

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ASSTEAS"**  
**SAIS02700G**

Via Pasteni - 84021 - **BUCCINO (SA)**

TEL./FAX 0828 951244 E-MAIL: [liceobuccino@libero.it](mailto:liceobuccino@libero.it) SITO WEB [www.iisassteas.gov.it](http://www.iisassteas.gov.it)

**SAIS02700G@PEC.ISTRUZIONE.IT**

C . F . 9 1 0 2 7 3 5 0 6 5 0

Liceo Scientifico e Liceo Linguistico cod.SAPS027012 Buccino

IPA1 Moda cod. SARI027028 Oliveto Citra tel.0828 995008

ITIS Meccanica, Meccatronica ed Energia cod.SATF027025 Oliveto Citra tel.0828 995008

ITIS Informatica e Telecomunicazioni cod. SATF 027014 San Gregorio Magno tel 0828 955077



**Prot. n.1409**

**Buccino 28 febbraio 2019**

**All'Albo Al sito web dell'IIS Assteas**

**All'Albo pretorio dei comuni di Buccino, S. Gregorio Magno e Oliveto Citra**

**Agli operatori economici interessati**

**BANDO DI GARA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI EROGAZIONE DI BEVANDE CALDE, FREDDE, SNACK/MERENDE MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRESSO L'IISASSTEAS DI BUCCINO**

**DURATA DELL'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE: TRENTASEI MESI (36) DALLA DATA DI AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO. CIG Z58275D83C**

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

**VISTO** il R.D. 18 novembre 1923, n.2440, concernente l'amministrazione del Patrimonio e la Contabilità Generale dello Stato ed il relativo regolamento approvato con R.D. 23 maggio 1924, n. 827 e ss.mm.ii;

**VISTA** la legge n.241/90, "Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi" e ss.mm.ii;

**VISTO** il D.P.R. n.275/99, concernente il Regolamento recante norme in materia di autonomia delle Istituzioni Scolastiche, ai sensi della legge n.59/97;

**VISTO** il Regolamento di contabilità D.I. n. 129/2018;

**VISTO** il D.Lgs n.50/2016 "Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture";

**VISTA** la legge n.296/2006 e successive modificazioni;

**VISTI** i commi da 149 a 158 dell'art. 1 della legge n.228/2012;

**VISTA** la legge n.208/2015;

**VISTA** la necessità di procedere all'installazione di distributori automatici di bevande calde, fredde, acqua minerale, generi di conforto e prodotti solidi alimentari presso le sedi dell'Istituto Assteas (Buccino, San Gregorio Magno e Oliveto C.);

**VISTA** la Comunicazione della Provincia di Salerno Settore patrimonio e edilizia scolastica 201900008476 del 01.02.19 in cui si comunica la scadenza dell'atto di concessione spazi per distributori automatici n. 201600113588 del 24.05.16 e si invita l'IIS Assteas ad avviare le procedure per individuare il nuovo concessionario;

**VISTI** il Regolamento per la concessione di spazi per l'installazione di distributori automatici di bevande ed alimenti negli Istituti scolastici di competenza provinciale, le Linee guida applicative per i Dirigenti scolastici relative al regolamento per la concessione di spazi per l'installazione di distributori automatici di bevande ed alimenti negli Istituti scolastici e il Capitolato speciale per

l'affidamento del servizio di installazione e gestione di distributori automatici di bevande e alimenti approvati con Delibera n.254 del Consiglio Provinciale della Provincia di Salerno del 21.12.15

**RILEVATA** l'assenza di Convenzioni CONSIP attive;

**VISTA** la delibera n.8 del Consiglio di Istituto del 14.02.19 di autorizzare l'istallazione di distributori automatici di bevande e alimenti nelle sedi dell'IIS Assteas nelle modalità previste nel Regolamento, nelle Linee guida applicative e nel Capitolato di cui alla Delibera n.254 del Consiglio Provinciale della Provincia di Salerno del 21.12.15.

**VISTA** la delibera n.9 del Consiglio di Istituto del 14.02.19 di autorizzazione del DS ad avviare la procedura per l'individuazione del concessionario del servizio di istallazione di distributori automatici di bevande e alimenti nelle sedi dell'IIS Assteas;

**TENUTO CONTO** che l'importo della fornitura, alla luce della relazione agli atti, è ricompreso nel limite di cui all'art. 36, comma 2, lettera b) del D.Lgs. n. 50/2016;

**RITENUTO** opportuno individuare la ditta concessionaria mediante la procedura per l'acquisizione di servizi e forniture ex art.60 del D.Lgs.50/2016;

**VISTE** le Linee Guide dell'ANAC;

**PRECISATO** che il servizio da acquisire non presenta caratteristiche inidonee, superflue o ultronee;

**VISTA** la nota Prot PSA 201900014547 PROVINCIA DI SALERNO Settore Patrimonio ed Edilizia scolastica del 26.02.19 con cui

- si autorizza negli edifici delle tre sedi scolastiche dell'IIS Assteas l'installazione dei distributori automatici di bevande ed alimenti nelle postazioni attualmente occupate dagli stessi in modo da non intralciare le vie di esodo;
- si prescrive che per alimentare i suddetti distributori si devono installare delle nuove prese di alimentazione del tipo interbloccate con una montante derivata dal quadro di piano con propria protezione magnetotermica differenziale
- si prescrive di collegare le montanti al servizio dei distributori su fasi diverse onde evitare disfunzioni all'impianto elettrico generale della scuola stessa
- si prescrive alla fine dei lavori di presentare al Settore Patrimonio ed Edilizia scolastica la dichiarazione di conformità dell'impianto elettrico realizzato ai sensi del DM 37/08 con i relativi allegati obbligatori rilasciati da un'impresa abilitata all'installazione e o trasformazione di impianti elettrici

**VISTA** la propria determina dirigenziale a contrarre n.16 prot. n.1346 del 27/02/2019 pubblicata sul sito di questa istituzione scolastica,

**PRECISATO** altresì, che in capo al soggetto affidatario non dovranno sussistere motivi di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016;

**EVIDENZIATO** infine, che l'operatore economico dovrà essere iscritto presso la Camera di Commercio nel settore di attività concernente il servizio da fornire e dovrà possedere l'idonea capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale ove necessarie in relazione alle caratteristiche ed agli importi previsti;

tutto ciò premesso e considerato, visti gli artt. 32, 36, 73 e 79 del D.Lgs. n. 50/2016

### **INDICE IL BANDO DI GARA DI SEGUITO PUBBLICATO**

per l'affidamento del Servizio di erogazione di bevande calde, fredde, snack/merende mediante distributori automatici presso l'I.I.S. Assteas- (SA) di durata triennale.

## AVVISO PUBBLICO

ID STAZIONE APPALTANTE	I.I.S.ASSTEAS
PROCEDURA APERTA PREVIA PUBBLICAZIONE DI BANDO CRITERIO OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA	
CIG:	<u>Z58275D83C</u>

Per la concessione del servizio di ristoro a mezzo distributori automatici di bevande calde, fredde e snack-panini per la durata di anni 3 (tre).

La procedura della gara è quella aperta (art. 60 del D.Lgs 50/2016)

Scadenza per la presentazione delle offerte: 30 marzo 2019 ore 13.00

**DATA, ORA E LUOGO DI TALE APERTURA:** l'apertura delle buste avrà luogo il giorno 2 aprile alle ore 12.00 presso l'Ufficio di Dirigenza dell'Istituto Istruzione Superiore "Assteas".

### PARTE I

#### DEFINIZIONI GENERALI, MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA, NORMATIVA ED OGGETTO DELL'APPALTO

Nel testo del presente capitolato valgono le seguenti definizioni:

- Soggetto candidato. Per soggetto candidato si intende una qualsiasi impresa che partecipa alla presente gara;
- Soggetto aggiudicatario: per soggetto aggiudicatario si intende quel soggetto candidato risultato aggiudicatario della gara secondo le modalità di cui al presente capitolato;
- Soggetto escluso. Per soggetto escluso si intende quel soggetto candidato escluso dalla partecipazione alla gara perché non in possesso dei requisiti minimi richiesti o che abbia prodotto documentazione incompleta o non conforme tale da comportare, a norma del presente capitolato, l'esclusione della gara;
- Legale rappresentante. Si definisce legale rappresentante del soggetto candidato qualsiasi persona che ha il potere di rappresentanza dello stesso.

