

Prot. n. 4000

Mazara del Vallo 03/10/2014

**CIG: Z2D110DED7**All'albo di Istituto  
Al Sito WEB d'Istituto

**BANDO DI GARA  
PER L'INSTALLAZIONE, NEI LOCALI DEL LICEO ARTISTICO REGIONALE DI MAZARA DEL VALLO,  
DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE E FREDDI  
E PRODOTTI ALIMENTARI PRECONFEZIONATI**

**ACQUISIZIONE AI SENSI DEL D.A. 11/2002 U.O. XII INTEGRATA CON PROCEDURA APERTA VINCOLATA**

Il Liceo Artistico Regionale, con sede in Via Pablo Picasso S.N. – C.da Affacciata in Mazara del Vallo, indice una gara per la stipula di un contratto per l'affidamento dei servizi assicurativi degli alunni, ai sensi del D.L.vo 163/2006.

I soggetti che possono presentare offerta sono tutti quelli previsti dal Codice delle Assicurazioni e regolarmente iscritte negli appositi registri.

**PREMESSA**

La gara comprende l'installazione di n. 3 distributori automatici (n.1 Bevande fredde, n.1 bevande calde e n.1 snacks e merende), il loro rifornimento ed il controllo periodico di buon funzionamento.

L'incarico sarà affidato ai patti, termini e condizioni stabiliti nel presente bando e nell'annesso capitolato di gara da intendersi parte integrante e sostanziale del presente atto.

Il servizio oggetto della gara è rivolto ai seguenti utenti: studenti, docenti, personale ATA, visitatori e ospiti.

Al fine di consentire agli operatori economici partecipanti di effettuare una stima circa le potenzialità del volume di affari si segnala che il servizio è destinato ad un'utenza stimata potenziale di 300 studenti 100 unità di personale oltre ai genitori, ai visitatori autorizzati, a eventuali partecipanti a convegni e corsi pomeridiani organizzati dall'Istituto, a commissioni d'esame e di concorso.

**MODALITA' DI PRESENTAZIONE OFFERTE**

Le offerte dovranno pervenire, in busta chiusa, presso la segreteria del Liceo Artistico Regionale di Mazara del Vallo, entro e non oltre le **ore 12,00 del giorno 16/10/2014**.

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. Nel caso ci fossero due offerte della stessa ditta, verrà estratta a sorte quella da accettare. Verranno escluse offerte condizionate.

Le offerte dovranno essere riposte in busta bianca chiusa controfirmata sui lembi di chiusura e con l'indicazione del mittente e la dicitura esterna: "Contiene Offerta Distributori Automatici"

e dovrà includere tre buste come di seguito specificato :

**PRIMA BUSTA:**

denominata "**BUSTA 1**", chiusa e controfirmata sui lembi di chiusura, recante la dicitura: "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" che dovrà contenere l'allegato "A" autocertificazione dal quale risulti:

1. regolare iscrizione nel Registro delle Imprese presso la competente CCIA per l'attività di installazione di apparecchi automatici per la somministrazione di bevande indicando il numero di codice di attività;
2. l'inesistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 38 lettere a) b) c) d) e) f) g) h) i) l) m) del D. Lgs 163/2006, espressamente riferite all'impresa e a tutti i legali rappresentanti;
3. che la ditta sia in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori ed al pagamento di imposte e tasse secondo la legislazione vigente;
4. di essere a conoscenza di quanto previsto dal D. Lgs 81/2008 e s.m.i. in materia di protezione antinfortunistica e di sicurezza: dal DPR 303/56 (norme generali igiene del lavoro/ ed essere in regola con le norme ivi richiamate);
5. l'impegno:
  - all'installazione di apparecchiature rispondenti ai requisiti previsti dall'art. 32 DPR 327/80 e conformi al D.Lgs 81/2008;
  - a stipulare polizza assicurativa con compagnia di rilevanza nazionale per un massimale non inferiore a € 3.000.000,00 (Tre milioni di euro) per i danni che dovessero derivare all'Istituto e/o a terzi, cose o personale, in relazione all'espletamento dell'attività di cui alla convenzione;
  - a mantenere i prezzi invariati di cui all'offerta economica (busta 3) per l'intero periodo di validità del contratto;
  - a fornire prodotti di prima qualità ed in ogni caso marche conosciute;
  - a esercitare personalmente o con i dipendenti regolarmente assunti ed in regola con tutte le vigenti norme, l'attività appaltata;
  - a non far mancare la fornitura di merendine, snack e bevande durante i periodi di chiusura della scuola;
  - a provvedere all'installazione di un misuratore specifico di energia elettrica a proprie spese, per allaccio alla rete elettrica dell'Istituto;
  - a rimuovere, a proprie spese, al termine del contratto i macchinari installati entro e non oltre 15 giorni dalla scadenza del contratto, previ accordi con la Dirigenza dell'Istituto, per non pregiudicarne il funzionamento e/o il successivo subentro per altra aggiudicazione del servizio.

Altresì dovrà contenere fotocopie o dichiarazioni, sottoscritte dal titolare/legale, dalle quali risultino:

- a) sede, ragione sociale ed attività della ditta;
- b) la presa visione del capitolato e l'accettazione di tutte le clausole;
- c) la presa visione dei locali dove sarà svolto il servizio stesso;
- d) la presa visione del trattamento dei dati personali – informativa.

Tutta la documentazione dovrà essere presentata dalla ditta aggiudicataria in originale o in copi conforme, prima della sottoscrizione della relativa convenzione pena la mancata aggiudicazione del contratto.

#### SECONDA BUSTA:

denominata "**BUSTA 2**", chiusa e controfirmata sui lembi di chiusura, recante la dicitura "OFFERTA TECNICA", in conformità dell'**allegato B**, "**modulo formulazione offerta tecnica**" che dovrà contenere un'ampia e dettagliata relazione in cui vengono descritti ed illustrati in modo puntuale, anche attraverso l'ausilio di cataloghi e materiale dimostrativo, tutti i sottocriteri di valutazione dell'offerta tecnica, così come specificati nei criteri di valutazione dell'offerta.

La suddetta relazione tecnica deve essere sottoscritta in ogni pagina dal legale rappresentante dell'impresa.

