



CAPITOLATO TECNICO

Gara informale ai sensi dell'art. 30 del D.Lgs. 163/2006 per la concessione del servizio di ristorazione tramite distributori automatici di bevande calde e fredde e di prodotti alimentari preconfezionati per l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, per un periodo di tre anni con facoltà di rinnovo per ulteriori tre anni.

Numero gara 6021970

CIG Lotto 1 - 6232937E50; CIG Lotto 2 – 6232947693;

CIG Lotto 3 - 62329519DF; CIG Lotto 4 - 62329633C8

1. DESCRIZIONE DEL SERVIZIO IN CONCESSIONE

Il servizio oggetto di concessione si compone delle seguenti prestazioni principali:

- collocazione presso la stazione appaltante dei distributori automatici per la somministrazione all'utenza di bevande calde fredde e snack;
- somministrazione e rifornimento, per tutta la durata del contratto, dei distributori automatici con prodotti alimentari (bevande calde, fredde e snack) nonché con il materiale di consumo non alimentare accessorio (bicchieri e palette) e immediata sostituzione dei prodotti alimentari somministrati la cui shelf-life risulti scaduta;
- concessione in comodato d'uso di chiavette o altro adeguato supporto magnetico al personale dell'Ente che ne faccia richiesta dietro pagamento di deposito cauzionale e tenuta del relativo registro;

nonché delle seguenti prestazioni accessorie:

- trasporto, consegna, posizionamento al piano dei distributori automatici nei punti di ristoro;
- installazione dei distributori automatici con allaccio alla rete elettrica ed idrica dell'Istituto e messa in funzione;
- pulizia e igiene dei distributori automatici;
- servizio di assistenza tecnica su chiamata e di manutenzione ordinaria e straordinaria dei distributori automatici.

2. NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Il servizio dovrà essere reso sotto l'osservanza delle norme contenute negli articoli che seguono e rispondere:

- ai requisiti di cui alle norme della L.30/04/1962 n.283 art. 11, per quanto riguarda i distributori automatici;
- alle norme della L.11/06/1971 n.426 e successive integrazioni, sull'attività di somministrazione di alimenti e bevande effettuata in luoghi aperti al pubblico;
- alle disposizioni del D.P.R. 26.03.1980 n.327 e successive modificazioni, sulla disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;

- alle disposizioni contenute nel D.Lgs 26.05.1997 n.155 in materia d'igiene dei prodotti alimentari, nonché alle disposizioni contenute nei regolamenti CEE 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004, ed alle norme fiscali vigenti in materia.

Il servizio oggetto di concessione deve essere effettuato nel rispetto di tutte le normative – europee, nazionali, regionali o locali –nonché di tutte le ulteriori norme o regolamenti di natura tecnica vigenti e applicabili, anche laddove le stesse non siano espressamente richiamate dai documenti della procedura.

Il concessionario dovrà rispettare le norme relative ai controlli in materia di sicurezza alimentare ed applicare i Regolamenti comunitari nel medesimo ambito, al fine di garantire l'applicazione delle procedure atte al mantenimento dell'igiene degli alimenti, delle attrezzature e l'applicazione delle corrette metodologie di conservazione degli alimenti.

Le apparecchiature devono essere rispondenti alle prescrizioni antinfortunistiche ed alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti e prevenzione incendi a norma del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i., e dovranno rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalla legge.

E' a carico del concessionario l'onere di acquisire tutte le autorizzazioni necessarie allo svolgimento del servizio e delle attività inerenti e/o conseguenti, manlevando l'Istituto concedente da ogni e qualsiasi responsabilità nei confronti di terzi e delle autorità.

Il concessionario si impegna ad osservare tutte le vigenti disposizioni di legge e le prescrizioni impartite dalle competenti autorità amministrative in tema di sanità e di sicurezza, di prevenzione degli infortuni, di salubrità degli ambienti di lavoro ed ogni altra norma applicabile al servizio ed alle attività connesse.

La concessione è soggetta alle norme sull'attività di somministrazione di alimenti e bevande effettuate con distributori automatici installati in luoghi aperti al pubblico.

