Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Codice Fiscale Scuola: 81001630656 Distretto Scolastico 58° Codice Scuola M.P.I. SAPS11000C
LICEO SCIENTIFICO STATALE "ALFONSO GATTO" AGROPOLI – SA
Sezione Scientifica Via Dante Alighieri tel. 0974822399- fax 0974827982
Sezione Classica Via Pio X tel./fax 0974/823212
e-mail: saps11000c@istruzione.it sito web: www.liceogatto.it

CAPITOLATO SPECIALE

PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI INSTALLAZIONE E LA GESTIONE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE E FREDDE, ALIMENTI SOLIDI DOLCI E SALATI

PERIODO ANNI TRE

PARTE I

DEFINIZIONI GENERALI, NORMATIVA ED OGGETTO DELL'APPALTO

CAPO I – DEFINIZIONI GENERALI

ART. 1

(Definizioni)

Nel testo del presente capitolato valgono le seguenti definizioni:

1. Soggetto candidato: per soggetto candidato si intende una qualsiasi impresa che partecipa alla presente gara.
2. Soggetto aggiudicatario: per soggetto aggiudicatario si intende quel soggetto candidato risultato aggiudicatario della gara secondo le modalità di cui al presente capitolato.
3. 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 una documentazione incompleta o non conforme tale da comportare, a norma del presente capitolato, l'esclusione della gara.
4. Legale rappresentante: si definisce Legale rappresentante del soggetto candidato qualsiasi persona che ha il potere di rappresentanza dello stesso.

ART. 2

(Normativa di riferimento)

Per quanto non previsto dal presente Capitolato e dalla lettera di invito, la Ditta sarà assoggettata, per quanto applicabili, alle vigenti normative del D. Lgs. 163/2006 "Codice dei Contratti" e succ. mm. ii.

CAPO II - OGGETTO DELL'APPALTO

ART. 3

(Oggetto dell'appalto)

Il presente capitolato ha per oggetto l'installazione e la gestione dei distributori automatici di bevande calde e fredde, alimenti solidi dolci e salati, presso la sede del Liceo Scientifico "A.Gatto", sede centrale e sede distaccata, in quantità presunte e con le caratteristiche tecniche indicate negli articoli seguenti.

1. **bevande fredde: acqua, succhi di frutta, the, etc;**
2. **bevande calde: caffè, the, latte, cioccolata, etc;**
3. **yogurth;**
4. **frutta fresca;**
5. **frutta disidratata;**
6. **verdure ed insalata;**
7. **prodotti da forno: pane, pane speciale, fette biscottate, crackers,schiacciatine, taralli, grissini, focacce;**
8. **prodotti dolciari a base di miele e marmellata:**
9. **prodotti a base di cereali: fiocchi, chicchi soffiati, farina, frutta essiccata, semi oleosi ed eventualmente miele o malto;**
10. **kit: pane farciti con formaggio, prosciutto crudo, speck, bresaola.**

ART. 4

(Numero distributori, dislocazione, allaccio alle forniture)

Il soggetto aggiudicatario deve provvedere, conformemente alle planimetrie e prescrizioni su eventuali lavori di allaccio alle reti di servizio ad installare i distributori presso i seguenti punti:

POSIZIONAMENTO DEI DISTRIBUTORI (esempio):

Punto 1(sede centrale) per ciascuno dei 4 piani + atrio principale
n. 5 Distributore di acqua;
n. 5 distributori di bevande fredde e/o snack e merende;
n. 5 distributore di caffè e bevande calde;

Punto 2 (sezione distaccata) per ciascuno dei due piani
n. 2 Distributori di acqua;
n. 2 Distributori di bevande fredde e/o snack e merende;
n. 2 Distributori di caffè e bevande calde

L'Istituto si riserva la facoltà previa autorizzazione del Settore edilizia scolastica della Provincia, di aumentare o diminuire il numero dei distributori o di variare la loro ubicazione.
A titolo indicativo si precisa che l'Istituto dispone di utenti esterni così suddivisi: n.1221 studenti e n. 156 unità di personale dipendente.

ART. 5

(caratteristiche dei distributori)

I distributori automatici da installare devono essere nuovi, 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 gettoni e moneta, quanto mediante scheda obliteratrice,

chiave elettronica o altro analogo meccanismo.
Devono essere provvisti di un display che visualizza la somma delle monete introdotte e dispositivo di rendiresto.

