



Ministero per i beni e le attività culturali
DIREZIONE GENERALE ARCHEOLOGIA BELLE ARTI E PAESAGGIO
Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio per la città metropolitana di Reggio Calabria e
provincia di Vibo Valentia

AVVISO GARA PUBBLICA PER LA CONCESSIONE A PRIVATI DI SPAZI PER L'INSTALLAZIONE
E LA GESTIONE DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE E FREDDE E SNACK
PRESSO LE DUE SEDI DELLA SOPRINTENDENZA ARCHEOLOGIA BELLE ARTI E PAESAGGIO
PER LA CITTA' METROPOLITANA DI REGGIO CALABRIA E LA PROVINCIA DI VIBO
VALENTIA

Vista la determina a contrarre n. 5 del 22 marzo 2019 di indizione della procedura aperta sul MEPA, ai sensi dell'art.36 del D.Lgs 50/2016, per l'affidamento in concessione del servizio in oggetto.

La procedura ha per oggetto l'affidamento in concessione, ai sensi dell'art. 36 del D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., del servizio di installazione, gestione, manutenzione e rifornimento di n. 3 (tre) distributori automatici di cui 1 (uno) di bevande calde e 1 (uno) di bevande fredde e alimenti preconfezionati, da collocare presso la sede di Via Domenico Romeo, 2- 89123 Reggio Calabria e di n. 1 (uno) distributore di bevande calde, bevande fredde e alimenti preconfezionati, da collocare presso la sede di Via Fata Morgana, 3- 89125 Reggio Calabria, per un'utenza complessiva di circa 100 unità.

CONDIZIONI DELLA CONCESSIONE

Durata concessione: anni 3 (tre)

Spazi dati in concessione: nella sede di Via Domenico Romeo, 2, mq: 6,00. Nella sede di via Fata Morgana, 3, mq 1,70.

Canone di concessione a base di gara: Euro 9.000,00 (novemila) al netto di IVA, pari ad un canone annuo di € 3.000,00 (tremila), di cui €500,00 (cinquecento) a titolo di rimborso forfettario per il consumo di energia elettrica.

In sede di offerta saranno ammessi solo canoni superiori al canone posto a base di gara.

Gli ambienti nei quali andranno posizionati i distributori sono stati individuati dall'Amministrazione.

Eventuali modifiche all'impianto elettrico che si dovessero rendere necessarie, saranno a cura e spese dell'Impresa, la quale, al termine dei lavori, dovrà rilasciare la dichiarazione di conformità degli impianti realizzati nel rispetto delle disposizioni di cui al D.M. 37/08.

I distributori vengono utilizzati dall'Amministrazione in comodato d'uso gratuito e rimangono di proprietà del concessionario che si impegna a ritirarli, a sue spese, al termine della fornitura del servizio; in caso di inottemperanza l'Amministrazione provvederà alla loro rimozione con oneri a carico dell'Impresa inadempiente.

I locali devono essere riconsegnati alla Soprintendenza ABAP nelle condizioni preesistenti, in perfetto stato di conservazione ed in perfetta efficienza.

Ai fini di una corretta formulazione dell'offerta, le Imprese potranno, a proprie cure e spese, acquisire ogni utile informazione e dovranno prendere visione dei locali presso i quali dovranno essere installati i

distributori per il servizio in argomento, previo accordo con l'Ufficio Tecnico di questa Amministrazione (referente per la sede di Via Fata Morgana, 3, geom. Antonino Ascenti, tel. 0965 818779, int. 3311; per la sede di Via Domenico Romeo, 2, geom. Franco Vignola, tel. 0965 812255, int. 133).

Il servizio avrà la durata di 3 anni decorrenti dalla data di stipula della concessione.

Ai sensi del comma 11, dell'art. 106 del D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., la durata della concessione fissata precedentemente, potrà essere prorogata per il tempo strettamente indispensabile alla conclusione delle procedure occorrenti per l'individuazione del nuovo contraente. In tal caso l'Impresa è tenuta all'esecuzione delle prestazioni previste nella concessione agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per l'amministrazione.

Il servizio dovrà essere svolto con continuità durante l'intero periodo contrattuale, salvo la facoltà dell'Amministrazione di prevedere sospensioni temporanee per motivate esigenze, quali l'eventuale necessità di eseguire lavori di adeguamento o di straordinaria manutenzione dei locali e/o impianti.

Sono vietati la cessione o il subappalto in tutto o in parte del servizio assunto, sotto la comminatoria dell'immediata risoluzione della concessione.

Il Concessionario, qualora ricorrano gravi motivi, ha facoltà di rinunciare alla concessione prima della scadenza, con preavviso da recapitarsi almeno tre mesi prima, a mezzo pec al seguente indirizzo: mbac-sabap-rc@mailcert.beniculturali.it, ovvero con raccomandata con avviso di ricevimento.

Essendo la concessione a tempo determinato, non occorrerà, per porre termine alla stessa, alcuna reciproca disdetta.

