto pubblico per prestazioni di servizi analoghi a quelli oggetto della gara, negli ultimi tre anni antecedenti alla data di emissione dell'Avviso, da comprovarsi mediante certificati di regolare esecuzione rilasciati e vistati dalle PP.AA. (da dichiarare nell'allegato A).

c) Dichiarazione attestante il fatturato complessivo dell'impresa realizzato, per i medesimi servizi di ristoro a mezzo distributori automatici, negli ultimi tre anni antecedenti alla data di emissione dell'Avviso con dati distinti per esercizio, IVA esclusa (da dichiarare nell'allegato A);

d) Fatturato medio degli ultimi 3 anni non inferiore a 3 volte il canone annuo a base d'asta pari ad € 585.000,00 (da dichiarare nell'allegato A).

Modalità di presentazione dell'offerta

Qualora interessato e in possesso dei requisiti suddetti, da autocertificare compilando i moduli allegati al presente Avviso pubblico, il Concorrente dovrà far pervenire la propria offerta in un plico sigillato con nastro adesivo riportante la seguente dicitura: *"Concessione del Servizio di gestione del Servizio di somministrazione di bevande calde e fredde e prodotti preconfezionati per mezzo di distributori automatici"* nonché il proprio nominativo e relativo indirizzo, numero di telefono e di fax.

All'interno del plico dovrà essere inserita, pena l'esclusione, la documentazione di seguito elencata:

BUSTA N. 1: sigillata con nastro adesivo e controfirmata sui lembi di chiusura dal Legale Rappresentante e riportante la dicitura "Documentazione Amministrativa" contenente quanto segue:

a) Istanza di Ammissione e Dichiarazione sul possesso dei requisiti generali, sull'assenza delle cause di esclusione, sui requisiti di capacità tecnico organizzativi da rendere sul sopracitato allegato "A". L'allegato "A" dovrà essere corredato da una marca da bollo da € 16,00, dovrà essere firmato dal Legale Rappresentante, ai sensi degli articoli 38 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, e dovrà essere allegata copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore.

b) Modulo per la richiesta Durc compilato in tutte le sue parti;

BUSTA N. 2: sigillata con nastro adesivo e controfirmata sui lembi di chiusura dal Legale Rappresentante e riportante la dicitura "Documentazione Tecnica" contenente quanto segue:

- Offerta Tecnica, contenente le indicazioni su quanto richiesto alle lettere 1, 2, 3, 4 e 5 dei sopracitati criteri di valutazione;

BUSTA N. 3: sigillata con nastro adesivo e controfirmata sui lembi di chiusura dal Legale Rappresentante e riportante la dicitura "Offerte Economiche" contenente quanto segue:

- Offerta economica, completa della scheda riportante lo sconto ponderato sui prodotti, e dell'offerta in rialzo del canone annuo posto a base di gara, compilata sull'apposito "Modulo B". Il prezzo del canone annuo offerto dovrà essere espresso in cifre ed in lettere.

Si precisa che la copia fotostatica del documento di identità del sottoscrittore, inserita nella Busta n. 1, è valida per autenticare le altre sottoscrizioni rilasciate dal medesimo firmatario e contenute nelle altre buste all'interno del plico.

Il plico dovrà pervenire esclusivamente presso l'UFFICIO PROTOCOLLO dell'Università degli Studi Roma Tre, sito in Via Ostiense 159, 00154 ROMA - (orario 9 - 16 dal lunedì al venerdì) entro e non oltre le **ORE 12.00 DEL GIORNO 29/04/2015**. Il recapito del plico rimane a rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, lo stesso non pervenga a destinazione entro il termine stabilito.

Ai fini della corretta formulazione dell'offerta, si avvisano tutti i Concorrenti che sarà obbligatorio effettuare un **sopralluogo, libero**, dei locali e delle aree interessate, la cui attestazione dovrà essere sottoscritta nel Modulo A; che non potranno svincolarsi dalla propria offerta prima che siano decorsi centoottanta giorni dalla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte; che non potranno formulare offerte parziali; che l'offerta non è vincolante per l'Amministrazione, la quale si riserva di procedere all'affidamento della Concessione anche in presenza di una sola offerta, purché conforme rispetto a quanto richiesto nel presente Avviso pubblico e nel *"Capitolato Speciale d'Oneri"*.

Il Responsabile Unico nella presente fase della procedura è il dr. Giuseppe Colapietro, Dirigente di questo Ateneo, tutte le richieste di chiarimento dovranno pervenire entro e non oltre 5 giorni prima della data di scadenza per la presentazione delle offerte al seguente indirizzo PEC: contratti.procedura.negoziata@ateneo.uniroma3.it. È inoltre contattare l'Ufficio Contratti con Procedura Negoziata al numero di tel. 06.57332227-352 fax 06.57332228.

**Il Direttore Generale
Dott. Pasquale Basilicata**