



Liceo Scientifico Statale "Ulisse Dini"

Via Benedetto Croce, 36 – 56100 Pisa

tel.: 050 20036 fax: 050 29220 <http://www.liceodini.it/>

e-mail: pips02000a@istruzione.it

Prot . n. 0003652/A25

Pisa 02.10.2013

All'Albo di Istituto (Sito web)
All'albo del Comune di Pisa
All'albo della Provincia di Pisa
All'albo Camera di Commercio di Pisa
All'albo della CNA di Pisa
Alla Stampa Cittadina

**OGGETTO: BANDO DI GARA PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI
FORNITURA DI BEVANDE CALDE, FREDDI, SNACK E ALTRI GENERI DI RISTORO
MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI
presso i locali del Liceo Scientifico statale "Ulisse Dini" di Pisa**

Art.1 – Oggetto della gara

La gara concerne la fornitura di bevande calde, fredde, merendine, snack confezionati monodose e altri generi di ristoro mediante distributori automatici.

La fornitura dovrà svolgersi secondo quanto stabilito dal presente Bando e dagli Allegati che ne costituiscono parte integrante.

Art.2 – Tipologia dell'utenza

L'utenza è costituita dagli studenti, dal personale (Docente e ATA), dai genitori degli alunni e dai visitatori esterni dell'Istituto.

Art. 3 - Modalità di partecipazione alla gara

Alla gara possono partecipare le Ditte regolarmente iscritte al registro delle Imprese attive presso una Camera di Commercio nazionale e pertanto in possesso dei prescritti requisiti (amministrativo-fiscali, igienico-sanitari, ecc.).

Le offerte dovranno pervenire, in busta chiusa, al seguente indirizzo:

**Liceo Scientifico statale "Ulisse Dini" di Pisa
via Benedetto Croce 36
56125 Pisa**

entro e non oltre le ore 12.00 del giorno **23 Ottobre 2013**, con raccomandata A.R. o mediante consegna a mano all'Ufficio protocollo dell'Istituto. In caso di spedizione con servizio postale, non si terrà conto del timbro postale o della data di trasmissione, ma solo dell'effettivo recapito nei termini previsti.

La busta nella parte esterna dovrà riportare solo l'indirizzo dell'Istituto e la dicitura:

"OFFERTA PER L'INSTALLAZIONE E GESTIONE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI".

Art. 4 - Modalità di presentazione delle offerte

Il plico deve contenere, a pena di esclusione, tre buste chiuse e sigillate, di colore bianco, prive d'intestazione o segni di riconoscimento, contrassegnate come *di seguito indicato*, sempre controfirmate su tutti i lembi di chiusura dal legale rappresentante della società, rispettivamente contenenti:

- nella busta contrassegnata con “**Requisiti e documenti di ammissione**” tutta la documentazione richiesta nell’Allegato A;
- nella busta contrassegnata con “**Offerta economica**” l’indicazione dell’offerta dei prezzi per ognuno dei prodotti richiesti ed elencati nell’Allegato B;
- nella busta contrassegnata con “**Relazione tecnica**” tutta la documentazione richiesta nell’Allegato C.

Le offerte pervenute in ritardo o non conformi alle Modalità di presentazione, non saranno prese in considerazione.

L’Istituto è esonerato da ogni responsabilità per eventuale ritardo o errore di recapito.

La presentazione dell’offerta dopo il termine, anche per motivi di forza maggiore, determinerà l’esclusione dalla gara. Farà fede il timbro di protocollo da parte dell’Istituto e non il timbro postale.

L’offerta non può essere ritirata, modificata o sostituita con un’altra.

Ogni ditta può presentare una sola offerta. Verranno escluse offerte condizionate.

