



CUC Consortile Cavanese e Valli di Lanzo

OFFERTA TECNICA RELATIVA A:

TITOLOGIA DI PROCEDURA:	PROCEDURA NEGOZIATA
OGGETTO:	PROCEDURA NEGOZIATA SENZA PUBBLICAZIONE DI UN BANDO DI GARA PREVIA INDAGINE DI MERCATO, PER L'AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI, AI SENSI DELL'ART. 187 DEL D.LGS. N. 36/2023, SULLA PIATTAFORMA DIGITALPA ACQUISTI TELEMATICI DELLA C.U.C. CONSORTILE CANAVESE E VALLI DI LANZO PER 5 ANNI, PER UN IMPORTO STIMATO PARI A €293733.68
CIG:	BC575B51C0
CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:	OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA

AMMINISTRAZIONE TITOLARE DEL PROCEDIMENTO:

ENTE:	CUC CONSORTILE CAVANESE E VALLI DI LANZO
CENTRO DI COSTO:	DIRIGENTE LICEO STATALE GIUSEPPE TARANTINO
PARTITA IVA:	CFAVCP-000085B
INDIRIZZO:	
RUP:	DANIELA GRAZIANI TOTA
PUNTO ORDINANTE:	

CONCORRENTE:

PARTECIPANTE:	GOOD SERVICE SRL
PARTITA IVA:	03640220657
SEDE LEGALE:	VIA BARACCA, 70, 85100, POTENZA
PEC:	GOODSERVICESRL@CGN.LEGALMAIL.IT
OFFERTA SOTTOSCRITTA DA:	ALDO SALVO
CODICE FISCALE:	SLVLDA52B12C974H
FORMA DI PARTECIPAZIONE:	SINGOLO

QUESTIONARIO:

1.1 I DISTRIBUTORI AUTOMATICI OFFERTI SONO NUOVI DI FABBRICA	SI
1.2 I DISTRIBUTORI AUTOMATICI OFFERTI SONO RIGENERATI DA MENO DI 6 MESI RISPETTO ALLA DATA DI AVVIO DELLA PRESENTE PROCEDURA;	NO
1.3 I DISTRIBUTORI AUTOMATICI OFFERTI SONO RIGENERATI DA MENO DI 6 MESI RISPETTO ALLA DATA DI AVVIO DELLA PRESENTE PROCEDURA	NO
2.1 CATEGORIA A, B O C	SI
2.2 CATEGORIA D O E	NO
2.3 CATEGORIA F O G	NO
3.1 REGISTRAZIONE EMAS	NO

QUESTIONARIO:	
3.2 CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 14001, IN CORSO DI VALIDITÀ	SI
4.1 1 PUNTO PER OGNI PRODOTTO BIO OFFERTO	SI
4.2 1 PUNTO PER OGNI PRODOTTO GLUTEN FREE OFFERTO	SI
4.3 1 PUNTO PER OGNI PRODOTTO PER INTOLLERANTI AL LATTOSIO OFFERTO	SI
5.1 PIÙ DI CINQUE PRODOTTI AGGIUNTIVI	NO
5.2 CINQUE PRODOTTI AGGIUNTIVI OFFERTI	SI
5.3 MENO DI CINQUE PRODOTTI AGGIUNTIVI OFFERTI	NO

ATTENZIONE: QUESTO DOCUMENTO NON HA VALORE SE PRIVO DELLA SOTTOSCRIZIONE A MEZZO FIRMA DIGITALE

12xw6dhyfspw0coo4c8wkgck4kss4cc

PROCEDURA NEGOZIATA SENZA PUBBLICAZIONE DI UN BANDO DI GARA
PREVIA INDAGINE DI MERCATO, PER L’AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI, AI
SENSI DELL’ART. 187 DEL D.LGS. N. 36/2023, SULLA PIATTAFORMA
DIGITALPA ACQUISTI TELEMATICI DELLA C.U.C. CONSORTILE CANAVESE E
VALLI DI LANZO, PER 5 ANNI, PER UN IMPORTO STIMATO PARI A € 293733,68
CIG: BC575B51C0