La concessione è inoltre soggetta alle disposizioni sulla disciplina igienica della produzione e della vendita di sostanze alimentari e bevande ed alle norme fiscali vigenti in materia.

3. CARATTERISTICHE TECNICHE MINIME A PENA DI INAMMISSIBILITA' DELL'OFFERTA

Tutte le prestazioni e le modalità di svolgimento prescritte per i servizi, sia principali che accessori, illustrate negli articoli che seguono ovvero in altri e differenti articoli del Capitolato o della lettera d'invito e dei suoi allegati, nonché ogni ulteriore obbligazione prescritta in capo all'operatore economico aggiudicatario prevista dai medesimi documenti sono da intendersi quali caratteristiche tecniche minime richieste a pena di inammissibilità dell'offerta all'aggiudicazione del lotto di riferimento, salvo il caso in cui la prestazione, la modalità di svolgimento o l'obbligazione sia espressamente definita come meramente "eventuale", "presunta" o "indicativa".

4. CARATTERISTICHE TECNICHE MINIME - PRODOTTI SOMMINISTRATI

4.1 Bevande calde

I distributori automatici per la somministrazione di bevande calde dovranno necessariamente erogare almeno le seguenti bevande calde, con il volume indicativo di acqua ed il peso minimo di miscela/preparato di seguito indicati:

Bevande	Volume indicativo dell'acqua in centilitri	Peso della miscela/preparato in grammi
Caffè espresso	0,35/0,55	7,0/7,5
Caffè lungo	0,40/0,70	7,0/7,5
Caffè macchiato	0,35/0,55; latte da 0,25/0,35	2,5/3,5

Bevande	Volume indicativo dell'acqua in centilitri	Peso della miscela/preparato in grammi
Cappuccino	0,35/0,55; latte da 0,55/0,65	5,0/7,0
Cappuccino con cioccolata	0,85/0,95	2,5/4,5
Cioccolata	0,85/0,95	22,0/26,0
Decaffeinato	0,35/0,55	1,3/1,9
Decaffeinato macchiato	0,35/0,55; latte da 0,25/0,35	2,5/3,5
Cappuccino decaffeinato	0,35/0,55; latte da 0,55/0,65	5,0/7,0
Orzo	0,40/0,70	3,0/6,0
Orzo macchiato	0,40/0,70; latte da 0,25/0,35	2,52/3,5
Cappuccino all'orzo	0,40/0,70; latte da 0,55/0,65	5,0/7,0
Latte	0,85/0,95	8,0/9,0
The al limone	0,95/1,05	11,0/13,0
Acqua calda	0,95/1,05	/
Bicchiere vuoto	/	/

E' richiesto l'utilizzo di miscela di caffè in grani certificato per il vending dal produttore.

Ferma la necessaria presenza delle tipologie di bevande calde indicate nella tabella di cui sopra e il rispetto dei limiti massimi di prezzo previsti per le bevande calde e l'acqua come indicato dall'art. 2 della lettera d'invito, rimane in ogni caso salva la facoltà per il concorrente di proporre la somministrazione anche di bevande calde ulteriori con un differente prezzario unitario. Le schede tecniche di tali ulteriori bevande calde proposte dovranno in ogni caso essere inserite all'interno dell'offerta tecnica unitamente alle restanti schede tecniche, come indicato nell'articolo dedicato della lettera invito.

4.2 Bevande fredde

I distributori automatici per la distribuzione di bevande fredde/snack dovranno necessariamente erogare almeno le seguenti bevande fredde:

- a) acqua minerale naturale in bottiglia PET da lt 0,50 con tappo a vite;
- b) acqua minerale addizionata di anidride carbonica in bottiglia PET da lt 0,50 con tappo a vite;
- c) succo di frutta senza zuccheri aggiunti in confezione da almeno 25 cl.;
- d) bevanda fredda gasata zuccherata in lattina da almeno 33 cl., quali a mero titolo esemplificativo e non esaustivo Coca Cola, Pepsi, Fanta, Sprite etc.;
- e) bevanda fredda gasata non zuccherata in lattina da almeno 33 cl., quali a mero titolo esemplificativo e non esaustivo, Coca Cola Zero, Diet Pepsi, Coca Cola Light, etc.;
- f) bevanda fredda piatta, zuccherata (quali a mero titolo esemplificativo e non esaustivo the verde e/o nero) in bottiglia PET da lt 0,5 con tappo a vite;
- g) bevanda fredda piatta non zuccherata (quali a mero titolo esemplificativo e non esaustivo the verde e/o nero) in bottiglia PET da lt 0,5 con tappo a vite;

h) yogurt da bere in confezione minima da 200 gr.