#### TERZA BUSTA:

denominata "**BUSTA 3**", chiusa e controfirmata sui lembi di chiusura, recante la dicitura "OFFERTA ECONOMICA". L'offerta economica redatta sul modulo predisposto dall'amministrazione **allegato C**, "**modulo formulazione offerta economica**" compilato integralmente e sottoscritto dal titolare legale rappresentante, con specifica indicazione dei prezzi offerti per i singoli prodotti e del contributo annuo aggiuntivo alla scuola.

In tale busta non dovranno essere inseriti altri documenti. I prezzi dell'offerta dovranno essere quelli finali del consumatore per acquisti a moneta o a chiave magnetica (comprensivi di IVA). Il modulo dell'offerta, a pena di esclusione, non deve essere modificato. L'offerta e la documentazione a corredo rimarranno in possesso dell'Amministrazione. Le modalità di cui sopra dovranno essere correttamente rispettate, pena la nullità dell'offerta.

## A PENA DI ESCLUSIONE

Dovranno essere utilizzati gli allegati moduli "A" • "B" • "C". Tali moduli potranno essere scaricati dal sito del Liceo Artistico Regionale al seguente indirizzo e-mail: [www.liceoartisticomazara.it](http://www.liceoartisticomazara.it) .

Sempre in tali moduli, al fine di una corretta e agevole valutazione e comparazione e pena l'esclusione, l'offerta dovrà essere presentata rispondendo pedissequamente a tutte le richieste e dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante. Potranno essere allegate eventuali note esplicative sulle caratteristiche delle offerte.

## PROCEDURA GARA

Decorsi i termini per la presentazione delle offerte, una Commissione nominata dal Dirigente Scolastico, procederà all'apertura dei plichi e delle buste in essi contenuti **il giorno 21/10/2014 alle ore 12,00**.

Si aprirà per prima la "BUSTA 1" e, SOLO se essa contiene quanto richiesto, si procederà all'apertura della "BUSTA 2" e della "BUSTA 3". La Commissione procederà all'esame delle offerte e all'attribuzione dei punteggi ai fini della graduatoria provvisoria da presentare al Dirigente Scolastico per la delibera di aggiudicazione dell'affidamento del servizio.

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 dall'offerente.

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

Si procederà all'aggiudicazione della gara anche in presenza di una sola offerta, purché ritenuta congrua per qualità e prezzo per l'Istituto. L'aggiudicazione provvisoria della gara, con la notifica al vincitore, sarà effettuata dal Dirigente Scolastico entro il mese di **ottobre 2014**.

L'aggiudicazione diventerà definitiva, con sottoscrizione del contratto, dopo aver espletato le procedure necessarie nel rispetto dei tempi previsti dalla normativa vigente.

Qualora il primo classificato come aggiudicatario non dovesse firmare o non dovesse dare esecuzione al contratto l'Istituto si riserva la facoltà di utilizzare la graduatoria finale per l'aggiudicazione del servizio al secondo classificato.

## ANNULLAMENTO E REVOCA DELLA GARA

L'Istituto a suo insindacabile giudizio può revocare od annullare la presente gara prima dell'aggiudicazione definitiva, senza alcuna pretesa di indennizzo o risarcimento da parte delle ditte partecipanti.

## MODALITA' DI SVOLGIMENTO E DI AGGIUDICAZIONE DELLA GARA

Alle offerte, ai fini di un più trasparente raffronto, saranno applicati i seguenti criteri di valutazione:

- |   |                  |
|---|------------------|
| a. Caratteristiche del servizio (offerta tecnica)             | Massimo Punti 32 |
| b. Prezzi offerti per principali prodotti (offerta economica) | Massimo Punti 40 |
| c. Contributo annuo (offerta economica)                       | Massimo Punti 28 |
| <b>TOTALE PUNTI</b>   | <b>Punti 100</b> |

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

I criteri di valutazione e i punteggi da assegnare a ciascun concorrente che abbia presentato una valida domanda ai fini dell'individuazione dell'offerta più vantaggiosa per questo Istituto e per la conseguente aggiudicazione del servizio distributori, sono i seguenti:

**a) la valutazione dell'OFFERTA TECNICA avverrà come di seguito indicato.**

**L'attribuzione del punteggio di cui al criterio a) sarà effettuata mediante l'utilizzazione dei seguenti sottocriteri di valutazione:**

L'impresa dovrà illustrare le modalità di espletamento del servizio indicando:

a.1)	La tipologia dei distributori nonché l'anno di fabbricazione I mezzi di pagamento che intende utilizzare ( chiavette, tutte le macchine con rendi resto, solo alcune ecc.)	Massimo Punti 2
		Massimo Punti 3
	<b>TOTALE PUNTI</b>	<b>Massimo Punti 5</b>

Prodotti ed esperienze

a.2)	L'impresa dovrà illustrare i prodotti che intende presentare nella propria offerta con particolare riferimento alle marche commerciali degli stessi prodotti, nonché quant'altro ritenga utile per la valutazione e la completezza della propria offerta	Massimo Punti 5
	<b>TOTALE PUNTI</b>	<b>Massimo Punti 5</b>

a.3)	l'impresa dovrà indicare i tempi di intervento (esclusivamente in ore) massimi per riparazioni o sostituzioni dei distributori in caso di guasti ( Entro le 3 ore 6 punti. Dopo le 3 ore 1 punto)	Massimo Punti 6
	<b>TOTALE PUNTI</b>	<b>Massimo Punti 6</b>

a.4)	L'impresa dovrà indicare i tempi di intervento massimi (esclusivamente in ore) per il riordinamento dei prodotti e l'eliminazione di quelli scaduti (Entro le 2 ore 6 punti. Dopo le 2 ore 1 punto)	Massimo Punti 6
	<b>TOTALE PUNTI</b>	<b>Massimo Punti 6</b>

a.5)	Possesso di certificazione ISO 9001 della ditta o società produttrice di distributori	Massimo Punti 4
	<b>TOTALE PUNTI</b>	<b>Massimo Punti 4</b>

a.6)	Migliorie al servizio che si intendono apportare chiavette magnetiche al personale e prezzo di ciascun prodotto a chiave magnetica più basso di 5 centesimi rispetto al prezzo a moneta	Massimo Punti 6
	<b>TOTALE PUNTI</b>	<b>Massimo Punti 6</b>