#### ART. 1

##### (Requisiti di accesso e cause di esclusione)

#### REQUISITI DI ACCESSO

Sono ammessi alla procedura di gara relativa "all'affidamento in concessione del servizio di erogazione di bevande calde, fredde, snack/merende mediante distributori automatici" della durata di anni 3 (tre), tutti i soggetti in possesso dei seguenti requisiti:

- a) requisiti in ordine generale ai sensi dell'art.80 del D.Lgs. 50/2016;
- b) iscrizione alla Camera di Commercio per settore coerente alla tipologia della gara;
- c) possesso di idonea capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale ove necessarie in relazione alle caratteristiche ed agli importi previsti;
- d) essere in regola con gli obblighi di contribuzione previdenziale, assistenziale e con le disposizioni di cui all'art. 3 della L. 13/08/2010 n. 136 e ss.mm.ii.;
- e) possesso dei requisiti di cui all'art. 83 del D.Lgs. 50/2016:
  - di idoneità professionale, mediante attestazione di iscrizione alla Camera di Commercio per settore coerente alla tipologia del bene o servizio oggetto della gara;

- di capacità economico-finanziaria, attraverso l'esibizione (o autodichiarazione) di un fatturato minimo annuo relativo all'ultimo triennio (2016-2017-2018) almeno pari all'importo posto a base d'asta. La capacità economico-finanziaria potrà essere provata anche attraverso altra documentazione idonea ad attestarla (es: un sufficiente livello di copertura assicurativa contro i rischi professionali; garanzie bancarie, ecc...)
  - tecnico-professionali, mediante autodichiarazione
- f) possesso delle seguenti certificazioni, così come previsto all'art.6 delle Linee Guida relative al Regolamento Provinciale della Provincia di Salerno, rilasciati da organismi di certificazione accreditati in conformità della disciplina comunitaria e del D.M. 22/12/2009, con specifico riferimento a tale tipologia di certificazione e al settore di attività cui è riferito il servizio oggetto della presente gara. Il certificato SA 8000 sarà accettato solo se rilasciato dal SAI o da organismi di certificazione da questo espressamente riconosciuti o autorizzati:
- UNI EN ISO 9000 o equivalenti
  - ISO 14001 o equivalenti
  - ISO 22000
  - SA 8000
- g) possesso del manuale di autocontrollo dell'igiene dei prodotti alimentari basati sul sistema dei principi HACCP, ai sensi del D. Lgs. 193/2007 (ex 155/1997)
- h) autorizzazione Sanitaria del deposito da dove verrà approvvigionata la merce per il rifornimento dei distributori;
- i) Dichiarazione o Certificato rilasciato dagli Uffici Competenti dal quale risulti l'ottemperanza alle norme della Legge 12/03/99 n. 68 che attesti di essere in regola con le norme che disciplinano il "Diritto al lavoro dei Disabili"
- j) Polizza assicurativa RCT, per danni verso terzi con massimali adeguati a quanto previsto nell'art. 12 del Regolamento della Provincia di Salerno.

I requisiti generali e speciali devono essere posseduti dai candidati non solo alla data di scadenza del termine per la presentazione della richiesta di partecipazione alla procedura di affidamento, ma anche per tutta la durata della procedura stessa, fino all'aggiudicazione definitiva ed alla stipula del contratto, nonché per tutto il periodo dell'esecuzione dello stesso, senza soluzione di continuità.

#### CAUSE DI ESCLUSIONE

Saranno escluse le istanze:

- a) pervenute dopo la data di scadenza;
- b) non in possesso di uno o più requisiti di accesso;
- c) mancanti di uno solo degli allegati;
- d) nelle quali manchi una delle firme;
- e) mancanti di copia del documento d'identità **debitamente firmato** o che lo stesso sia privo di validità;
- f) con iscrizione alla Camera di Commercio per settori diversi da quelli richiesti;
- g) non in possesso dei requisiti in ordine generale ai sensi dell'art.80 del D.Lgs. 50/2016;
- h) non in possesso dei requisiti tecnico-professionali ed economico-finanziari di cui all'art.83 del D.Lgs. 50/2016;
- i) non contenute in un unico plico sigillato, in tre buste separate e chiuse;
- j) recanti riferimenti all'Offerta Tecnica e/o Economica che invece vanno presentate in buste separate;
- k) contenute in un plico non recante le informazioni relative all'operatore economico concorrente;
- l) contenute in un plico non recante la dicitura: "NON APRIRE: Contiene offerta installazione di distributori automatici presso le sedi dell'I.I.S.Assteas di Buccino (SA) – **CIG Z58275D83C** -"

## ART. 2

### (Modalità di presentazione e criteri di ammissibilità delle offerte)

Il plico contenente l'offerta e la documentazione, a pena di esclusione, deve essere sigillato e deve pervenire, entro il termine perentorio del **30/03/2019 ore 13:00** all'indirizzo stabilito nel bando di gara, a mezzo raccomandata del servizio postale, oppure a mezzo agenzia di recapito. Si precisa che per "sigillatura" deve intendersi una chiusura ermetica recante un qualsiasi segno o impronta, apposto su materiale plastico come striscia incollata o ceralacca, tale da rendere chiusi il plico e le buste, attestare l'autenticità della chiusura originaria proveniente dal mittente, nonché garantire l'integrità e la non manomissione del plico e delle buste.

È altresì facoltà dei concorrenti consegnare a mano il plico, sempre entro il termine perentorio sopra detto, presso l'**Ufficio Protocollo dell'I.I.S. Assteas Via Pasteni, snc – 84021 Buccino (SA)** (**apertura al pubblico: dal lunedì al sabato dalle ore 09:00 alle ore 13:00.**

L'invio del plico è a totale ed esclusivo rischio del mittente, restando esclusa qualsivoglia responsabilità dell'Istituto scolastico, ove per disguidi postali o di altra natura, ovvero per qualsiasi motivo, il plico non pervenga entro il previsto termine perentorio di scadenza all'indirizzo di destinazione. Il plico pervenuto oltre il suddetto termine perentorio di scadenza, anche per causa non imputabile all'operatore economico, comporta l'esclusione dalla gara. Non fa fede il timbro postale. Farà fede esclusivamente il protocollo in entrata dell'Istituto scolastico. Pertanto, la Scuola non assume alcuna responsabilità in caso di mancato o ritardato recapito dell'offerta.

Il plico deve recare, all'esterno, le informazioni relative all'operatore economico concorrente [*denominazione o ragione sociale, codice fiscale, indirizzo di posta elettronica certificata per le comunicazioni*] e riportare, la dicitura:

**"NON APRIRE: Contiene offerta installazione di distributori automatici presso le sedi dell'I.I.S. Assteas di Buccino (SA) – CIG Z58275D83C -"**

Il plico, pena esclusione, deve contenere al suo interno tre buste chiuse e sigillate, e precisamente:

**busta A – "Documentazione amministrativa"**

**busta B – "Offerta tecnica"**

**busta C – "Offerta economica"**

Si precisa che la mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero l'inserimento di elementi economici in documenti non contenuti nella busta dedicata all'offerta economica, **costituirà causa di esclusione.**

Saranno inoltre escluse le offerte plurime, condizionate, tardive, alternative, o non rispondenti a quanto precisato finora e negli articoli seguenti.

## ART. 3

### (Oggetto dell'appalto, Stima e Normativa di riferimento)

Il presente bando di gara ha per oggetto l'installazione e la gestione dei distributori automatici di bevande calde e fredde, alimenti solidi dolci e salati, presso l'Istituto Assteas, in quantità presunte e con le caratteristiche tecniche indicate negli articoli seguenti.

Per quanto non previsto dal presente bando di gara la Ditta sarà assoggettata alle condizioni previste dal Disciplinare per la concessione di spazi per l'installazione di distributori automatici di bevande ed alimentari negli Istituti scolastici di pertinenza **dell'Amministrazione Provinciale di Salerno**, accettandolo incondizionatamente.

L'oggetto della concessione è stato stimato in un fatturato triennale pari a Euro 38.500 (trentottomilacinquecento,00) IVA esclusa.

La gara riguarda una concessione di servizi ed è regolata in via generale dall'art. 164 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 , “ Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture.

#### ART. 4

##### (Numero distributori e loro dislocazione)

Il soggetto aggiudicatario deve provvedere ad installare i seguenti distributori all'interno dei locali scolastici che vengono qui di seguito individuati sulla base delle esigenze di sicurezza e delle proposte del Responsabile SPP, acquisite dal Consiglio di Istituto:

##### **LICEO - BUCCINO Via Pasteni snc**

- Punto 1 )..... n. 2 distributori bevande calde  
n. 1.distributore bevande fredde  
n. 2.distributori di prodotti solidi dolci e salati (panini, snack ecc.)  
n. 1 distributore di prodotti freschi (frutta, yogurth ecc.)

##### **ITISIPSIA – OLIVETO CITRA Via Vittorio Emanuele II**

- Punto 2 )..... n. ..1.. distributori bevande calde  
n. ..1...distributori bevande fredde  
n. ..1.. distributore di prodotti solidi dolci e salati freschi

##### **ITIS - SAN GREGORIO MAGNO Loc. Teglia**

- Punto 3 )..... n. ..1distributori bevande calde  
n. ..1distributori bevande fredde  
n. ..1distributori di prodotti solidi dolci e salati (panini, snack ecc.)  
n. ..1distributore di prodotti freschi (frutta, yogurth ecc.)

L'Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore “Assteas” si riserva la facoltà di aumentare o diminuire il numero dei distributori o di variarne la loro ubicazione.

A titolo indicativo si precisa che l'Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore “Assteas” è frequentato da 605 utenti (alunni), e 127 unità di personale dipendente, così distribuito nelle sedi:

**LICEO - BUCCINO** alunni n. 265 – personale dipendente n. 52

**ITIS IPSIA – OLIVETO CITRA** alunni n. 135 – personale dipendente n. 40

**ITIS - SAN GREGORIO MAGNO** alunni n. 205 – personale dipendente n. 35

Il canone annuo, come previsto dall'art. 6 del Disciplinare per la concessione di spazi per l'installazione di distributori automatici di bevande ed alimenti pubblicato dalla Provincia di Salerno è pari :

€/mq 413,17	Istituti con un massimo di 300 alunni iscritti
€/mq 537,12	Istituti con un massimo di 500 alunni iscritti
€/mq 723,04	Istituti con un massimo di 800 alunni iscritti

#### ART. 5

##### (Caratteristiche dei distributori)

I distributori automatici da installare devono essere nuovi, di costruzione non antecedente al 2018, al fine di evitare interruzioni frequenti al servizio, e delle migliori case produttrici, esteticamente validi, conformi alle vigenti disposizioni di legge, funzionali, tali comunque da evitare rilievi da parte dell'utenza.

Essi devono essere predisposti per funzionare tanto mediante moneta, quanto mediante chiave elettronica o altro analogo meccanismo.

Devono essere provvisti di un display che visualizza la somma delle monete introdotte e dispositivo rendi resto.