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

I distributori automatici da installare dovranno essere di ultima generazione per quanto concerne gli aspetti tecnici e adeguati alle vigenti disposizioni in materia di igiene degli alimenti H.A.C.C.P., in applicazione alle disposizioni di cui al D.lgs. 193/2007 e al R.E. 852/2004, dotate di idonea omologazione e marchio CE e rispettare i parametri di rumorosità e di tossicità previsti dalle vigenti normative di legge, nonché soddisfare tutte le prescrizioni dettate dalla normativa antinfortunistica e di sicurezza. L'Impresa aggiudicataria, alla data di inizio del servizio, dovrà consegnare all'Amministrazione il proprio manuale H.A.C.C.P. (Piano di Prevenzione per la sicurezza igienica degli alimenti) redatto ai sensi del D.lgs. 193/07. I distributori dovranno:

- essere muniti di gettoniera che accetti qualsiasi tipo di moneta a partire da **0,05** centesimi fino a € **2,00** e dotati di dispositivo rendi-resto;
- essere dotati di "lettore" per strumenti elettronici "cash less" (es. chiavetta magnetica ricaricabile ecc., capaci di gestire crediti elettronici a scalare), da distribuire a cura ed onere dell'Impresa aggiudicataria, previo pagamento da parte dei richiedenti, di una cauzione massima di € 5,00 che dovrà essere restituita al momento della riconsegna dello strumento da parte del fruitore. Gli strumenti elettronici di pagamento dovranno essere identici per tutti i distributori automatici installati e conseguentemente funzionanti con sistema unico;
- segnalare chiaramente l'indisponibilità del prodotto e l'eventuale assenza di monete per il resto;
- essere di facile pulizia e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno, così da garantire l'assoluta igienicità dei prodotti distribuiti;
- essere sollevati dal suolo in modo da permettere una corretta pulizia del pavimento sottostante e adiacente;
- essere ad alta efficienza energetica paragonabile almeno alla classe A ed essere predisposti al risparmio energetico;

- disporre di dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazioni;
- essere dotati di chiare indicazioni sui prodotti erogati, sul relativo prezzo e sulla pezzatura delle monete utilizzabili;
- riportare una targhetta con il nominativo e la ragione sociale dell'Impresa aggiudicataria ed il suo recapito telefonico, nonché i nominativi dei referenti con relativi recapiti telefonici a cui rivolgersi, negli orari d'ufficio (08.00 – 17.00), dal lunedì al venerdì, per eventuali comunicazioni in merito al funzionamento e in caso d'urgenza;
- devono essere muniti di autonomi serbatoi di acqua ed avere una adeguata autonomia di bicchierini e palette;
- essere programmati alla regolazione delle quantità di zucchero per le bevande erogate;
- essere dotati di un sistema software che preveda una temperatura di sicurezza per la conservazione di bevande ed alimenti e che inibisca la vendita dei prodotti nel caso la stessa subisse variazioni da qualsiasi causa determinate.

L'Amministrazione si riserva il diritto di chiedere l'installazione, in qualsiasi momento, di ulteriori distributori che si rendessero necessari.

In tal caso l'Impresa rimane impegnata all'installazione degli ulteriori distributori, entro 30 giorni dalla data di ricevimento della richiesta, provvedendo altresì all'esecuzione delle prestazioni previste nella concessione, agli stessi prezzi, patti e condizioni ed al pagamento dell'ulteriore canone relativo all'occupazione degli ulteriori spazi.

Considerato che l'utilizzo dei servizi oggetto della concessione da parte del personale è facoltativo, l'aggiudicatario non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa né chiedere la modifica del contratto per l'eventuale mancata fruizione dei servizi da parte dell'utenza.

RICHIESTA SOPRALLUOGO

I soggetti interessati a partecipare alla presente gara dovranno prendere visione dei locali oggetto di gara contattando i referenti di questa Soprintendenza, già indicati nel presente avviso.

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Modalità di scelta del contraente

Il criterio di aggiudicazione, ai sensi dell'art. 95 c.3 del D.Lgs 50/16, è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, inteso come proposta di una serie di elementi, oltre al prezzo dei prodotti, relativi a profili operativi funzionali e qualitativi del servizio, valutati in base ai criteri fissati dall'Istituto e riportati nel presente avviso.

Miglior offerente sarà il soggetto che avrà totalizzato il punteggio complessivo maggiore, ottenuto come somma dei punteggi parziali della parte economica e della parte tecnica.

L'aggiudicazione definitiva è subordinata all'adozione di apposito provvedimento dirigenziale.

L'esame delle offerte e l'attribuzione dei punteggi, ai sensi dell'art 77 del D.Lgs 50/16, saranno effettuati da una Commissione appositamente nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte.

La Commissione avrà a disposizione un punteggio massimo attribuibile pari a **punti 100**, ripartito nei modi previsti nel presente avviso. L'attribuzione dei punteggi è calcolata fino alla seconda cifra decimale arrotondata all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a cinque. I punteggi saranno attribuiti a ciascuna offerta validamente formulata e presentata, sulla base dei seguenti parametri di ponderazione:

(Busta B) Valutazione dell'offerta economica max 80 punti.

PARAMETRO N.1 (all.1)

[max 60 punti]

Tipologia e prezzo prodotti erogati punteggio massimo 60 (sessanta punti) I prezzi offerti per ciascuna categoria sono riferiti a prodotti acquistabili con moneta e sono quelli al pubblico compresi di IVA.

Per ciascuna categoria, si procederà all'attribuzione dei seguenti punteggi:

A) Bevande calde: caffè espresso, espresso lungo, caffè macchiato, caffè al ginseng, cappuccino, caffè decaffeinato, caffè macchiato decaffeinato, caffè macchiato al ginseng, caffè d'orzo, cappuccino d'orzo, the al limone, cioccolata, cappuccino con cioccolato, camomilla, bicchiere **max punti 15**

[il prezzo offerto per questa categoria non potrà essere superiore a € 0,50].

Il punteggio massimo sarà attribuito rispettivamente alla ditta e/o alle ditte che avranno offerto il minor prezzo medio (somma dei singoli prezzi proposti divisa per il loro numero, ad es. $0,40+0,42+0,45/3=0,42$).