L'installazione deve essere tassativamente effettuata entro 30 giorni dal rilascio del provvedimento di concessione.
Poiché il Liceo Scientifico "A.Gatto" ritiene prioritario l'avvio del servizio all'utenza entro la prima decade del mese di marzo i tempi di realizzazione del piano operativo (consegna, installazione e messa in funzione) saranno oggetto di valutazione qualitativa.
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 24 ore dalla segnalazione, conformemente a quanto disposto dal regolamento Provinciale.
Qualora le riparazioni non possano essere eseguite in loco, con la necessaria rapidità, si dovrà provvedere alla immediata sostituzione dell'apparecchio e dovrà essere garantita la continuità del servizio, senza interruzione alcuna, per tutto il periodo fissato per il servizio stesso.
E' riservata al Liceo Scientifico "A.Gatto", la facoltà di ordinare la rimozione degli apparecchi nel caso di frequenti difetti di funzionamento o qualora dovessero intervenire eventi che comunque potrebbero arrecare danni o intralci alla normale attività sanitaria, per ragioni igienico-sanitarie, 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'Istituzione Scolastica alla loro rimozione, con aggravio dei relativi oneri al concessionario.

ART. 6

(caratteristiche e qualità dei prodotti)

I prodotti alimentari da impiegare nella distribuzione devono avere le caratteristiche nutrizionali delineate nella seguente tabella:

	Indicazioni nutrizionali in etichetta	Non contenere edulcoranti di sintesi	Apporto calorico<200 Kcalorie/porzione	Apporto di grassi saturi non superiore a 2 grammi per porzione	Senza zuccheri aggiunti:saccarosio, fruttosio, glucosio, sciroppo di glucosio	Regolazione aggiunta di zucchero	Olii:impiego esclusivo di extravergine di oliva, di oliva, arachide, girasole, mais, sesamo. Grassi: impiego esclusivo di burro	Senza additivi e coloranti aggiunti tranne acido ascorbico e citrico
Bevande fredde (esclusa l'acqua)								
Bevande calde								
Yogurth								
Frutta fresca								
Frutta disidratata								
Verdure ed insalata								
Prodotti da forno (1)								
Miele o marmellate								
Prodotti a base di cereali (2)								
Kit (1) + (3)								

(1) pane, pane speciale, fette biscottate, cracker, schiacciatine, taralli, grissini, focacce.
(2) Fiocchi, chicchi soffiati, farina, frutta essiccata, semi oleosi ed eventualmente miele o malto.
(3) Formaggio (ingredienti: latte, caglio, sale), prosciutto crudo, speck, bresaola, mortadella, ecc.

- Additivi non previsti: coloranti di sintesi, esaltatori di sapidità, edulcoranti e polifosfati. Da evitare come ingredienti alcool e liquori.

PRODOTTI:

- Ottenuti da metodi di produzione biologica;
- Con denominazione di origine protetta (D.O.P.);
- Con indicazione geografica protetta (I.G.P.);
- Agroalimentari tipici;
- Prodotti equi e solidali;
- A minor contenuto di sodio

I prodotti devono essere di alto livello qualitativo, di primarie ditte e conformi alle vigenti disposizioni di legge in materia 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 essere indicata la composizione e la data di scadenza ed ogni altra prescrizione di legge.
Le bevande, con esclusione di quelle calde, devono essere distribuite nei contenitori originali della casa produttrice.
I prodotti non consumati devono essere settimanalmente sostituiti, fatta eccezione per i panini la cui sostituzione deve avvenire giornalmente.
Le porzioni dei prodotti distribuiti in modo sfuso devono essere quelle normalmente fornite dagli esercizi pubblici.
L'eventuale sostituzione delle marche dovrà essere preventivamente autorizzata.
Il Liceo scientifico "A Gatto" si riserva di far analizzare i prodotti.
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:

- i lavori occorrenti per realizzare, ove mancanti, le adduzioni di acqua ai vari punti di distribuzione, 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.

