



ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI CARRARA

BANDO DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI INSTALLAZIONE E GESTIONE DISTRIBUTORI AUTOMATICI, FORNITURA DI BEVANDE FREDE, CALDE E PRODOTTI ALIMENTARI PRECONFEZIONATI BIOLOGICI E NON BIOLOGICI + L'INSTALLAZIONE DI UN IMPIANTO ECOSOSTENIBILE COLLEGATO ALLA RETE IDRICA, DI USO GRATUITO, PER L'UTILIZZO DI ACQUA POTABILE AL FINE DI AGEVOLARE LA POLITICA DI PLASTIC FREE ALL'INTERNO DELLA SEDE DELL'ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI CARRARA - DURATA AFFIDAMENTO 36 MESI

CIG Z6A3132AE6

IL PRESIDENTE

Visto l'art. 95 comma 3 del D.Lgs n.50/2016;

Visto il D.L. n. 76 del 16 luglio 2020 convertito in L. n. 120 del 11 settembre 2020;

VISTO il Regolamento di Amministrazione, Finanza e Contabilità dell'Accademia;

Visto lo Statuto dell'Accademia di Belle Arti di Carrara;

Considerata la scadenza del vecchio contratto non più rinnovato;

Verificata la necessità di acquisire la fornitura di cui all'oggetto;

Considerato che le clausole negoziali essenziali sono quelle previste dal codice civile e dalle norme previste dalle norme in materia di contabilità pubblica;

Considerato che questa istituzione intende essere parte attiva alle politiche europee di plastic free;

Considerato che l'aggiudicazione avverrà dietro verifica del possesso dei requisiti economici, finanziari e tecnico-professionali;

Visto il DPR n. 445 del 28/12/2000.

INDICE

una procedura di selezione pubblica per la fornitura del seguente servizio:

“Installazione e gestione distributori automatici, fornitura di bevande fredde, calde e prodotti alimentari preconfezionati biologici e non biologici + l'installazione di un impianto ecosostenibile collegato alla rete idrica, di uso gratuito, per l'utilizzo di acqua potabile al fine di agevolare la politica di plastic free all'interno della sede dell'Accademia di Belle Arti di Carrara”



ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI CARRARA

Caratteristiche del servizio

La gara comprende l'installazione dei distributori, il loro rifornimento e il controllo costante di buon funzionamento. Tutti i prodotti offerti devono essere di prima qualità, nel rispetto della normativa vigente in materia.

La ditta aggiudicataria dovrà offrire un servizio di assistenza tecnica entro la giornata lavorativa ed assicurare il rifornimento dei distributori automatici durante tutto l'anno, anche durante i periodi senza attività accademica.

Nessuna spesa sarà a carico dell'Accademia per la realizzazione e lo svolgimento del servizio stesso.

Caratteristiche Dei Distributori

I distributori automatici dovranno essere di ultima generazione e dotati di rendiresto con possibilità di pagamento anche tramite chiavi elettroniche ricaricabili

Durata affidamento e rinnovo:

Il contratto avrà la durata di 36 mesi (anni 3) a partire dal momento della stipula e **non potrà prevedere** clausole di rinnovo tacito automatico pena la nullità dell'atto.

Requisiti di ammissione:

Alla gara possono partecipare i soggetti in possesso dei requisiti previsti dalle normative vigenti:

- requisiti di idoneità professionale;
- capacità economica e finanziaria;
- capacità tecniche e professionali.

Si precisa che è a totale carico e responsabilità dell'azienda/società aggiudicataria la dimostrazione del possesso delle licenze amministrative ed igienico-sanitarie previste per legge.

Modalità di presentazione dell'offerta:

L'offerta dovrà essere contenuta in un plico sigillato, recante a scavalco dei lembi di chiusura, il timbro del concorrente e la firma del legale rappresentante e recante, altresì, la dicitura "**Offerta per l'affidamento del servizio di installazione, gestione e fornitura di distributori automatici - CIG Z6A3132AE6**".

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



ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI CARRARA

L'offerta è gratuita: nulla sarà dovuto per eventuali spese sostenute dall'offerente per la predisposizione della stessa e della documentazione allegata.