**b) Valutazione dell'OFFERTA ECONOMICA in riferimento ai prezzi dei principali prodotti.  
Ai fini dell'attribuzione del punteggio relativo al criterio b) si adotterà il sistema di calcolo di seguito  
specificato:**

Saranno attribuiti 40 punti alla ditta che risulterà avere la somma della media più bassa dei prezzi offerti a moneta. Alle altre ditte sarà attribuito il punteggio applicando la seguente formula:

(punteggio) x = $\frac{40 \times \text{media più bassa}}{\text{Media offerta}}$	Massimo Punti 40
<b>TOTALE PUNTI</b>	<b>Massimo Punti 40</b>

Si precisa che i 40 punti attribuibili all'offerta saranno calcolati sulla somma della media aritmetica di tutti i prodotti richiesti dall'istituto distinti per tipologia, così come indicato nell'allegato "C". I prodotti aggiunti dai partecipanti non concorreranno a determinarne la media.

**c) Valutazione dell'OFFERTA ECONOMICA in riferimento al contributo offerto.**

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

c) Canone annuo di locazione

La ditta che avrà presentato l'offerta più favorevole si aggiudicherà i 28 punti. Alle altre ditte sarà attribuito il punteggio applicando la seguente formula:

$$(\text{punteggio}) \times = \frac{28 \times \text{canone offerto}}{\text{Canone più alto}}$$

Massimo Punti 28

TOTALE PUNTI

Massimo Punti 28

**Canone annuo, quale rimborso forfetario complessivo per la concessione degli spazi utili all'installazione, non inferiore ad €. 1.000 (MILLE euro ) complessivamente per i tre distributori e per ogni anno di durata del contratto. La Ditta dovrà formulare un'offerta economica in aumento o alla pari. Il canone annuo scaturisce dal numero degli utenti, dai 3 distributori da installare e dalla durata del contratto.**

**In caso di parità di punteggio con ditta che ha già avuto rapporti commerciali con l'Istituto, la gara sarà aggiudicata da tale ditta, nel caso di parità tra ditte sconosciute all'Istituto, si terrà in considerazione l'offerta più bassa di 3 prodotti scelti prima dell'apertura delle buste da parte della commissione.**

### DURATA DELLA PRESTAZIONE

La durata della concessione è di anni 3 (tre) a decorrere dalla data prevista nel contratto.

Il contratto non è soggetto al tacito rinnovo né al rinnovo espresso ( art. 23 L. n.62 /2005). E' fatta salva la facoltà da parte dell'Amministrazione di provvedere a successivi affidamenti del contratto in applicazione dell'art. 57 comma 5 lett. b del D.L.vo 163/2006, con diritto di recessione qualora non vengono rispettati gli impegni da parte della ditta aggiudicataria e/o al venir meno della personalità giuridica indipendente dall'Istituzione Scolastica.

### TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI – INFORMATIVA

Ai sensi dell'art. 13 D.lgs 196/03 si informa che:

- Le finalità a cui sono destinati i dati raccolti e le modalità di trattamento ineriscono alla procedura di quanto oggetto della presente richiesta di offerta, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza.
- Il conferimento dei dati è obbligatorio e l'eventuale rifiuto potrà comportare la mancata prosecuzione della fase precontrattuale e la mancata o parziale esecuzione del contratto.
- Il trattamento dei dati avviene attraverso il sistema informatizzato e mediante archivi cartacei.
- Titolare del trattamento dei dati è il Dirigente scolastico.
- Incaricati del trattamento dei dati sono il Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi e gli assistenti amministrativi, oltre ai soggetti eventuali componenti della commissione di valutazione delle offerte.
- I diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui all'art. 7 del D.lgs 196/03.

## CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Qualsiasi controversia in merito all'esecuzione del contratto dovrà essere trattata, in via esclusiva, nel foro competente di MARSALA.

Il presente Avviso Pubblico sarà affisso all'Albo Ufficiale della Scuola. La diffusione dello stesso avverrà a mezzo sito internet della scuola : [www.liceoartisticomazara.it](http://www.liceoartisticomazara.it)

## CAPITOLATO DI GARA

### TITOLO I- INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

Art. 1- Oggetto della gara d'appalto.

Oggetto del presente capitolato è la concessione del servizio di vendita di generi di ristoro di qualità (bevande calde e fredde, alimenti dolci e salati preconfezionati, alimenti freschi) mediante l'installazione e la gestione di distributori automatici. Le ditte interessate a concorrere possono visionare gli spazi dove dovranno essere installate le apparecchiature.

Art. 2 - Tipologia del servizio.

La tipologia del servizio prevede la vendita di quanto elencato nell'allegato C.

Il gestore può arricchire il servizio mettendo in vendita generi aggiuntivi da prevedere nell'allegato C.

Il funzionamento dei distributori automatici deve essere garantito dallo 01/09 fino al 31/08 di ogni anno.

**SICUREZZA:** le macchine devono essere dotate di sistema software che preveda una temperatura di sicurezza, che inibisce la vendita dei prodotti freddi nel caso la temperatura prevista venisse superata.

Per favorire la promozione di sani stili di vita e incrementare l'attenzione alla tipologia e alla qualità di alimenti e bevande fruibili attraverso la distribuzione automatica, i distributori dovranno contenere prodotti alimentari di qualità, freschi, preferibilmente locali, di agricoltura biologica e di provenienza equo solidale ed acqua imbottigliata delle marche comuni nazionali e locali. Sono richiesti, ove possibile, prodotti che sulla confezione esponano, oltre alla completa etichettatura prevista dalla legge, anche l'etichetta nutrizionale attualmente facoltativa (D.Lgs. 77/1993).

La Ditta Aggiudicataria dovrà essere disponibile, durante tutta la durata del contratto, a collaborare con l'Istituto per l'individuazione, il controllo degli alimenti e delle bevande e l'eventuale sostituzione degli alimenti e delle bevande. Dovrà inoltre rendersi disponibile a partecipare a iniziative di promozione della salute.