Il sottoscritto Aldo Salvo, nato a Contursi Terme il 12/02/1952 ed ivi residente in via
Toppe 4 ,in qualità di amministratore unico della Good Service Srl con sede legale a
Potenza in via F. Baracca 70 p.iva 03640220657

dichiara

che la relazione tecnica redatta non contiene segreti tecnici o commerciali pertanto non vi
sono dati e/o paragrafi non accessibili.

Contursi Terme, 07/09/2026

L’amministratore unico
Aldo Salvo



LICEO STATALE "Giuseppe Tarantino"

Scientifico - Scientifico opzione Scienze Applicate
Classico - Linguistico - Musicale
Via Quasimodo, 4 - 70024 Gravina in Puglia (BARI)
PEO: baps07000g@istruzione.it
PEC: baps07000g@pec.istruzione.it
Tel. 080.3267718 - c.f. 82014370728



UN PONTE PER IL FUTURO



Protocollo come da segnatura

Gravina in Puglia, _____

Allegato "G" al Capitolato tecnico

SCHEMA DI OFFERTA TECNICA

Oggetto: PProcedura negoziata senza pubblicazione di un bando di gara previa indagine di mercato, per l'affidamento della Concessione del Servizio di ristorazione mediante distributori automatici, ai sensi dell'art. 187 del D.Lgs. n. 36/2023, sulla Piattaforma DigitalPa Acquisti Telematici della C.U.C. Consortile Canavese e Valli di Lanzo per 5 anni per un importo stimato pari a €293733.68
CIG: BC575B51C0

Il sottoscritto: _Aldo Salvo_
Nato a: _Contursi Terme_, il _12/02/1952_
Residente a: Contursi Terme Provincia di Salerno
Via/Piazza _Via Toppe_ n.° _4_
in qualità di: (indicare la carica, anche sociale) Amministratore Unico _____
dell'Operatore/Impresa: Good Service Srl
con sede nel Comune di: Potenza Provincia di Potenza
codice fiscale: 03640220657
partita I.V.A.: _03640220657_
telefono: _0828/791518_ fax ____/_____

indirizzo di posta elettronica: _info@goodservicesrl.it_____

nella dedotta qualità, presenta la seguente Offerta Tecnica e accetta, esplicitamente ed incondizionatamente, tutte le obbligazioni e condizioni contenute nel Disciplinare della procedura in oggetto, nel Capitolato Tecnico e negli altri allegati, dichiarando di essere disposto ad assumere l'affidamento in Concessione del Servizio di ristorazione inerente ai distributori automatici presso la sede dell'Istituto LICEO G. TARANTINO.

Tabella A

CARATTERISTICHE TECNICHE - COSTRUTTIVE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI OFFERTI PER L'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO CHE COSTITUIRANNO OGGETTO DI VALUTAZIONE TECNICA DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE CONCEDENTE

Caratteristiche tecnico-costruttive distributori offerti per il Servizio	X ☐ Distributori nuovi di fabbrica ☐ Distributori rigenerati da meno di sei mesi dalla data di avvio della presente procedura ☐ Distributori rigenerati da più di sei mesi ma meno di un anno rispetto alla data di avvio della presente procedura di affidamento
Nuova Etichetta Energetica dei distributori offerti per il Servizio in una delle nuove classi di efficienza energetica	☐ x Classe "A", "B" o "C"; ☐ Classe "D" o "E"; ☐ Classe "F" o "G";
Certificazioni di qualità possedute dall'operatore economico offerente alla data di scadenza stabilita per la presentazione delle offerte (registrazione EMAS o della certificazione UNI EN ISO 14001, in corso di validità)	☐ Registrazione EMAS ☐ x Certificazione UNI EN ISO 14001, in corso di validità

