



Prot.n. 2755/E4 Fermo, 29.05.2015

CODICE CIG: X5D14CC1A4

C.U.U.: UFJOLY

IL PRESIDENTE,

AVENDO DETERMINATO DI PROCEDERE ALLA STIPULA DI CONTRATTO DI FORNITURA DI SERVIZI DI RISTORAZIONE CON L'OBIETTIVO DI OFFRIRE AL PERSONALE ED AGLI ALLIEVI DEL CONSERVATORIO DI MUSICA "G.B. PERGOLESI " DI FERMO AFFIDABILITÀ, SICUREZZA, QUALITÀ DI SUDDETTO SERVIZIO ALLE MIGLIORI CONDIZIONI DI MERCATO

INDICE IL BANDO

per l'assegnazione della gestione dei distributori automatici, per l'erogazione di bevande calde e fredde presso il CONSERVATORIO DI MUSICA G.B. PERGOLESI DI FERMO - Via dell'Università n. 16 in particolare si chiede di prevedere:

⋄ N.1 DISTRIBUTORE DI BEVANDE CALDE;

♥ N.1 DISTRIBUTORE DI BIBITE FRESCHE E ACQUA;

N.1 DISTRIBUTORE DI SNACK, PANINI, DOLCI, PICCOLO PASTO

🤝 POSSIBILITÀ DELLA CHIAVETTA ELETTRONICA, RESTITUZIONE DEL RESTO.

Il servizio consiste nella concessione dei distributori automatici in comodato d'uso e gestione degli stessi per la vendita dei seguenti prodotti:

- a) bevande calde (caffè espresso, caffè espresso lungo, caffè al ginseng, caffè espresso macchiato, decaffeinato, decaffeinato macchiato, orzo solubile, orzo solubile macchiato, cappuccino d'orzo, cappuccino, cappuccino con cioccolato, latte, latte macchiato, the al limone, cioccolato); b) bevande fredde: acqua minerale naturale e gassata in PET da 50 cl. Cad., Coca Cola, Fanta, Sprite, the
- freddo al limone escluso bevande alcoliche.;
- c) Snack, panini, dolci, piccolo pasto...

Il servizio distributori automatici, oggetto della gara, è rivolto ai seguenti utenti: docenti, personale non docente, allievi, esperti esterni, ospiti.

PREMESSA

L'utenza potenziale complessiva della sede è di circa 100 tra personale docente e non docente, ed esperti esterni oltre ai visitatori autorizzati, a eventuali partecipanti a convegni e corsi organizzati dal Conservatorio e pari a circa 500 allievi.

Il servizio dei distributori automatici non può comportare alcun tipo di oneri e responsabilità per il Conservatorio di Fermo.

Alla gara possono partecipare i soggetti in possesso dei previsti requisiti (soggetti iscritti alla Camera di Commercio che esercitano attività di gestione dei servizi di ristorazione mediante distributori automatici, requisiti fiscali, igienico sanitari, etc.), per il servizio in concessione da espletarsi secondo le modalità e prescrizioni indicate nel capitolato allegato alla presente che si intendono incondizionatamente accettate da parte del candidato.

MODALITA' PER LA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Le ditte interessate – che potranno eseguire un sopralluogo - dovranno far pervenire l'offerta in formato cartaceo (raccomandata o posta celere o corriere o recapitata a mano).

L'offerta dovrà essere contenuta, a pena di esclusione dalla gara, in un plico sigillato, recante, a scavalco dei lembi di chiusura, il timbro del concorrente e la firma del legale rappresentante e recante, altresì, gli estremi del mittente (denominazione o ragione sociale del concorrente) e la dicitura "Contiene offerta per l'installazione in comodato d'uso e gestione dei distributori automatici" e dovrà pervenire entro e non oltre le ore 11,00 del giorno 18 giugno 2015 all'ufficio del protocollo del Conservatorio di musica G.B. Pergolesi - Via dell'Università n. 16, 63900 Fermo (orari uff. protocollo: dal lunedì al venerdì dalle ore 11.00 alle ore 13.00).

L'invio del plico contenente l'offerta è a totale ed esclusivo rischio del mittente. Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine perentorio di scadenza, non fa fede il timbro postale. Tali plichi non verranno aperti e verranno considerati come non congruenti.