Art. 5 - Quantità e caratteristiche tecniche

La quantità e le caratteristiche tecniche delle macchine per la distribuzione automatica devono essere quelle di seguito riassunte:

- n.4 macchine per l’erogazione di bevande calde, di cui una riservata alla sala docenti
- n.4 macchine di tipo misto (erogazione di prodotti alimentari, acqua e bevande fredde)

Ogni distributore deve essere in grado di erogare i prodotti sia con l’inserimento di monete e restituzione del resto, che con dispositivo ricaricabile (chiavetta). Le macchine devono essere conformi, per caratteristiche tecniche ed igieniche, alle normative vigenti in materia. Il funzionamento dovrà essere a minimo livello di rumorosità.

Sui distributori dovranno essere ben visibili il timbro o l’intestazione della Ditta, le etichette con l’indicazione della marca e la composizione dei prodotti oggetto di distribuzione.

Sui distributori non è ammessa pubblicità se non quella dei prodotti in vendita.

Art.6 - Durata del contratto

Il contratto ha durata fino al 31 agosto 2015 salvo l’anticipata risoluzione del contratto ai sensi del successivo art. 15. Non sarà ammesso alcun rinnovo tacito del contratto come previsto dalla legge n° 62/2005, art. 23 e non è previsto l’inoltro di alcuna disdetta da parte di questa amministrazione, in quanto il contratto si intende automaticamente risolto al 31 agosto 2015.

Art. 7 - Obblighi a carico della Ditta

Il Gestore è tenuto a:

- documentare il possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie e commerciali richieste dalle norme vigenti; in particolare, prima dell’inizio del servizio, dovrà dimostrare di essere in regola con le autorizzazioni previste dal D.Lgs. 31 marzo 1998 n° 114 art. 17, dalla circolare MICA del 28 maggio 1999 n° 3467/C, dalla risoluzione MICA n° 500254 del 9 gennaio 2001, dalla Legge regionale Toscana 7 febbraio 2005, n. 28 Codice del Commercio;
- osservare puntualmente tutte le norme concernenti l’infortunistica, l’igiene, la tutela della salute degli utenti e dei lavoratori;
- osservare puntualmente tutte le norme di carattere fiscale;
- esercitare l’attività appaltata personalmente o con dipendenti regolarmente assunti, nel rispetto dei criteri e degli impegni previsti al successivo articolo 9;
- fornire le macchine e installarle nei luoghi riservati dalla Dirigenza del Liceo Scientifico Statale “Ulisse Dini” di Pisa;
- garantire l’adeguatezza di tutti gli impianti alle norme di sicurezza vigenti, che dovranno essere certificati da idonee dichiarazioni di conformità alle leggi e disposizioni vigenti e recare la marcatura CE;

- effettuare gli allacci e la manutenzione, che dovranno essere certificati da idonee dichiarazioni di conformità alle leggi e disposizioni vigenti;
- eseguire tutti i lavori di manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti;
- mantenere la pulizia degli ambienti di pertinenza delle macchine;
- approvvigionare prodotti di prima qualità, completi di relativa scheda tecnica e certificati a norma CEE, in regola con la data di scadenza, scelti e proposti in considerazione di una corretta educazione alimentare;
- garantire la corretta fornitura dei prodotti con tempestiva assistenza e continuo rinnovo delle scorte, con obbligo di asporto dei relativi imballaggi;
- curare la scrupolosa osservanza delle norme igieniche;
- garantire la collocazione, presso i distributori, di contenitori per la raccolta differenziata di plastica e alluminio;
- osservare ogni e qualsiasi disposizione del Dirigente Scolastico circa gli orari e i tempi di erogazione del servizio e le modalità e i tempi di accesso del personale della ditta nei locali della scuola per il caricamento, la pulizia e la manutenzione delle macchine;
- assicurare la completa disponibilità a rimuovere temporaneamente, spostare o sopprimere i distributori per sopraggiunte necessità dell'Istituto;
- provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei distributori automatici;
- intervenire immediatamente in caso di guasto o malfunzionamento e risolvere il problema entro 24 ore;
- rimuovere i distributori automatici a propria cura e spese alla scadenza della concessione e comunque all'interruzione del rapporto;
- versare all'Istituto un canone annuo quale rimborso forfetario delle spese per il consumo di energia elettrica e di acqua e per l'occupazione di spazi all'interno della scuola, nei termini quantificati dall'offerta economica;
- assumere tutte le responsabilità civili e penali di cui al successivo articolo 9 e prendere i relativi provvedimenti;

Art. 8 - Cessione e Sublocazione

Non è consentita, sotto pena di immediata rescissione del contratto, la cessione o qualsiasi forma di subcontratto totale o parziale del servizio.