Tabella B

CATALOGO AGGIUNTIVO DI PRODOTTI BIOLOGICI, PRODOTTI GLUTEN FREE, PER INTOLLERANTI AL LATTOSIO, AL LATTE E DERIVATI ULTERIORI RISPETTO ALLA FORNITURA MINIMA PREVISTA DAL CAPITOLATO TECNICO

NUMERO E DESCRIZIONE DI PRODOTTI AGGIUNTIVI OFFERTI	
1	Crostatina germinal bio albicocca zaniboni _____
2	Crackers bio riso e mais zaniboni
3	Plumcake cioccolato germinal bio zaniboni
4	Sfogliatina bio frutta farro zaniboni
5	Tarallino bio all'olio evo zaniboni
6	Mini gallette bio con cioccolato a latte zaniboni
7	Cannolo di riso scotti senza glutine
8	Brownie scotti senza glutine
9	Croccante arachidi e sesamo zaniboni senza glutine
10	Tarallo nutri free zaniboni senza glutine
11	Croccante arachidi e frutti rossi senza glutine
12	Mr nuts mandorle sgusciate senza lattosio
13	Gocciolotti nutri free zaniboni senza lattosio
14	Il tarallo nutri free zaniboni senza lattosio
15	Dolcetto dark zaniboni senza lattosio
16	Frullà mela/fragola/mirtilli senza lattosio

Tabella C

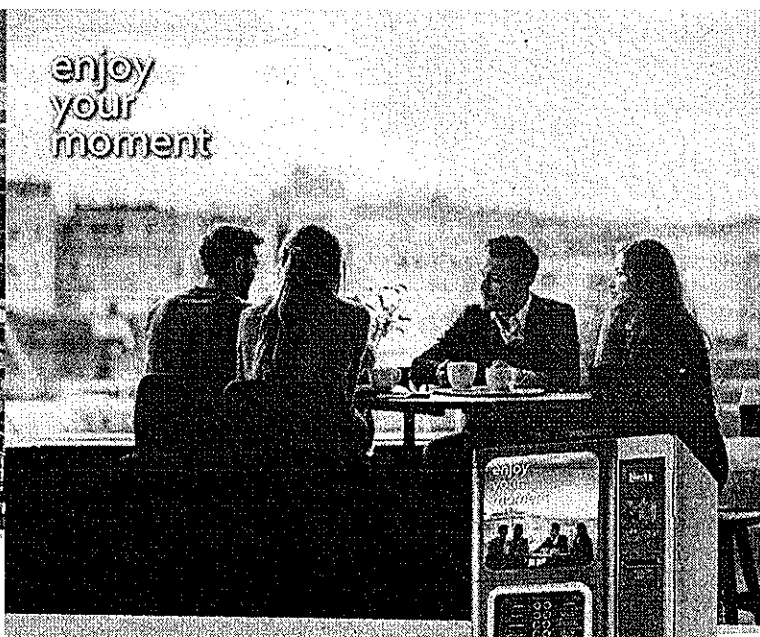
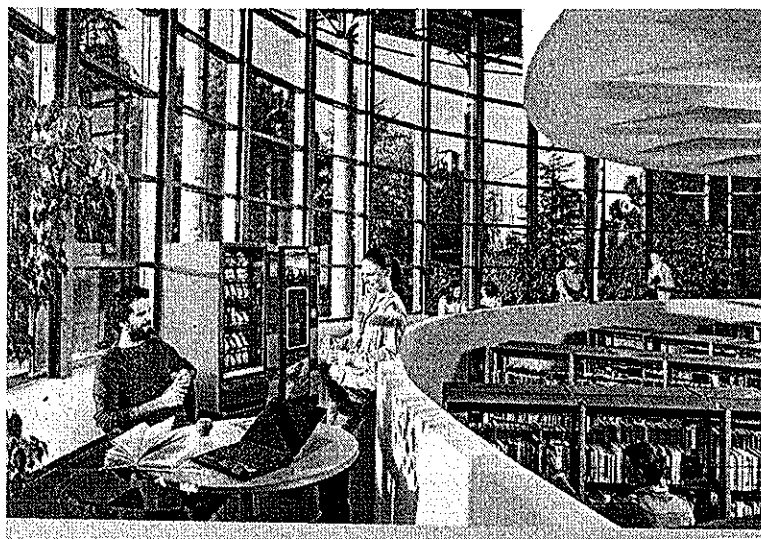
CATALOGO DEGLI ULTERIORI PRODOTTI OFFERTI DALL'O.E. IN AGGIUNTA E CHE COSTITUIRANNO OGGETTO DI VALUTAZIONE TECNICA DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE CONCEDENTE