L'installazione deve essere tassativamente effettuata entro 7 (sette) giorni dal rilascio della concessione da parte della Provincia di Salerno – Settore Edilizia Scolastica e Patrimonio. I tempi di realizzazione del piano operativo (consegna, installazione e messa in funzione) saranno oggetto di valutazione qualitativa.

L'installazione dei distributori automatici di bevande ed alimenti avverrà nelle postazioni attualmente occupate dagli stessi in modo da non intralciare le vie di esodo;

Per alimentare i suddetti distributori si dovranno installare delle nuove prese di alimentazione del tipo interbloccate con una montante derivata dal quadro di piano con propria protezione magnetotermica differenziale.

Le montanti al servizio dei distributori dovranno collegarsi su fasi diverse onde evitare disfunzioni all'impianto elettrico generale della scuola stessa.

Ala fine dei lavori di presentare al Settore Patrimonio ed Edilizia scolastica la dichiarazione di conformità dell'impianto elettrico realizzato ai sensi del DM 37/08 con i relativi allegati obbligatori rilasciati da un'impresa abilitata all'installazione e o trasformazione di impianti elettrici.

L'uso dei distributori non deve compromettere, in alcun modo, la pulizia dei locali ove gli stessi sono in funzione e degli spazi circostanti.

Gli eventuali guasti devono essere riparati con tempestività e comunque non oltre le 2 (due) ore dalla segnalazione.

Qualora le riparazioni non possono essere eseguite in loco, con la necessaria rapidità, si dovrà provvedere all'immediata sostituzione dell'apparecchio e dovrà essere garantita la continuità del servizio, senza interruzione alcuna, per tutto il periodo fissato per il servizio stesso. È riservata all'Istituto Assteas" la facoltà di ordinare la rimozione degli apparecchi nel caso di evidenti deterioramenti, o per qualsiasi altra causa connessa con le esigenze organizzative e funzionali del servizio.

Nel caso di inadempienza da parte del soggetto aggiudicatario, provvederà direttamente l'Istituto Assteas." alla loro rimozione, accollando i relativi oneri allo stesso. E' richiesto inoltre il posizionamento di contenitori per la raccolta differenziata nei pressi di ogni distributore.

#### **ART. 6**

##### **(Caratteristiche e qualità dei prodotti)**

I distributori automatici devono erogare una vasta gamma di prodotti e devono come minimo essere garantiti quelli di seguito elencati:

##### **BEVANDE CALDE:**

- 1 Caffè espresso, lungo, macchiato gr. 8
- 2 Cappuccino – Latte gr. 15
- 3 Caffè decaffeinato, Orzo gr. 14
- 4 Cioccolata gr. 20
- 5 Thè al limone – Camomilla gr. 14

### BEVANDE FREDDE:

- 1 Coca Cola, Pepsi Cola, Chinotto Aranciata, Thè, in lattine da 33 cl;
- 2 Integratori di Sali minerali e vitamine 0,50 cl
- 3 Succhi in brik vari gusti 200 ml
- 4 Acqua minerale naturale 0,50 cl
- 5 Acqua minerale effervescente 0,50 cl

### PRODOTTI SOLIDI, GENERI DI CONFORTO:

- 1 Cookies, Croissant, Tucpoket, Oro Ciok, biscotti, da gr. 35 a gr.60
- 2 Salatini, Tarallini, Schiacciatine, Croccantelle, Sticks, Stuzzichini; crackers, Crostini grammi da 35gr a 40 gr
- 3 Fiesta, Delice, brioches, Wafer, Fonzies, Vitasnella, Crostata, Patatine, Pavesini da 35 gr a 60 gr.
- 4 Barrette al cioccolato, Barrette ai cereali, Baiocco, -Ringo-Oreo da 45 gr a 70 gr.
- 5 Tuc 75gr - Kinder Bueno -

### PRODOTTI FRESCHI BIOLOGICI

- 1 Panini e tramezzini freschi con verdura e insalata (minimo gr. 80)
- 2 Macedonia di frutta (minimo 75 gr.)
- 3 Prodotti senza glutine e senza lattosio (minimo 25gr)
- 4 Prodotti per diabetici
- 5 Yogurt vari gusti 125cl

I prodotti devono essere di alto livello qualitativo, di primarie ditte e conformi alle vigenti disposizioni di legge in materie igienico sanitaria, la marca di ciascuno di essi deve risultare dall'involucro che contiene il prodotto o dall'etichetta per le bevande in bottiglia.

Sull'involucro o etichetta deve altresì indicata la composizione e la data di scadenza, i valori nutrizionali, le calorie ed ogni altra prescrizione di legge.

Le bevande, con esclusione di quelle calde, devono essere distribuite nei contenitori originali di casa produttrice.

Le porzioni dei prodotti distribuiti in modo sfuso devono essere quelle normalmente fornite dagli esercizi pubblici.

Preferibilmente dovranno essere evitati tra gli ingredienti: coloranti di sintesi, esaltatori di sapidità, edulcoranti e polifosfati. Da evitare come ingredienti alcol e liquori. Sarà attribuita una preferenza ai seguenti prodotti:

- Ottenuti da metodi di produzione biologica;
- Con denominazione di origine protetta (d.o.p.);
- Con indicazione geografico protetta (i.g.p.);
- Agroalimentari tipici;
- Prodotti equi e solidali;
- A minor contenuto di sodio.

L'eventuale sostituzione delle marche dovrà essere preventivamente autorizzata.



Il rifornimento dei distributori deve essere costante, conforme alle esigenze e consumi degli utenti e tale che ogni giorno siano disponibili tutti i prodotti sopra elencati e quanti altri il soggetto aggiudicatario vorrà fornire.

#### **ART. 7**

##### **(Oneri a carico del soggetto aggiudicatario)**

Sono a totale carico del soggetto aggiudicatario tutti gli oneri riportati dal disciplinare per la concessione di spazi per l'installazione di distributori automatici di bevande ed alimenti negli Istituti scolastici di pertinenza dell'Amministrazione Provinciale di Salerno ed in particolare:

- I lavori occorrenti per realizzare, ove mancanti, l'installazione e l'allacciamento elettrico sotto la vigilanza dell'Ufficio Tecnico;
- La scrupolosa pulizia degli apparecchi;
- La manutenzione ordinaria e straordinaria, il controllo e il ripristino delle apparecchiature;
- Il costante rifornimento dei prodotti;
- Il personale necessario per il regolare funzionamento, che deve essere abilitato, qualificato e munito di libretto sanitario;
- L'assicurazione per eventuali danni a cose o persone;
- Tutte le imposte, tasse e contributi di qualsiasi generi inerenti il servizio, nonché il pagamento (fidejussione, annualità anticipata, ecc...) degli oneri derivanti dal rilascio della concessione da parte della Provincia di Salerno – Settore Patrimonio ed Edilizia scolastica

#### **ART. 8**

##### **(Rimborso spese e concessioni Provinciali)**

Il soggetto aggiudicatario sarà tenuto a comunicare all'Amministrazione Provinciale competente il numero dei distributori installati e a versare, quando richiesto, i canoni di rimborso inerenti i consumi di energia elettrica, acqua potabile ed occupazione del suolo secondo le modalità e le tariffe stabilite dall'Amministrazione Provinciale di Salerno.

Il mancato pagamento nei termini stabiliti diventa giustificato motivo di disdetta della concessione.

#### **ART. 9**

##### **(Personale)**

La Ditta è tenuta a comunicare all'Istituto, prima dell'inizio del servizio, i nominativi del personale addetto ai rifornimenti ed alla manutenzione dei distributori automatici. E' fatto obbligo al personale addetto al servizio di indossare sempre idonea tenuta di lavoro, fornita a cura e spese della Ditta aggiudicataria, di portare ben visibile una tessera di riconoscimento contenente l'indicazione delle generalità della Ditta, il nominativo e la foto del dipendente, al fine di un'agevole identificazione da parte dell'utenza e di mantenere un comportamento irreprensibile e consono alla funzione svolta.

L'Istituto è sollevato da qualsiasi responsabilità civile e penale derivante dall'esecuzione del servizio; pertanto la Ditta aggiudicataria si obbliga alla completa ottemperanza di tutte le vigenti disposizioni legislative e dei regolamenti riguardanti l'assicurazione infortunistica, previdenziale e mutualistica dei propri dipendenti e addetti ai lavori sopraccitati e della legge sulla prevenzione e la sicurezza del lavoro, assumendone la piena responsabilità anche in caso di inadempienza.

#### **ART. 10**

##### **(Operatori addetti)**

**RISPETTO D. LGS. 81/2008 (SICUREZZA LUOGHI DI LAVORO)**

Il soggetto aggiudicatario e per esso, il suo personale dipendente devono uniformarsi a tutte le norme di carattere generale emanate dall'Istituto Assteas per il proprio personale ed attenersi a tutte le norme inerenti l'igiene e la sicurezza del lavoro.

L'impresa aggiudicataria, inoltre deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti in forza delle normative vigenti in materia di sicurezza ed igiene del lavoro e diretti alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali. L'impresa aggiudicataria dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

L'impresa aggiudicataria dovrà mettere a disposizione dei propri dipendenti D.P.I. appropriati ai rischi inerenti le attività svolte presenti nell'area di lavoro, in modo da garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti.

Il personale in servizio è tenuto a rispettare le consuete norme di educazione che definiscono i criteri di un comportamento civile e di correttezza del lavoro nell'ambito dell'Istituto.

In particolare deve:

- Svolgere il servizio nelle fasce orarie concordate preventivamente. Non sono ammesse variazioni dell'orario di servizio se non preventivamente concordate;
- Rispettare le modalità di svolgimento del servizio concordate contrattualmente seguendo le operazioni affidate secondo le metodologie e le frequenze stabilite.