Art. 9 - Personale adibito al servizio

Il personale adibito al servizio dovrà essere legato da rapporto contrattuale con la Ditta che sarà tenuta al rigoroso rispetto delle norme vigenti in materia di assunzione, di trattamento retributivo, contributivo e previdenziale, di sicurezza sul lavoro, esonerando l'Istituto da qualsiasi responsabilità.

Il Personale della ditta dovrà essere munito di apposito cartellino.

L'aggiudicante s'impegna altresì a consegnare al Dirigente Scolastico:

- a) un elenco dei collaboratori e dei dipendenti che normalmente eseguono la manutenzione
- b) copia del libretto sanitario (o documento sostitutivo).

Tale elenco dovrà essere aggiornato ad ogni sostituzione del personale suddetto.

Il Dirigente Scolastico può ritenere il personale addetto "non compatibile con l'ambiente scolastico"; in tal caso la Ditta aggiudicante ha l'obbligo di sostituire il personale, pena la decadenza del contratto.

Sarà responsabilità della Ditta la precisa osservanza di tutte le norme concernenti la sicurezza, l'igiene del lavoro e la salute dei collaboratori.

Art. 10 - Responsabilità

L'Istituto è sollevato da qualsiasi responsabilità per danni fortuiti, colposi o dolosi, che possano concernere prodotti, materiali, attrezzature e macchinari della gestione, dipendano essi da furti,

incendi, atti vandalici, mancanza di energia elettrica o da qualsiasi altro evento possa aver prodotto il danneggiamento.

L'Istituto non assume alcuna responsabilità per danni derivanti ai fruitori del servizio dalla attività di erogazione, di cui è unicamente ed interamente responsabile la Ditta.

La Ditta, all'inizio dell'attività, dovrà essere in possesso di una polizza assicurativa a copertura di eventuali danni dovuti all'espletamento del servizio e/o cause ad esso connesse, che derivassero ai fruitori del servizio medesimo, all'Amministrazione scolastica, alla Provincia e/o a terzi, persone, animali o cose.

Art. 11 - Prezzi e prodotti

La Ditta aggiudicataria assume l'impegno di erogare i prodotti descritti nell'offerta (allegato B) e di mantenere i prezzi fissati all'inizio dell'attività, entro l'inizio di ciascun anno scolastico salvo revisioni in base agli indicatori ISTAT "F.O.I", con arrotondamento per eccesso o difetto ai cinque centesimi più prossimi.

Si chiede che in almeno uno dei distributori di bevande calde sia presente, accanto al caffè - miscela "bar", anche la miscela di caffè proveniente dal commercio equo e solidale. Inoltre, almeno un vassoio dei distributori di snacks dovrà essere dedicato ai prodotti provenienti dal commercio equo. A tal fine si precisa che tutte le organizzazioni e tutti i produttori appartenenti al circuito equo e solidale, che hanno le caratteristiche previste dalla Mozione del Parlamento Europeo del 02/07/98 A4- 198/98 e dalla Comunicazione n.4 della Commissione al Consiglio Europeo del 29/11/99 – COM 1999/619, sono da intendersi idonee.

La Ditta garantisce la presenza stabile in almeno uno di distributori automatici di cibi e bevande di prodotti adatti al consumo da parte di persone celiache, che dovranno essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (A.I.C.).

Nei distributori automatici dovranno essere evidenziati e caratterizzati con apposita segnaletica gli spazi in cui saranno collocati i prodotti per celiaci.

Di qualsiasi prodotto in aggiunta o in diminuzione proposto dalla Ditta, l'inizio o la sospensione dell'erogazione devono essere autorizzate dal Dirigente scolastico.