Non saranno aperti i plichi che non rechino all'esterno l'indicazione dell'oggetto dell'appalto e la denominazione dell'impresa concorrente.

Il Conservatorio è esonerato da ogni responsabilità per eventuale ritardo o errore di recapito. L'offerta presentata non può essere ritirata, modificata o sostituita con altra. Il suddetto plico deve contenere al suo interno, due buste sigillate, così strutturate:

<u>Busta n. 1</u> – Gara per il servizio di distribuzione di bevande calde e fredde con installazione di macchinari automatici "Documentazione Amministrativa".

<u>Busta n. 2</u> – Gara per il servizio di distribuzione di bevande calde e fredde con installazione di macchinari automatici "Offerta tecnica ed economica".

<u>LA BUSTA N.1 – "Documentazione Amministrativa"</u> dovrà contenere la domanda di partecipazione alla gara con sottoscrizione firmata dal titolare o dal legale rappresentante della ditta che attesti, sotto la propria responsabilità, in ordine a questi punti:

- la sede, la ragione sociale, l'attività della ditta;
- di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di amministrazione controllata o di concordato preventivo e che non è in corso un procedimento per una di tali situazioni;
- di non aver riportato condanne, con sentenze passate in giudicato, per qualsiasi reato che incida sulla propria moralità professionale o per delitti finanziari;
- di non aver commesso nell'esercizio della propria attività professionale un errore grave, accertato con qualsiasi mezzo di prova addotto dall'amministrazione aggiudicatrice;
- l'iscrizione C.C.I.A.A. per lo svolgimento dell'attività riguardante il servizio richiesto nella gara;
- che la ditta che rappresenta adempie agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art.3 della L.136 del 13.8.2010 e che, a tal fine, ha acceso _____ (uno o più) conto/i corrente/i dedicato/i, anche in via non esclusiva, alle commesse della pubblica amministrazione ai sensi dell'art.3 della L.136/2010, e ne comunica gli estremi identificativi;
- di aver esaminato le condizioni contenute nella lettera di invito e nel CAPITOLATO e di accettarle incondizionatamente ed integralmente senza riserva alcuna (allegando fotocopia carta d'identità del legale rappresentante);
- che i prodotti offerti dovranno essere forniti in conformità alla vigente normativa in materia;
- di essere 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.
- di essere a conoscenza di quanto disposto dal D. Lgs. 81/2008 in materia di protezione antinfortunistica e di sicurezza ed essere in regola con le norme ivi richiamate.

- di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 10 della legge 675/96, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la dichiarazione viene resa;
- di essere informato di dover stipulare una polizza assicurativa con compagnia di rilevanza nazionale, per un massimale non inferiore a € 1.000.000,00 per i danni che dovessero derivare all'Istituto e/o a terzi, cose o persone, in relazione all'espletamento dell'attività di cui alla convenzione; dichiarazione di eventuale avvenuto sopralluogo.

<u>LA BUSTA N.2 - "Offerta tecnica" - Offerta economica - "Offerta contributo economico a favore dell'istituto"</u> dovrà contenere quanto richiesto negli allegati alla presente lettera di invito, sottoscritti e firmati dal titolare o dal legale rappresentante della ditta e precisamente:

- l'offerta tecnica compilata nel "Modello A" (qualità tecnica del servizio);
- l'offerta economica compilata nel "Modello B" (prodotti richiesti ,prezzi , marca e grammatura)
- l'Offerta contributo economico compilata nel "Modello C" (contributo economico in cifra fissa da riconoscere annualmente);

E' nulla l'offerta priva di sottoscrizione o recante correzioni e/o cancellazioni. L'ASSENZA DELLA DOCUMENTAZIONE RICHIESTA E LE DICHIARAZIONI MENDACI COMPORTERANNO L'ESCLUSIONE DELLA GARA.

L'offerta e la documentazione presentata a corredo rimarranno in possesso dell'Amministrazione.

