

CAPITOLATO TECNICO

1. OGGETTO DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO

Installazione a carico della Ditta concessionaria in comodato d'uso gratuito, gestione ed assistenza Tecnica di n. 24 distributori automatici per la somministrazione di:

- Caffè ed altre bevande calde;
- Acque minerali ed altre bevande fredde;
- Alimenti preconfezionati (snack salati, snack dolci, tramezzini, yogurt, etc..).

I distributori trovano ubicazione all'interno del Palazzo di Giustizia di Roma P.zza Cavour snc 00193 Roma.

La concessione del servizio è in via esclusiva; al concessionario spettano i vantaggi economici che ne derivano.

L'Amministrazione si riserva di riconsiderare durante il periodo contrattuale, qualora lo ritenesse necessario:

- il numero, la tipologia e l'allocazione dei distributori installati;
- i prodotti erogati dai distributori.

Le eventuali nuove soluzioni potranno essere individuate mediante diretto accordo con il concessionario.

2. DURATA DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO

La durata della concessione del servizio è stabilita in quattro anni.

La decorrenza contrattuale ha inizio dalla data della concessione.

3. CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI

I distributori automatici devono essere nuovi, di ultima generazione, conformi ai requisiti di sicurezza, robustezza e idoneità al tipo di utilizzo previsti dalla normativa comunitaria, italiana e regionale vigente.

Deve essere prodotta al riguardo l'idonea certificazione di conformità prima della loro messa in funzione.

Devono essere dotati di meccanismi di pagamento:

- a moneta con restituzione del resto;
- a banconote
- mediante chiave elettronica ricaricabile
- con carta di credito

4. PRODOTTI EROGATI

prodotti erogati devono essere di primarie e notorie marche a livello nazionale e garantiti per qualità, igiene e freschezza.

Deve essere assicurata la presenza/erogazione nei distributori dei seguenti prodotti:

- Caffè espresso. decaffeinato, macchiato in bicchiere
- Cappuccino in bicchiere
- The caldo in bicchiere
- Latte in bicchiere
- Cioccolato in bicchiere
- Orzo in bicchiere
- Ginseng
- Acqua minerale gassata/non gassata in confezioni, da 0,5 l.
- Bibite in lattina in con fez. da 25 cl.
- Bibite in bottiglia in con fez. da 0,5 m l.
- Succhi di frutta in cartone da 200 ml.
- Lieviti in confezione
- Tramezzini
- Yogurt da bere

5. TERMINI PER LA CONSEGNA E L'INSTALLAZIONE

distributori vanno consegnati, installati e resi funzionanti entro 10 giorni lavorativi dalla comunicazione della richiesta da parte dell'Amministrazione.

Le installazioni, i collegamenti elettrici ed idraulici, nonché tutti gli oneri relativi al funzionamento, alla gestione e alla manutenzione degli impianti, si intendono nessuno escluso a totale carico del Concessionario.

6. SPESE PER CONSUMI

I consumi idrici e di energia elettrica faranno carico esclusivamente al concessionario che pagherà all'Amministrazione un forfait concordato sulla base di una stima dei consumi relativi ai distributori installati.

7. ASSICURAZIONE

All'inizio della concessione del servizio, il concessionario dovrà stipulare polizza assicurativa di adeguato massimale per la copertura dei rischi derivanti dall'uso dei distributori e dalla fruizione dei relativi prodotti erogati, a totale copertura dei danni causabili a persone e/o cose.

Di detta polizza sarà consegnata copia all'Amministrazione.

L'Amministrazione si riterrà sollevata da ogni responsabilità per danni a terzi o cose di terzi, connessi all'uso dei distributori e dal consumo dei prodotti erogati, nonché per furti e danni compiuti sugli stessi.