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

All'interno del plico dovranno essere racchiuse, **a pena di esclusione**:

- **Busta n. 1** "Documentazione amministrativa";
- **Busta n. 2** "Offerta Tecnica";
- **Busta n. 3** "Offerta economica".

La **Busta n. 1 (Documentazione amministrativa)** sigillata, timbrata e controfirmata sui lembi di chiusura dal legale rappresentante della ditta, dovrà contenere:

- istanza di partecipazione (**Allegato A**);
- dichiarazione sostitutiva (**Allegato B**), rilasciata ai sensi e per gli effetti degli artt. 46 e 47 D.P.R. n. 445/2000, resa sottoscritta dal legale rappresentante o Procuratore dell'Impresa (in tal caso allegare copia della procura speciale a pena di esclusione) e prodotta unitamente a copia fotostatica non autenticata di un documento di identità in corso di validità del sottoscrittore

La **Busta n. 2 (offerta tecnica)** dovrà contenere:

- l'**Allegato n. 2** – offerta tecnica - debitamente compilato;
- l'**elenco dei prodotti**, come specificato al punto 1 dell'Allegato 3;
- la **proposta** per l'utilizzo di acqua potabile della rete idrica, di utilizzo gratuito, mediante l'installazione di un impianto ecosostenibile per agevolare la politica di plastic free.

La documentazione dovrà essere datata, timbrata e sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta.

La **Busta n. 3 (offerta economica)** dovrà contenere:

- l'**Allegato n. 3** - offerta economica - debitamente compilato;
- l'**Allegato n.1** - capitolato tecnico - timbrato e firmato in ogni foglio dal legale rappresentante o da altro soggetto munito di poteri di rappresentanza, in segno di presa visione ed accettazione delle disposizioni in esso contenute

L'offerta, dovrà essere datata, timbrata e sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta.



ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI CARRARA

Criteri di aggiudicazione

L'aggiudicazione avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. La Commissione provvederà all'assegnazione di un punteggio complessivo ad ogni concorrente sommando i punteggi attribuiti alle tre componenti dell'offerta secondo quanto specificato nell'art.15 del Capitolato tecnico, formulando la relativa graduatoria..

Il plico contenente le tre buste dovrà essere spedito al seguente indirizzo: **Accademia di belle Arti di Carrara - Via Roma, 1 - 54033 Carrara (MS)** mediante raccomandata A.R. o posta celere o agenzia autorizzata e dovrà pervenire entro il termine perentorio delle ore 13,00 del giorno 05/05/2021, farà fede il timbro postale di invio.

Per le richieste di informazioni amministrative e tecniche si prega di inviare mail a: acquisti@accademiacarrara.it.

Conclusioni

L'Accademia si riserva il diritto di non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui nessuna delle offerte presentate venga ritenuta idonea o per altre valide motivazioni; il diritto di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, il diritto di sospendere, ovvero di non stipulare il contratto.

L'Accademia si riserverà la facoltà di applicare **l'art.176 del D. Lgs. n. 50/2016** ("Cessazione, revoca d'ufficio, risoluzione per inadempimento e subentro").

Saranno esclusi i concorrenti che abbiano omissso di presentare i documenti richiesti, che non si siano attenuti alle modalità ed alle formalità previste, ovvero che abbiano reso false dichiarazioni, **fatto salvo il soccorso istruttorio nei casi previsti dall'art. 83 D. Lgs. n. 50/2016;**

Trattamento dei dati personali — Informativa

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 30/06/2003 n. 196 i dati forniti dalle imprese a questa Amministrazione saranno raccolti e trattati ai fini del procedimento di gara e dell'eventuale successiva stipula del contratto.

Tali dati saranno utilizzati secondo le disposizioni di legge e potranno essere comunicati:

- al personale interno dell'Amministrazione interessato dal procedimento di gara;
- ad altri soggetti della Pubblica Amministrazione.



ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI CARRARA

La controparte, dal canto suo, si obbliga a comunicare tempestivamente eventuali variazioni dei dati anagrafici e fiscali dichiarati.