Documentazione che dovrà essere presentata al momento dell'aggiudicazione:

- 1. Scheda tecnica delle apparecchiature da installare;
- 2. possesso del Manuale di Corretta Prassi Igienica dei prodotti alimentari (secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP) o di autocontrollo alimentare;
- 3. Dichiarazione di responsabilità in merito ai prodotti immessi alla distribuzione che dovranno essere conformi alle norme igienico-sanitarie, non deteriorati, non scaduti;
- 4. Dichiarazione di aver espletato tutti gli obblighi derivanti dalle norme di sicurezza e salute sul luogo di lavoro espressi nel D.Lgs. 81/2008 art. 26 e successivi aggiornamenti.
- 5. DURC aggiornato
- 6. Certificazione iso 9001/2000.

MODALITA' DELLA GARA E I CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO E ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI

La concessione del servizio sarà aggiudicata tenuto conto del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, del corrispettivo annuo offerto al Conservatorio, sulla base degli elementi, dei parametri e dei criteri di seguito riportarti e con l'indicazione di un punteggio massimo attribuibile.

La ditta aggiudicataria sarà quella che avrà ottenuto il punteggio più alto (MAX 100 punti).

Saranno valutati:

- 1) Qualità tecnica del servizio (Busta "2" Modello A)
- 2) Prezzi dei prodotti di vendita (Busta "2" Modello B)
- 3) Importo del corrispettivo offerto alla Conservatorio (Busta "2" Modello C)

1) Offerta tecnica:

Saranno presi in considerazione i seguenti parametri a favore della qualità, di un consumo responsabile, di tutela della salute e dell'ambiente.

| | Criteri | Punteggi | Tot. P. max |
|----|--|--|-------------|
| 1. | Possesso certificazione di qualità UNI EN ISO 9001/2008 Attestato definitivo | Sarà assegnato un punteggio di 10 punti per il possesso della certificazione | 10 |
| 2 | Tutti i distributori devono essere a norma CE | Punti 4 a chi la documenta Punti 0 a chi non la documenta | 4 |
| 3 | Servizi presso istituti scolastici e/o ditte. Elencare i contratti in vigore alla data del bando. | a) Scuole: fino a 10 - punti 2, tra 10 e 20 – punti 4 b) Amm.ni Pubbliche: fino a 10 - punti 2 c) Ditte: fino a 20 - punti 2 Il punteggio totale si otterrà sommando i punteggi ottenuti ai punti a), b), e c) | 6 |
| 4 | Tipologia dei distributori automatici che si intende installare e anno di fabbricazione non anteriore al 2012. | Punteggio attribuito per ogni macchina di recente fabbricazione: 1- Anno 2014 punti 3 2- Anno 2013 punti 2 3- Anno 2012 punti 1 Il punteggio totale si otterrà sommando i punteggi ottenuti per ogni macchina secondo il criterio di cui ai punti 1, 2 e 3 | 5 |
| 5 | Tempi d'intervento di assistenza tecnica ai distributori e per il rifornimento dalla chiamata. | Fascia oraria per il servizio 8.30 - 18.00 Entro 4 ore dalla chiamata punti 5 Entro 6 ore dalla chiamata punti 3 Entro 8 ore dalla chiamata punti 2 | 5 |

Nel caso di mancata indicazione nell'allegato modello di elementi richiesti per i punti sopra elencati, non si assegnerà alcun punteggio. In ogni caso, a pena di esclusione, si devono obbligatoriamente indicare **almeno tre punti sui cinque richiesti.**

Il Conservatorio si riserva di verificare la veridicità di quanto dichiarato nell'allegato A e la falsa dichiarazione costituisce causa di esclusione dalla partecipazione alla presente gara e alle successive. Il punteggio massimo previsto per l'offerta tecnica è di punti 30.

2) Offerta Economica Prodotti

| PREZZO MEDIO DEI PRODOTTI INDICATI | <= 0,45 € | 50 punti |
|---------------------------------------|--------------------|----------|
| Comprensivi di IVA | da 0,46 € a 0,50 € | 35 punti |
| | da 0,51 € a 0,60 € | 20 punti |
| | > 0,60 € | 10 punti |

Il punteggio massimo previsto per l'offerta prodotti è di punti 50

3) Contributo economico a favore dell'istituto

| Contributo annuo base minimo di € 1500,00 | 0 punti | |
|---|-------------------------------------|--|
| Contributo aggiuntivo annuo oltre i € 1500,00 | 1 punto ogni 100 euro di contributo | |

Il punteggio massimo previsto per l'offerta prodotti è di punti 20

Si procederà alla rescissione del contratto nel caso la ditta aggiudicataria non mantenga quanto garantito e dichiarato nelle offerte.