Il soggetto aggiudicatario dovrà, altresì, designare una persona con funzioni di **“Responsabile Unico”** della commessa da segnalare obbligatoriamente all'Istituto Assteas”. Il compito del Responsabile Unico è quello di controllare e far osservare al personale impiegato le funzioni e gli incarichi stabiliti e verificare il rispetto del piano di organizzazione. Tutte le comunicazioni e le contestazioni di inadempienza fatte in contraddittorio con detto Responsabile Unico, che dovrà essere munito di delega espressa da parte del soggetto aggiudicatario, dovranno intendersi fatte direttamente allo stesso. Il Responsabile Unico dovrà essere reperibile in qualsiasi momento dall'Istituto Assteas.” ed avere in dotazione un apparecchio per una celere reperibilità (cellulare, ecc.).

Il personale del soggetto aggiudicatario incaricato all'espletamento del servizio dovrà essere munito di adeguati strumenti di protezione, ai sensi della Legge 626/94 e successive modificazioni e integrazioni, essere esperto per l'esercizio cui è abilitato e dovrà mantenere un comportamento decoroso e corretto nei riguardi del personale dell'Istituto Assteas.

#### **ART. 11**

##### **(Attrezzature, prodotti e materiali)**

Tutte le macchine impiegate devono essere conformi alle prescrizioni antinfortunistiche vigenti in ITALIA o nella CEE e di costruzione non antecedente il 2018. Prima dell'inizio dei lavori è obbligo fornire la scheda tecnica e libretto dei distributori che si intende impiegare, ove evincere anche l'anno di costruzione.

Le macchine e gli attrezzi di proprietà del soggetto aggiudicatario, usate all'interno delle strutture dell'Istituto, devono essere contraddistinte da targhette indicanti il nome o il contrassegno del soggetto aggiudicatario.

Tutti i prodotti chimici impiegati devono essere rispondenti alle normative vigenti in Italia (biodegradabilità, dosaggi, avvertenze di pericolosità). Ciascun prodotto deve essere accompagnato dalle relativa “scheda di sicurezza” prevista in ambito CEE e dalla relativa “scheda tecnica”.

Per tutti i dati prodotti le schede tecniche dovranno comprendere: nome del produttore, caratteristiche del prodotto, contenuto in percentuale dei principi attivi, dosaggio di utilizzo, PH della soluzione in uso, simboli di pericolo. Frasi di rischio e prudenza, indicazioni per il primo intervento ed infine, i numeri di telefono dei Centri Antiveleno, presso cui sono depositate le schede di sicurezza.

**Il soggetto aggiudicatario deve mettere a disposizione dell'Istituto, prima dell'inizio dei lavori, le Schede Tecniche e le Schede di Sicurezza di tutti i prodotti che intende impiegare.**

Si precisa sin d'ora che: **TUTTO IL MATERIALE NECESSARIO PER GARANTIRE LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DOVRÁ ESSERE FORNITO DAL SOGGETTO AGGIUDICATARIO.**

#### **ART. 12**

##### **(Assicurazioni e Responsabilità del soggetto aggiudicatario)**

Il soggetto aggiudicatario si impegna esplicitamente a rispondere dei danni eventuali arrecati dai propri dipendenti a persone o cose durante lo svolgimento del servizio e conseguentemente si impegna alla propria riparazione dei danni stessi ed in difetto, al loro risarcimento, riconoscendo all'uopo il diritto di rivalsa da parte dell'Istituto Assteas, sotto qualsiasi forma consentita dalla legge.

Il soggetto aggiudicatario dovrà presentare all'atto della firma del contratto, idonea polizza assicurativa, così come previsto dal Regolamento della Provincia di Salerno – Settore Edilizia Scolastica e Patrimonio, per i rischi connessi al servizio in oggetto, a copertura di eventuali danni a cose e/o persone e per furti, incendi e danneggiamenti alle macchine, con il limite massimale unico per sinistro minimo € 3.000.000,00 (tremilioni/00), onde sollevare l'Istituto Assteas da qualsiasi responsabilità. La mancata stipulazione della polizza assicurativa comporterà, il diritto di considerare il soggetto aggiudicatario decaduto dall'aggiudicazione stessa.

#### **ART. 13**

##### **(Autorizzazioni e certificazioni)**

Il soggetto aggiudicatario dovrà essere in possesso delle specifiche autorizzazioni e certificazioni previste dalla normativa vigente per l'esercizio dell'attività oggetto di appalto, di quelle richieste nel presente Bando e di quelle richieste nel Disciplinare della Provincia di Salerno.

Le autorizzazioni e certificazioni dovranno avere validità per tutta la durata del contratto. L'eventuale sospensione, ritiro o revoca o altro provvedimento di ritiro da parte delle autorità sarà ulteriore causa di risoluzione del contratto. Sulle certificazioni non è ammesso l'avvalimento.

Tali provvedimenti, unitamente a quelli comportanti la modifica delle autorizzazioni, dovranno essere immediatamente comunicati all'Istituto Assteas.

#### **ART. 14**

##### **(Durata del servizio)**

Il servizio avrà durata di anni 3 (tre) a far tempo dalla data della stipula della concessione sottoscritta con la Provincia di Salerno – Settore Edilizia Scolastica e Patrimonio.

L'Istituto Assteas si riserva, in ogni caso, la facoltà di recedere dal contratto, per giustificato motivo, in qualsiasi momento e con semplice preavviso di giorni 60 comunicato a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno, indirizzata sia alla Ditta, sia alla Provincia di Salerno-Settore Edilizia scolastica, senza che la ditta aggiudicataria possa pretendere danno o compensi di sorta, ai

quali essa dichiara con la sottoscrizione del presente capitolato di rinunciare. Il recesso non ha effetto per le prestazioni già eseguite o in caso di esecuzione.

#### **ART. 15**

##### **(Depositi cauzionali)**

A garanzia dell'osservazione degli obblighi contrattuali, il concessionario è tenuto al versamento alla Provincia di Salerno di un deposito cauzionale, tramite fidejussione bancaria rilasciata da Istituti di credito, pari a due annualità di canone concessivo, ed al pagamento anticipato di una annualità.

La cauzione resta vincolata fino al termine del rapporto contrattuale, comprendendo in ciò tutti gli obblighi e gli derivanti dal contratto.

Resta intesa l'accettazione incondizionata di quanto previsto nel Disciplinare della Provincia di Salerno.

#### **Art.16.**

##### **(Risoluzione del contratto)**

L'Istituto ha diritto di promuovere, nei modi e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- a) abbandono dell'appalto, salvo forza maggiore;
- b) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- c) cessione a terzi in tutto o in parte dei diritti e/o degli obblighi inerenti al presente capitolato;
- d) contegno abitualmente scorretto verso il pubblico da parte della Ditta o del personale adibito al servizio;
- e) inosservanza, da parte della Ditta aggiudicataria, di uno o più impegni assunti verso l'Istituto; · colpevolezza in frode della Ditta aggiudicataria;
- f) apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta aggiudicataria; inosservanza, anche parziale, del presente capitolato, dopo reiterate ammende; ogni altra inadempienza ai sensi dell'art. 1453 c.c.

L'applicazione della risoluzione non pregiudica la messa in atto, da parte del committente, di azioni di risarcimento dei danni subiti.

#### **Art.17.**

##### **(Trattamento Dati)**

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs 196/03 e ss m. e int. si informa che i dati personali forniti e raccolti in occasione del presente procedimento verranno utilizzati esclusivamente in funzione e per i fini del presente procedimento. In relazione ai suddetti dati l'interessato può esercitare i diritti sanciti dall'art. 7 dello stesso decreto.

## **PARTE II**

### **FORMULAZIONE E VALIDITÀ DELLE OFFERTE ECONOMICHE**

#### **ART. 18**

##### **(Tipologia e prodotti in distribuzione)**

##### **ALLEGATO D**

I prezzi delle bevande offerte si intendono comprensivi di I. V. A. e dovranno essere indicati per singolo prodotto e divisi per gruppo secondo lo schema sotto indicato:

**GRUPPO A – Bevande Calde****Punteggio massimo – Punti 7**

N.	TIPOLOGIA BEVANDE	Punteggio massimo – Punti 7	
		Prezzo offerto in cifre	Prezzo offerto in lettere
1	Caffè espresso, lungo, macchiato gr. 8		
2	Cappuccino – Latte gr. 15		
3	Caffè decaffeinato, Orzo gr. 14		
4	Cioccolata gr. 20		
5	Thè al limone – Camomilla gr. 14		
Totale prezzo complessivo gruppo A (somma algebrica dal n. 1 al n. 5)			

Al prezzo complessivo più basso del gruppo A sarà attribuito il punteggio massimo di 7 punti

Gli altri punteggi verranno attribuiti in base al criterio proporzionale matematico:

prezzo minimo diviso prezzo offerto moltiplicato 7

**GRUPPO B – Bevande fredde e acque minerali****Punteggio massimo – Punti 7**

N.	TIPOLOGIA BEVANDE	Punteggio massimo – Punti 7	
		Prezzo offerto in cifre	Prezzo offerto in lettere
1	Coca Cola, Pepsi Cola, Chinotto Aranciata, Thè, in lattine da 33 cl;		
2	Integratori di Sali minerali e vitamine 0,50 cl		
3	Succhi in brik vari gusti 200 ml		
4	Acqua minerale naturale 0,50 cl		
5	Acqua minerale effervescente 0,50 cl		
Totale prezzo complessivo gruppo B (somma algebrica dal n. 1 al n. 5)			

Al prezzo complessivo più basso del gruppo B sarà attribuito il punteggio massimo di 7 punti