Art. 12 - Diritto di controllo

Il Dirigente Scolastico, anche su indicazione del Consiglio d'Istituto, potrà predisporre in qualsiasi momento, senza preavviso, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni contrattuali. In caso di riscontri negativi, i risultati dei controlli saranno comunicati alla ditta aggiudicataria, la quale dovrà provvedere al più presto, pena la risoluzione del contratto.

Art. 13 – Modalità di svolgimento e aggiudicazione della gara

La mancanza anche di un solo requisito o documento o dichiarazione tra quelle previste nell'Allegato A determina l'esclusione dalla Gara.

Il servizio sarà provvisoriamente aggiudicato, previo esame delle offerte, alla Ditta che avrà presentato l'offerta che raggiungerà il maggior numero di punti sulla base di una graduatoria redatta secondo i criteri di valutazione che seguono:

a)	Caratteristiche del servizio (offerta tecnica)	Massimo Punti 20
b)	Prezzi offerti per principali prodotti (offerta economica)	Massimo Punti 40
c)	Canone annuo (offerta economica)	Massimo Punti 40
	Totale	Massimo Punti 100

La gara sarà aggiudicata dalla Ditta che otterrà il punteggio massimo dato dalla somma dei punteggi di cui ai punti a), b), c).

a) Valutazione dell'offerta tecnica:

Per quanto riguarda l'offerta tecnica si terrà conto dei criteri elencati nell'allegato C.

b) Valutazione dell'offerta economica in riferimento ai prezzi dei principali prodotti.

Ai fini dell'attribuzione del punteggio relativo al punto b) si adotterà il sistema di calcolo di seguito specificato:

Le Ditte concorrenti dovranno fare un'offerta economica per ciascuno dei prodotti elencati nell'allegato, rispettando le caratteristiche merceologiche richieste e curando di non eccedere il prezzo massimo al pubblico indicato a fianco. I prodotti elencati sono suddivisi in due fasce: fascia A e fascia B.

Tutti i prodotti dovranno essere di ottima qualità' e delle marche conosciute a livello nazionale o in ambito CEE. In particolare si richiede:

- Caffè di marca a rilevanza nazionale, dovrà essere di prima scelta con grammatura di 7g per ogni erogazione; In tutte le miscele è garantita una componente minima di qualità arabica pari all'80% .
- Caffè decaffeinato: grammatura minima 2g di prodotto per erogazione.
- Latte, grammatura minima 8,50/10,50g di prodotto in polvere per ogni erogazione, di marca a rilevanza nazionale;
- Cappuccino: ottenuto
 - con caffè in grani: grammatura minima di caffè 7,5g e latte granulare solubile 10,5g per singola erogazione;
 - con caffè solubile decaffeinato: grammatura minima di caffè solubile 1,7/2,0g e latte granulare solubile 10g per singola erogazione;
 - con orzo solubile: grammatura minima di orzo solubile 2,30/2,50g e latte granulare solubile g 10,50 per singola erogazione.
- Thè, almeno 14g di thè in polvere per ogni erogazione, di marca a rilevanza nazionale;
- Cioccolato, almeno 25g di miscela di cioccolato in polvere per ogni erogazione, di marca a rilevanza nazionale;
- Bevande fredde in PET e tetrapak : bevande fredde in tetrapak o bottiglia PET da conservare a temperatura da 0° a + 4° C.;
- Alimenti solidi preconfezionati in snack: i prodotti devono essere rigorosamente monodose, con scadenza evidenziata. Merendine , biscotti , ecc.. da conservare a temperatura da 0° a + 6° C.
- Snack salati dovranno essere conservati a temperatura di circa 15° C.

Le Ditte concorrenti potranno, a loro discrezione, aggiungere altri prodotti a completamento dell'offerta.