4.3 Snack dolci e salati

I distributori automatici per la distribuzione di bevande fredde/snack dovranno necessariamente erogare almeno i seguenti prodotti confezionati:

- a) almeno 1 snack dolce in confezione monoporzione ≤ 45 gr. quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo: biscotti, brioches, merende dolci;
- b) almeno 1 snack dolce in confezione monoporzione > 45 gr. quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo: biscotti, brioches, merende dolci;
- c) almeno 1 snack salato in confezione monoporzione ≤ 45 gr, quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo: taralli, cracker, chips o altri prodotti da forno;
- d) almeno 1 snack salato in confezione monoporzione > 45 gr., quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo: taralli, cracker e altri prodotti da forno;
- e) almeno 1 snack dolce del commercio equo e solidale; tali prodotti dovranno essere in possesso delle certificazioni "Fairtrade",
- f) almeno 1 snack salato del commercio equo e solidale; tali prodotti dovranno essere in possesso delle certificazioni "Fairtrade";
- g) almeno 1 snack dolce da agricoltura biologica; tali prodotti dovranno essere certificati secondo la normativa nazionale e comunitaria vigente in materia e non dovranno contenere tracce di olio di palma o derivati;
- h) almeno 1 snack salato da agricoltura biologica; tali prodotti dovranno essere certificati secondo la normativa nazionale e comunitaria vigente in materia e non dovranno contenere tracce di olio di palma o derivati;
- i) almeno 1 snack dolce per celiaci; tali prodotti dovranno essere preparati e confezionati in modo da soddisfare le esigenze dietetiche specifiche delle persone intolleranti al glutine (Regolamento CE n. 41/2009 e s.m.i.), essere conformi alla normativa vigente in materia e riportare specifica etichettatura;
- j) almeno 1 snack salato per celiaci; tali prodotti dovranno essere preparati e confezionati in modo da soddisfare le esigenze dietetiche specifiche delle persone intolleranti al glutine (Regolamento CE n. 41/2009 e s.m.i.), essere conformi alla normativa vigente in materia e riportare specifica etichettatura;
- k) almeno 1 snack dolce ipocalorico (≤ 100 kcal/100 gr) ricco di fibre e a basso contenuto di sale adatto alla somministrazione in regime alimentare dietetico finalizzato alla perdita di peso;
- l) almeno 1 snack salato ipocalorico (≤ 100 kcal/100 gr), ricco di fibre e basso contenuto di sale adatto alla somministrazione in regime alimentare dietetico finalizzato alla perdita di peso.

Le certificazioni e le caratteristiche richieste dovranno essere attestate dall'offerente o dal produttore mediante apposita dichiarazione da rendersi ai sensi del DPR 445/2000 e da allegare alla propria offerta tecnica come specificato dalla lettera d'invito; per tale dichiarazione si prega di utilizzare preferibilmente il modulo all'uopo predisposto dalla stazione appaltante (Allegato B alla lettera invito).

Sia nel caso degli snack che nel caso delle bevande fredde, i prodotti offerti in somministrazione dovranno essere di buona qualità, prodotti da ditte conosciute al pubblico che godono di buona fama nel mercato alimentare. **Non saranno accettati prodotti di seconda scelta.**

4.4 Prodotti non alimentari – Materiale di consumo per la somministrazione delle bevande calde

L'affidatario dovrà altresì fornire, unitamente alle macchinette distributrici di bevande calde, i prodotti di genere non alimentare – tra cui in particolare bicchieri in plastica o cartoncino riciclabile e palettine in plastica o in materiale biodegradabile – i quali dovranno essere conformi alle vigenti

disposizioni nazionali e comunitarie in materia di contatto con gli alimenti nella misura idonea all'erogazione dei prodotti di cui sopra.