ART. 8
(rimborso spese e concessioni Provinciali)

Il soggetto aggiudicatario sarà tenuto a versare alla Provincia il canone di concessione secondo le modalità stabilite dal regolamento Provinciale e rispettando i criteri di seguito riportati.
In nessun caso è ammessa la concessione in uso gratuito.
Il canone concessivo va versato anticipatamente all'inizio del periodo di concessione e, successivamente, entro il 15 gennaio di ciascun anno. La Provincia di Salerno si riserva la facoltà di rateizzare il pagamento con le modalità che ritiene più opportune.
Il canone annuo si riferisce ad unità singola di apparecchiatura installata e varia in proporzione al tipo, alle dimensioni dei distributori installati nonché all'utenza potenziale, secondo il seguente prospetto:

Istituti con un massimo di 300 alunni iscritti	Euro/mq	413.17	anno
Istituti con un massimo di 500 alunni iscritti	Euro/mq	537.12	anno
Istituti con un massimo di 800 alunni iscritti	Euro/mq	723.04	anno
Istituti con oltre 1.000 alunni iscritti	Euro/mq	1032.91	anno
Uffici con presenze max 50 dipendenti	Euro/mq	258.23	anno
Uffici con presenze max 100 dipendenti	Euro/mq	309.87	anno
Uffici con presenze max 200 dipendenti	Euro/mq	412.17	anno
Uffici con oltre 200 dipendenti	Euro/mq	516.46	anno

Il canone concessivo tiene conto del periodo estivo o feriale, pertanto non può essere ridotto. Il mancato pagamento nei termini stabiliti diventa giustificato motivo di decadenza della concessione.

ART. 9

(Personale)

Tutto il personale adibito al servizio appaltato deve essere alle dipendenze e sotto l'esclusiva responsabilità del soggetto aggiudicatario sia nei confronti del Liceo scientifico "A.Gatto" che dei terzi.
Il soggetto aggiudicatario si impegna a corrispondere al personale adibito al servizio in appalto la giusta retribuzione in ottemperanza ai contratti collettivi ed agli accordi sindacali vigenti.
Il soggetto aggiudicatario dovrà impiegare personale di sicura moralità, addestrato per l'esatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali.

ART. 10

(Operatori addetti)

Il soggetto aggiudicatario e per esso, il suo personale dipendente devono uniformarsi a tutte le norme di carattere generale emanate dal Liceo scientifico "A.Gatto" per il proprio personale ed attenersi a tutte le norme inerenti l'igiene e la sicurezza del lavoro.
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 deve designare una persona con funzioni di "Responsabile Unico" della commessa da segnalare obbligatoriamente al Liceo scientifico "A.Gatto".
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 reperito in qualsiasi momento dall'Liceo scientifico "A.Gatto"ed avere in dotazione un apparecchio ricerca persona (cicalino o cellulare).
Il personale del soggetto aggiudicatario incaricato all'espletamento del servizio dovrà essere munito di adeguati strumenti di protezione, ai sensi del D.lgs.81/2008 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 Liceo Scientifico "A.Gatto" Agropoli

ART. 11

(Attrezzature, prodotti e materiali)

Tutte le macchine impiegate devono essere conformi alle prescrizioni antinfortunistiche vigenti in ITALIA o nella U.E.
Prima dell'inizio dei lavori è obbligo fornire la scheda tecnica dettagliata dei macchinari che si intende impiegare.
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 sostegno 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 dalla relativa "**scheda di sicurezza",** prevista in ambito UE e dalla relativa "scheda tecnica".
Per tutti i 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 DOVRA' ESSERE FORNITO DAL SOGGETTO AGGIUDICATARIO.**

ART. 12
(Assicurazioni e Responsabilità del soggetto aggiudicatario)

Il soggetto aggiudicatario si impegna esplicitamente e rispondere dei danni eventualmente arrecati dai propri dipendenti a persona o cose durante lo svolgimento del servizio e conseguentemente si impegna alla pronta riparazione dei danni stessi ed in difetto, al loro risarcimento, riconoscendo all'uopo il diritto di rivalsa da parte del Liceo scientifico "A.Gatto" , sotto qualsiasi forma consentita dalla legge.
Il soggetto aggiudicatario dovrà presentare all'atto della firma del contratto, idonea polizza assicurativa 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 Euro 3.000.000,00 (Euro tremilioni), onde sollevare la Provincia ed il Liceo "A.Gatto" da qualsiasi responsabilità.
L'inottemperanza della presentazione delle assicurazioni e garanzie richieste comporterà il mancato rilascio della concessione ed il soggetto aggiudicatario decaduto dall'aggiudicazione stessa.