NUMERO E DESCRIZIONE PRODOTTI AGGIUNTIVI OFFERTI	
1	Saladitos grissini con olio d'oliva vegani zaniboni_____
2	Tapas pomodoro e origano vegani
3	Legumi snack con lenticchie e piselli
4	Yogurt da bere drink senza lattosio
5	Acque aromatizzate
6	Il bene della frutta prugne e datteri essiccati
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	

Si allega alla presente la documentazione a comprova del possesso delle caratteristiche tecniche - costruttive dei distributori automatici offerti per l'espletamento del Servizio.

Luogo Contursi Terme data 07/09/2026

Per l'Operatore economico offerente: Good Service Srl
(il legale rappresentante) Aldo Salvo



Necta

EVOCAGROUP S.p.A. - Via Roma, 24 - 24030 Valbrembo (BG) - Italia

EVOCAGROUP S.p.A.
Via Roma, 24 | 24030 Valbrembo (BG), Italia | Tel: +39 035 606 111
necta.evocagroup.com

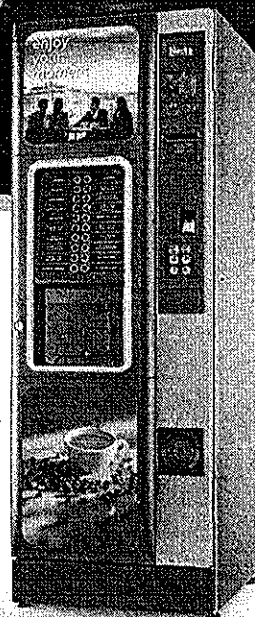


BARISTA 500

Quando l'affidabilità
incontra la qualità

Necta

EVOCAGROUP S.p.A. - Via Roma, 24 - 24030 Valbrembo (BG) - Italia

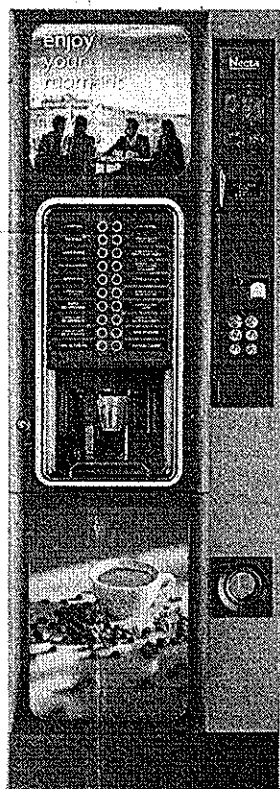


Necta S.p.A. si riserva il diritto di modificare le specifiche del prodotto in base a una politica di progettazione in continua evoluzione.

Quando l'affidabilità incontra il gusto

enjoy
your
moment

Il cuore della gamma Necta - la macchina più venduta e la scelta definitiva per un'affidabilità all'avanguardia



Caratteristiche distintive del prodotto

La gamma più ampia sul mercato

- Available in several configurations - from Espresso to Full Instant or Espresso with Leaf Tea - offering operators the flexibility to choose the ideal setup for any location.