Si procederà all'attribuzione di un punteggio grezzo secondo la seguente modalità:

FASCIA A	1° prezzo più basso	8 punti
	2° prezzo più basso	5 punti
	3° prezzo più basso	3 punti
	4° prezzo più basso	1 punto
FASCIA B	1° prezzo più basso	4 punti
	2° prezzo più basso	3 punti
	3° prezzo più basso	2 punti

4° prezzo più basso	1 punto
---------------------	---------

Nel caso in cui il prezzo oscilli tra un min e un max verrà effettuata tra prezzi e numero di prodotti proposti una media che verrà usata per l'assegnazione normale del punteggio. I prezzi che concorrono alla media saranno quelli proposti per il pagamento con monete.

Una volta calcolato il punteggio grezzo P_g relativo a ciascuna offerta, si provvederà al calcolo del punteggio effettivo mediante la seguente formula:

I prodotti proposti a completamento dell'offerta non saranno presi in considerazione per il calcolo del punteggio e la valutazione in merito ad essi sarà lasciata alla piena discrezionalità della commissione giudicante.

c) Valutazione dell'offerta economica in riferimento al canone offerto.

Ai fini dell'attribuzione del punteggio relativo al criterio c) si adotterà il sistema di calcolo di seguito specificato:

Il canone annuo, quale rimborso forfetario complessivo per la concessione degli spazi utili all'installazione, è previsto non inferiore ad €. 1000 per ogni macchina installata e per ogni anno di durata del contratto. La Ditta dovrà formulare un' offerta economica in aumento o alla pari.

La ditta che avrà presentato l'offerta più favorevole si aggiudicherà 40 punti. Alle altre ditte sarà attribuito il punteggio applicando la seguente formula:

Tutte le operazioni previste dal presente articolo saranno svolte dalla Commissione nominata dal Consiglio di Istituto nella seduta del 03.05.2013, che concluderà i suoi lavori con una aggiudicazione provvisoria .

Art.14 – Documentazione

Immediatamente dopo l'aggiudicazione provvisoria della gara, prima della stipula del contratto, la ditta aggiudicataria dovrà presentare la sottoelencata documentazione:

- iscrizione ad una Camera di Commercio
- autorizzazione sanitaria prevista dalla vigente normativa
- autocertificazione dalla quale risulti che la ditta non si trova in stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione attività, di concordato preventivo;
- manuale di corretta prassi igienica – DL 155/97 HACCP (analisi dei rischi e punti critici di controllo);
- dichiarazione di impegno di copertura polizza assicurativa;
- documento comprovante l'iscrizione alla sede I.N.A.I.L. competente
- DURC;
- fotocopia dell'elenco nominativo dei lavoratori che interverranno presso l'Istituto.

La ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso della documentazione in materia di tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori.

In mancanza di quanto sopra, non sarà possibile procedere all'aggiudicazione definitiva.

Acquisita la documentazione dalla ditta aggiudicataria, verrà sottoscritta tra il Liceo e la stessa Ditta una Convenzione. Tale sottoscrizione è condizione necessaria per poter procedere all'aggiudicazione definitiva, a cui provvederà il Dirigente scolastico, su conforme delibera del Consiglio di Istituto.

Art. 15 - Mancata attivazione o risoluzione del contratto

In caso di mancata sottoscrizione della Convenzione o mancata presentazione da parte dell'aveente diritto allo svolgimento del servizio della documentazione richiesta nei termini comunicati dalla Amministrazione il contratto non è attivato e verrà affidato al il servizio al successivo in graduatoria, fino alla data della scadenza prevista. Questa procedura verrà reiterata fino alla definitiva assegnazione.

In caso di spontaneo recesso dalla Convenzione, da parte dell'aveente diritto allo svolgimento del servizio, l'Amministrazione scolastica affiderà il servizio al successivo in graduatoria, fino alla data della scadenza contrattuale.

L'Amministrazione scolastica si riserva il diritto di risolvere con effetto immediato il contratto, in caso di inadempienze della ditta fornitrice ad una qualunque clausola del presente Bando.

Il contratto si risolverà comunque automaticamente, prima del termine previsto, qualora:

- l'impresa venisse a cessare;
- a carico dell'impresa o del titolare intervenisse il fallimento o altra procedura concorsuale;
- venissero a mancare le necessarie licenze o autorizzazioni allo svolgimento delle attività.