L'erogazione di eventuali ulteriori prodotti deve essere preventivamente autorizzata dalla Commissione Scolastica. E' assolutamente vietata la vendita di alcolici.

Art. 3 - Tipologia dell'utenza.

L'utenza è composta dai docenti, dal personale ATA, dagli studenti dell'Istituto, dai loro genitori, dai visitatori occasionali autorizzati, da partecipanti a eventuali convegni e corsi organizzati dell'Istituto, partecipanti a concorsi e commissioni d'esame ecc.

Art. 4 - Ubicazione e numero distributori.

Il numero di 3 distributori è rapportato alle attuali esigenze dell'istituto e non potrà comunque subire variazioni in aumento e/o in diminuzione.

### TITOLO II - STRUTTURE, ATTREZZATURE E SERVIZI

Art. 5 - Strutture, attrezzature e servizi.

Sono messi a disposizione della gestione, a carico della Provincia di Trapani, i locali per la realizzazione del servizio richiesto. Sono a carico del Gestore la pulizia e la manutenzione ordinaria e le spese di energia elettrica

anche applicando alle apparecchiature appositi dispositivi di facile consultazione per i controlli dei Tecnici della Provincia di Trapani.

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità. La proprietà dei distributori automatici attualmente in uso è del gestore, pertanto il vincitore della gara d'appalto dovrà rapportarsi con la gestione precedente per il subentro.

Ai fini della partecipazione alla presente gara d'appalto è fatto obbligo agli operatori economici, prima della presentazione delle offerte, di prendere visione delle ubicazioni presumibilmente destinate alla installazione dei distributori.

Il sopralluogo potrà essere effettuato dal legale rappresentante o da persona debitamente delegata.

L'amministrazione si riserva, in ogni caso, la facoltà di modificare l'ubicazione dei distributori medesimi.

### TITOLO III - ONERI A CARICO DELLA GESTIONE E RESPONSABILITÀ

#### Art. 6 - Assicurazione.

Il Gestore dovrà stipulare un'apposita polizza assicurativa con compagnia di rilevanza nazionale con idonee coperture per Responsabilità Civile e per danni che possono essere causati da incendio (corto circuito, atto vandalico o doloso, ecc.) per un massimale non inferiore ad €. 3.000.000,00 (Tre milioni di Euro); detta polizza dovrà essere presentata all'Istituto Scolastico prima dell'inizio della prestazione. Nella polizza dovrà essere esplicitamente indicato che l'Istituto Scolastico debba essere a tutti gli effetti "assicurato"; in alternativa potrà essere prodotta appendice riportante quale assicurato l'Istituto scolastico alla polizza già in essere presso il Gestore. I distributori automatici ed il loro contenuto devono essere assicurati contro il furto ed atti vandalici dal gestore. Copia della polizza va presentata prima della stipula del contratto.

#### Art. 7 - Spese inerenti il servizio.

Tutte le spese relative al servizio richiesto sono interamente a carico della gestione.

L'Istituto è sollevato da qualsiasi responsabilità nei confronti dei fornitori del gestore.

Le spese di registrazione del contratto, se dovute, sono a totale carico della Ditta aggiudicatrice.

#### Art. 8 - Contributo

All'Istituto sarà corrisposto dal Gestore un contributo annuo indicato nell'offerta da versare sul Conto Corrente Bancario intestato all'Istituto entro il 31 marzo di ciascun anno di riferimento gestione, e alla medesima data negli anni successivi.

#### Art. 9 - Aggregazioni tra imprese e/o associazioni e divieto di cessione e subappalto

Sono consentite forme di aggregazione, temporanee al periodo del servizio tra le ditte fornitrici dei distributori ed i soggetti della rete del commercio equo e solidale certificati R.1.0.C.E.S. e/o Fairtrade, così come definiti nella risoluzione del parlamento europeo n.198 del 2 luglio 1998 e nella comunicazione della commissione europea n.619 del 29.11.1999. Non è consentita, sotto pena di immediata rescissione del contratto, la cessione o qualsiasi forma di sub contratto totale o parziale del servizio.

#### Art. 10 - documentazione

Prima della stipulazione del contratto, senza il quale non si può dare inizio al servizio, il gestore dovrà consegnare all'Istituto copia della documentazione richiesta o nei casi previsti dalla legge, autocertificazione:

1. Certificato antimafia;
2. certificato d'iscrizione alla Camera di Commercio;
3. autorizzazione sanitaria prevista dall'Art. 2 della Legge 283/62;
4. certificato Penale e dei carichi pendenti del Titolare o Legale Rappresentante;
5. DUVRI;
6. dichiarazione da cui risulti:
  - a) che la ditta non si trovi in stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione di attività, di concordato preventivo;
  - a) 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 debiti finanziari;

- b) che la ditta sia in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la Legislazione vigente;
- c) che la ditta sia in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte o delle tasse secondo la Legislazione vigente. La mancata presentazione dei documenti richiesti o l'incompletezza di anche uno solo di essi, non darà luogo alla stipulazione del contratto;
- d) gli estremi della ditta offerente:
  - 1. titolare della ditta, sede, ragione sociale, attività della ditta, numero di partita IVA;
  - 2. dichiarazione di responsabilità in merito ai prodotti immessi alla distribuzione che dovranno essere conformi alle norme igienico - sanitarie, non deteriorati, non scaduti;
  - 3. dichiarazione di aver espletato tutti gli obblighi derivanti dalle norme di sicurezza e salute sul luogo di lavoro espressi dal D.Lvo 81/2008 e successivi aggiornamenti;
- e) La Ditta Aggiudicataria dovrà indicare, entro il termine comunicato dalla Scuola con la lettera di aggiudicazione, la persona o le persone designate come Responsabile/i rappresentante/i della Ditta in qualità di referente/i nei confronti dell' Istituto per tutto quanto attinente lo svolgimento del servizio, fornendo l'indirizzo di posta elettronica e i recapiti telefonici (telefono cellulare).

#### Art. 11 - Responsabilità

L'Istituto e la Provincia di Trapani sono sollevati da qualsiasi responsabilità in caso di furti, di incendi o di qualsiasi altro evento che possano danneggiare prodotti, materiali, attrezzature e macchinari della gestione. Ogni responsabilità, sia civile che penale, per danni che, in relazione all'espletamento del servizio, derivassero all'istituto o a terzi, cose o persone, si intenderà, senza riserva o eccezioni, a totale carico della gestione.