Gli altri punteggi verranno attribuiti in base al criterio proporzionale matematico:

prezzo minimo diviso prezzo offerto moltiplicato 7

**GRUPPO C – Prodotti solidi e generi di conforto****Punteggio massimo – Punti 7**

N.	TIPOLOGIA PRODOTTI	Punteggio massimo – Punti 7	
		Prezzo offerto in cifre	Prezzo offerto in lettere
1	Cookies, Croissant, Tucpocket, Oro Ciok, biscotti, da gr. 35 a gr.60		
2	Salatini, Tarallini, Schiacciatine, Croccantelle, Sticks, Stuzzichini; crackers, Crostini grammi da 35gr a 40 gr		
3	Fiesta, Delice, brioches, Wafer, Fonzies, Vitasnella, Crostata, Patatine, Pavesini da 35 gr a 60 gr.		
4	Barrette al cioccolato, Barrette ai cereali, Baiocco, -Ringo-Oreo da 45 gr a 70 gr.		
5	Tuc 75gr – Kinder Bueno -		
Totale prezzo complessivo gruppo C (somma algebrica dal n. 1 al n. 5)			

Al prezzo complessivo più basso del gruppo C sarà attribuito il punteggio massimo di 7 punti;

Gli altri punteggi verranno attribuiti in base al criterio proporzionale matematico:

prezzo minimo diviso prezzo offerto moltiplicato 7

**GRUPPO D – Prodotti freschi biologici****Punteggio massimo – Punti 9**

N.	TIPOLOGIA PRODOTTI	Prezzo offerto in cifre	Prezzo offerto in lettere
1	Panini e tramezzini freschi con verdura e insalata (minimo gr. 80)		
2	Macedonia di frutta (minimo 75 gr.)		
3	Prodotti senza glutine e senza lattosio (minimo 25gr)		
4	Prodotti per diabetici		
5	Yogurt vari gusti 125cl		
Totale prezzo complessivo gruppo D (somma algebrica dal n. 1 al n.5)			

Al prezzo complessivo più basso del gruppo C sarà attribuito il punteggio massimo di 9 punti;

Gli altri punteggi verranno attribuiti in base al criterio proporzionale matematico:

prezzo minimo diviso prezzo offerto moltiplicato 9

Si dovranno indicare i costi per la sicurezza e mano d'opera, art. 95 comma 10 del D.Lgs 50/2016.

**L'allegato D** dovrà essere inserito in un plico, debitamente sigillato e recante all' esterno la dicitura **"Offerta economica"**.

I prezzi offerti si ritengono tali e imm modificabili per tutta la durata della concessione, fatto salvo casi eccezionali ed adeguamento annuale ISTAT.

**ART. 19****BUSTA A - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**

I soggetti candidati dovranno, nella busta A, debitamente sigillata, produrre la seguente documentazione:

1. Domanda di partecipazione, redatta in carta semplice (**allegato A**) e sottoscritta dal legale rappresentante della ditta;
2. Autocertificazione come da modello - **allegato B**;
3. Documentazione attestante la capacità economico-finanziaria - **allegato C**;
4. Autodichiarazione possesso requisiti tecnico-professionali - **allegato C**;
5. Copia del documento di identità in corso di validità del sottoscrittore debitamente firmato;
6. Bando di gara timbrato e firmato in ogni foglio dal legale rappresentante o da altro soggetto munito di poteri di rappresentanza e firma, in segno di presa visione ed accettazione delle disposizioni in esso contenute.
7. Copia dell'autorizzazione Sanitaria del deposito da dove verrà approvvigionata la merce per il rifornimento dei distributori;
8. Dichiarazione di aver onorato nel triennio precedente, gli impegni assunti con altri Istituti ed Enti per tutta la durata del contratto
9. Copia delle Certificazioni di qualità ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, SA 8000, come previsto all'art 1 lett. f) del presente bando;
10. Copia della polizza assicurativa RCT, per danni verso terzi con massimali adeguati a quanto previsto nell'art. 12 del Regolamento della Provincia di Salerno;
11. Il documento denominato PassOE, cioè Pass dell'Operatore Economico, che lo stesso deve acquisire dal portale dell'Autorità Anticorruzione (già Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture);
12. L'attestazione dell'avvenuto pagamento del contributo all'ANAC

13. Dichiarazione di avvenuto sopralluogo (**allegato E**) effettuato entro 10 giorni dalla data di scadenza del Bando.

Tale documentazione dovrà essere inserita in un plico, debitamente sigillato e non contenete altro, recante all'esterno la dicitura "**Documentazione amministrativa**".

L'Amministrazione, in caso di irregolarità formali, non compromettenti la "par condicio" tra le imprese concorrenti, potrà invitare i concorrenti, a mezzo di opportuna comunicazione scritta (posta certificata), a completare o a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati ai sensi dell'art.83, c. 9 del D. Lgs. 50/2016.

Si rammenta che le false dichiarazioni comportano l'irrogazione di sanzioni civili e penali ai sensi dell'art. 76 del DPR n. 445/2000.

## **ART. 20**

### **BUSTA B - OFFERTA TECNICA**

La qualità del servizio oggetto di gara verrà giudicata dalla Commissione di gara analizzando il **PROGETTO TECNICO-ORGANIZZATIVO** di ogni soggetto candidato, documento indispensabile per l'ammissione all'appalto.

Particolare importanza sarà data alla qualità del servizio proposto, alle caratteristiche ed all'impostazione tecnica-organizzativa di ogni singolo candidato.

**Il progetto tecnico deve essere sviluppato tenendo in considerazione le richieste di cui al presente Bando:**

- 1) Organizzazione del servizio richiesto con particolare riferimento all'articolazione dei rifornimenti e modalità di svolgimento manutenzione ai fini della garanzia di intervento e della continuità del servizio;
- 2) Tipologie, marca e qualità dei distributori automatici, tutti di costruzione non antecedente il 2018 e tutti dotati di rendi resto, di classe energetica A+ o superiori, nonché le relative certificazioni di conformità degli stessi. Si precisa che l'aggiudicatario dovrà fornire i relativi libretti dei distributori in cui si evince l'anno di costruzione, la classe energetica, ecc... La mancata presentazione, o il non rispetto dell'anno di costruzione o classe energetica inferiore a quanto stabilito saranno causa di decadenza dell'aggiudicazione, con relativo scorrimento della graduatoria finale.
- 3) Materiali di consumo utilizzati e sistemi di trattamento per garantire la sanificazione di igienicità delle apparecchiature e dei distributori, con relazione sulla manutenzione periodicamente svolta per il mantenimento di quanto sopra, e relative schede tecniche dei prodotti usati per sanificare ed igienizzare.
- 4) Tipologia, marca e qualità dei prodotti oggetto di vendita e relative schede tecniche dei prodotti richiesti. (E' facoltà dei concorrenti inserire anche schede tecniche di prodotti aggiuntivi, BIO, EQUO-SOLIDALE, ecc.)
- 5) Tempi di realizzazione per l'installazione dei distributori automatici previsti nel presente bando di gara, dopo la firma della Concessione Provinciale
- 6) Nominativo, curriculum vitae, mansioni e responsabilità del Responsabile Unico. Descrivere le competenze di controllo, il recapito e la disponibilità per affrontare e gestire le emergenze e gli interventi non programmati;
- 7) Elenco dei principali Clienti serviti negli ultimi tre anni con l'indicazione del numero dei distributori installati dall'azienda presso singolo cliente.
- 8) Esperienze di installazione di distributori automatici in **Istituti Superiori** di II grado con l'indicazione del numero degli istituti serviti negli ultimi tre anni.
- 9) Eventuale proposta migliorativa del servizio per una maggiore efficienza dello stesso consistente come da delibera del Consiglio di Istituto del 14 febbraio 2019 in un versamento non inferiore a

euro 2000,00 (duemila,00), entro un mese dalla stipula della concessione, per attività e finalità didattiche perseguite dall'IIS Assteas.

10) Ulteriori Certificazioni e/o marchi aggiuntivi rilasciati in conformità alle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO /IEC 17000.

Tale documentazione dovrà essere inserita in un plico, debitamente sigillato e non contenente altro, recante all'esterno la dicitura "**Documentazione tecnica**".

**(ART. 21)**

**(Validità dell'offerta)**

Il soggetto candidato è obbligato alla propria offerta per un periodo di gg. 180 a partire dalla data ultima fissata per la presentazione dell'offerta. Trascorso tale termine senza che sia intervenuta l'aggiudicazione, il soggetto candidato, con espressa dichiarazione scritta, da inviare al medesimo indirizzo indicato per la presentazione dell'offerta, può recedere dall'offerta stessa.

**ART. 22**

**(Procedura e criterio di aggiudicazione)**

L'aggiudicazione del servizio avverrà per singolo lotto sulla base dell'**offerta economicamente più vantaggiosa**, ai sensi dell'art.95, comma 2, del D.Lgs 50/2016, secondo i criteri stabiliti nel Bando di gara e sempre che l'offerta sia stata giudicata conforme alla richiesta. L'Ente committente non è in alcun modo vincolato a procedere all'affidamento, fermo restando che qualora proceda allo stesso affidamento, è obbligato a prendere in considerazione le offerte presentate in seguito alla pubblicazione del presente Bando.

L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta valida.

Il giudizio qualitativo sarà formulato dalla apposita Commissione di gara.