In data 18 giugno 2015 alle ore 11,40 presso l'ufficio del Direttore Amministrativo del Conservatorio "G.B. Pergolesi" di Fermo, il Direttore Amministrativo, il Direttore di Ragioneria e un assistente amministrativo dell'Istituto procederanno in seduta pubblica a:

- 1. verificare la data e l'ora di arrivo delle buste all'Ufficio protocollo;
- 2. l'integrità e la chiusura delle stesse e, in caso di difformità rispetto a quanto stabilito dal bando di gara, escludere il concorrente dalla gara;
- 3. aprire i plichi pervenuti in tempo utile ed in modo regolare;
- 4. verificare la completezza formale della documentazione richiesta e, in caso negativo, escludere il concorrente dalla gara, ferma restando la possibilità di richiedere l'integrazione documentale ai sensi dell'art. 15 del d.lgs 358/92.

Potranno assistere alle operazioni di apertura dei plichi, i rappresentanti legali delle ditte che hanno inviato le offerte o loro sostituti muniti di delega e documento di riconoscimento.

Al termine delle suddette operazioni in seduta riservata la commissione di cui sopra procederà all'esame delle offerte e a definire il punteggio come di seguito indicato:

- 5. lettura dell'offerta tecnica
- 6. lettura dell'offerta economica;
- 7. lettura del contributo offerto al Conservatorio;
- 8. compilazione di un prospetto comparativo.

L'esito della gara verrà comunicato entro 5 giorni dal suo espletamento.

L'esito della gara, all'indirizzo di tutte le ditte partecipanti, sarà pubblicato sul sito internet del Conservatorio (www.conservatorio.net);

Qualora il primo classificato come aggiudicatario non dovesse firmare o non dare esecuzione al contratto, l'Istituto si riserva la facoltà di utilizzare la graduatoria finale entro il periodo di validità dell'offerta. Si procederà all'aggiudicazione anche alla presenza di una sola offerta, purché ritenuta congrua e conveniente per il Conservatorio.

In caso di punteggi uguali si procederà all'aggiudicazione dell'azienda a sorteggio pubblico. Il vincitore della gara dovrà assumere i seguenti obblighi:

- 1. fornire prodotti di prima qualità e in ogni caso marche conosciute a livello nazionale, esercitare, personalmente o con dipendenti regolarmente assunti e in regola con tutte le vigenti norme, l'attività appaltata.
- 2. stipulare polizza assicurativa, per un massimale non inferiore a € 1.000.000,00 per i danni che dovessero derivare al Conservatorio e/o a terzi, cose o persone, in relazione all'espletamento dell'attività di cui alla convenzione
- 3. provvedere a installare e allacciare le macchine distributrici.
- 4. l'installazione e gli allacciamenti delle macchine distributrici dovranno essere eseguiti a regola d'arte, secondo le norme vigenti in materia di sicurezza e d'igiene.
- 5. la ditta dovrà assicurare la rigorosa pulizia interna ed esterna delle apparecchiature, tale da garantire un'ottimale condizione igienica delle stesse.
- 6. la ditta è tenuta a svolgere il servizio in modo tempestivo, con almeno due passaggi settimanali per la sede, assicurando, comunque, gli interventi e le forniture richieste.
- 7. il numero dei distributori automatici potrà subire variazioni in aumento o diminuzione nel corso del servizio, in questo caso il contributo in favore del Conservatorio non potrà subire variazioni rispetto al nuovo numero di distributori installati.
- 8. il mantenimento dei prezzi per tutta la durata del contratto.

IL CONTRATTO avrà la durata di anni 1 (uno) a far data dalla stipulazione del contratto, e potrà essere rinnovato di anno in anno, fino ad un massimo complessivo di 3 anni.

Il presente bando di gara sarà pubblicato all'Albo del Conservatorio e sul sito Web dell'Istituto.