Esperienza utente rapida ed intuitiva

- A backlit capacitive keypad offers 20 intuitive direct selection options. A graphic display ensures seamless interaction, guiding the user during the purchase.
- Backlit customizable photographic panels designed for impactful communication and increased engagement.

Valori generali della linea Barista

Prestazioni garantite

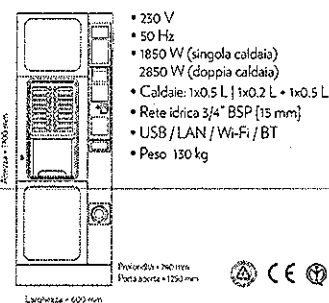
- Affidabilità comprovata e ampiamente riconosciuta a livello mondiale, che rende Necta una scelta di fiducia per gli operatori attenti alla qualità.
- Qualità in tazza eccezionale grazie al nostro infusore brevettato Z4000, disponibile in diverse versioni per soddisfare tutti i gusti.

Eccellenza sostenibile

- Progettato con plastiche bio-circolari, component fino al 96% riciclabili e imballaggi 100% riciclabili.
- Stabilisce il riferimento nel segmento Autocoffee con una valutazione fino a A+ secondo il protocollo EVA-EMP.
- Le credenziali ESG leader del settore dimostrano la leadership di Evoca nella sostenibilità.
- Funzioni dedicate per ridurre l'impatto ambientale, tra cui l'uso della tazza personale, la regolazione dello zucchero a zero di default e l'opzione per escludere l'erogazione della paletta.



Dati tecnici e dimensioni



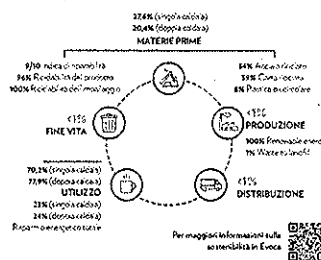
Specifiche

- Layout: ES, 2ES
- Touch-screen industriale Full HD da 21.5"
- Personalizzazione facile dell'interfaccia utente tramite lo strumento MyGUI in HTML
- Menu di programmazione intuitivo
- Gruppo Caffè Z4000
- Circuito idraulico 100% lead free
- Miscelatore e dosatore motorizzato con velocità variabile a 24 V
- Macchine auto-regolanti (opzionali)
- Fino a 6 contenitori per solubili
- Multicup (opzionale)

Scorecard carbonio

Impronta di Carbonio

- Per anno: 215 kgCO₂eq (singola caldaia) / 291 kgCO₂eq (doppia caldaia)
- Cradle to cradle: 2.800 kgCO₂eq (singola caldaia) / 3.786 kgCO₂eq (doppia caldaia)



Efficienza energetica (classe A/A+)

Singola caldaia	Doppia caldaia
ENERGY CONSUMPTION Most efficient A+ 112 kWh/L Total energy consumption 112 kWh/L Energy consumption in the mode 112 kWh/L Drink volume 103 ml	ENERGY CONSUMPTION Most efficient A+ 134 kWh/L Total energy consumption 134 kWh/L Energy consumption in the mode 134 kWh/L Drink volume 103 ml

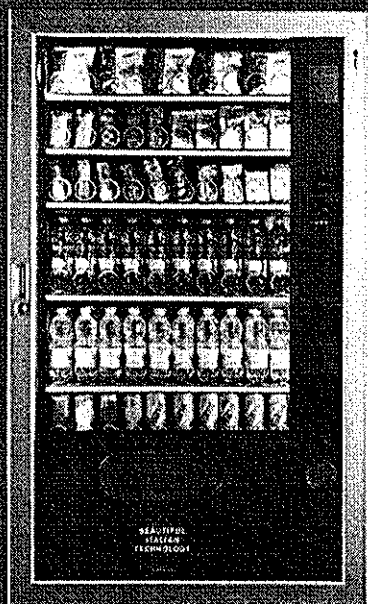
Fas



BEAUTIFUL
ITALIAN
TECHNOLOGY

Fas

ADVANCED



Fas ADVANCED 1050

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Interfaccia Tablet 7"