Il Gestore si impegna a fornire la dichiarazione di responsabilità a suo carico per effrazioni o danni arrecati a persone o cose sia della Provincia che dell'Istituto scolastico che di terzi e che la Provincia e l'Istituto scolastico non saranno in alcun modo e per nessun titolo responsabili dei danni subiti dai distributori per atti derivanti da scasso o vandalismo;

Il Gestore deve fornire indicazioni scritte circa le azioni e i dispositivi deterrenti che il gestore porrà obbligatoriamente in essere a tutela delle proprie apparecchiature al fine di evitare atti vandalici e danni a beni mobili ed immobili dell'istituto.

#### Art. 12 - Andamento morale e disciplinare.

Il gestore è responsabile, a tutti gli effetti, del buon andamento morale e disciplinare del servizio e del rispetto del regolamento interno dell'Istituto.

#### Art. 13 - Rinvio a norme di diritto vigenti

Per quanto non contemplato nel presente Capitolato Speciale si fa rinvio alle Leggi vigenti.

#### Art. 14 - Oneri a carico della Ditta Aggiudicataria

Oltre a quanto previsto dal presente capitolato, la Ditta Aggiudicataria si impegna a provvedere:

- 1) All'organizzazione, gestione e distribuzione dei prodotti previsti;
- 2) alla scrupolosa sorveglianza delle norme igieniche e all'insaccatura e trasporto dei rifiuti negli appositi contenitori all'esterno della scuola;
- 3) al trattamento economico sia ordinario che straordinario dovuti al proprio personale che opererà presso l'Istituto;

### TITOLO IV – PERSONALE

#### Art. 15 - Personale

Il servizio sarà svolto dal gestore e/o da eventuale personale alle sue dipendenze, a completo suo carico ed in regola con norme assistenziali, previdenziali e contrattuali, sollevando l'Istituto da qualunque responsabilità.

Pari obblighi il gestore li assume in ordine alla puntuale osservanza di tutte le norme concernenti la sicurezza, l'igiene del lavoro e la salute di collaboratori.

Tutto il personale dovrà essere munito di cartellino di riconoscimento ben visibile al pubblico. Di detto personale dovrà essere fornito elenco dettagliato.

## TITOLO V – CARATTERISTICHE TECNICHE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

### Art. 16 - Caratteristiche dei distributori e degli impianti

Le quantità e le caratteristiche tecniche devono essere quelle di seguito riassunte:

- Distributori di Bevande fredde
- Distributori di bevande calde
- Distributori di snacks e merende.

E' richiesta l'installazione di distributori funzionanti, efficienti e di ultima generazione.

Ogni distributore funzionante con sistema automatico deve essere in grado di erogare i prodotti con l'inserimento di monete. Le macchine devono essere conformi, per caratteristiche tecniche ed igieniche, alle normative vigenti in materia. I distributori automatici potranno essere singoli o combinati e dovranno essere rispondenti alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti e delle macchine, antinfortunistiche e di prevenzione incendi, rispettare i parametri di rumorosità e di tossicità previsti dalla legge.

La ditta Aggiudicataria dovrà effettuare, a sua cura e a sue spese, nel rispetto della normativa vigente l'installazione e gli allacciamenti alla rete elettrica dei distributori automatici negli spazi indicati nell'Istituto, previa installazione di specifico contatore di energia elettrica consumata.

A carico della ditta aggiudicataria sono poste tutte le operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria atte ad assicurare il perfetto funzionamento dei distributori. L'orario di approvvigionamento dei prodotti sarà regolamentato previo accordo con l'Istituto e dovrà, comunque, garantire una costante offerta dei prodotti previsti dal capitolato. Lo sgombero dei rifiuti prodotti dall'utilizzo dei distributori automatici dovrà essere effettuato dalla ditta aggiudicataria ad ogni carico.

Agli incaricati della ditta Aggiudicataria è consentito sostare all'interno delle sedi scolastiche esclusivamente per le operazioni attinenti al corretto funzionamento dei distributori.

La ditta aggiudicataria è tenuta altresì a rispettare tutte le leggi, i regolamenti di polizia urbana, di pubblica sicurezza. Ogni distributore dovrà:

1. essere conforme, per caratteristiche tecniche ed igieniche, alle normative vigenti in materia e con quanto disposto dal DLgs 81/2008 e dalla normativa italiana CEI 61-6 ( norme particolari di sicurezza per i distributori automatici);
2. consentire la regolazione dello zucchero per le bevande calde;
3. essere munito di gettoniera che accetti qualsiasi tipo di moneta (da 0,05 centesimi a 2 euro) ed erogare il resto in moneta;
4. segnalare chiaramente l'eventuale assenza di moneta per il resto;
5. segnalare chiaramente l'eventuale indisponibilità del prodotto;
6. riportare con targhetta indelebile o con altro mezzo idoneo, il nominativo e la ragione sociale della ditta concessionaria del servizio ed il suo recapito nonché il nominativo del referente a cui rivolgersi in caso di urgenza;
7. avere il dispositivo esterno di erogazione non sottoposto a contaminazioni;
8. essere sollevato dal suolo in modo da permettere una corretta pulizia del pavimento sottostante ed adiacente;
9. essere di facile pulizia e disinfettabile sia all'interno che all'esterno, tale da garantire l'assoluta igienicità dei prodotti distribuiti.

I componenti esterni dei distributori devono essere sanificati almeno una volta al mese.

I distributori dovranno essere installati a decorrere dalla data di stipula del contratto.

Il gestore dovrà allacciare i distributori automatici agli impianti elettrici dell'Istituto.

Il gestore s'impegna a comunicare nel bando di gara le caratteristiche tecniche dei distributori e l'assorbimento dei consumi.

I consumi di energia elettrica, misurati da apposito misuratore installato dal gestore a sue spese, saranno regolati al seguito delle opportune indicazioni da parte della Provincia Regionale di Trapani.