Il Presidente
Prof. Antonio Passa



Allegato n. 1

CAPITOLATO TECNICO

Art. 1 - oggetto

L'appalto ha per oggetto l'installazione e la gestione di distributori automatici, la fornitura di bevande fredde, calde e prodotti alimentari preconfezionati biologici e non biologici + l'installazione di un impianto ecosostenibile collegato alla rete idrica, di uso gratuito, per l'utilizzo di acqua potabile al fine di agevolare la politica di plastic free all'interno della sede dell'Accademia di Belle arti di Carrara in **via Roma, 1 - Carrara**

L'appalto comprende il controllo periodico di buon funzionamento dei distributori stessi.

Art. 2 - tipologia del servizio

La tipologia del servizio prevede la vendita dei prodotti elencati nell'Allegato 3 "Offerta Economica" mediante l'installazione di distributori automatici in grado di erogare prodotti tramite l'inserimento di moneta e/o di chiave magnetica.

Il servizio prevede anche la fornitura e l'installazione di una colonnina di acqua potabile (o simile) collegata alla rete idrica di utilizzo gratuito.

La ditta aggiudicataria dovrà offrire un servizio di assistenza tecnica entro la giornata lavorativa ed assicurare il rifornimento dei distributori automatici durante tutto l'anno, anche durante i periodi senza attività accademica.

Art. 3 - tipologia utenza

L'utenza è costituita dal personale docente e ATA, dagli studenti, dai visitatori occasionali autorizzati e dai partecipanti ad eventuali attività organizzate dall'Istituto.

Art. 4 – Ubicazione e numero dei distributori

I distributori dovranno essere installati presso la sede di cui al precedente art. 1 in uno spazio dedicato.

E' prevista l'installazione di n. 1 impianto ecosostenibile collegato alla rete idrica, per l'utilizzo di acqua potabile e n. 2 distributori automatici al piano terra come di seguito specificato:

Bevande Calde BIOLOGICHE e NON BIOLOGICHE	Bevande Fredde Merende/Snack dolci e salati, tramezzini, alimenti preconfezionati BIOLOGICI e NON BIOLOGICI	Totale
Con erogazione di Bicchieri e palette compostabili monouso e con l'opzione "senza erogazione del bicchiere"	Acqua frizzante in bottiglia biodegradabile da 0,5 lt	
1	1	2

Il numero dei distributori è rapportato alle attuali esigenze dell'Istituto e potrà comunque subire variazioni in relazione ad una diversa organizzazione Accademica.



Art. 5 – Caratteristiche dei distributori e degli impianti

I distributori da installare devono essere di nuova costruzione e di ultima generazione.

Ogni macchina dovrà:

- essere conforme, per caratteristiche tecniche ed igieniche, alle normative vigenti in materia e con quanto disposto dal D.Lgs.81/08 e della normativa italiana CEI 61-6 (norme particolari di sicurezza per i distributori automatici) e s.m.i.;
- essere in grado di erogare i prodotti con l'inserimento di monete e/o con sistemi alternativi. La gettoniera dovrà accettare qualsiasi tipo di moneta (da 0,05 centesimi a 2 euro) o in alternativa erogare il resto in moneta;
- segnalare chiaramente l'eventuale assenza di moneta per il resto, segnalare chiaramente l'eventuale indisponibilità del prodotto;
- riportare con targhetta indelebile o 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;
- avere il dispositivo esterno di erogazione non sottoposto a contaminazioni.
- I componenti esterni dei distributori devono essere sanificati almeno una volta al mese.

Art. 6 – Qualità prodotti

Gli alimenti erogati dovranno essere, a pena di esclusione, tutti di prima qualità, di primaria marca a rilevanza nazionale, conformi alle norme vigenti in materia di prodotti alimentari. La composizione dei prodotti messi in vendita deve essere dichiarata ed esposta al pubblico.

Le macchine distributrici dovranno consentire l'erogazione 24 ore su 24 **almeno** dei seguenti prodotti:

BEVANDE CALDE BIOLOGICHE e NON BIOLOGICHE:

- 1) Caffè (normale, decaffeinato).
- 2) Cappuccino e Mokaccino.
- 3) Latte caldo (bianco, macchiato)
- 4) The caldo
- 5) Cioccolato (latte, fondente).
- 6) Ginseng.
- 7) Orzo

MERENDE/SNACK DOLCI E SALATI PRE-CONFEZIONATI BIOLOGICI e NON BIOLOGICI E BEVANDE FREDDI:

- 1) Bibite in lattina (aranciata, coca cola, the)
- 2) Succo di frutta in brick in tetrapack o bottiglia biodegradabile
- 3) Acqua frizzante in bottiglia biodegradabile (si preferisce acqua di fonti della zona e/o zone limitrofe)
- 4) Succhi Bio Con Sciroppo D'agave (mela,pera,pesca,ananas,albicocca mirtillo,carota,mix di frutta).
- 5) Latte vegetale drink senza zucchero bio.



ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI CARRARA

- 6) Spremuta di frutta fresca biologica.
- 7) Snack salati preconfezionati (Schiacciatine gusti vari, crackers, bruschettine, ecc).
- 8) Patatine.
- 9) Cereali.
- 10) Snack dolci preconfezionati dolci (farciti Wafer, Biscotti farciti vari gusti, ecc)
- 11) Merende e biscotti senza zucchero .
- 12) Tramezzini confezionati in atmosfera protetta, con farciture varie.
- 13) Frutta Monoporzione.
- 14) Frutta secca sgusciata bio.
- 15) Barrette energetiche bio .
- 16) Snack bio (Mini gallette bio, Grissini bio, Taralli bio, ecc) .

I prodotti devono essere rigorosamente monodose, con scadenza evidenziata.

Art. 7 - Diritto di controllo

E' facoltà del Presidente, 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.

Art. 8 – Strutture, attrezzature e servizi

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

Art. 9 – Spese per il servizio

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

Art. 10 - Contributo

La ditta dovrà corrispondere all'Istituto un contributo annuale, indicato nell'allegato n. 3 "Offerta Economica", da versare sul conto corrente bancario intestato all'Accademia di Belle Arti di Carrara, via Roma, 1- Carrara - **IBAN: IT22 1 06230 24505 000030166437**.

Art. 11 - Subappalto

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

Art. 12 – 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 l'Accademia da ogni responsabilità. Il personale della ditta dovrà essere munito di apposito cartellino.

L'aggiudicante si 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).



ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI CARRARA

Art. 13 - Responsabilità

L'Accademia è sollevata da qualsiasi responsabilità in caso di furti, incendi e di qualsiasi altro evento possa danneggiare prodotti, materiali, attrezzature e macchinari della ditta.

Art. 14 - 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 all'Accademia e/o a terzi, cose e persone. Detta polizza dovrà essere presentata all'Istituto, nella fase di aggiudicazione provvisoria.

Art. 15 – Procedura di aggiudicazione

In conformità con quanto disposto dalla normativa vigente in materia di forniture e servizi, l'appalto sarà aggiudicato alla ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata in base al seguente punteggio:

➤	Caratteristiche del servizio (Offerta Tecnica)	MAX punti	40
➤	Prezzi (Offerta Economica)	MAX punti	35
➤	Contributo annuo	MAX punti	25
		Totale punti	100

1) Caratteristiche del servizio - Offerta Tecnica- (Max p. 40)

			PUNTI
A	Maggior numero di snack/merende dolci e salati preconfezionati		max 10
B	Maggior numero di prodotti biologici offerti		max 10
C	Anno di fabbricazione dei distributori (max pt 5)	Anno di fabbricazione 2020 Anno di fabbricazione 2019 Anno di fabbricazione 2018 Anno di fabbricazione 2017	5 4 2,5 1,5
D	Miglior proposta per l'utilizzo di acqua potabile della rete idrica, di utilizzo gratuito, mediante l'installazione di un impianto ecosostenibile, al fine di agevolare le azioni di Plastic free.		max 15

2) Prezzi - Offerta economica - (Max punti 35)

PREZZO MEDIO DEI PRODOTTI INDICATI (Si terrà in considerazione anche la Marca e la grammatura)	< € 0,40		35 punti
	da € 0,40	a 0,50	25 punti
	da € 0,51	a 0,60	20 punti
	> € 0,60		10 punti

3) Contributo annuo (Max punti 25)

L'azienda che avrà presentato l'offerta di contributo migliore, si aggiudicherà i 25 punti. Per le altre offerte sarà attribuito il punteggio applicando la seguente formula:



ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI CARRARA

(punteggio) $X = \frac{25 \times \text{contributo offerto}}{\text{contributo migliore}}$

In caso di parità, il prezzo medio offerto sui prodotti, sarà motivo di precedenza.