Il criterio di aggiudicazione è a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, tramite attribuzione di punteggio espresso in numeri, per totali 100 punti, così attribuiti:

- 70 punti alla qualità del progetto organizzativo
- 30 punti al prezzo di vendita

Criteri di valutazione	Punteggio massimo
<i>Offerta Tecnica (Tabella A)</i>	70
<i>Offerta Economica (Tabella B)</i>	30
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>	<b>100</b>

**Il punteggio di merito tecnico verrà attribuito sulla base dei seguenti criteri:**

REQUISITO	PUNTEGGIO MASSIMO
<b>a) Piano organizzativo ed operativo di lavoro</b>	<b>20</b>
<i>Organizzazione del servizio richiesto con particolare riferimento all'articolazione dei rifornimenti e modalità di svolgimento manutenzione</i>	10
<i>Materiali di consumo utilizzati e sistemi di trattamento per garantire la sanificazione di igienicità delle apparecchiature e dei distributori, con relazione sulla manutenzione periodicamente svolta</i>	7
<i>Tempi di realizzazione per l'installazione dei distributori</i>	3



<b>b) Tipologia dei distributori e prodotti</b>	<b>7</b>
<i>Tipologie, marca e qualità dei distributori automatici</i>	4
<i>Tipologia, marca e qualità dei prodotti oggetto di vendita</i>	3
<b>c) Esperienze</b>	<b>15</b>
<i>Elenco dei principali Clienti serviti negli ultimi tre anni con l'indicazione del numero dei distributori installati dall'azienda negli ultimi tre anni:</i> a) 1 cliente con 20 distributori : 1 punto b) fino a 3 clienti con 20 distributori per cliente: 2 punti c) fino a 5 clienti con 20 distributori per cliente: 3 punti d) fino a 7 clienti con 20 distributori per cliente: 4 punti e) fino a 9 clienti con 20 distributori per cliente: 5 punti f) oltre 10 clienti con 20 distributori per cliente: 7 punti	7
<i>Esperienze di installazione di distributori automatici in Istituti Superiori di II grado negli ultimi tre anni:</i> a) fino a 5 Istituti: 1 punto b) da 5 a 10 Istituti: 2 punti c) da 10 a 15 Istituti: 3 punti d) da 15 a 20 Istituti: 5 punti e) da 20 a 25 Istituti: 6 punti f) oltre 25 Istituti: 8 punti	8
<b>d) Proposta migliorativa</b>	<b>10</b>
<i>Proposta migliorativa del servizio per una maggiore efficienza dello stesso</i>	
<b>e) Possesso di ulteriori Certificazioni e/o marchi aggiuntivi</b>	<b>18</b>
<i>Elenco delle certificazioni aggiuntive (Punti 3 per ogni certificazione e/o marchi aggiuntivi)</i> _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____	
<b>Offerta Economica</b>	<b>30</b>
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>

Il calcolo dei requisiti **c** ed **e** viene effettuato come da tabella,

Il calcolo del requisito **d** viene effettuato proporzionando l'importo che l'operatore si impegna a versare a partire da un massimale non inferiore a Euro 2000, corrispondente a 10 punti

Il calcolo dei requisiti **a-b** viene effettuato mediante l'utilizzo della seguente formula:

$$C_{(a)} = \sum_n [W_i * V_{(a) i}]$$

dove

$C_{(a)}$  = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

$W_i$  = 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, per quanto riguarda gli elementi di natura qualitativa, attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

Terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le media provvisorie calcolate.

I coefficienti corrisponderanno alla seguente valutazione dei requisiti:

- 1,00 ottimo
- 0,90 più che buono
- 0,80 buono
- 0,70 discreto
- 0,60 sufficiente
- 0,50 mediocre
- 0,40 meno di mediocre
- 0,30 insufficiente
- 0,20 quasi scarso
- 0,10 scarso
- 0,00 inesistente/non valutabile

Ai fini dell'attribuzione del punteggio non si terrà conto di certificazioni rilasciate da enti che, sia pur accreditati per il rilascio di certificazioni attinenti norme o settori diversi, non siano muniti di regolare accreditamento per la specifica richiesta e per lo specifico settore di attività.

Si precisa che, qualora il servizio presentato avesse punteggio qualità totale inferiore a punti 40, il servizio proposto sarà considerato insufficiente e pertanto non parteciperà alle fasi successive della presente gara.

**Il punteggio economico verrà attribuito sulla base dei seguenti criteri:**

Gruppo A) bevande calde	Punti 7
Gruppo B) bevande fredde e acqua minerale	Punti 7
Gruppo C) prodotti solidi e generi di conforto	Punti 7
Gruppo D) prodotti solidi e generi di conforto	Punti 9

Al prezzo complessivo più basso per ogni gruppo sarà attribuito il punteggio massimo

Gli altri punteggi verranno attribuiti in base al criterio proporzionale matematico:

**Prezzo minimo diviso prezzo offerto moltiplicato punteggio attribuito al gruppo**

Il servizio verrà aggiudicato al soggetto candidato che avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato, derivante dalla somma del punteggio ottenuto dalla valutazione tecnica e dal punteggio ottenuto dall'offerta economica.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida purché soddisfatti in pieno le condizioni del presente Bando.

L'offerta dovrà essere unica e globale, comprendere inscindibilmente tutti i distributori, senza possibilità di distinzione per tipologia delle macchine. L'Istituto Assteas si riserva la facoltà, qualora ricorrano motivi di opportunità e convenienza, di non procedere all'aggiudicazione, in tutto o in parte.

Qualora per qualsiasi motivo venga meno l'aggiudicazione è fatta salva la facoltà dell'Istituto di procedere allo scorrimento della graduatoria, interpellando progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento dei lavori.

#### **ART. 23**

##### **(Definizione delle clausole contrattuali)**

- a) Il soggetto candidato si obbliga a garantire l'esecuzione del contratto in stretto rapporto con l'Istituto scolastico.
- b) L'offerta presentata dovrà avere validità non inferiore a 180 giorni.
- c) I prezzi offerti si ritengono tali e imm modificabili per tutta la durata della concessione, fatto salvo casi eccezionali ed adeguamento annuale ISTAT.
- d) Il soggetto candidato, al momento dell'offerta, deve impegnarsi specificatamente al rispetto di tali condizioni.
- e) Nel presentare l'offerta soggetto candidato dovrà dichiarare di impegnarsi alla scrupolosa osservanza del Bando di gara.

L'affidatario si impegna, altresì, ad osservare ogni ulteriore termine e modalità inerenti la regolamentazione degli obblighi tra le parti per l'adempimento della prestazione, nonché gli obblighi derivanti dall'applicazione della normativa vigente.

Prima di addivenire all'aggiudicazione l'Istituto Assteas può contrattare con il soggetto aggiudicatario che ha presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa condizioni di miglior favore in ordine al prezzo o alle clausole accessorie.

L'aggiudicatario è tenuto ad eseguire in proprio il servizio. Non è in nessun caso previsto la cessione a terzi del contratto.

#### **ART. 24**

##### **(Riserva di verifica del contenuto delle dichiarazioni autocertificate)**

L'Istituto Assteas si riserva di accettare la veridicità delle dichiarazioni autocertificate in esito ad aggiudicazione attraverso l'acquisizione della documentazione originale o con altre modalità consentite dalla legge.

#### **ART. 25**

##### **(Falsità delle dichiarazioni)**

Qualora, a seguito delle verifiche disposte ai sensi dell'articolo precedente, l'Istituto Assteas accerti che il soggetto aggiudicatario ha fornito false dichiarazioni, darà avvio al procedimento d'esclusione della gara, dandone comunicazione scritta al soggetto aggiudicatario ed assegnando allo stesso un termine non inferiore a quindici giorni per consentire la presentazione di memorie difensive scritte. Il provvedimento motivato con decadenza dall'aggiudicazione, comporta la segnalazione alla competenza Autorità Giudiziaria nonché al Casellario Informatico.

#### **ART. 26**

##### **Definizione delle controversie**

Eventuali controversie che dovessero insorgere durante lo svolgimento del servizio tra l'aggiudicatario e l'Istituto scolastico, saranno demandate al giudice ordinario. Il foro competente è quello di Salerno.

#### **ART. 27**

##### **Disposizioni finali**

L'aggiudicazione ha sempre carattere provvisorio in quanto è subordinata:

- all'assenza di irregolarità delle operazioni di gara;
- all'assenza di ricorsi.

L'aggiudicazione definitiva diventa efficace dopo la verifica del possesso dei prescritti requisiti.

L'accesso agli atti di gara è consentito ai sensi dell'art. 53 del D.lgs. n. 50 del 2016, entro 10 (dieci) giorni dalla comunicazione del provvedimento:

- per i concorrenti esclusi, o la cui offerta sia stata esclusa, limitatamente agli atti formati nelle fasi della procedura anteriori all'esclusione fino al conseguente provvedimento di esclusione;
- per i concorrenti ammessi e la cui offerta sia compresa nella graduatoria finale, dopo l'approvazione dell'aggiudicazione provvisoria, per quanto attiene i verbali di gara e le offerte concorrenti;

La stazione appaltante si riserva di differire, spostare o revocare il presente procedimento di gara, senza alcun diritto degli offerenti a rimborso spese o quant'altro.

#### **ART. 28**

##### **Disposizioni finali**

Per quanto non espressamente contemplato nel presente Bando di gara si fa espresso rinvio a quanto previsto dalla vigente legislazione comunitaria e nazionale in materia di affidamento di contratti pubblici, con particolare riferimento al D.Lgs 50/2016 ed il relativo regolamento di attuazione (Regolamento di esecuzione del Codice dei Contratti Pubblici D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207).

#### **ART. 29**

**Informativa ai sensi del Regolamento UE n.2016/679 del 27 aprile 2016 e del D.Lgs. 196/03 e ss.mm.ii..**

L'istituzione scolastica informa che i dati forniti dai concorrenti per le finalità connesse alla gara di appalto e per l'eventuale successiva stipula del contratto, saranno trattati dall'Ente appaltante in conformità alle disposizioni del Regolamento UE n.2016/679 del 27 aprile 2016 e del D.lgs. 196/03 e ss.mm.ii. e saranno comunicati a terzi solo per motivi inerenti la stipula e la gestione del contratto. Le ditte concorrenti e gli interessati hanno facoltà di esercitare i diritti previsti ai sensi dell'art. 7 del D.lgs. 196/03 e ss.mm.ii. Il Responsabile del trattamento dati è il DSGA Sig Pasquale Risi.