L'autorizzazione potrà essere revocata in qualunque momento, senza particolari formalità, oltre che nei casi fin qui previsti, anche qualora intervenissero disposizioni di legge o superiori contrarie alla permanenza delle macchine e alla vendita di generi di ristoro all'interno delle scuole.

Art.16 – Penali

Nel caso in cui, per motivi imputabili alla Ditta aggiudicataria, il servizio non venga espletato o non sia conforme a quanto previsto dal presente bando, questa Amministrazione si riserva la facoltà di applicare sanzioni pecuniarie a titolo di penali per inadempienze a carico della Ditta stessa. L'importo delle penali viene determinato in relazione alla gravità delle inadempienze. Le penali minime, che l'Amministrazione si riserva di applicare, sono le seguenti:

1. non conformità alle disposizioni di legge dei distributori installati o non conforme installazione: 200 € per ogni distributore, fatta comunque salva la sostituzione o reinstallazione degli eventuali apparecchi installati a cura e spese della Ditta aggiudicatrice.
2. 100 € al giorno per macchina distributrice in caso di mancata o non corretta erogazione del resto o dei prodotti acquistati.
3. 100 € per carenza di pulizia dei distributori e delle immediate pertinenze
4. 100 € per ogni infrazione accertata in merito alla distribuzione di generi alimentari non compresi nella documentazione di gara predisposta dall'amministrazione e da questa non autorizzati,
5. 200 € per variazioni dei prezzi non concordate o comunicate alla Dirigenza dell'Istituto.

L'inadempienza si intende debitamente contestata a seguito di comunicazione scritta, a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno.

Qualora i disservizi dovessero perdurare, l'Amministrazione avrà la piena facoltà di considerare risolto il presente contratto.

In ogni caso di risoluzione del contratto per ogni giorno in cui la ditta non provvederà alla rimozione delle macchine distributrici dall'Istituto si intenderà applicata una penale di 150€ al giorno.

Art. 17 Validità e pubblicità della gara.

La data prevista per l'apertura delle buste è il giorno 24 ottobre alle ore 15.00. nell'ufficio del Dirigente Scolastico in via Benedetto Croce, 36 Pisa.

Si aprirà per prima la BUSTA 1 e, se essa contiene quanto richiesto, si procederà all'apertura delle BUSTE 2 e 3. Il contenuto delle buste sarà siglato per essere analizzato e valutato successivamente, in seduta riservata, dalla Commissione.

L'esame delle offerte e l'attribuzione dei punteggi, nell'ambito di quanto indicato, avverrà ad insindacabile giudizio della Commissione in base alla documentazione presentata dai concorrenti.

La graduatoria sarà pubblicata all'albo d'Istituto entro il 30 ottobre 2013 con contestuale notifica al vincitore.

La valutazione avverrà secondo il sistema dell'offerta più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs. 163/2006, sulla base dei parametri di riferimento e caratteristiche richieste.

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

Art.18 - Foro competente

Per controversie che dovessero insorgere tra l'Istituto, le Ditte concorrenti, la Ditta aggiudicataria, rientranti nella competenza del giudice ordinario, è competente in via esclusiva il Tribunale di Pisa.

ALLEGATO A

“Requisiti e documenti di ammissione”

La Busta relativa deve contenere, a pena di esclusione dalla gara, documentazione o autocertificazione ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, resa e firmata dal titolare o dal legale rappresentante della ditta, che attesti in ordine a questi punti:

1. gli estremi della ditta offerente;
2. i dati fiscali;
3. il nominativo del legale rappresentante;
4. il possesso dei requisiti di idoneità tecnico-professionale per lo svolgimento della prestazione in oggetto;
5. il possesso delle autorizzazioni sanitarie previste dalla normativa vigente;
6. il possesso dei seguenti ulteriori requisiti:
 - che la ditta non si trovi in stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione di attività, di concordato preventivo;
 - che nei confronti della ditta non sia stata pronunciata condanna con sentenza passata in giudicato, per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale, o per delitti finanziari;
 - che la ditta sia in regola con gli obblighi assicurativi e previdenziali, secondo la legislazione vigente;
 - che la ditta sia in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse secondo la legislazione vigente.