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 Direttore Amministrativo
- e. Incaricati del trattamento dei dati sono il Direttore di Ragioneria e gli assistenti amministrativi, oltre ai soggetti eventuali componenti della commissione di valutazione delle offerte.
- f. I diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui all'art. 7 del D.lgs 196/03.

IL PRESIDENTE

f.to prof. Carlo Verducci

Allegati:

CAPITOLATO
Servizio (Allegato A)
Prodotti e prezzi (Allegato B)
Contributo a favore dell'Istituto (Allegato C)

CAPITOLATO

TITOLO I -INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

Articolo 1 - oggetto della gara d'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di distributori automatici, per l'erogazione di bevande calde e bevande fredde, presso la sede del Conservatorio di musica "G.B. Pergolesi" di Fermo.

Articolo 2 - tipologia del servizio

La tipologia del servizio prevede la vendita di quanto elencato nel bando, mediante l'installazione di distributori automatici funzionanti a moneta che dà resto o con chiavetta.

Le macchine devono essere conformi, per caratteristiche tecniche ed igieniche, alle normative vigenti in materia.

Su ogni macchina dovranno essere ben visibili le etichette con l'indicazione della marca e la composizione dei prodotti oggetto di distribuzione.

Il funzionamento dei distributori automatici deve essere garantito per tutta la durata del periodo del contratto, ad eccezione della settimana di chiusura nel mese di agosto.

Articolo 3 - tipologia utenza

L'utenza è costituita dai docenti, dal personale non docente, dagli alunni, dai genitori, dai visitatori autorizzati, dai partecipanti a convegni e corsi organizzati dal Conservatorio ed esperti esterni.

Articolo 4 - durata del contratto

Il contratto ha durata di 1 anno dal momento della sottoscrizione, con possibilità di rinnovo fino a complessivi anni 3.

TITOLO II - STRUTTURE, ATTREZZATURE E SERVIZI

Articolo 5 - strutture, attrezzature e servizi

Sono messi a disposizione della ditta, i locali per la realizzazione del servizio richiesto, l'energia elettrica. Rimangono a carico della ditta la pulizia, la rimozione dei rifiuti e la manutenzione ordinaria. Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità.

TITOLO III - ONERI A CARICO DELLA DITTA E RESPONSABILITA'

Articolo 6 – obblighi

- a) autorizzazioni: la ditta dovrà provvedere, a proprie spese, quanto necessario all'ottenimento di tutte le eventuali autorizzazioni.
- b) sono a carico della ditta la manutenzione ed i collegamenti che dovranno essere certificati in conformità alle leggi e disposizioni vigenti.
- c) manutenzione: la ditta dovrà intervenire in caso di guasto entro il tempo indicato nell'offerta.

Articolo 7 - assicurazione

La ditta, all'inizio dell'attività, dovrà essere in possesso di una polizza di assicurazione non inferiore ad € 1.000.000,00 per danni dovuti all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, che derivassero al Conservatorio e/o a terzi, cose e persone.

Articolo 8 - contributo

La ditta dovrà corrispondere al Conservatorio un contributo da versare sul conto corrente bancario intestato dell'Istituto, entro il 30 ottobre di ogni esercizio finanziario.

Articolo 9 - subappalto

Non è consentito, sotto pena di rescissione del contratto, la cessione o qualsiasi altra forma di sub contratto totale o parziale del servizio.

Articolo 10 - responsabilità

Il Conservatorio è sollevato da qualsiasi responsabilità in caso di furti, incendi e di qualsiasi altro evento possa danneggiare prodotti, materiali, attrezzature e macchinari della ditta.

Articolo 11 - documentazione

Prima della stipulazione del contratto, senza la quale non si potrà dare inizio al servizio, la Ditta dovrà consegnare alla segreteria del Conservatorio copia della documentazione di seguito elencata:

- 1) certificato di iscrizione alla Camera di Commercio (in copia conforme all'originale o autenticata);
- 2) certificato penale e dei carichi pendenti del/dei titolare/i o legale/i rappresentante/i;

- 3) dichiarazione rilasciata dal legale rappresentante della ditta su carta intestata della stessa, con le forme di legge previste, da cui risulti:
- a) che la ditta non si non trovi in stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione attività, di concordato preventivo e che non è in corso un procedimento per una di tali situazioni;
- b) 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;
- c) 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;
- d) che la ditta che rappresenta adempie agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art.3 della L.136 del 13.8.2010 e che, a tal fine, ha acceso _____ (uno o più) conto/i corrente/i dedicato/i, anche in via non esclusiva, alle commesse della pubblica amministrazione ai sensi dell'art.3 della L.136/2010, e ne comunica gli estremi identificativi;
- e) 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.