ART. 13
(Autorizzazioni)

Il soggetto aggiudicatario dovrà essere in possesso delle specifiche autorizzazioni previste dalla normativa vigente per l'esercizio dell'attività oggetto di appalto.
Le autorizzazioni dovranno avere validità per tutta la durata del contratto.
L'eventuale sospensione, ritiro o revoca o altro provvedimento di ritiro da parte dell'autorità sarà ulteriore causa di risoluzione del contratto.
Tali provvedimenti, unitamente a quelli comportanti la modifica delle autorizzazioni, dovranno essere immediatamente comunicati all'Istituto .

ART. 14
(Durata del servizio)

Il servizio avrà durata di anni tre (3) a decorrere dalla data di rilascio della concessione. L'Istituzione Scolastica si riserva, in ogni caso di inadempienza, la focaltà di richiedere alla Provincia la revoca del contratto in qualsiasi momento, 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 corso.

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 fideiussione bancaria rilasciata da istituti di credito, pari ad una annualità del canone concessivo.
La fidejussione bancaria o l'equivalente garanzia, costituita a norma di legge, senza maturazione d'interessi, resta vincolata a garanzia del corretto espletamento di tutti gli adempimenti previsti dalla concessione e sarà svincolata, su richiesta dell'interessato, previa verifica delle condizioni di resa dell'area data in concessione non prima di 90 giorni mediante atto amministrativo del dirigente provinciale competente in materia.
La fidejussione bancaria potrà essere impegnata per eventuali spese di ripristino originario dell'area data in concessione, qualora il titolare della concessione non abbia provveduto egli stesso al ripristino dei luoghi o delle aree oggetto della concessione.
La cauzione resta vincolata fino al termine del rapporto contrattuale.

PARTE II

DISCIPLINARE DI GARA

CAPO I – FORMULAZIONE E VALIDITA' DELLE OFFERTE ECONOMICHE

ART. 16

(tipologia e prodotti in distribuzione)

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

gruppo A) Bevande Calde Punteggio massimo - Punti : 15 :

Tipologia bevande	Prezzo offerto (in cifre e lettere)
a) Caffè espresso	
b) Caffè lungo	
c) Caffè macchiato	
d) Caffè decaffeinato	
e) Cappuccino	
f) Cioccolato	
g) Tè al limone	
h) Latte bianco	
i) Cappuccino con cioccolato	
j) Caffè d'orzo	
Totale prezzo complessivo gruppo A). Somma algebrica della lettera a) alla lettera j)	

Al prezzo complessivo più basso del gruppo A) sarà attribuito il punteggio massimo di 15 punti.
Gli altri punteggi verranno attribuiti in base al criterio proporzionale matematico.

gruppo B) Bevande Fredde e acqua minerale Punteggio massimo - Punti :15 :

Tipologia bevande	Prezzo offerto (in cifre e lettere)
a) Acqua minerale effervescente naturale in bottiglie da ½ lt. Plastica P.E.T. (ECOLOGICA)	
b) Thè in lattina da 33 cl.	
c) Succo di frutta 200 cc	
d) Succo di frutta senza zuccheri 200 cc	
e) Yoghurt da bere alla frutta 200 ml	
f) Macedonia frutta fresca conf. 150g	
g) Polpa di frutta fresca conf. Da 100g.	
Totale prezzo complessivo gruppo B). Somma algebrica della lettera a) alla lettera g)	

Al prezzo complessivo più basso del gruppo B) sarà attribuito il punteggio massimo di 15 punti.
Gli altri punteggi verranno attribuiti in base al criterio proporzionale matematico.

gruppo C) Prodotti solidi e generi di conforto Punteggio massimo - Punti :10 :

Tipologia prodotti	Prezzo offerto (in cifre e lettere)
a) Biscotti privi di farcitura	
b) Crakers	
c) Schiacciatine	
d) Tarallini	
e) Gallette di riso o mais	
f) Barretta ai cereali e/o frutta secca	
g) Tavoletta al cioccolato	
h) Snack al latte e cioccolato	
i) Snack al latte cioccolato e cereali	
l) Frutta essiccata	
m) Crostatine alla marmellato e/o al miele	
n) Parmigiano e cracker	
o) Tramezzini con formaggioe/o prosciutto	
p) Tramezzino vegetariano	
Totale prezzo complessivo gruppo C). Somma algebrica della lettera a) alla lettera p)	

Al prezzo complessivo più basso del gruppo C) sarà attribuito il punteggio massimo di 10 punti.
Gli altri punteggi verranno attribuiti in base al criterio proporzionale matematico.

