

Allegato n. 1

CAPITOLATO TECNICO

per l'affidamento del servizio di fornitura di bevande fredde, calde e prodotti alimentari preconfezionati mediante distributori automatici

Art. 1 - Oggetto della gara d'appalto

L'appalto ha oggetto la prestazione del servizio gestione di distributori automatici di bevande calde, fredde e prodotti alimentari preconfezionati all'interno delle sede dell'Istituto Superiore per le Industrie Artistiche in Faenza, Corso Mazzini 93.

La gara comprende l'installazione dei suddetti distributori, il loro rifornimento e il controllo periodico di buon funzionamento.

Art. 2 - Tipologia del servizio

La tipologia del servizio prevede la vendita di quanto elencato nell'Allegato 3 "Offerta Economica" mediante l'installazione di distributori automatici funzionanti a moneta che dà resto e con chiavetta.

Le macchine devono essere conformi, per caratteristiche tecniche ed igieniche, alle normative vigenti in materia e non anteriori al 2020.

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

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. L'utenza è determinata in circa 200/250 utenti di media, con variabilità giornaliera.

Art. 4- Ubicazione e numero dei distributori

I distributori dovranno essere installati presso la sede di cui al precedente art. 1

E' prevista l'installazione di n. 4 distributori come di seguito specificato:

- N. 1 distributore per l'acqua e bevande fredde (naturale, gassata, estathè, ecc.)
- N. 1 distributore caffè e bevande calde
- N. 1 distributore automatico di frutta fresca, snack, panini farciti ed eventualmente piatti da riscaldare al forno microonde.
- N. 1 distributore di snacks salati e dolci, panini, cracker ecc.

Il numero dei distributori è rapportato alle attuali esigenze dell'Istituto e potrà comunque subire variazioni (in aumento e/o in diminuzione) in relazione ad una diversa organizzazione.

Art. 5 -Caratteristiche dei distributori e degli impianti

Si dovranno installare distributori di nuova costruzione e di ultima generazione (non anteriori al 2020).

Ogni distributore dovrà:

- essere conforme, per caratteristiche tecniche ed igieniche, alle normative vigenti in materia e con quanto disposto dal DLgs.81/08 e della normativa italiana CEI 61-6 (norme particolari di sicurezza per i distributori automatici);

- essere in grado di erogare i prodotti con l'inserimento di monete e con sistemi alternativi. La gettoniera dovrà accettare qualsiasi tipo di moneta (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 e grammature

Le macchine distributrici dovranno consentire l'erogazione di:

- bevande calde da colazione quali caffè (normale e decaffeinato), thè, latte, cappuccino, orzo, cioccolato, ecc.
- bevande fredde in bottiglie PET o tetrapak (acqua, succhi di frutta, bibite)
- prodotti nutrizionalmente corretti, snack dolci/salati;

Tutti i prodotti dovranno essere di ottima qualità, delle marche conosciute a livello nazionale. I prodotti dovranno essere Nazionali o di ambito CEE garantite e certificate.

Si precisa quanto segue:

a) Bevande calde

Caffè: dovrà essere normale e decaffeinato e d'orzo di prima scelta con grammatura di gr.7 di prodotto per ogni erogazione;

Cappuccino: gr. 4,5 di prodotto minimo per ogni erogazione;

Latte: gr. 6 di prodotto minimo per ogni erogazione;

Thè: almeno gr. 14 per ogni erogazione;

Cioccolato: gr. 25 di prodotto per ogni erogazione

b) Bevande fredde

Bevande fredde in tetrapak o bottiglia PET da conservare a temperatura da 0° a +4°C.

c) Alimenti solidi preconfezionati in snack

I prodotti *devono* essere rigorosamente monodose, con scadenza evidenziata. Merendine biscotti ecc da conservare a temperatura da 0° a + 6°C.

d) Alimenti solidi preconfezionati in snack, con possibilità di riscaldamento.

I prodotti devono essere rigorosamente monodose, con scadenza evidenziata.

Art. 7 -Diritto di controllo

E' facoltà dell'Istituto, 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, acqua potabile e 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, indicato nell'allegato n. 3 "Offerta Economica", per ogni anno, da versare sul conto corrente bancario intestato all'ISIA di Faenza IBAN: IT24F0627013199T20990000856

Art. 11 - Subappalto

Non è consentito, sotto pena di 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'Istituto 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).

Art. 13 - Responsabilità

L'Istituto è sollevato 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'Istituto e/o a terzi, cose e persone. Detta polizza dovrà essere presentata all'Istituto, nella fase di aggiudicazione provvisoria della gara.

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 in possesso dei requisiti previsti, che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata in base al seguente punteggio:

- | | |
|---|-------------------------|
| • Caratteristiche del servizio (Offerta Tecnica) | MAX punti 70 |
| • Prezzi (Offerta Economica) comprensiva del contributo annuo | MAX punti 30 |
| | Totale punti 100 |

1) Caratteristiche del servizio -Offerta Tecnica- (Max p. 70)

		Punteggio attribuito per ogni macchina	
1	Tipologia di tutti i distributori automatici anno di fabbricazione non anteriore al 2020	Anno di fabbricazione 2022 Anno di fabbricazione 2021 Anno di fabbricazione 2020	Punti 10 Punti 8 Punti 5
2	Tempi d'intervento di assistenza tecnica ai distributori e per il rifornimento dalla chiamata	Entro le 8 ore Dopo le 8 ore	Punti 5 Punti 3

3	Possesso certificazione ISO-9001 della ditta che offre il servizio		Punti 5
4	Servizi presso istituti scolastici e/o ditte. Elencare i contratti in vigore alla data del bando	Scuole/Amm.ni Pubbliche: 1p. per ogni anno (fino ad un max 10 punti)	Punti 10

2a Prezzi -Offerta economica - (Max punti 15)

PREZZO MEDIO DEI PRODOTTI INDICATI	< € 0,45	15 punti
	da € 0.45 a 0.55	10 punti
	da € ,55 a a 0,65	8 punti
	> € 0,65	5 punti

2b Offerta economica - Contributo annuo (Max punti 15)

La ditta che avrà presentato l'offerta più favorevole si aggiudicherà i 15 punti. Per le altre offerte sarà attribuito il punteggio applicando la seguente formula:

$$(\text{punteggio}) X = \frac{15 \times \text{contributo offerto}}{\text{contributo migliore}}$$

Saranno ammesse solo offerte in rialzo rispetto al canone triennale indicato da questo Istituto con l'avviso pubblico per la manifestazione di interesse (pari ad € 3.800,00)

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, come di seguito specificato:

- copia polizza assicurazione di cui al precedente Art.14;
- autorizzazione sanitaria rilasciata dall'autorità competente (art.2 L.283/62);
- documentazione di cui all'art.90 del D.Lgs81/08 (Allegato n.5);
- dati necessari per la richiesta del DURC da parte dell'Istituto

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 ammesso alcun rinnovo tacito come previsto dalla L. 62/2005 art.23.

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;
- cessazione 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 Direttore

prof.ssa Maria Concetta Cossa