Ed inoltre la Busta deve contenere:

7. Certificato di iscrizione ad una Camera di Commercio nazionale (in originale o copia autenticata);
8. Certificato penale e dei carichi pendenti del/dei titolare/i o legale/i rappresentante/i;
9. Copia DURC attestante il versamento dei contributi previdenziali, assistenziali e INAIL;
10. Dichiarazione di aver preso visione del Bando e dei relativi allegati e di accettarne incondizionatamente tutte le clausole e gli obblighi;
11. Dichiarazione di aver preso visione dei locali dove sarà svolto il servizio stesso.

La mancata presentazione dei documenti richiesti o l'incompletezza di anche uno solo di essi, darà luogo alla non ammissione alla gara.

ALLEGATO B
OFFERTA ECONOMICA (40+40 punti)

Prodotto	Prezzo max in € per moneta (IVA inclusa)	Prezzo max in € per chiave (IVA inclusa)	Fascia
Caffé	0.30	0.25	A
Bevande calde (cappuccino, thé, latte, ecc...)	0.30	0.25	B
Ginseng			

Prodotto	Quantità	Prezzo max in € per moneta (IVA inclusa)	Prezzo max in € per chiave (IVA inclusa)	Fascia
Acqua naturale	50 cl	0.50	0.40	A
Acqua gassata	50 cl	0.50	0.40	A
Succhi di frutta in Pet vari gusti	25 cl	0.70	0.65	B
Thé brick	33 cl	0.90	0.85	B
Aranciata lattina	33 cl	0.90	0.85	B
Chinotto	33 cl	0.90	0.85	B
Cola	33 cl	0.90	0.85	B
Thé bottiglia	50 cl	1.00	0.95	B
Acqua tonica	33 cl	0.90	0.85	B

Prodotto	Prezzo max in € per moneta (IVA inclusa)	Prezzo max in € per chiave (IVA inclusa)	Fascia
Snack dolci (barrette di cioccolato, croissant, wafer, crostatine, ecc..)	Tra 0.60 e 1.20	Tra 0.55 e 1.15	B
Snack dolce senza glutine	Max 2 €	Max 2,5 €	B
Snack dolce proveniente del commercio equo-solidale	Tra 0.8 e 1.4	Tra 0.75 e 1.35	B
Yogurt	0.90	0.85	B
Snack salati (Crackers, taralli, patatine, noccioline, tramezzini, salatini, schiacciatine salate)	Tra 0.40 e 0.90	Tra 0.35 e 0.85	B
Snack salato senza glutine	Max 2	Max 2,2	B
Snack salato proveniente del commercio equo-solidale	Tra 0.60 e 1.10	Tra 0.55 e 1.1	B

ALLEGATO C

RELAZIONE TECNICA SULLE MODALITÀ DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO (20
punti)

Saranno attribuiti dalla Commissione fino ad un massimo di 20 punti, sulla base della valutazione dei seguenti criteri:

Tipologia dei distributori che intende installare nell'Istituto ed anno di fabbricazione;	Massimo 10 punti
Tempi di intervento (esclusivamente in ore) massimi per riparazioni o sostituzioni dei distributori in caso di guasti;	3 punti se $0 < \text{tempo} < 4$ ore 2 punti se $4 < \text{tempo} < 8$ ore 1 punto se $8 < \text{tempo} < 24$ ore 0 punti per tempo > 24 ore
Tempi di intervento per il riassortimento dei prodotti esauriti	3 punti se $0 < \text{tempo} < 4$ ore 2 punti se $4 < \text{tempo} < 8$ ore 1 punto se $8 < \text{tempo} < 24$ ore 0 punti per tempo > 24 ore
Alimentazione dell'acqua (acqua oligominerale in contenitori sigillati o proposta di soluzioni alternative)	Massimo 2 punti
Eventuali certificazioni di qualità (ISO)	Massimo 2 punti

-