B) Bevande fredde: acqua (naturale e frizzante) – bottiglie PET capacità L 0,5 max **punti 15**

[il prezzo offerto per questa categoria non potrà essere superiore a € 0,50].

Il punteggio massimo sarà attribuito alla ditta che e/o alle ditte che avranno offerto il minor prezzo medio (somma dei singoli prezzi proposti divisa per il loro numero, ad es. $0,50+0,52+0,55/3=0,52$);

C) Bevande fredde (bibite): - Bibite in lattina aranciata, cola, tè alla pesca o al limone capacità cl 33), brick succo di frutta da 200 ml - Bibite in bottiglia PET capacità L 0,5 - Bibite in tetrapak: succhi di frutta capacità cl 20 max **punti 15**

[Il prezzo offerto per questa categoria non potrà essere superiore a euro 1,00]

[I distributori automatici dovranno **obbligatoriamente** fornire, in questa categoria, almeno un prodotto “senza zuccheri /dietetico”].

Il punteggio massimo sarà attribuito alla ditta che e/o alle ditte che avranno offerto il minor prezzo medio (somma dei singoli prezzi proposti divisa per il loro numero, ad es. $0,50+0,52+0,55/3=0,52$).

D) Snack monoporzione (dolci e salati): patatine, taralli, crackers, snack cioccolato tipo twix o mars; brioche confezionate, fette di torta confezionate (ad es. crostata); confezioni monodose di biscotti o prodotti salati (ad es. schiacciatine salate o biscotti tipo Ringo o Oreo) – max **punti 15**

[il prezzo offerto per questa categoria non potrà essere superiore a 0,70 per i prodotti salati e 1,00 per i prodotti dolci (biscotti, ecc.)].

I distributori automatici dovranno obbligatoriamente fornire, in questa categoria, 1 prodotto “senza zuccheri/dietetico”.

Il punteggio massimo sarà attribuito alla ditta che e/o alle ditte che avranno offerto il minor prezzo medio (somma dei singoli prezzi proposti divisa per il loro numero, ad es. $0,50+0,52+0,55/3=0,52$). Alle offerte sarà assegnato, per ciascuna categoria, un punteggio in misura inversamente proporzionale secondo la seguente formula: $X = Pb * Pmax/Po$ Dove: X = punteggio assegnato Pb = Prezzo medio più basso offerto nella categoria di prodotti in valutazione Po = Prezzo offerto (prezzo medio della categoria di prodotti in valutazione) Pmax = punteggio massimo per ciascuna categoria.

I prezzi indicati nell'offerta devono essere quelli al pubblico (comprensivi di IVA).

I prezzi offerti per ciascuna categoria sono riferibili a prodotti acquistabili con moneta.

I distributori automatici devono comunque prevedere l'utilizzo di strumenti elettronici di acquisto (chiavette o schede ricaricabili).

Tutti i prezzi si intendono comprensivi di spese di trasporto, consegna, installazione e istruzioni al personale sul corretto utilizzo e ogni altro onere accessorio.

I prodotti offerti devono essere di prima qualità, nel rispetto della normativa vigente in materia. L'offerente è vincolato ad inserire nei distributori tutti i prodotti per i quali ha scelto di presentare l'offerta economica.

PARAMETRO N. 2

(rialzo sul canone di concessione da corrispondere alla Soprintendenza)

[max 20 punti]

Per il canone più alto offerto :**20 punti**

Per le altre offerte il punteggio sarà determinato in misura proporzionale con la seguente formula:
Punteggio canone annuo= Canone offerto moltiplicato per 20 e diviso per il canone massimo offerto

(Busta C) Valutazione dell'offerta tecnica max 20 punti. (all.2)

Alla ditta che presenterà un'offerta contenente anche i seguenti prodotti, saranno aggiunti fino ad un massimo di **20 punti**:

- almeno due prodotti da agricoltura biologica (max **4 punti**);
- assenza olio di palma o derivati (**3 punti**);
- almeno due prodotti provenienti da commercio equo-solidale (max **3 punti**);
- possibilità di utilizzo anche di zucchero di canna o integrale nelle bevande calde (**3 punti**);
- utilizzo di bicchierini e palette in materiale biodegradabile (**2 punti**);
- anno di fabbricazione dei distributori successivo al 2015 (**2 punti**);
- presenza di almeno 2 bevande dietetiche/senza zucchero [oltre quella obbligatoria] (max **3 punti**).

L'aggiudicazione avverrà a favore della ditta che avrà totalizzato il punteggio più alto dato dalla somma dei predetti punteggi (offerta economica + offerta tecnica).

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi parziali differenti per l'offerta economica e per l'offerta tecnica, sarà posto primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto nell'offerta economica.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per l'offerta economica e per l'offerta tecnica, ai fini dell'individuazione della ditta aggiudicataria, si procederà mediante sorteggio, in seduta pubblica.

VALIDITA' OFFERTA

L'offerta dovrà avere validità di 180 gg a decorrere dalla data di apertura delle buste. La presentazione dell'offerta deve essere effettuata a titolo completamente gratuito, non sono previsti compensi a nessun titolo o pagamento di parcelle per la stesura del preventivo/offerta di cui all'oggetto anche se effettuato in qualità di soggetto delegato.

Con il solo fatto della presentazione dell'offerta si intendono accettate, da parte della Ditta/Società successivamente aggiudicataria della fornitura, tutte le condizioni del presente avviso.