Tale caratteristica tecnica dei prodotti non alimentari dovrà essere attestata dall'offerente o dal produttore mediante apposita dichiarazione da rendersi ai sensi del DPR 445/2000 da allegare alla propria offerta tecnica come specificato dalla lettera d'invito; per tale dichiarazione si prega di utilizzare preferibilmente il modulo all'uopo predisposto dalla stazione appaltante (Allegato B alla lettera invito).

5. CARATTERISTICHE TECNICHE MINIME - DISTRIBUTORI AUTOMATICI

La ditta concessionaria è tenuta ad assicurare l'erogazione dei prodotti mediante distributori automatici in perfetto stato di funzionamento, tale da garantirne la piena funzionalità ed efficienza, continuativamente 24 ore su 24, tutti i giorni dell'anno, per tutto il periodo previsto dalla concessione.

I distributori dovranno avere caratteristiche tecniche idonee al servizio da svolgere ed essere conformi alle vigenti disposizioni in materia d'igiene nonché possedere la necessaria omologazione sanitaria prescritta dalla Circolare del Ministero della Sanità n. 35 del 31/05/1979 e dal Regolamento di esecuzione delle norme contenute nella Legge 30/04/1962 n. 283 e s.m.i., ovvero la diversa certificazione prevista dalla normativa sanitaria vigente. Il possesso di tale omologazione/certificazione deve essere comprovato dal concorrente con le modalità specificate nella lettera d'invito.

I distributori automatici installati devono corrispondere ai seguenti requisiti:

- essere nuovi o perfettamente ricondizionati;
- essere di facile pulizia e disinfezione, sia all'interno che all'esterno o tali da garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti;
- avere le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari, di materiale idoneo e resistente alle operazioni di pulizia e disinfezione;
- avere le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle bevande e degli snack;
- essere conformi ai requisiti dettati dal Regolamento CE 852/2004 e s.m.i. e dalle successive Linee Guida adottate dalla Commissione Europea nonché dagli ulteriori eventuali requisiti previsti dal HACCP del concessionario;
- avere la bocca esterna di erogazione non esposta ad insudiciamenti od altre contaminazioni;
- avere la bocca esterna ergonomica che consenta un facile prelievo del prodotto;
- avere la possibilità di regolazione della presenza di zucchero nelle bevande calde e di sua eliminazione;
- essere predisposti per l'accettazione di monete e banconote;
- prevedere il funzionamento con chiavetta o altro supporto magnetico ricaricabile ;
- almeno 1 distributore in ogni punto di ristoro deve essere predisposto per il caricamento delle chiavetta/supporto magnetico con monete e banconote;
- essere dotati di dispositivo per l'erogazione di resto con monete da € 0,05, € 0,10, € 0,20, € 0,50, € 1,00, € 2,00;
- i distributori di bevande calde, devono essere dotati di barra progressiva sul display con segnalazione acustica del termine dell'erogazione della bevanda;
- rispondenza dell'interfaccia utente alle attuali normative sui disabili;
- tempi di attesa brevi per l'erogazione.

6. MODALITÀ DI PAGAMENTO DELLE CONSUMAZIONI E CHIAVETTA/SUPPORTO MAGNETICO

Il pagamento dei prodotti dovrà poter avvenire sia a mezzo di supporto magnetico (chiavetta o scheda magnetica) che mediante l'utilizzo di moneta e banconote.

Il concessionario dovrà fornire le chiavette/supporto magnetico all'utenza a fronte della corresponsione da parte della stessa di una **cauzione massima di € 3,00**, la quale sarà restituita all'utenza contestualmente al reso del supporto magnetico.

Il concessionario si impegna a mettere a disposizione un proprio incaricato, addetto alla consegna delle chiavette/supporti magnetici e al ritiro dei depositi cauzionali; tale incaricato dovrà recarsi con cadenza almeno bisettimanale presso la sede centrale dell'Istituto e presso le altre sedi dietro espressa richiesta entro non oltre 10 giorni solari consecutivi dalla chiamata.