## TITOLO VI - PRODOTTI ALIMENTARI

### Art. 17 - Qualità e Grammature

In conformità alle linee di indirizzo del D.M. n.203 del 08/05/2003, nonché dei Regolamenti attuativi in materia di commercio equo-solidale, si precisa che i prodotti erogati nei distributori di bevande calde e fredde e di snacks dolci/salati dovranno essere costituiti:

1. da prodotti provenienti dal commercio equo solidale e/o biologici
2. certificati;
3. da prodotti contenenti uno o più ingredienti provenienti da coltivazione biologica certificata e/o dal commercio equo solidale;
4. prodotti per celiaci e/o diabetici su indicazione dell'istituto;
5. l'acqua per la vendita diretta dovrà essere imbottigliata di marca Vera – Fontalba;
6. l'acqua per la ricarica dei del distributore bevande calde dovrà essere imbottigliata di marca nazionale o locale.

Il tutto come meglio precisato successivamente.

Per i prodotti biologici si richiamano le disposizioni del Reg. CE 2092/1991, CE 1535/1992, Legge 294/1993, Legge 146/1994, D.Lgs. 220/1995.

Tutte le organizzazioni e tutti i produttori appartenenti al circuito equo solidale, che hanno caratteristiche previste dalla Mozione del Parlamento Europeo del 02/07/1998 e dalla Comunicazione n. 4 della Commissione al Consiglio Europeo del 29/11/1999 - COM 1999/619 sono da intendersi idonei per la fornitura dei prodotti del commercio equo e solidale.

I distributori automatici dovranno erogare prodotti contenenti le grammature minime di prodotto indicate nell'offerta, specificate come segue:

#### Bevande calde

- Caffè proveniente dalla rete del commercio equo solidale;
- Bevande a base di caffè provenienti dalla rete del commercio equo solidale:
- Caffè decaffeinato proveniente dalla rete del commercio equo solidale;
- Caffè d'orzo proveniente dalla rete del commercio equo solidale;
- Thè proveniente dalla rete del commercio equo solidale;
- Cioccolato in tazza proveniente dalla rete del commercio equo solidale;
- Latte in tazza proveniente dalla rete del commercio equo solidale.

#### Bevande fredde

- Bevande analcoliche miste in confezione minimo 20 cl, thè e succhi di frutta minimo 20 cl a base di ingredienti biologici e/o provenienti dalla rete del commercio equo solidale.

#### Bottiglie o altri contenitori di acqua minerale

- Si richiede la fornitura di acqua Vera o Fontalba, naturale e frizzante, in PET da 0.5 l.

#### Snack dolci e salati

- Alimenti preconfezionati dolci, salati, provenienti dalla rete del commercio equosolidale e/o prodotti biologici

#### Alimenti freschi

- Yogurt bio
- Prodotti per Celiaci e diabetici

I distributori di bevande calde devono garantire il funzionamento con bicchieri realizzati in cartone idrorepellente o, previa sperimentazione, con materiali biodegradabili e compostabili.

I distributori di bevande calde dovranno fornire automaticamente cucchiaini/palette per mescolare le bevande, realizzati con materiali specifici per alimenti, biodegradabili e/o compostabili.

I distributori automatici dovranno consentire la possibilità di scelta della quantità di zucchero.

## TITOLO VII - CONTROLLO E QUALITA' DEL SERVIZIO

### Art. 18 - Diritto di controllo

E' facoltà del Dirigente Scolastico, dei componenti del Consiglio d'istituto effettuare, in qualsiasi momento e con le modalità che riterranno opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla gestione alle prescrizioni contrattuali.

### Art. 19 - Contestazioni

In caso di esito negativo di un errore di un'azione di controllo, il Dirigente Scolastico contesterà subito per iscritto il fatto al gestore. Il Concessionario si uniformerà alla prescrizione ricevuta entro 3 giorni dalla notifica.

## TITOLO VIII -VALIDITA' CONTRATTUALE

### Art. 20 - Durata contratto

La concessione ha validità triennale a decorrere dal 01/01/2015 a meno che:

- non intervenga disdetta scritta da una delle parti con preavviso di 6 mesi a mezzo lettera raccomandata;
- non vengono rispettati gli impegni da parte della ditta affidataria e/o al venir meno della personalità giuridica indipendente dall'Istituzione Scolastica.

Non sarà ammesso rinnovo tacito come previsto dalla L.62/2005, art. 23 e non è previsto l'inoltro di alcuna disdetta da parte di questa amministrazione, in quanto il contratto s'intende automaticamente risolto alla scadenza naturale del periodo suindicato (tre anni).

Per i primi sei mesi decorrenti dall'installazione di tutti i distributori il servizio si intende soggetto al periodo di prova. Quindici giorni prima della scadenza del periodo di prova, l'istituto a suo insindacabile giudizio, può recedere dalla convenzione con lettera raccomandata.

Non sarà ammesso rinnovo tacito come previsto dalla L.62/2005, art. 23 e non è previsto l'inoltro di alcuna disdetta da parte di questa amministrazione, in quanto il contratto s'intende automaticamente risolto alla scadenza naturale dei tre anni. Nelle more di predisposizione del nuovo bando di gara il contratto potrà restare in vigore per il tempo strettamente necessario fino a subentro del nuovo gestore.

La Ditta si impegna alla stipula di una convenzione.

### Art. 21 - Rinnovo/disdetta - revoca

L'Istituto ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme previste dalla legge, la risoluzione del contratto anche nei seguenti casi, senza pregiudizio di ogni altra azione per riverse di danni:

1. per abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
2. per ripetute contravvenzioni a parti contrattuali, ovvero al mancato rispetto di quanto indicato nel bando di gara;
3. per ripetute contravvenzioni alle disposizioni di legge o regolamento relativo al servizio;
4. per contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del gestore o del personale adibito al servizio;
5. quando la ditta aggiudicataria si renda colpevole di frode e in caso di fallimento;
6. mancato o ritardato pagamento del contributo annuo nei termini indicati dall'istituto;
7. per ogni altra inadempienza o fatti non contemplati che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del Codice civile;
8. perdita delle necessarie licenze o autorizzazioni allo svolgimento delle attività;
9. mancato preavviso in caso di sciopero;
10. perdita della capacità giuridica.