Le offerte devono essere riferite unicamente ai prodotti richiesti, pena esclusione dalla gara.

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere di ottima qualità e conformi a quanto richiesto.

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

Per partecipare alla gara ciascun concorrente dovrà far pervenire la propria offerta alla Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio per la città metropolitana di Reggio Calabria e provincia di Vibo Valentia – sede di Via Domenico Romeo, 2 89123 REGGIO CALABRIA, a mezzo raccomandata A/R, o mediante consegna a mano, **entro le ore 12.00 del 6 maggio 2019**.

Nel plico, debitamente chiuso e sigillato e controfirmato ai lembi di chiusura, recante all'esterno la dicitura: "AVVISO GARA PUBBLICA PER LA CONCESSIONE A PRIVATI DI SPAZI PER L'INSTALLAZIONE E LA GESTIONE DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE E FREDDI E SNACK PRESSO LE DUE SEDI DELLA SOPRINTENDENZA ARCHEOLOGIA BELLE ARTI E PAESAGGIO PER LA CITTA' METROPOLITANA DI REGGIO CALABRIA E LA PROVINCIA DI VIBO VALENTIA", dovranno essere inserite n. 3 buste distinte:

- **Busta A - "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA";**
- **Busta B - " OFFERTA ECONOMICA";**
- **Busta C - "OFFERTA TECNICA".**

Busta A " DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA "

Da presentare debitamente chiusa e sigillata e controfirmata ai lembi di chiusura, recante all'esterno la dicitura "Busta A-Documentazione Amministrativa", contenente, pena l'esclusione, la seguente documentazione:

- **ISTANZA DI PARTECIPAZIONE IN BOLLO**, redatta ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 riportante la data e il luogo e sottoscritta, pena l'esclusione, dal Legale rappresentante o dal titolare dell'impresa/società. L'istanza andrà presentata unitamente ad una copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore e dovrà contenere oltre l'indicazione del titolare o della persona che riveste la legale Rappresentanza del soggetto partecipante, legittimato ad impegnare il medesimo, e la dichiarazione con la quale chiede di partecipare alla gara in rappresentanza di impresa/società, anche tutte le seguenti dichiarazioni:

- di essere iscritta al registro delle imprese della C.C. I. A.A. o analogo registro professionale per lo svolgimento dell'attività inerente l'oggetto di gara (indicando numero, data di iscrizione, sede legale, oggetto);
- di non trovarsi in alcuna delle condizioni per le quali è prevista l'esclusione dalla partecipazione alle gare di cui all'art. 83 del D.Lgs. n.50/16
- che non sussistono nei propri confronti cause di divieto, decadenza o di sospensione di cui all'art. 10 della Legge 31 maggio 1965 n. 575;
- di non avere a carico sanzioni interdittive di cui all'art.9 comma 2° lettera e) del D.Lgs n. 231/2001 e s.m.i o di altra sanzione che comporti il divieto di contrattare con la pubblica amministrazione;

- con riferimento alla presente gara, di non avere in corso o aver praticato intese e/o pratiche restrittive della concorrenza e del mercato vietate ai sensi della normativa applicabile, di aver predisposto l'offerta nel pieno rispetto delle normative vigenti;
- di possedere idonea dichiarazione bancaria rilasciata da apposito istituto di credito in grado di attestare la capacità economica-finanziaria in merito alla presente, allegata alla dichiarazione in originale;
- di approvare espressamente, ai sensi dell'art. 1341c.c., le seguenti condizioni:
- la concessione verrà aggiudicata a favore del soggetto che otterrà il punteggio maggiore
- In caso di parità di punteggio tra due o più offerte risultate le migliori si procederà ad aggiudicare la gara mediante estrazione a sorte;
 - L'indizione e l'esperimento della gara non vincolano ad alcun titolo la Soprintendenza ABAP di Reggio Calabria alla quale rimane sempre riservata la facoltà di non procedere all'aggiudicazione;
 - L'aggiudicatario non può avanzare né far valere, per qualsiasi titolo o ragione, alcuna pretesa risarcitoria per l'esercizio da parte della Soprintendenza della facoltà insindacabile di non procedere all'aggiudicazione;

L'aggiudicatario si impegna, a garanzia delle obbligazioni che saranno assunte con l'atto di concessione, a stipulare apposita fideiussione bancaria o polizza assicurativa, che preveda l'espressa rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni dalla richiesta della Soprintendenza, di importo pari al 10% del prezzo complessivo offerto in sede di gara e di durata pari a quella dell'atto di concessione;

L'aggiudicatario dovrà dichiarare:

- di aver preso attenta visione dello stato di fatto e di diritto degli spazi oggetto di concessione e di accettare lo stesso, esonerando la Soprintendenza da qualsivoglia responsabilità al riguardo e di assumere a proprio carico esclusivo ogni possibile pregiudizio;
- di accettare senza riserve tutte le condizioni fissate nel presente avviso pubblico, assoggettandosi a tutto quanto stabilito nel bando medesimo;
- di impegnarsi a mantenere valida l'offerta per 180 giorni dalla data di apertura delle offerte;
- di essere in possesso delle risorse, di personale e mezzi idonei all'adempimento degli impegni assunti;
- di osservare verso il proprio personale tutti gli obblighi previsti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia, nonché previste dal contratto collettivo nazionale di categoria e dai contratti collettivi decentrati integrativi ed in particolare quelle relative al trattamento economico, agli oneri concernenti la previdenza, le assicurazioni sociali, derivanti da infortuni sul lavoro e similari e le norme relative alla sicurezza e protezione dei lavoratori;
- di rispettare quanto previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii. in materia di sicurezza e prevenzione
- di aver considerato e valutato tutte le condizioni incidenti sulle prestazioni oggetto della gara che possano influire sulla determinazione dell'offerta e sulle condizioni contrattuali e di aver preso conoscenza di tutte le circostanze generali e specifiche relative al contratto e di averne tenuto conto nella formulazione dell'offerta, nonché di aver tenuto conto degli oneri e degli obblighi che deriveranno dai documenti di gara e dalle normative vigenti;
- di autorizzare la Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio per la città metropolitana di Reggio Calabria e la provincia di Vibo Valentia al trattamento dei dati conferiti e riportati nei documenti della presente gara, che saranno acquisiti, trattati e conservati dalla Soprintendenza stessa, nel pieno rispetto del D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i. per il periodo di tempo necessario per lo sviluppo dell'attività amministrativa correlata e di essere consapevole che in relazione allo sviluppo di alcune fasi connesse al procedimento amministrativo, la Soprintendenza potrà rapportarsi ad altri soggetti

pubblici e privati, che dovranno comunque trattare i dati nel pieno rispetto della normativa e per le sole finalità richieste in relazione al procedimento.

La mancanza di anche una sola delle suddette dichiarazioni comporterà l'esclusione dalla procedura di gara.

Il mancato possesso delle autorizzazioni di carattere amministrativo necessarie all'esercizio dell'attività di cui trattasi, come pure l'eventuale revoca di dette autorizzazioni, comporterà il venir meno della concessione in questione senza che la ditta possa vantare diritti di alcun genere nei confronti dell'Amministrazione.

N.B. nell'istanza, se diverso dalla sede legale, dovrà essere indicato il domicilio eletto per le comunicazioni relative alla gara, nonché il numero di telefono e l'indirizzo di posta elettronica.

- COPIA FOTOSTATICA NON AUTENTICATA DI UN DOCUMENTO DI IDENTITA' DEL SOTTOSCRITTORE AI SENSI DEGLI ARTT. 38 E 47 DEL D.P.R. N. 445/2000.

-ORIGINALE DI IDONEA DICHIARAZIONE BANCARIA rilasciata da apposito Istituto di Credito riportante data di sottoscrizione, che attesti la capacità economico-finanziaria del concorrente in merito alla presente gara.

BUSTA "B" -OFFERTA ECONOMICA

Tale busta debitamente chiusa e sigillata e recante all'esterno la dicitura "Busta B" - Offerta Economica, il nominativo del concorrente, dovrà contenere i seguenti documenti:

a) Offerta economica redatta in BOLLO, riportante data e luogo, resa e sottoscritta dal titolare o legale rappresentante del concorrente (con indicazione dei dati relativi) nella quale lo stesso indichi il canone di concessione complessivo offerto per n. 3 distributori automatici per bevande calde, fredde e snack, al netto dell'IVA ed espressi in euro (in cifre ed in lettere).

Il canone di concessione dovrà essere obbligatoriamente in rialzo sull'importo posto a base di gara, tenendo presente che qualora vi sia discordanza tra l'importo scritto in cifre e quello scritto in lettere, si intenderà valida l'indicazione più vantaggiosa per l'Amministrazione. Il canone inoltre non dovrà essere espresso in centesimi di euro, e dovrà essere arrotondato per eccesso.

L'offerta economica proposta si intende onnicomprensiva di tutti gli oneri, spese e remunerazioni per l'esatto e puntuale adempimento di ogni obbligazione risultante dai documenti di gara e deve indicare i costi della manodopera e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro ai sensi dell'art.95 c.10 del D.Lgs. 50/16

Non saranno comunque ammessi:

-canoni inferiori al canone di concessione posto a base di gara;

-offerte parziali, non firmate o firmate da persona senza rappresentanza legale, in qualsiasi modo condizionate e/o subordinate a riserve.

La mancanza di anche un solo dei suddetti documenti comporterà l'esclusione dalla procedura di gara, ad eccezione dell'eventuale regolarizzazione del bollo.

BUSTA "C" – OFFERTA TECNICA

- certificazione di qualità UNI EN ISO 9001 o successiva (in originale o in copia autenticata);

-eventuali caratteristiche migliorative dei prodotti (agricoltura bio, uso di zucchero di canna, assenza olio di palma, ecc.)

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

I generi alimentari forniti (bevande e snacks) dovranno essere di ottima qualità. Il servizio di rifornimento e igiene delle apparecchiature dovrà essere completo e inappuntabile. Dovrà essere data la massima attenzione alla data di scadenza dei prodotti che non dovrà mai essere superata, non dovranno, altresì, essere inseriti prodotti con scadenza troppo ravvicinata e anche laddove è indicato "*consumare preferibilmente entro i l _____*" dovrà comunque essere rispettata e non superata la data indicata, pena l'applicazione delle penali previste dal presente avviso

I prodotti da fornire dovranno avere le seguenti caratteristiche minime:

BEVANDE CALDE:

- CAFFÈ': dovrà essere del tipo 1 A miscela bar, prima scelta con miscela di 30% arabica e 70% robusta, macinato all'istante e con grammatura minima di gr. 7 di caffè per ogni erogazione;
- CAFFÈ' decaffeinato, ginseng, con grammatura minima di gr. 7;
- CAFFÈ' d'orzo con grammatura minima di gr. 7;
- LATTE: grammatura minima di gr. 10 di latte in polvere per ogni erogazione;
- CAPPUCCINO: almeno gr. 10 di latte in polvere e gr. 6 di caffè per ogni erogazione;
- CAPPUCCINO d'orzo: almeno gr. 10 di latte in polvere e gr. 6 di orzo per ogni erogazione;
- THE: almeno 14 gr. di the in polvere per ogni erogazione;
- CIOCCOLATO: almeno 25 gr. di miscela di cioccolato in polvere di cacao per ogni erogazione;
- ACQUA CALDA in bicchiere munito di paletta.