Il concessionario dovrà altresì, a propria esclusiva responsabilità, tenere ed aggiornare un registro dei depositi cauzionali, da esibire dietro semplice richiesta dell'Istituto, nel quale dovranno essere riportati la data del deposito e il nominativo del dipendente depositante.

7. INSTALLAZIONE E MESSA IN ESERCIZIO DEI DISTRIBUTORI

La consegna, l'installazione e la messa in esercizio dei distributori automatici saranno effettuate a cura e spese della ditta concessionaria nei luoghi indicati nelle planimetrie di cui all'Allegato 4 alla lettera d'invito.

La consegna l'installazione e la messa in esercizio di tutti i distributori automatici deve avvenire **entro il termine perentorio di 15 (quindici) giorni solari e consecutivi** dalla data di stipula del contratto di concessione, per tale intendendosi la data risultante dal protocollo di restituzione apposto sullo stesso contratto restituito sottoscritto per accettazione dal concessionario.

La positiva avvenuta consegna, installazione e messa in esercizio di tutti i distributori automatici sarà attestata dalle parti (concessionario ed Istituto) in apposito verbale ("**Verbale di avvio dell'esecuzione**") sottoscritto da entrambe. La data riportata dal predetto verbale farà fede ai fini della verifica dell'adempimento o meno da parte del concessionario del contratto di concessione.

Sarà onere del concessionario procedere, a proprie esclusive spese e responsabilità, al corretto allaccio dei distributori agli impianti elettrici e/o idrici presenti negli spazi adibiti all'installazione dei distributori automatici, messi a disposizione dall'Amministrazione.

Il concessionario dovrà apporre su ciascun distributore automatico uno o più etichette riportanti le seguenti informazioni:

- nominativo e ragione sociale del concessionario;
- codice identificativo univoco del distributore automatico;
- recapiti telefonici, fax ed e-mail del call center di assistenza, come meglio descritto nel successivo articolo dedicato.

Il concessionario al termine dell'installazione dovrà fornire all'Istituto apposito elenco di tutte le apparecchiature installate, distinte per sede, tipologia dei prodotti erogati nonché valore di mercato delle apparecchiature medesime; tale elenco, controfirmato dall'Istituto, sarà allegato al contratto di concessione e costituirà **verbale di immissione in possesso** anche ai fini dell'art. 1806 del c.c., ove applicabile.

In ogni caso il concessionario manleva l'Istituto dalle conseguenze di eventuali danni prodotti ai distributori automatici a seguito di interruzione nell'erogazione dell'energia elettrica e/o dell'acqua, ovvero di danni prodotti dagli utenti. Detti danni non potranno pertanto per nessuna ragione essere addebitati all'Istituto.

8. ASSISTENZA, MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DEI DISTRIBUTORI E CALL CENTER

A partire dalla data di installazione e messa in esercizio delle apparecchiature e per tutta la durata del contratto di concessione, il concessionario dovrà mantenere in perfetto stato di funzionamento i distributori provvedendo alla manutenzione ordinaria e straordinaria, garantendo l'intervento di assistenza tecnica straordinaria ed il ripristino del funzionamento degli stessi entro il termine massimo di 24 ore dalla segnalazione del guasto da parte dell'Istituto.

Ogni onere e spesa relativi al servizio di assistenza e manutenzione dei distributori è a esclusivo carico del concessionario.

Il concessionario dovrà a tal fine attivare apposito servizio di call center, il quale dovrà essere disponibile per tutta la durata del contratto, mediante l'indicazione in sede di offerta tecnica di almeno una linea telefonica, un numero di telefax ed un indirizzo di posta elettronica (**NON** certificata).

Il call center dovrà essere attivo dalle ore 8.00 alle ore 16.00, tutti i giorni lavorativi, esclusi quindi sabato, domenica e festività nazionali e locali. Durante i giorni lavorativi le telefonate dovranno essere ricevute da un operatore addetto mentre le chiamate inoltrate in altri momenti dovranno essere ricevute da una segreteria telefonica che raccoglierà la segnalazione. Le segnalazioni raccolte dalla segreteria telefonica si intenderanno raccolte dalla mattina del primo giorno lavorativo successivo.