In caso di gravi e ripetute violazioni o inottemperanze della Ditta agli inviti ed alle richieste da parte dell'Istituto, il Consiglio d'istituto può deliberare di risolvere la convenzione, senza che la Ditta possa pretendere alcun indennizzo o risarcimento per l'anticipata cessazione del rapporto. Resta salvo, in ogni caso, il diritto dell'Istituto al risarcimento dei danni conseguenti.

La concessione si intende automaticamente revocata nel caso in cui l'immobile nel quale sono installati i distributori non sia più destinato a sede scolastica o a sede dell'Istituto che ne ha chiesto l'installazione. Nel caso in cui nel corso della durata della concessione la scuola venga trasferita in altro immobile non sarà consentito esercitare il servizio nella nuova sede. Qualora due Istituti scolastici vengano unificati, dando vita ad un nuovo Istituto, allocato in uno stesso immobile si intende revocata qualsiasi concessione precedentemente rilasciata.

## TITOLO IX - ACCESSO AGLI ATTI

### Art. 22 - Accesso agli atti

L'accesso agli atti è consentito nel rispetto della legge 241/90 e del DLgs.163/2006

## TITOLO X- INFORMATIVA

### Art. 23 - Informativa

Trattamento dei dati personali - Informativa

Ai sensi dell'art. 13 D.Lgs 196/03 si informa che:

- a) le finalità a cui sono destinati i dati raccolti e le modalità di trattamento ineriscono alla procedura di quanto oggetto della presente richiesta di offerta, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza;
- b) il conferimento dei dati è obbligatorio e l'eventuale rifiuto potrà comportare la mancata prosecuzione della fase precontrattuale o la mancata o parziale esecuzione del contratto;
- c) il trattamento dei dati avviene attraverso il sistema informatizzato e mediante archivi cartacei;
- d) titolare del trattamento dei dati è il Dirigente Scolastico;
- e) responsabile del procedimento è il Dirigente Scolastico;
- f) incaricati sono il DSGA e gli Assistenti Amministrativi oltre ai soggetti eventualmente coinvolti nella procedura di valutazione delle offerte;
- g) i diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui all'art.7 del D.Lgs n.196/03.

Il presente bando sarà esposto all'albo dell'Istituto e pubblicato sul sito web.

Si allega:

- A) Autocertificazione;
- B) Modulo formulazione offerta Tecnica;
- C) Modulo dell'offerta Economica.

## TITOLO XI – CONTROVERSIE

### Art. 24 - Controversie

Per qualsiasi controversia o divergenza, qualora non si addivenga a bonario accordo extragiudiziale, si intende il Foro di Marsala.

## TITOLO XII - COMPOSIZIONE BANDO DI GARA

### Art. 25 - Composizione del bando di gara

Il presente bando è formato da n. 25 articoli e n. 3 allegati ( A - B - C ) che ne fanno parte integrante.

**Il Dirigente Scolastico**  
Prof. Alberto Ditta

ALLEGATO A

## AUTOCERTIFICAZIONE

Dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 art. 38 comma 3

Il Sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_  
 il \_\_\_\_\_ Codice Fiscale \_\_\_\_\_ in qualità  
 di (carica sociale) \_\_\_\_\_  
 della Ditta \_\_\_\_\_  
 sede legale \_\_\_\_\_  
 sede operativa \_\_\_\_\_,  
 Partita IVA \_\_\_\_\_ n. telefono \_\_\_\_\_  
 n. fax \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

*la fini del BANDO DI GARA PER L'INSTALLAZIONE DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE E FREDDE E PRODOTTI ALIMENTARI PRECONFEZIONATI NELLA SEDE DEL LICEO ARTISTICO REGIONALE DI MAZARA DEL VALLO – VIA P. PICASSO – C/DA AFFACCIATA.*

## DICHIARA

Relativamente alla predetta ditta/società

di essere iscritta al Registro delle Imprese col n. \_\_\_\_\_ ressa la Camera di Commercio  
 di \_\_\_\_\_

a) Il nome del rappresentante legale dell'impresa in tutte le operazioni e in tutti gli atti di qualsiasi natura dipendenti dall'appalto e fino all'estinzione del rapporto e di tutti gli amministratori con potere di firma e precisamente:

b) L'inesistenza delle cause di esclusione di cui all'art 12 del DLgs. 157/95 (denominato HACCP) ed art. 38 lettere a) b) c) d) e) f) g) h) i) 1) m) del D. Lgs 163/2006, espressamente riferite all'impresa e a tutti i legali rappresentanti.

e) Di essere in possesso della necessaria autorizzazione sanitaria, del certificato antimafia e del certificato penale di carichi pendenti.

d) Che la ditta è in regola con gli adempimenti in materia contributiva e assicurativa nei confronti di INPS e INAIL.

e) Di non partecipare alla presente gara in R.T.I. o Consorzio con imprese che partecipino alla stessa gara quali componenti di altre R.T.I., Consorzi di imprese o singolarmente.

f) Di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (art. 17 L. 68/99).

g) di essere a conoscenza di quanto previsto dal D. Lgs 81/2008 in materia di protezione antinfortunistica e di sicurezza: dal DPR 303/56 (norme generali igiene del lavoro/ ed essere in regola con le norme ivi richiamate.

h) Che i servizi e i prodotti offerti per 1 'appalto sono rispondenti alle caratteristiche minime ed ai requisiti richiesti con il bando di gara.