Tutte le bevande calde dovranno essere prive di zucchero che potrà essere aggiunto, senza costi aggiuntivi, con comando automatico attivato direttamente dall'utente con possibilità di indicare la quantità prescelta.

BEVANDE FREDE IN LATTINA, TETRAPACK, BOTTIGLIETTE DI PET:

- acqua naturale in bottigliette Pet da cl 50;
- acqua frizzante in bottigliette Pet da cl 50;
- bibite, the, succhi di frutta in bottigliette di Pet;
- bibite in lattina da minimo cl 33;
- succhi di frutta in brick da minimo cl 20 con 100% frutta;
- bevande dietetiche/senza zucchero.

SNACK MONOPORZIONI E SIMILARI, DOLCI E SALATI

Ciascun prodotto confezionato deve essere corredato da etichetta conforme alla normativa vigente in materia, con indicazione della denominazione legale e merceologica, della composizione e modalità di conservazione, della ragione sociale del produttore o della ditta confezionatrice e relativa sede e stabilimento di produzione e confezionamento.

E' fatto divieto di distribuire, prodotti non richiesti dall'Amministrazione.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere l'integrazione, la sostituzione o la non distribuzione di prodotti qualora, per qualsiasi motivo, non ne ritenga opportuna l'erogazione.

MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

L'Impresa affidataria dovrà controllare costantemente l'approvvigionamento dei distributori forniti, garantendo il costante riempimento con cadenza minima di due giorni settimanali non consecutivi, che saranno concordati con la Soprintendenza.

L'Impresa aggiudicataria dovrà inoltre garantire, in occasione di ciascun intervento la costante pulizia e sanificazione dei distributori.

L'Impresa, inoltre, deve installare a propria cura e spese un adeguato numero di recipienti porta rifiuti idonei per la raccolta differenziata, diverso colore per ciascuna tipologia di rifiuti contenuti (plastica, lattine, rifiuti solidi urbani) e provvedere alla loro immediata sostituzione qualora divenuti inadatti allo scopo.

I contenitori devono, altresì, essere dotati di coperchio a ritorno automatico, puntualmente vuotati e mantenuti in perfette condizioni igieniche a cura dell'Impresa medesima, nelle due giornate settimanali non consecutive che saranno successivamente concordate.

Sono inoltre a carico dell'Impresa le riparazioni e i ripristini conseguenti ad eventuali danni di qualsiasi genere causati agli immobili e alle relative pertinenze dell'Amministrazione, dall'installazione e dal cattivo funzionamento dei distributori.

L'Impresa aggiudicataria dovrà provvedere altresì alla manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le apparecchiature installate.

In caso di chiamata da parte di un rappresentante di questa Amministrazione (a mezzo telefono o PEC), per guasto od esaurimento dei prodotti, l'Impresa aggiudicataria, onde evitare disservizi all'utenza, dovrà impegnarsi ad intervenire, anche solo per un distributore, al massimo **entro 4 ore** dalla chiamata.

Nel caso detto termine non venga rispettato saranno applicate le penali sotto indicate.

Su ogni distributore dovrà essere chiaramente indicato il numero identificativo dello stesso e le modalità per contattare via telefono o via e-mail la ditta per reclami, segnalazioni di guasto, segnalazioni di prodotti esauriti.

In caso di mancata erogazione dei prodotti per problemi tecnici del distributore l'Impresa aggiudicataria garantisce la restituzione del denaro indebitamente trattenuto.

L'Impresa dovrà stoccare e conservare presso i propri magazzini i prodotti utilizzati nei distributori, in conformità alle prescrizioni del manuale di autocontrollo adottato dal concessionario, redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP in conformità al Regolamento EU n. 852/2004 e s.m.i..

L'Impresa, all'atto della presentazione dell'offerta, dovrà essere in possesso di tutte le certificazioni sanitarie richieste in ambito regionale, nazionale ed area UE, per la corretta gestione del magazzino e per l'idoneità dei mezzi di trasporto.

L'Impresa dovrà utilizzare sia prodotti alimentari, sia prodotti non alimentari (bicchieri e palettine) conformi alle vigenti normative in materia di igiene degli alimenti, di sanità, di etichettatura e di tracciabilità.

Nel corso del periodo di concessione l'Impresa aggiudicataria può sostituire i distributori con altri distributori che abbiano pari o superiori caratteristiche, previa comunicazione scritta all'Amministrazione che, valutata l'opportunità, autorizzerà o meno la sostituzione.

Annualmente e comunque entro e non oltre il 30 Aprile di ogni anno – l'Impresa dovrà presentare all'Amministrazione, una dichiarazione attestante il permanere della situazione di conformità dei distributori installati con le vigenti disposizioni antinfortunistiche, di sicurezza e igienico sanitarie

CONTROLLI E VERIFICHE DEI PRODOTTI E DEL SERVIZIO

L'Amministrazione ha la facoltà di attivare controlli sulle prestazioni della concessione, che potranno estendersi a:

- qualità dei prodotti forniti;
- verifica di particolari situazioni relative alla carenza e/o mancanza di prodotti;
- modalità di svolgimento del servizio, compreso il rifornimento dei distributori;
- condizioni di pulizia dei distributori e svuotamento dei contenitori dei rifiuti differenziati;
- livello del servizio di manutenzione;
- rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti (D.lgs.193/07);
- rispetto di tutte le norme previste dal presente avviso.