ART. 17
(documentazione 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'importanza tecnica-organizzativa di ogni singolo candidato.
Il progetto tecnico deve essere sviluppato tenendo in considerazione le richieste di cui al presente capitolato:

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. **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;
3. **tempi di realizzazione** per l'installazione dei distributori automatici previsti nel presente capitolato;
4. **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;
5. **eventuale proposta migliorativa** del servizio per il conforto all'utenza e l'efficienza dello stesso.

"CERTIFICAZIONI DI QUALITA' – Per la distribuzione di sostanze alimentari con attrezzature automatiche o semiautomatiche è necessario, **a pena di esclusione,** il possesso delle seguenti certificazioni di qualità**:**

1. **UNI EN ISO 9000 o equivalenti** — **qualità del servizio offerto**
2. **ISO 14001, EMAS o equivalenti** — **sensibilità verso tematiche ambientali**
3. **SA 8000 o equivalenti** — **responsabilità sociale**
4. **ISO 2200** — **certificazione alimentare**

Si richiede che l'ente certificatore, per almeno una delle certificazioni richieste, debba essere in possesso di certificato di accreditamento rilasciato dall'Organismo Nazionale di accreditamento Accredia o da enti terzi da questo autorizzati.

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

ART. 18
(documentazione amministrativa)

I soggetti candidati dovranno, produrre la seguente documentazione:

A) **dichiarazione resa ai sensi e per gli effetti** cui all'art. 46 e art. 47 D.P.R. 445/2000 **con cui il soggetto candidato istante attesti:**

- la qualità di legale rappresentante o di soggetto delegato munito di poteri di rappresentanza di chi sottoscrive l'offerta;
- che a carico del titolare, dei soci e/o dei soci accomandatari (in caso di società di persone) ovvero, se società di capitali, nei confronti della società non è stata pronunciata sentenza passata in giudicato per la dichiarazione dello stato di fallimento, liquidazione coatta, concordato preventivo, amministrazione controllata né sono in corso procedimenti per la dichiarazione di uno dei predetti stati né di alcuna situazione equivalente secondo la legislazione dello stato di appartenenza (*art. 38 comma 1 lett. a) del d.lgs. 12 aprile 2006 n. 163*);
- che, a carico del titolare e del direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale, dei soci e del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo, dei soci accomandatari e del direttore tecnico, se si tratta di società in accomandita semplice, degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza, del direttore tecnico o del socio unico o del socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società, non è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione previste dall'art. 3 della legge 27 dicembre 1956 n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575 (*art. 38 comma 1 lett. b) del d.lgs. 12 aprile 2006 n. 163*);
- che non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale ovvero condanna passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione ad un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio di cui all'art. 45, paragrafo 1, direttiva CE 2004/18 a carico del titolare e del direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale, dei soci e del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo, dei soci accomandatari e del direttore tecnico, se si tratta di società in accomandita semplice, degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza, del direttore tecnico, del socio unico e del socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società (*art. 38 comma 1 lett. c) del d.lgs. 12 aprile 2006 n. 163)*;
- di non aver commesso violazioni gravi definitivamente accertate in materia di sicurezza ed altri obblighi derivanti dai rapporti di lavori risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio dei contratti pubblici dell'autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture *art. 38 comma 1 lett. e) del d.lgs. 12 aprile 2006 n. 163*;
- di non aver commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione di prestazioni affidate da stazioni appaltanti e di non aver commesso un grave errore nell'esercizio della propria attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante *art. 38 comma 1 lett. f) del d.lgs. 12 aprile 2006 n. 163*;
- di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi di pagamento di imposte e tasse secondo la legislazione vigente in Italia ovvero nello Stato in cui l'impresa è stabilita *art. 38 comma 1 lett. g) del d.lgs. 12 aprile 2006 n. 163*;
- di non risultare iscritto al casellario informatico di cui all'art. 7 co. 10 del D.lgs 163/2006,per aver reso false dichiarazioni o false documentazioni in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento di subappalti, *art. 38 comma 1 lett. h) del d.lgs. 12 aprile 2006 n. 163*.
- di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali secondo la legislazione vigente, italiana o dello Stato in cui sono stabiliti (*art. 38 comma 1 lett. i) del d.lgs. 12 aprile 2006 n. 163)* e che le proprie posizioni previdenziali ed assicurative sono:

a. **tipologia affidatario** :

☐ impresa singola

b. **Sede legale**: Via _____ n° _____Cap._____

Comune _____ Provincia _____

c. **Sede operativa**: Via _____ n° civico ___Cap_____

Comune _____ Provincia _____

d. **Contratto Nazionale di Lavoro** applicato: _____

e. **n. dipendenti** con contratto di lavoro subordinato: _____

f. n. dipendenti che si intendono **dedicare** al servizio in oggetto: _____

di cui n. dipendenti con contratto di lavoro subordinato: _____

g. **tipologia gestione d'impresa a fini INPS**:

☐ datore di lavoro
☐ lavoratore autonomo
☐ gestione separata - committente/associante,
☐ gestione separata – titolare di reddito di lavoro autonomo di arte e professione

h. **matricola INPS** _____ sede INPS competente_____

i. **codice ditta INAIL** _____ sede INAIL competente _____

j. **indirizzo** mail, PEC e fax (se diversi da quelli già indicati nella domanda di partecipazione):
e-mail _____

pec _____

fax _____

- l'inesistenza di irregolarità, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse secondo la legislazione vigente dello Stato in cui ha sede legale l'impresa;
- che nei propri confronti non è stata applicata sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lettera c) del Decreto Legislativo 231/2001 né altra sanzione che comporti in divieto di contrarre con la Pubblica Amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 36bis del D.L. 223/2006, convertito in L. 248/2006 - *art. 38 comma 1 lett. m) del d.lgs. 12 aprile 2006 n. 163*;
- di essere consapevole che, qualora venga accertata la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione, questo soggetto candidato verrà escluso dalla gara o, se risultato aggiudicatario, decadrà dalla aggiudicazione / dall'affidamento medesima / o, la/il quale verrà annullata/o e/o revocata/o; inoltre, qualora la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione ovvero della documentazione tutta presentata da questo soggetto candidato venga accertata dopo la stipula del contratto, quest'ultimo potrà essere risolto di diritto da questo I.I.S. ai sensi dell'art. 1456 c.c.
- che nei propri confronti, negli ultimi cinque anni, non sono stati estesi gli effetti delle misure di prevenzione della sorveglianza di cui all'art. 3 della legge n. 1423/1956 irrogate nei confronti di un proprio convivente - art. 75 del d.p.r. n. 554/1999;
- la iscrizione nel Registro della C.C.I.A.A. – settore commercio – con specifica attività di

somministrazione di alimenti e bevande, effettuato al di fuori dei negozi e mercati per mezzo di distributori automatici come previsto dalla normativa o da analogo Registro professionale di Stato Europeo per i non residenti;

- La iscrizione nel Registro Esercenti il Commercio (R.E.C.) limitatamente alla somministrazione;
- l'autorizzazione Sanitaria del deposito da dove verrà approvvigionata la merce per il carico dei distributori
- il possesso del manuale di autocontrollo dell'igiene dei prodotti alimentare basati sul sistema dei principi HACCP, ai sensi del D. Lgs. 155/97 e di fornire copia a semplice richiesta,
- la presa visione del Capitolato Speciale di Gara e della lettera di invito, del Disciplinare della Provincia di Salerno e di accettazione incondizionata di tutte le clausole;
- l'ottemperanza alle norme della Legge 12/03/99 n. 68 e e alle norme che disciplinano il "Diritto al lavoro dei Disabili"
- la disponibilità, a semplice richiesta, di aumentare il numero dei distributori automatici.