Art.16 – Stipula del contratto e documentazione

La stipula del contratto è subordinata agli adempimenti prescritti dalla normativa in materia di contratti di concessione da parte della Pubblica Amministrazione e in particolare la ditta aggiudicataria dovrà consegnare all'Istituto copia della documentazione richiesta o nei casi previsti dalla legge, autocertificazione di seguito specificato:

- copia polizza assicurazione di cui al precedente Art.14;
- autorizzazione sanitaria rilasciata dall'autorità competente (art.2 L.283/62 e s.m.i.);

Art. 17- Durata contratto

Il contratto è valido per tre anni a decorrere dalla stipula, a meno che non intervenga disdetta scritta da una delle parti con preavviso di 3 mesi a mezzo raccomandata.

Non è prevista alcuna clausola di rinnovo tacito come previsto dalla L. 62/2005 art.23 e s.m.i.

Art. 18 – Revoca contratto

Il contratto si risolverà automaticamente prima del termine previsto nei seguenti casi:

- non rispondenza del servizio richiesto;
- non veridicità delle dichiarazioni fornite;
- cessione della Ditta, dell'attività da parte del Concessionario, oppure fallimento concordato preventivo o altra procedura concorsuale che dovesse coinvolgere lo stesso;
- mancato o ritardato pagamento del contributo annuo nei termini indicati dall'Istituto;
- perdita delle necessarie licenze o autorizzazioni allo svolgimento delle attività;
- per ogni altra inadempienza o fatti non contemplati che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi art. 1453 Codice Civile.

Il Presidente
Prof. Antonio Passa



ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI CARRARA

ALLEGATO A

ISTANZA DI PARTECIPAZIONE

per l'affidamento del servizio di installazione e gestione distributori automatici, fornitura di bevande fredde, calde e prodotti alimentari preconfezionati biologici e non biologici + l'installazione di un impianto ecosostenibile collegato alla rete idrica, di uso gratuito, per l'utilizzo di acqua potabile al fine di agevolare la politica di plastic free all'interno della sede dell'Accademia di belle arti di Carrara

Il sottoscritto _____ nato a _____

il _____ C.F. _____

In qualità di (carica sociale) _____ Della Ditta

_____ sede legale _____

sede operativa _____ partita IVA _____

n. telefono _____ n. fax _____ e-mail

_____ pec _____

CHIEDE

Di essere ammesso alla partecipazione al BANDO DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI INSTALLAZIONE E GESTIONE DISTRIBUTORI AUTOMATICI, FORNITURA DI BEVANDE FREDDE, CALDE E PRODOTTI ALIMENTARI PRECONFEZIONATI BIOLOGICI E NON BIOLOGICI + L'INSTALLAZIONE DI UN IMPIANTO ECOSOSTENIBILE COLLEGATO ALLA RETE IDRICA, DI USO GRATUITO, PER L'UTILIZZO DI ACQUA POTABILE AL FINE DI AGEVOLARE LA POLITICA DI PLASTIC FREE ALL'INTERNO DELLA SEDE DELL'ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI CARRARA - DURATA AFFIDAMENTO 36 MESI - CIG: **Z6A3132AE6**

Allega:

1 . Autodichiarazione resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 (**Allegato B**), debitamente compilata e sottoscritta dal legale rappresentante ovvero da Procuratore speciale, prodotta unitamente a copia fotostatica non autenticata di un documento d'identità, in corso di validità del sottoscrittore, attestante l'inesistenza della cause di esclusione di cui all'art. 38 del D.Lgs.163 /2006 e successive modificazioni e integrazioni di cui al Regolamento di Attuazione del Codice dei Contratti Pubblici D.P.R. 207/2010;