Qualora a seguito delle suddette verifiche si dovessero evidenziare difformità rispetto alle prescrizioni dell'avviso, l'Amministrazione adotterà i provvedimenti sanzionatori, fermo restando l'addebito all'Impresa degli eventuali ulteriori danni alle persone e/o alle cose direttamente connesse alle infrazioni contestate.

L'accettazione dei prodotti da parte dell'Amministrazione non solleva l'affidataria dalla responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti e occulti dei prodotti forniti.

I prodotti contestati dovranno essere sostituiti con spese a totale carico dell'Impresa affidataria nel più breve tempo possibile e comunque **non oltre le 48 ore** dalla contestazione scritta.

PERSONALE

L'Impresa dovrà avvalersi di personale fidato che sarà autorizzato ad accedere presso le strutture negli orari d'ufficio dal lunedì al venerdì. L'Impresa sarà responsabile della condotta del proprio personale incaricato per il rifornimento dei distributori e di ogni danno che potesse derivarne.

L'Amministrazione si riserva il diritto di interdire l'accesso al personale che abbia dato prova di cattivo comportamento. Nell'esecuzione del servizio l'Impresa affidataria dovrà avvalersi di proprio personale, sempre in numero sufficiente a garantirne la regolarità in ogni periodo dell'anno.

Sono a carico dell'Impresa tutti gli oneri derivanti dall'osservanza delle leggi, disposizioni, regolamenti, contratti normativi e salariali, previdenziali ed assicurativi e da quelli connessi al rapporto di lavoro del settore. L'Impresa ha comunque l'obbligo di rispettare tutte le normative in materia di sicurezza del proprio personale, assumendosi tutte le responsabilità in ordine all'adempimento delle vigenti norme igieniche ed antinfortunistiche, esonerando di conseguenza l'Amministrazione da ogni e qualsiasi responsabilità in merito.

In particolare, l'Impresa aggiudicataria deve curare che il proprio personale:

- vesta ordinatamente, in maniera appropriata ed in perfetto stato di pulizia;
- abbia sempre con sé un documento di identità personale;
- sia dotato di targhetta contenente: indicazione dell'Impresa, nominativo del personale, foto;
- segnali subito all'Amministrazione ed al proprio responsabile le eventuali anomalie che dovesse rilevare durante lo svolgimento del servizio.

Nello svolgimento del servizio il personale dell'Impresa deve evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività dell'Amministrazione. Il personale dell'Impresa dovrà mantenere il segreto d'ufficio su fatti o circostanze di cui venga incidentalmente a conoscenza nell'espletamento delle proprie funzioni. L'Impresa aggiudicataria è comunque responsabile del comportamento dei suoi dipendenti e delle inosservanze al presente capitolato.

Prima dell'inizio del servizio, l'Impresa aggiudicataria dovrà comunicare il nominativo del proprio personale, che avrà accesso agli stabili in cui verranno installati i distributori automatici e segnalare, nel periodo di vigenza della concessione, ogni variazione.

NORME DI SICUREZZA

Tutti i servizi resi devono essere svolti nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia di prevenzione infortuni ed igiene del lavoro ed in ogni caso in condizioni di permanente sicurezza ed igiene.

L'Impresa aggiudicataria deve pertanto osservare e fare osservare ai propri dipendenti nonché a terzi presenti sul luogo di lavoro, tutte le norme di cui sopra e adottare tutti i provvedimenti che ritenga opportuno per garantire la sicurezza e l'igiene del lavoro, ai sensi del D.lgs. n. 81/08 e successive modifiche ed integrazioni.

L'Impresa aggiudicataria si impegna a comunicare tempestivamente all'Amministrazione qualsiasi irregolarità da parte del personale dipendente della Soprintendenza in ordine al mancato rispetto delle norme di sicurezza necessarie per il corretto svolgimento del servizio, al fine di intervenire, ove necessario, per ridurre al minimo eventuali interferenze.

Il valore economico dell'offerta deve tenere conto di tutti i costi sostenuti per l'esercizio dell'attività di impresa, con particolare riferimento al costo del lavoro e ai costi relativi alla sicurezza dei lavoratori.

Poiché il servizio oggetto del presente capitolato comporta lo svolgimento di attività presso i locali dell'Amministrazione senza rischi da interferenze, non si rende obbligatoria la redazione del DUVRI.

PENALITA' REVOCA DECADENZA

Qualora venisse riscontrata una violazione delle prescrizioni relative all'esecuzione delle prestazioni, l'Amministrazione procederà a comunicare per iscritto l'accertamento della stessa e ad applicazione della penalità commisurata alla gravità dell'inadempimento e quantificata a sua discrezione per un importo da un minimo di € 20,00 ad un massimo di € 500,00 per ogni inadempimento.

E' in ogni caso fatto salvo il risarcimento di eventuali danni maggiori.

Le violazioni in materia di personale, di igiene e sanità, fiscale, ecc. saranno comunicate alle autorità di rispettiva competenza.