Articolo 12 - spese inerenti il servizio

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

TITOLO IV - PERSONALE

Articolo 13 - personale

Il personale adibito al servizio dovrà essere legato da rapporto contrattuale con la ditta che sarà tenuta al rispetto delle norme vigenti in materia retributiva, contributiva e previdenziale, di sicurezza sul lavoro sollevando il Conservatorio da ogni responsabilità. Il personale della ditta dovrà essere munito di apposito cartellino.

L'aggiudicante s'impegna a consegnare al Direttore Amministrativo un elenco dei collaboratori e dei dipendenti che normalmente eseguono la manutenzione (l'elenco dovrà essere aggiornato al momento della sostituzione degli addetti).

TITOLO V - CONTROLLO DI QUALITA' DEL SERVIZIO

Articolo 14 -diritto di controllo

E' facoltà del Direttore Amministrativo effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla ditta alle prescrizioni contrattuali.

Articolo 15 - contestazioni/controversie

In caso di esito negativo di un'azione di controllo, il Direttore Amministrativo contesterà per iscritto il fatto alla ditta.

Per qualsiasi controversia o divergenze, qualora non si giunga a un accordo extragiudiziale, s'intende competente il Foro di Fermo.

Articolo 16 - durata contratto/rinnovo e disdetta

Il contratto ha validità annuale a decorrere dalla data di sottoscrizione, a meno che non intervenga disdetta scritta da una delle parti.

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

- la ditta venisse a cessare;
- la ditta non adempisse agli obblighi e a quanto dichiarato nelle offerte;
- il titolare venisse a mancare o perdesse capacità giuridica;
- a carico della ditta o del titolare intervenisse il fallimento o altra procedura concorsuale;
- venissero a mancare le necessarie licenze o autorizzazioni allo svolgimento delle attività;
- per abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- per contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte della ditta o del personale adibito al servizio.

Le spese e gli oneri fiscali del presente contratto sono a carico della ditta.

Non sarà ammesso alcun rinnovo tacito di questo contratto 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 dell'anno. La durata del contratto sarà da intendersi annuale, salvo proroga, se consentita dalla legislazione vigente e previa valutazione della qualità dei servizi prestati, del mantenimento dei prezzi dei prodotti commercializzati l'anno precedente e dell'entità del contributo offerto al Conservatorio.

CONDIZIONI PARTICOLARI

1. PREVENTIVI: il Conservatorio non corrisponderà alcun compenso per i preventivi e le offerte presentati. 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 Direttore Amministrativo.
- e) Incaricati del trattamento dei dati sono il Direttore di Ragioneria e gli assistenti amministrativi, oltre ai soggetti eventuali componenti della commissione di valutazione delle offerte.
- f) I diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui all'art. 7 del D.lgs 196/03.

IL PRESIDENTE f.to prof. Carlo Verducci

10

MODELLO A

BANDO DI GARA PER L'AGGIUDICAZIONE DELLA FORNITURA DEL SERVIZIO DISTRIBUZIONE DI BEVANDE CALDE E FREDDE - CON INSTALLAZIONE DI MACCHINARI AUTOMATICI PRESSO IL CONSERVATORIO DI MUSICA "G.B. PERGOLESI" DI FERMO _ Via dell'Università n. 16