Data _____

Timbro e Firma del Legale Rappresentante



ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI CARRARA

ALLEGATO B

AUTOCERTIFICAZIONE

Dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. 445/2000

Il sottoscritto _____ nato a _____ il
_____ C.F. _____
In qualità di (carica sociale) _____ Della Ditta
_____ sede legale _____
sede operativa _____ partita IVA _____ n. telefono
_____ n. fax _____
e-mail _____ pec _____

ai fini dell'ammissione

BANDO DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI INSTALLAZIONE E GESTIONE DISTRIBUTORI AUTOMATICI, FORNITURA DI BEVANDE FREDDE, CALDE E PRODOTTI ALIMENTARI PRECONFEZIONATI BIOLOGICI E NON BIOLOGICI + L'INSTALLAZIONE DI UN IMPIANTO ECOSOSTENIBILE COLLEGATO ALLA RETE IDRICA, DI USO GRATUITO, PER L'UTILIZZO DI ACQUA POTABILE AL FINE DI AGEVOLARE LA POLITICA DI PLASTIC FREE ALL'INTERNO DELLA SEDE DELL'ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI CARRARA - DURATA AFFIDAMENTO 36 MESI - CIG **Z6A3132AE6**

Dichiara sotto la propria responsabilità:

1. di essere iscritto alla CCIAA con data di presentazione della domanda _____ e che l'attività svolta è _____
2. che il casellario giudiziale del sottoscritto e di tutti i soci con poteri di rilevanza esterna è nullo;
3. di non trovarsi in nessuna delle condizioni di cui all'art. 38 del D.Lgs 163/2006;
4. di essere in possesso della necessaria capacità economica e finanziaria;
5. di accettare che l'Accademia, in caso di inottemperanza nelle forniture/prestazioni da parte della ditta aggiudicataria potrà revocare l'aggiudicazione, affidandola alla Ditta che avrà presentato la seconda migliore offerta;
6. di accettare incondizionatamente tutte le clausole contenute nella lettera d'invito;
7. che all'impresa non è stata irrogata alcuna delle sanzioni o misure cautelari di cui al D.Lgs 231/01 che impediscono di contrattare con l'Amministrazione Pubblica;
8. di essere in possesso del certificato di regolarità contributiva (DURC) in corso di validità;
9. di essere in regola con quanto previsto dall'art. 17 della Legge 12 marzo 1999 n.68 (diritto al lavoro dei disabili);

Accademia di Belle Arti di Carrara - Via Roma 1- 54033 CARRARA (MS)

Tel. 0585 71658 - Fax 0585 70295 - Email: protocollo@accademiaccarrara.it - PEC: accademiabellearticcarrara@pec.it



ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI CARRARA

10. di accordare, ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs n. 196/2003 il consenso dei propri dati per eventuali comunicazioni a terzi al fine di provvedere agli adempimenti ed obblighi di legge;

11. eventuale documentazione o dichiarazione ai sensi del T.U.445/00 attestante il possesso del certificato ISO 9001;

12. che l'impresa possiede le seguenti posizioni previdenziali e assicurative I.N.P.S. N. _____
I.N.A.I.L. N. _____ Sede legale (Comune, Via, n.) _____
che il contratto collettivo nazionale applicato è il seguente: _____

13. che in ottemperanza alle disposizioni della legge 13 agosto 2010, n.136 in materia di tracciabilità dei flussi finanziari che gli estremi identificativi del conto bancario/postale dedicato alle commesse pubbliche nel quale transiteranno tutti i movimenti finanziari relativi alla gestione dell'appalto sono i seguenti:

IBAN _____ AGENZIA _____ e che le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso sono:

Il sottoscritto inoltre dichiara di mantenere invariati i prezzi corrispondenti all'offerta per tutta la durata del contratto

In fede

Data, _____

Timbro e Firma del Legale Rappresentante



ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI CARRARA

Allegato n. 2 - Offerta Tecnica

Affidamento del servizio di installazione e gestione distributori automatici e fornitura di bevande fredde, calde e prodotti alimentari preconfezionati biologici e non biologici, e l'installazione di di un impianto ecosostenibile collegato alla rete idrica, di uso gratuito, per l'utilizzo di acqua potabile al fine di agevolare la politica di plastic free all'interno della sede dell'Accademia di Belle arti di Carrara

Intestazione della Ditta _____

In riferimento all'art. 15 dell'allegato 1 - Capitolato Tecnico -

1) Caratteristiche del servizio - Offerta Tecnica - (Max p. 40)

Punti A) e B) (max 10 punti): La ditta dovrà allegare al presente documento un elenco completo di SNACK/MERENDE DOLCI E SALATI PRECONFEZIONATI e PRODOTTI BIOLOGICI disponibili, da inserire a rotazione nei distributori.