#### **ART. 30**

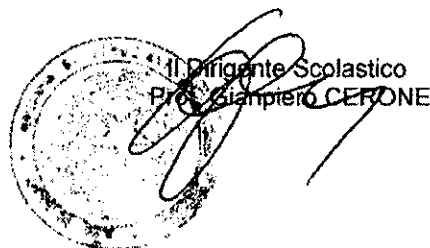
##### **Responsabile del procedimento**

Ai sensi dell'art.31 D.Lgs 50/2016 e dell'art. 5 della legge 241 del 7 agosto 1990, viene nominato Responsabile del Procedimento il D.S. prof.Gianpiero Cerone, al quale va presentato eventuale ricorso.

#### **ART. 29**

##### **Forme di pubblicità**

Il presente avviso è reso noto con le seguenti forme di pubblicità ai sensi dell'art. 267 del D.P.R. 207/2010: Sito web dell'istituto – [www.iisassteas.gov.it](http://www.iisassteas.gov.it) e all'albo pretorio del comune di Buccino, San Gregorio e Magno Oliveto Citra.

  
Il Dirigente Scolastico  
Prof. Gianpiero CERONE

**ALLEGATO A**  
**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI INSTALLAZIONE E GESTIONE DEI**  
**DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE, FREDDI, ACQUA MINERALE, GENERI DI**  
**CONFORTO E PRODOTTI SOLIDI ALIMENTARI 2019/2021 CIG Z58275D83C**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_, nato a \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ (Prov. \_\_\_\_ ) il \_\_\_\_\_, C.F. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, residente a \_\_\_\_\_ (Prov. \_\_\_\_ ) in \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, Tel. \_\_\_\_\_  
Fax \_\_\_\_\_, e-mail \_\_\_\_\_ pec. \_\_\_\_\_  
in qualità di legale rappresentante della Ditta \_\_\_\_\_  
P.IVA./Codice Fiscale \_\_\_\_\_

**CHIEDE DI**

essere ammesso alla procedura di affidamento dei servizi di installazione e gestione dei distributori automatici di bevande calde, fredde, acqua minerale, generi di conforto e prodotti solidi alimentari, come da Bando di gara allegato.

A tal fine si allega la seguente documentazione:

1. Autocertificazione come da modello - allegato B;
2. Documentazione attestante la capacità economico-finanziaria - allegato C;
3. Autodichiarazione possesso requisiti tecnico-professionali - allegato C;
4. Copia del documento di identità in corso di validità del sottoscrittore debitamente firmato;
5. Bando di gara timbrato e firmato in ogni foglio dal legale rappresentante o da altro soggetto munito di poteri di rappresentanza e firma, in segno di presa visione ed accettazione delle disposizioni in esso contenute;
6. Disciplinare per la concessione di spazi per l'installazione di distributori automatici di bevande ed alimenti negli Istituti scolastici e non di pertinenza dell'Amministrazione Provinciale di Salerno, timbrato e firmato dal legale rappresentante o da altro soggetto munito di poteri di rappresentanza e firma, in segno di presa visione ed accettazione delle disposizioni in esso contenute;
7. Copia dell'autorizzazione Sanitaria del deposito da dove verrà approvvigionata la merce per il rifornimento dei distributori;
8. Dichiarazione di aver onorato nel triennio precedente, gli impegni assunti con altri Istituti ed Enti per tutta la durata del contratto;
9. Copia delle Certificazioni di qualità ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, SA 8000, come previsto all'art 1 lett. f) del presente bando;
10. Copia della polizza assicurativa RCT, per danni verso terzi con massimali adeguati a quanto previsto nell'art. 12 del Regolamento della Provincia di Salerno;
11. Ulteriori Certificazioni e/o marchi aggiuntivi rilasciati in conformità alle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO /IEC 17000, relative allo specifico settore di attività
12. Il documento denominato PassOE, cioè Pass dell'Operatore Economico, che lo stesso deve acquisire dal portale dell'Autorità Anticorruzione (già Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture);
13. L'attestazione dell'avvenuto pagamento del contributo all'ANAC
14. Dichiarazione di avvenuto sopralluogo (Allegato D) effettuato entro 10 giorni dalla data di scadenza del Bando di gara.

Luogo e data \_\_\_\_\_

Firma

\_\_\_\_\_

**ALLEGATO B**  
**PROCEDURA PER L’AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI INSTALLAZIONE E GESTIONE DEI**  
**DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE, FREDDI, ACQUA MINERALE, GENERI DI**  
**CONFORTO E PRODOTTI SOLIDI ALIMENTARI 2019/2021 CIG Z58275D83C**

**Oggetto:** Dichiarazione rilasciata ai sensi degli artt.46 e 47 del D.P.R. 445/2000

Il sottoscritto \_\_\_\_\_, nato a \_\_\_\_\_ (Prov. \_\_\_\_\_) il \_\_\_\_\_, C.F. \_\_\_\_\_, residente a \_\_\_\_\_ (Prov. \_\_\_\_\_) in \_\_\_\_\_, Tel. \_\_\_\_\_, Fax \_\_\_\_\_, e-mail \_\_\_\_\_

**DICHIARA**

ai sensi degli artt.46 e 47 e per gli effetti dell’art. 76 D.P.R. n. 445/2000, consapevole della responsabilità e delle conseguenze civili e penali previste in caso di dichiarazioni mendaci e/o formazione od uso di atti falsi nonché in caso di esibizione di atti contenenti dati non più corrispondenti a verità, e consapevole, altresì, che qualora emerga la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione, il sottoscritto decadrà dai benefici per i quali la stessa è rilasciata,

1. di essere legale rappresentante dell’impresa \_\_\_\_\_, e conseguentemente di avere l’idoneità alla sottoscrizione degli atti delle presente gara;
2. di non trovarsi, in nessuno dei casi di cui all’art. 80 “*Motivi di esclusione*” del D.Lgs n. 50/2016, ovvero dichiara:
  - a) di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo salvo il caso di cui all’articolo 186-bis del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267, o di non avere in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
  - b) che non sussistono condanne con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell’art. 444 del codice di procedura penale, anche riferita a un suo subappaltatore nei casi di cui all’art. 105, comma 6, per i reati di cui all’art. 80, commi 1 e 2, nei confronti: del titolare o del direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; di un socio o del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dei soci accomandatari o del direttore tecnico, se si tratta di società in accomandita semplice; dei membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza o dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, del direttore tecnico o del socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio; nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nell’anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l’impresa non dimostri che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione della condotta penalmente sanzionata. L’esclusione non va disposta e il divieto non si applica quando il reato è stato depenalizzato ovvero quando è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima;
  - c) di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all’articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n.55;
  - d) di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e in materia ambientale, sociale e del lavoro stabiliti dalla normativa europea e nazionale, dai contratti collettivi o dalle disposizioni internazionali;
  - e) di non essersi reso colpevole di gravi illeciti professionali, tali da rendere dubbia la sua integrità o affidabilità. Tra questi rientrano: le significative carenze nell’esecuzione di un precedente contratto di appalto o di concessione che ne hanno causato la risoluzione anticipata, non contestata in giudizio, ovvero confermata all’esito di un giudizio, ovvero hanno dato luogo ad una condanna al risarcimento del danno o ad altre sanzioni; il tentativo di influenzare indebitamente il processo decisionale della stazione appaltante o di ottenere informazioni riservate ai fini di proprio vantaggio; il fornire, anche per negligenza, informazioni false o fuorvianti suscettibili di influenzare le decisioni sull’esclusione, la selezione o l’aggiudicazione ovvero l’omettere le informazioni dovute ai fini del corretto svolgimento della procedura di selezione;
  - f) di non trovarsi in una situazione di conflitto di interesse ai sensi dell’articolo 42, comma 2, non diversamente risolvibile;
  - g) di non aver partecipato alla procedura d’appalto;
  - h) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;

**Timbro**

**firma**

- i) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui sono stabiliti;
- j) di non essere iscritto nel casellario informatico di cui all'articolo 7, comma 10, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti;
- k) di essere in regola con la certificazione di cui all'articolo 17 della legge n.68/99;
- l) di non essere stato destinatario di sanzione interdittiva o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del d.lgs. n. 81 del 2008;
- m) di non essere iscritto nel casellario informatico di cui all'articolo 7, comma 10, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione;
- m bis) di non aver omesso denuncia all'autorità giudiziaria di essere stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689;
- m ter) **(barrare una o più ipotesi d'interesse):**
  - o di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile rispetto ad alcun soggetto e di aver formulato l'offerta autonomamente;
  - o di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile e di aver formulato l'offerta autonomamente;
  - o di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile e di aver formulato l'offerta autonomamente.
- n) di aver riportato le seguenti condanne penali, comprese quelle per le quali ha beneficiato della non menzione:

---



---



---



---

- 3. di essere in possesso dell'idonea capacità economico-finanziaria (fatturato globale d'impresa allegato C);
- 4. di essere in possesso dei requisiti tecnico-professionali; (autodichiarazione allegato C);
- 5. di essere in regola con la dichiarazione unica della regolarità contributiva D.U.R.C.;
- 6. di essere in possesso del manuale di autocontrollo dell'igiene dei prodotti alimentari basati sul sistema dei principi HACCP, ai sensi del D.Lgs. 193/2007 (ex 155/1997) e di fornire copia a semplice richiesta;
- 7. di ottemperare alle norme della Legge 12/03/99 n. 68 che attesti di essere in regola con le norme che disciplinano il "Diritto al lavoro dei Disabili";
- 8. di essere disponibile ad eseguire il servizio oggetto della gara subito dopo la comunicazione di aggiudicazione dello stesso e quindi nelle more della stipulazione del contratto;
- 9. di osservare tutte le norme dettate in materia di sicurezza dei lavoratori, in particolare di rispettare tutti gli obblighi in materia di sicurezza e condizioni nei luoghi di lavoro ex D.Lgs 81/2008;
- 10. di assumere a proprio carico tutti gli oneri retributivi, assicurativi e previdenziali di legge e di applicare nel trattamento economico dei propri lavoratori la retribuzione richiesta dalla legge e dai CCNL applicabili;
- 11. di aver preso visione, di sottoscrivere per accettazione e di obbligarsi all'osservanza di tutte le disposizioni, nessuna esclusa, previste dal bando di gara e di accettare in particolare le penalità previste;
- 12. di ottemperare a qualsiasi onere richiesto dalla Provincia di Salerno – Settore edilizia scolastica e patrimonio per il rilascio della Concessione
- 13. di acconsentire ai sensi e per gli effetti del Regolamento UE n.2016/679 del 27 aprile 2016 al trattamento dei dati per la presente procedura;

Timbro

firma

**ALLEGATO C**  
**PROCEDURA PER L’AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI INSTALLAZIONE E GESTIONE DEI**  
**DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE, FREDDI, ACQUA MINERALE, GENERI DI**  
**CONFORTO E PRODOTTI SOLIDI ALIMENTARI 2019/2021 CIG Z58275D83C**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il  
 \_\_\_\_\_ e residente in \_\_\_\_\_ nella sua qualità di legale rappresentante per  
 l’impresa concorrente \_\_\_\_\_ con sede in \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ telefono n. \_\_\_\_\_ fax n. \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ Codice fiscale \_\_\_\_\_ Partita IVA n. \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ e - mail \_\_\_\_\_

ai sensi degli artt.46 e 47 e per gli effetti dell’art. 76 D.P.R. n. 445/2000, consapevole della responsabilità e delle conseguenze civili e penali previste in caso di dichiarazioni mendaci e/o formazione od uso di atti falsi nonché in caso di esibizione di atti contenenti dati non più corrispondenti a verità, e consapevole, altresì, che qualora emerga la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione, il sottoscritto decadrà dai benefici per i quali la stessa è rilasciata,

**DICHIARA**

**A titolo di dichiarazione di possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria**

di aver realizzato fatturato globale nell’ultimo triennio (esercizi finanziari 2016-2017-2018) pari a \_\_\_\_\_ €

**A titolo di dichiarazione di possesso dei requisiti di capacità tecnica**

di aver reso senza demerito, per Pubbliche Amministrazioni o soggetti privati, due/o più servizi (interlineare la parte che non interessa) analoghi a quello oggetto del presente appalto, nell’arco degli ultimi tre anni precedenti l’indizione della presente procedura, per un importo complessivo del contratto di € \_\_\_\_\_, come di seguito analiticamente indicato:

COMMITTENTE	OGGETTO APPALTO	PERIODO DI ESECUZIONE	IMPORTO DEL CONTRATTO

di avere un numero di operatori necessario per il funzionamento del servizio oggetto di appalto;  
 di essere in possesso di attrezzature tecniche e mezzi necessari all’espletamento del servizio, tali da garantire la continuità dello stesso anche di fronte ad imprevisti.

**Timbro e Firma**

**Il Legale Rappresentante**

**Si allega, a pena d’esclusione copia fotostatica del documento d’identità in corso di validità debitamente firmato**



14. di essere in possesso di propria polizza assicurativa, in corso di validità, per la responsabilità civile, compreso il massimale assicurato, ed eventuale assicurazione contro possibili annullamenti da parte degli studenti.
15. di essere iscritto nel registro della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (settore commercio - con specifica attività di somministrazione di alimenti e bevande) o nel registro delle Commissioni provinciali per l'artigianato o presso i competenti ordini professionali;
16. di aver preso visione del Bando di Gara e del Disciplinare per la concessione di spazi per l'installazione di distributori automatici di bevande ed alimenti negli Istituti scolastici e non di pertinenza dell'Amministrazione Provinciale di Salerno e di accettare incondizionatamente tutte le clausole;
17. di essere disponibile, a semplice richiesta, ad aumentare il numero dei distributori automatici, con conseguente aumento del canone provinciale.
18. che ai fini del controllo della regolarità fiscale, l'Agenzia delle Entrate territoriale di appartenenza è \_\_\_\_\_ e che il relativo indirizzo di posta elettronica certificata cui inviare la richiesta è \_\_\_\_\_
19. di autorizzare la stazione appaltante ad effettuare le comunicazioni di cui all'art. 52 del D.Lgs 50/2016 a mezzo posta certificata al seguente indirizzo: \_\_\_\_\_  
Si allega fotocopia del documento di identità in corso di validità del legale rappresentante/procuratore/titolare.

Luogo e data

\_\_\_\_\_

Firma del dichiarante

\_\_\_\_\_

**ALLEGATO D**  
**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI INSTALLAZIONE E GESTIONE DEI**  
**DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE, FREDDI, ACQUA MINERALE, GENERI DI**  
**CONFORTO E PRODOTTI SOLIDI ALIMENTARI 2019/2021 CIG Z58275D83C**

**OFFERTA ECONOMICA**

**GRUPPO A – Bevande Calde**

**Punteggio massimo – Punti 7**

N.	TIPOLOGIA BEVANDE	Prezzo offerto in cifre	Prezzo offerto in lettere
1	Caffè espresso, lungo, macchiato gr. 8		
2	Cappuccino – Latte gr. 15		
3	Caffè decaffeinato, Orzo gr. 14		
4	Cioccolata gr. 20		
5	Thè al limone – Camomilla gr. 14		
Totale prezzo complessivo gruppo A (somma algebrica dal n. 1 al n. 5)			

**GRUPPO B – Bevande fredde e acque minerali**

**Punteggio massimo – Punti 7**

N.	TIPOLOGIA BEVANDE	Prezzo offerto in cifre	Prezzo offerto in lettere
1	Coca Cola, Pepsi Cola, Chinotto Aranciata, Thè, in lattine da 33 cl;		
2	Integratori di Sali minerali e vitamine 0,50 cl		
3	Succhi in brik vari gusti 200 ml		
4	Acqua minerale naturale 0,50 cl		
5	Acqua minerale effervescente 0,50 cl		
Totale prezzo complessivo gruppo B (somma algebrica dal n. 1 al n. 5)			

**GRUPPO C – Prodotti solidi e generi di conforto**

**Punteggio massimo – Punti 7**

N.	TIPOLOGIA PRODOTTI	Prezzo offerto in cifre	Prezzo offerto in lettere
1	Cookies, Croissant, Tucpocket, Oro Ciok, biscotti, da gr. 35 a gr.60		
2	Salatini, Tarallini, Schiacciatine, Croccantelle, Sticks, Stuzzichini; crackers, Crostini grammi da 35gr a 40 gr		
3	Fiesta, Delice, brioches, Wafer, Fonzie, Vitasnella, Crostata, Patatine, Pavesini da 35 gr a 60 gr.		
4	Barrette al cioccolato, Barrette ai cereali, Baiocco, -Ringo-Oreo da 45 gr a 70 gr.		
5	Tuc 75gr – Kinder Bueno -		
Totale prezzo complessivo gruppo C (somma algebrica dal n. 1 al n. 5)			

**GRUPPO D – Prodotti freschi biologici**

**Punteggio massimo – Punti 9**

N.	TIPOLOGIA PRODOTTI	Prezzo offerto in cifre	Prezzo offerto in lettere
1	Panini e tramezzini freschi con verdura e insalata (minimo gr. 80)		
2	Macedonia di frutta (minimo 75 gr.)		
3	Prodotti senza glutine e senza lattosio (minimo 25gr)		
4	Prodotti per diabetici		
5	Yogurt vari gusti 125cl		
Totale prezzo complessivo gruppo D (somma algebrica dal n. 1 al n.5)			

**Timbro**

**firma**

**N.B.: I prezzi dei prodotti offerti si intendono comprensivi di I.V.A.**

Indicare i costi per la sicurezza e mano d'opera (art. 95 comma 10 del D.Lgs 50/2016).

Luogo e data

\_\_\_\_\_

Firma del dichiarante

\_\_\_\_\_

**Si allega, a pena d'esclusione, di allegare copia fotostatica del documento d'identità in corso di validità debitamente firmato**

\_\_\_\_\_

**ALLEGATO E**  
**DICHIARAZIONE DI AVVENUTO SOPRALLUOGO**

PROCEDURA PER L’AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI INSTALLAZIONE E GESTIONE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE, ACQUE MINERALE, GENERI DI CONFORTO E PRODOTTI SOLIDI ALIMENTARI 2019/2021 CIG Z58275D83C

**Il Dirigente Scolastico attesta che:**

Il/La sig./sig.ra \_\_\_\_\_

Nato/a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

Identificato mediante documento di riconoscimento \_\_\_\_\_

nella qualità di \_\_\_\_\_ della Ditta \_\_\_\_\_

con sede legale in \_\_\_\_\_ via/piazza \_\_\_\_\_ N. \_\_\_\_\_

in data \_\_\_\_\_ ha effettuato il sopralluogo presso la/le sede/sedi di questo istituto per la procedura relativa al servizio di installazione e gestione dei distributori automatici.

PER LA DITTA

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Assunto al Protocollo n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

---