9. PULIZIA E IGIENIZZAZIONE DEI DISTRIBUTORI

Il concessionario dovrà garantire l'effettuazione di almeno un intervento di pulizia e igienizzazione ogni 15 giorni, volto ad assicurare la rigorosa pulizia interna ed esterna dei distributori, dei cavi di allaccio con la rete idrica e dei tubi interni di passaggio delle miscele e dei liquidi e dei contenitori interni di miscio dei preparati.

L'Istituto si riserva il diritto di verificare l'adempimento da parte del concessionario a tale obbligazione accessoria, in qualsiasi momento, nel corso dell'esecuzione del contratto mediante richiesta di adeguata documentazione a comprova degli interventi di pulizia e igiene effettuati.

L'eventuale inadempimento o ritardo nell'adempimento di tale prestazione rileverà ai fini dell'applicazione delle penali e della clausola risolutiva espressa di cui alla lettera d'invito.

10. CARICAMENTO, SOSTITUZIONE E RIFORNIMENTO DEI PRODOTTI SOMMINISTRATI

A partire dalla data di avvio della concessione come attestata dal verbale di avvio dell'esecuzione del contratto, il concessionario dovrà rendere disponibili tutti i prodotti proposti in sede di offerta, garantendo il rifornimento costante ed il caricamento periodico dei distributori automatici. Il rifornimento dovrà avvenire mediante passaggio di un incaricato del concessionario medesimo almeno ogni 15 giorni, fermo restando che tale periodicità dovrà essere adeguata dal concessionario aumentandone la frequenza nel caso ciò si renda necessario alla luce dei consumi dell'utenza.

L'Istituto si riserva altresì il diritto di richiedere al concessionario, allorché determinati eventi determinino un particolare aumento dei consumi dell'utenza, senza alcun costo aggiuntivo, un rifornimento aggiuntivo, ulteriore rispetto a quelli contrattualmente previsti. Il concessionario dovrà evadere tale richieste entro un termine massimo di 7 giorni solari consecutivi dalla ricezione della richiesta.

Il concessionario dovrà altresì garantire la tempestiva e costante sostituzione, per tutta la durata del contratto, dei prodotti somministrati presenti all'interno dei distributori, la cui *shelf-life* sia scaduta.

11. DISINSTALLAZIONE E RITIRO DEI DISTRIBUTORI

Entro il termine perentorio di 15 giorni solari e consecutivi dalla scadenza del contratto di concessione o dalla eventuale risoluzione e/o recesso dello stesso da parte dell'Istituto, salvo diverso accordo tra le parti il concessionario dovrà provvedere alla disinstallazione e al ritiro dei distributori a proprie spese, senza alcun onere per l'Istituto.

Superato tale termine massimo per il ritiro delle macchine, l'Istituto avrà il diritto di restituire le apparecchiature presso la sede legale del concessionario; i costi eventualmente sostenuti dall'Istituto per tale operazione saranno addebitati al concessionario a mezzo emissione di apposita nota di debito da parte dell'Ente.

12. PERSONALE DEL CONCESSIONARIO E HACCP

Il concessionario dovrà mettere a disposizione tutto il personale necessario allo svolgimento delle attività contrattuali, sarà responsabile della disciplina del proprio personale, della corretta esecuzione del servizio e di ogni altra attività connessa all'esecuzione dello stesso, rispondendo direttamente dell'operato di tutti i propri collaboratori.

Per tutta la durata del contratto il concessionario dovrà garantire tutta la necessaria formazione ed aggiornamento al proprio personale, nonché l'aggiornamento riguardante l'HACCP.

Copia dell'HACCP dovrà essere consegnata all'Istituto anteriormente all'avvio dell'esecuzione contrattuale e copia degli aggiornamenti eventualmente intervenuti nel corso dell'esecuzione del contratto dovrà essere consegnata tempestivamente dal concessionario alla stazione appaltante.

Il personale del concessionario nello svolgimento delle attività contrattuali dovrà essere facilmente riconoscibile indossando una divisa, un abbigliamento identificativo o un tesserino di riconoscimento, nonché laddove necessari, gli opportuni Dispositivi di Protezione Individuale ai sensi della normativa vigente in materia di sicurezza.