Scadenza per la presentazione delle offerte: ore 11 del 18.06.2015

| SERVIZIO | | | |
|--|--|---------------------------------|------------------------|
| Punto 1 - certificato di qual | lità UNI EN ISO 9001/2008 | | |
| □ SI | | | |
| □ NO | | | |
| La ditta dovrà allegare, se paccreditati ai sensi di legge | · · | ficazione di qualità DEFINIT | IVA rilasciata da enti |
| Punto 2 - certificato di qual | lità dei distributori | | |
| □ SI | | | |
| □ NO | | | |
| La ditta dovrà allegare, se p | oosseduta, copia della certi | ficazione relativa di tutti i d | istributori automatici |
| Punto 3 - servizi presso istit | tuti scolastici e/o Amminist | razioni pubbliche e/o ditte | |
| □ SI | | | |
| □ NO | | | |
| Scuole/amministrazioni pul | bbliche/ditte con contratti | in vigore alla data del band | o N |
| La ditta dovrà allegare l'ele | <u>. </u> | • | e/o ditte con cui ha |
| stipulato contratti, ancora i | | | |
| Il Conservatorio si riserva d | di verificare le veridicità di d | quanto dichiarato. | |
| Punto 4 - distributori e ann | o di fabbricazione | | 1 |
| MARCA E | TIPOLOGIA | ANNO DI | |

| MARCA E | TIPOLOGIA | ANNO DI |
|---------|----------------|---------------|
| MODELLO | | FABBRICAZIONE |
| | | |
| | Bevande calde | |
| | | |
| | Bevande fredde | |
| | | |
| | Snack, panini | |
| | | |

I distributori previsti sono N. 3

| Punto 5 - tempi d'intervento di assistenza tecnica ai distributori e per il rifornimento dalla chiamata |
|---|
| □ Entro 4 ore dalla chiamata |
| □ Entro 6 ore dalla chiamata |
| □ Entro 8 ore dalla chiamata |
| |

Timbro della ditta e firma del legale rappresentante

MODELLO B

BANDO DI GARA PER L'AGGIUDICAZIONE DELLA FORNITURA DEL SERVIZIO DISTRIBUZIONE DI BEVANDE CALDE E FREDDE - CON INSTALLAZIONE DI MACCHINARI AUTOMATICI PRESSO IL CONSERVATORIO DI MUSICA "G.B. PERGOLESI" DI FERMO _ Via dell'Università n. 16

caffè espresso, caffè espresso lungo, caffe' al ginseng, caffe' espresso macchiato, decaffeinato, decaffeinato lungo, decaffeinato macchiato, orzo solubile, orzo solubile macchiato, cappuccino d'orzo, cappuccino, cappuccino con cioccolato, latte, latte macchiato, the al limone, cioccolato

Scadenza per la presentazione delle offerte: ore 11 del 18.06.2015

PRODOTTI E PREZZI

Indicare i prezzi e le grammature per ogni tipologia di prodotti

| PRODOTTI RICHIESTI | MARCA | PREZZO | GRAMMATURA |
|-------------------------|-------|--------|------------|
| Caffè espresso | | | |
| Caffè espresso lungo | | | |
| Caffè al ginseng | | | |
| Caffè espresso | | | |
| macchiato | | | |
| decaffeinato | | | |
| decaffeinato lungo | | | |
| decaffeinato macchiato | | | |
| Orzo solubile | | | |
| Orzo solubile macchiato | | | |
| Cappuccino d'orzo | | | |
| Cappuccino | | | |
| Cappuccino con | | | |
| cioccolato | | | |
| Latte | | | |
| Latte macchiato | | | |
| Thè limone | | | |
| Cioccolato | | | |
| Acqua frizzante | | | |
| Acqua naturale | | | |

Timbro e firma del legale rappresentante

MODELLO C

BANDO DI GARA PER L'AGGIUDICAZIONE DELLA FORNITURA DEL SERVIZIO DISTRIBUZIONE DI BEVANDE CALDE E FREDDE - CON INSTALLAZIONE DI MACCHINARI AUTOMATICI PRESSO IL CONSERVATORIO DI MUSICA "G.B. PERGOLESI" DI FERMO _ Via dell'Università n. 16

Scadenza per la presentazione delle offerte: ore 11 del 18.06.2015

CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ISTITUTO

| DESCRIZIONE | IMPORTO |
|---|--------------|
| Contributo annuo offerto a favore del Conservatorio di musica "G.B. Pergolesi" - Fermo | (in cifre) |
| | (in lettere) |

Timbro e firma del legale rappresentante