Interfaccia utente touchscreen personalizzabile con loghi e video, programmazione iconografica semplice e veloce

Illuminazione intelligente

Power LED ad alta efficienza con funzione di energy saving programmabile

Fas Cloud +

Gestione, programmazione, aggiornamento, clonazione e funzioni Audit in locale o da remoto via Fas Cloud+

Vetrocamera ad alta efficienza

Vetro stratificato di sicurezza e basso emissivo che evita appannamenti e la formazione di condensa

Configurazioni tipiche possibili:

Fino a 3 zone di temperatura differenti (Snack/Drink/Food); Circolazione laterale dell'aria che evita la formazione di condensa (brevettata)

Gruppo Frigo CO2 monoblocco

Unità refrigerante caricata a CO2 (GWP=1) con scheda inverter per il controllo della velocità. Estrazione rapida grazie al sistema Slide in - Slide Out (brevettato)



Classe di efficienza energetica

SPECIFICHE TECNICHE

Dimensioni e Finiture

di cassette standard/massimo	6/7
di Selezioni	Fino a 70
Larghezza - Profondità	1830 - 1050 - 790 mm
o porta aperta	1810 mm
	324 Kg
estetiche	Grigio Anodizzato e nero

Elettrici

zione	230/50-60 V/Hz
ominale	450 W
tura minima interna	3° con sicurezza frigo

zioni

	Executive/MDB
discasso	Optional
assetto	Optional
Easy Click	SI
le passaggio prodotto	SI

NUMERO CERTIFICATO
023D-GOSE-E

Prima Emissione: Rev. 00 29.04.2023
First issue

Rilasciato da: SI CERT S.a.g.l.
Issued by:

Emissione Corrente: Rev. 03 29.04.2026
Current issue

Scadenza Ciclo: 28.04.2029
Expiration cycle

Periodo di non validità del presente certificato: Dal: ****
*Certificate suspended time: Al: *****

Il mantenimento della certificazione è soggetto alla sorveglianza annuale e subordinato al rispetto dei requisiti contrattuali dell'Ente

Maintenance of certification is subject to annual surveillance and conditional on compliance with the organisation's contractual requirements.

Per avere informazioni certe sulla validità del certificato, vi chiediamo di inviare richiesta all'indirizzo comitatocertificazione@sicert.ch to have reliable information on the validity of the certificate, send request to comitatocertificazione@sicert.ch

L'AZIENDA / THE COMPANY
GOOD SERVICE S.R.L.

Partita Iva 03640220657

Sede Legale

Sede Operativa

Via F. Baracca, 70

Località Prato Area PIP, sn

85100 Potenza

84024 Contursi Terme

POTENZA

SALERNO

Italy

Italy

HA OTTENUTO LA CERTIFICAZIONE DEL SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE SECONDO LA NORMA
IT IS CERTIFIED OF THE ENVIRONMENTAL MANAGEMENT SYSTEM ACCORDING TO

EN ISO 14001:2015

PER I SEGUENTI CAMPI DI ATTIVITÀ
FOR THE FOLLOWING ACTIVITIES FIELDS

Commercio e somministrazione di alimenti e bevande mediante distributori automatici. Produzione e commercializzazione di pasti in atmosfera modificata.
IAF 03 - 29 - 30

*Trade and administration of food and beverages through vending machines.
Production and marketing of modified atmosphere meals.
IAF 03 - 29 - 30*

Direttore Tecnico
Giovanni Zanvettor

SI Cert S.a.g.l.
Via Giardino, 12 - 6517 Arbedo - (Svizzera)