La predetta istanza, compilata in ogni sua parte, dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'Operatore Economico o da soggetto da lui delegato munito di poteri di rappresentanza. Alla stessa dovrà essere allegato, a pena di esclusione, documento di identità in corso di validità.

Tale documentazione dovrà essere inserita in un plico, debitamente sigillato e non contenente altro, recante all'esterno la dicitura **"documentazione amministrativa".**
All'interno dello stesso plico andranno inseriti il capitolato speciale ed il Disciplinare di cui alla Delibera di Approvazione del Con. Prov.le di Salerno n. 254 del 21/12/2015**, entrambi debitamente sottoscritti per accettazione.**

ART. 19
(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.

PARTE III

MODALITA' DI INDIVIDUAZIONE DELLE DITTE AGGIUDICATARIE

ART. 20
(procedura e criterio di aggiudicazione)

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 interi, per **totali 100 punti massimi**, così attribuiti:

- **60 punti alla qualità del progetto organizzativo**
- **40 punti al prezzo di vendita**

I punti disponibili per la qualità sono ripartiti secondo i seguenti parametri:
QUALITA' – punteggio massimo **punti : 60**

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO OFFERTA TECNICA **Elementi qualitativi**	
Servizio	**punti max 40**
Servizio punti max 40	
• **Tempi installazione distributori**	**punti max 10**
• **Tempi di intervento per rifornimento:**	
- quotidiano	**punti 10**
- 3 volte a settimana	**punti 5**
- 1 volta a settimana	**punti 2**
• **Tempi di intervento per guasto:**	
- entro 4 ore	**punti 10**
- entro 8 ore	**punti 5**
- entro 12 ore	**punti 2**
• **Programma di manutenzione dei distributori**	
- quotidiano	**punti 5**
- settimanale	**punti 2**
• **Localizzazione dei magazzini di partenza, loro distanza rispetto al luogo di esecuzione del servizio:**	
- inferiore a 30 km	**punti 5**
- da 30 km a 50 km	**punti 3**
- maggiore di 50 km	**punti 1**
- **PROPOSTA MIGLIORATIVA**	**punti max 20**

Si precisa che, qualora il servizio presentato avesse punteggio qualità totale inferiore a punti 23, il servizio proposto sarà considerato insufficiente e pertanto non parteciperà alle fasi successive della presente gara.

I punti disponibili per il prezzo sono ripartiti secondo i seguenti parametri:

PREZZO – punteggio massimo **punti 40**

I 40 punti disponibili per il prezzo di vendita dei prodotti somministrati, saranno attribuiti secondo le modalità stabilite dall'art. 16 del capitolato speciale di gara e così distribuiti:

- **Gruppo A) bevande calde** **punti 15**
- **Gruppo B) bevande fredde e acqua minerale** **punti 15**
- **Gruppo C) prodotti solidi e generi di conforto** **punti 10**

Il servizio verrà aggiudicato al soggetto candidato che avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato.
Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida purché soddisfi in pieno le condizioni del presente capitolato, della lettera di invito e relativi allegati.
L'offerta dovrà essere unica e globale, comprendere inscindibilmente tutti i distributori, senza possibilità di distinzione per tipologia o ubicazione delle macchine.
Il liceo scientifico statale "A.Gatto" si riserva la facoltà qualora ricorrano motivi di opportunità e convenienza, di non procedere all'aggiudicazione di tutto o in parte.

ART. 21
(definizione delle clausole contrattuali)

Prima di addivenire all'aggiudicazione il liceo scientifico statale "A.Gatto" 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.

ART. 22
(riserva di verifica del contenuto delle dichiarazioni autocertificate)

Il liceo scientifico statale "A.Gatto" si riserva di accertare la veridicità delle dichiarazioni autocertificate in esito ad aggiudicazione attraverso l'acquisizione della documentazione originale o con altre modalità consentite dalla legge.

ART. 23
(falsità delle dichiarazioni)

Qualora, a seguito delle verifiche disposte ai sensi dell'articolo precedente, il liceo scientifico statale "A.Gatto" 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 di decadenza dall'aggiudicazione, di competenza del Dirigente Scolastico del liceo scientifico statale "A.Gatto" , comporta la segnalazione alla Competente Autorità Giudiziaria.

Firmato IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. Pasquale Monaco