- i) Che le apparecchiature che saranno utilizzate dal fornitore e gli alimenti posti in vendita rispondono ai requisiti previsti dal D.P.R. 327/80 e relativo regolamento di esecuzione.
- j) Di impegnarsi al rispetto delle norme in materia di sicurezza sul lavoro (legge 626/94).
- k) Di avere preso visione dei luoghi ove saranno ubicati i distributori.
- l) Di obbligarsi a garantire, in caso di aggiudicazione, l'Amministrazione appaltante con apposite polizze assicurative per la Responsabilità Civile verso Terzi e contro gli incendi i cui massimali non dovranno essere inferiori a 3.000.000,00 (Tremilioni) di euro.
- m) A mantenere i prezzi invariati di cui all'offerta economica per l'intero periodo di validità del contratto.
- n) A fornire prodotti di prima qualità ed in ogni caso marche conosciute a livello nazionale e conformi alle norme igienico-sanitarie vigenti, non deteriorati e non scaduti e che le derrate alimentari poste in vendita non contengono organismi geneticamente modificati e che i prodotti biologici siano conformi alle norme attualmente in vigore.
- o) Esercitare personalmente o con i dipendenti regolarmente assunti ed in regola con tutte le vigenti norme, l'attività appaltata.
- p) Non far mancare la fornitura di merendine, snack e bevande durante i periodi di chiusura della scuola.
- q) A rimuovere, a proprie spese, al termine del contratto i macchinari installati entro e non oltre 15 giorni dalla scadenza del contratto, previo accordi con la Dirigenza dell'istituto, per non pregiudicarne il funzionamento e/o il successivo subentro per altra aggiudicazione del servizio.
- r) Di accettare senza riserva alcuna tutto quanto previsto nel bando e nel capitolato.
- s) Impegno a fornire, in caso di aggiudicazione, la dichiarazione di responsabilità per effrazioni o danni arrecati a persone o cose sia della Provincia Regionale di Trapani che dell'Istituto Scolastico che di terzi e che la Provincia Regionale di Trapani e l'Istituto Scolastico non saranno in alcun modo e per nessun titolo responsabili dei danni subiti dai distributori per atti derivanti da scasso o vandalismo; impegno a fornire indicazioni scritte circa le azioni ed i dispositivi deterrenti che il gestore porrà obbligatoriamente in essere a tutela delle proprie apparecchiature al fine di evitare atti vandalici e danni a beni mobili ed immobili provinciali e dell'istituto.

Data \_\_\_\_\_

Timbro e Firma del Legale Rappresentante

\_\_\_\_\_

## ALLEGATO B

**MODULO FORMULAZIONE OFFERTA TECNICA**  
Allegato al bando di gara Prot. N. 4000 del 03/10/2014

Intestazione Ditta \_\_\_\_\_

L'offerta tecnica dovrà contenere un'ampia e dettagliata relazione in cui vengono descritti ed illustrati in modo puntuale, anche attraverso l'ausilio di cataloghi e materiale dimostrativo, tutti i sottocriteri di valutazione dell'offerta tecnica, così come specificati nei criteri di valutazione dell'offerta.

La suddetta relazione tecnica deve essere sottoscritta in ogni pagina dal legale rappresentante dell'impresa.

L'impresa dovrà illustrare le modalità operative dell'espletamento del servizio indicando:

a.1)	La tipologia dei distributori nonché l'anno di fabbricazione I mezzi di pagamento che intende utilizzare ( chiavette, tutte le macchine con rendi resto, solo alcune ecc.)	
a.2)	Prodotti ed esperienze  I prodotti che intende presentare nella propria offerta con particolare riferimento alle marche commerciali degli stessi prodotti, nonché quant'altro ritenga utile per la valutazione e la completezza della propria offerta	
a.3)	Indicare i tempi d i intervento massimi (esclusivamente in ore) per riparazioni o sostituzioni dei distributori in caso di guasti.	
a.4)	Indicare i tempi di intervento massimi (esclusivamente in ore) per il riordinamento dei prodotti e l'eliminazione di quelli scaduti	

a.5)	Possesso di certificazione Iso della ditta o società produttrice di distributori	
a.6)	<p>Migliorie al servizio che si intendono apportare</p> <p>1. Chiavette magnetiche al personale in numero di 20 e prezzo di ciascun prodotto a chiave magnetica più basso di 5 centesimi rispetto al prezzo a moneta</p>	

\_\_\_\_\_ li \_\_\_\_\_

Timbro e Firma del Legale Rappresentante

\_\_\_\_\_

ALLEGATO C

## MODULO FORMULAZIONE OFFERTA ECONOMICA

Allegato al bando di gara Prot. n. 4000 del 03/10/2014

Intestazione Ditta \_\_\_\_\_

TIPO PRODOTTO	MARCA	PESO (gr./cc.)	PREZZO MONETA	PREZZO CHIAVE MAGNETICA
<b>BEVANDE CALDE</b>				
1.Caffè espresso				
2. Caffè lungo				
3. Caffè macchiato				
4. Caffè decaffeinato				
5. Caffè d'orzo				
6. Cappuccino d'orzo				
7.Cappuccino decaffeinato				
8.Cappuccino con cioccolato				
9. Latte bianco				
10.Latte con cioccolato				
11.The				
<b>BEVANDE FREDDE</b>				
1. Acqua minerale 50 cl NATURALE				
2. Acqua minerale 50 cl GASATA				
3. The 50 cl.				
4. Succhi di frutta bio 25 cl				
5. Bevanda analcolica 25cl				

TIPO PRODOTTO	MARCA	PESO (gr./cc.)	PREZZO MONETA	PREZZO CHIAVE MAGNETICA
<b>SNACKS DOLCI O SALATI</b> (Alimenti preconfezionati dolci o salati)				
Patatine				
Snack dolce (barrette cioccolato, biscotti, wafer, ecc..)				
Snack salati (crackers – biscotti salati, ecc.)				
<b>PRODOTTI PER CELIACI E DIABETICI</b>				
Wafer				
Biscotti				
<b>YOGURT DA BERE BIO</b>				
1. Al naturale 20cl.				
2. Alla frutta 20cl.				

**Contributo annuo** a supporto dell'economia dell'Istituto (importo offerto uguale o in aumento rispetto al canone base. Indicare l'importo in cifre ed in lettere) = € \_\_\_\_\_  
( \_\_\_\_\_ )

Timbro e Firma del Legale Rappresentante

**Note esplicative:**

- Per elencare i prodotti è necessario compilare la tabella presente nell'allegato;
- E' necessario compilare tutte le righe proposte;
- Possono essere elencati altri prodotti oltre quelli elencati nella tabella, i prodotti aggiunti dai partecipanti non concorreranno a determinare la media e la loro introduzione sarà valutato dall'istituto;
- i seguenti prodotti: camomilla, frutta e yogurt non concorreranno a determinare la media;
- i 40 punti attribuiti all'offerta saranno calcolati sulla somma della media aritmetica distinta per tipologia di tutti i prodotti richiesti dall'istituto.