Punto C) (max 5 punti)

Inserire in tabella i dati dei distributori automatici che si intende installare

MARCA e MODELLO	TIPOLOGIA	ANNO DI FABBRICAZIONE
	Bevande calde biologiche e NON biologiche	
	Merende/Snack dolci e salati, bevande fredde, panini, tramezzini biologici e NON biologici	

Si precisa che i distributori dovranno appartenere al medesimo anno di fabbricazione.

L'Accademia si riserva di verificare le veridicità di quanto dichiarato.

Punto D) (max 15 punti) La ditta dovrà fornire una proposta scritta per l'utilizzo della rete idrica mediante l'installazione di un impianto ecosostenibile, di uso gratuito, per l'utilizzo di acqua potabile al fine di agevolare la politica di plastic free all'interno della sede dell'Accademia di Belle arti di Carrara

Timbro e firma del legale rappresentante



ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI CARRARA

Allegato n. 3 – Offerta Economica

Affidamento del servizio di installazione e gestione distributori automatici e fornitura di bevande fredde, calde e prodotti alimentari preconfezionati biologici e non biologici, e l'installazione di un impianto ecosostenibile collegato alla rete idrica, di uso gratuito, per l'utilizzo di acqua potabile al fine di agevolare la politica di plastic free all'interno della sede dell'Accademia di Belle arti di Carrara

Intestazione della Ditta _____

In riferimento all'art. 15 dell'allegato 1 - Capitolato Tecnico -

2) Prezzi - Offerta economica - (Max punti 35)

Prezzi comprensivi di IVA

TIPO DI PRODOTTO	MARCA	GRAMMATURA	PREZZO A MONETA	PREZZO A CHIAVE MAGNETICA
BEVANDE CALDE				
Caffè (normale, decaffeinato).				
Cappuccino e mokaccino				
Latte caldo (bianco, macchiato)				
The caldo				
Cioccolato (latte, fondente)				
Ginseng				
Orzo				
altro...				



ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI CARRARA

TIPO DI PRODOTTO	MARCA	GRAMMATURA	PREZZO A MONETA	PREZZO A CHIAVE MAGNETICA
BEVANDE CALDE BIOLOGICHE				
Caffè (normale, decaffeinato).				
Cappuccino e mokaccino				
Latte caldo (bianco, macchiato)				
The caldo				
Cioccolato (latte, fondente)				
Ginseng				
Orzo				
altro...				



ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI CARRARA

MERENDE/SNACK DOLCI E SALATI, ALTRI ALIMENTI PRE- CONFEZIONATI BIOLOGICI E NON BIOLOGICI E BEVANDE FREDDI	MARCA	GRAMMATURA	PREZZO A MONETA	PREZZO A CHIAVE MAGNETICA
Bibite in lattina (aranciata, coca cola, the)				
Succo di frutta in brick in tetrapack o bottiglia biodegradabile				
Acqua frizzante in bottiglia biodegradabile (si preferisce acqua di fonti della zona e/o zone limitrofe)				
Succhi Bio con Sciroppo D'agave (mela, pera, pesca, ananas, albicocca mirtillo, carota, mix di frutta)				
Latte vegetale drink senza zucchero bio				
Spremuta di frutta fresca biologica				
Snack salati preconfezionati (Schiacciatine gusti vari, crackers, bruschettine, ecc)				
Snack dolci preconfezionati farciti (Wafer, biscotti farciti vari gusti, ecc)				
Patatine				



ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI CARRARA

Cereali				
Merende e biscotti senza Zucchero				
Tramezzini confezionati in atmosfera protetta, con farciture varie.				
Frutta Monoporzione				
Frutta secca sgusciata bio				
Barrette energetiche bio				
Snack bio (Mini gallette bio, Grissini bio, Taralli bio, ecc)				
altro.....				

3) Contributo annuo (Max punti 25)

CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ISTITUTO (Max 25 punti) per ciascun anno €. _____

Timbro e firma del legale rappresentante

N.B Possono essere elencati altri prodotti oltre quelli indicati dall'Istituto nel capitolato tecnico. I prodotti aggiunti dai partecipanti non concorreranno a determinare la media e la loro introduzione sarà valutata dall'Istituto.