Sarà facoltà dell'Amministrazione revocare la concessione qualora l'Impresa appaltatrice non ottemperi ai seguenti obblighi:

- rispetto delle norme igienico sanitarie;
- rispetto delle prescrizioni in materia di personale e sicurezza;
- arbitraria sospensione del servizio salvo cause di forza maggiore tempestivamente notificate all'Amministrazione;
- rispetto delle ingiunzioni o diffide rivolte dall'Amministrazione, nei termini ivi imposti, in violazione delle disposizioni di legge e regolamentari nonché del presente capitolato;
- ripetute irregolarità o gravi anomalie nell'esecuzione degli obblighi contrattuali.

La valutazione della gravità delle violazioni di cui sopra sarà effettuata dall'Amministrazione.

In caso di revoca per fatto del concessionario, nulla è dovuto allo stesso; l'Amministrazione si riserva di provvedere all'incameramento della cauzione definitiva oltre alla richiesta di risarcimento di eventuali danni maggiori.

La concessione decade in caso di messa in liquidazione, stato di fallimento, concordato preventivo, stati di moratoria e conseguenti atti di pignoramento o altri casi di cessione di attività o cessazione dell'Impresa aggiudicataria.

L'Amministrazione ha inoltre la facoltà di revocare la concessione con un preavviso di almeno tre mesi al verificarsi di nuove esigenze organizzative.

FIDEIUSSIONE BANCARIA - CAUZIONE DEFINITIVA

La sottoscrizione del contratto di concessione avverrà previa stipula di apposita fideiussione bancaria o polizza assicurativa definitiva pari al 10% del canone complessivo offerto per tutta la durata contrattuale che dovrà attestare espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957 comma 2° c.c. e la sua operatività entro 15 giorni dalla richiesta dell'Amministrazione. Tale fideiussione dovrà avere validità pari alla durata della concessione e costituirà garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni assunte dal concessionario e del risarcimento dei danni derivanti da eventuali inadempienze, salva la risarcibilità del maggior danno. La fideiussione bancaria sarà svincolata al termine della concessione.

E' fatto obbligo al concessionario di rispettare la normativa in tema di sicurezza ed igiene del lavoro, nonché di applicare il CCNL di categoria vigente ed i contratti integrativi decentrati relativi in favore del proprio personale.

INFORMATIVA PRIVACY

I dati contenuti e raccolti nell'ambito del presente procedimento amministrativo potranno essere comunicati ad altri soggetti solo nei limiti e nella quantità e per il tempo strettamente necessari ad assolvere le finalità di loro competenza ai sensi delle vigenti disposizioni di legge. In relazione allo sviluppo di alcune fasi connesse al procedimento amministrativo, la Soprintendenza ABAP potrà rapportarsi ad altri soggetti pubblici e privati che dovranno comunque trattare i dati nel pieno rispetto della legge e per le sole finalità richieste in relazione al servizio/procedimento.

Presso il titolare del trattamento dei dati, gli interessati potranno esercitare i loro diritti di cui all'art. 15 del DGPR (Regolamento generale sulla protezione dei dati) UE 2016/679.

PROCEDURA DI GARA

La gara si svolgerà in seduta pubblica il giorno **8 maggio 2019 ore 10.00** a Reggio Calabria, presso la sede della Soprintendenza, sita in via D. Romeo, 2 – 89123 RC. La Commissione di gara procederà all'apertura dei plichi pervenuti entro il termine di scadenza e dopo aver esaminato la regolarità formale degli stessi e proceduto all'esclusione degli eventuali plichi irregolari, procederà all'apertura di quelli ammessi e alla verifica della presenza all'interno delle tre buste (A, B e C). L'Amministrazione potrà procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, se ritenuta valida e purché il canone offerto sia superiore a quello fissato come base di gara nel presente bando.

L'indizione e l'esperimento della gara non vincolano ad alcun titolo la Soprintendenza ABAP alla quale rimane sempre riservata la facoltà di non procedere all'aggiudicazione. L'aggiudicatario non può avanzare né far valere, per qualsiasi titolo o ragione, alcuna pretesa risarcitoria per l'esercizio, da parte della Soprintendenza ABAP, della facoltà insindacabile di non procedere all'aggiudicazione.

In caso di esito positivo delle verifiche e controlli si procederà all'aggiudicazione definitiva mediante apposito provvedimento, da comunicare entro 5 giorni dalla conclusione delle operazioni di gara a tutti i soggetti partecipanti.

Qualora dall'accertamento, risulti l'esistenza di cause ostative previste dalla legge, o il mancato possesso dei requisiti richiesti e previsti dalla legge per lo svolgimento dell'attività oggetto di gara, si procederà alla revoca dell'aggiudicazione provvisoria, riservandosi la facoltà di richiesta di rimborso dei danni conseguenti,

Si procederà conseguentemente ad aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria, previa verifica dei requisiti e delle dichiarazioni rese in sede di gara.

E' esclusa la competenza arbitrale in caso di controversie. Reggio Calabria è il foro competente in caso di controversie.

Entro 15 giorni dalla data di emissione del provvedimento di aggiudicazione si procederà alla stipula del relativo contratto.

Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipula del contratto, nessuna esclusa, sono a carico dell'aggiudicatario.

Nel caso in cui l'aggiudicatario non si presenti per la stipula del contratto si procederà ad aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria, previa verifica dei requisiti e delle dichiarazioni rese in sede di gara.

Il presente bando e gli allegati sono reperibili sull'Albo on line di questa Amministrazione ai seguenti indirizzo: www.sabap-rc.beniculturali.it

Per IL DIRETTORE GENERALE AVOCANTE
Dott. Gino Famiglietti

IL DELEGATO
Dott.ssa Fulvia Soffrè