8. OBBLIGHI A CARICO DEL FORNITORE

a) garantire il continuo e tempestivo rifornimento di tutti i prodotti, curandone costantemente la qualità e il buon mantenimento assicurando che non vengano erogati prodotti già giunti in prossimità di scadenza di conservazione. Al riguardo, dovrà essere presentata una relazione tecnica con la descrizione dello svolgimento del servizio, con particolare riguardo:

- ai sistemi che garantiscano la "catena del freddo" (mantenimento dei prodotti ad una temperatura costante ed adeguata alla natura di ogni prodotto lungo tutto il percorso dalla produzione alla vendita, comprese le fasi di trasporto, stoccaggio ed esposizione).
- alle attività di manutenzione programmata e a guasto, con l'indicazione dei tempi di intervento in caso di mal funzionamenti delle apparecchiature;

- alla frequenza degli interventi di rifornimento;
- b) provvedere alla pulizia dei distributori ed alla loro periodica sanificazione secondo un piano di manutenzione ordinaria e straordinaria adeguato, che la concessionaria comunicherà all'Amministrazione concedente prima dell'inizio del servizio in concessione.
- c) intervenire, in caso di mal funzionamenti o anomalie, entro un massimo di otto ore in caso di chiamata ad un numero telefonico dedicato, attivo almeno dalle ore 08:00 alle ore 19:30 dei giorni lavorativi. In caso di non riparabilità nell'arco delle 48 ore dalla segnalazione del guasto, la concessionaria è tenuta alla sostituzione della macchina distributrice.
- d) non attuare per il primo anno variazioni in aumento dei prezzi relativi ai prodotti proposti in sede di gara. Si potrà procedere ad eventuali adeguamenti dei prezzi ai sensi dell'art. 115 del d.lgs. n. 163/2006.

9. CONTROLLO DELLA GESTIONE E CASI DI REVOCA DELLA CONCESSIONE

L'Amministrazione controllerà e valuterà periodicamente la gestione del servizio in concessione.

A seguito di reiterate inadempienze formalmente contestate al concessionario del servizio, l' Amministrazione potrà procedere a proprio insindacabile giudizio alla revoca della concessione.

L' Amministrazione, si riserva inoltre la facoltà di revocare la concessione per motivate ragioni di interesse pubblico.

10. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

La presente gara sarà aggiudicata a favore del concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, in base ai criteri di valutazione e con le modalità di seguito stabiliti.

Per ciascun concorrente, che abbia presentato un'offerta valida, verrà assegnato un punteggio così ripartito:

fino a 60 punti per l'offerta tecnica;

fino a 40 punti per l'offerta economica.

La somma dei punteggi assegnati all'offerta tecnica ed all'offerta economica di ciascun concorrente determina il suo punteggio complessivo.

La gara sarà aggiudicata al concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto.

Nel caso in cui più concorrenti ottengano lo stesso punteggio più alto, la gara sarà aggiudicata a quello tra i suddetti concorrenti che abbia ottenuto il punteggio più alto nella valutazione, nell'ordine, del numero 1, 2, 3 del paragrafo 8.1, del numero 1,2,3 e 4 del paragrafo 8.2. In caso di ulteriore parità, si procederà mediante sorteggio.

10.1 OFFERTA TECNICA

Saranno valutati i seguenti elementi della Relazione tecnica:

criteri di valutazione	punteggio
1) Organizzazione del servizio	Fino a 30 punti
2) Ampliamento della gamma dei prodotti rispetto a quelli minimi previsti nel Capitolato	Fino a 20 punti
3) Agevolazioni per l'utenza e/o migliorie rispetto alle prestazioni richieste dal Capitolato	Fino a 10 punti

A ciascuna voce sarà assegnato un coefficiente da 0 a 1, espresso in centesimi, in relazione alla qualità di quanto offerto; detto coefficiente sarà moltiplicato per il punteggio massimo previsto per ciascuna voce determinando il punteggio da assegnare alla voce stessa. (Ad esempio, se viene assegnato un coefficiente pari a 0,50 alla voce "Organizzazione del servizio" il punteggio attribuito a tale voce sarà uguale a $0,50 \times 30 = 15,00$).

Ogni punteggio sarà arrotondato alla seconda cifra decimale, per difetto se la terza cifra decimale sarà compresa tra 0 e 4 e per eccesso se la terza cifra sarà compresa tra 5 e 9.

La somma dei punteggi assegnati a ciascuna delle voci sopra indicate determinerà il punteggio assegnato a ciascun concorrente per l'offerta tecnica.

1) PIANO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO 30/60

1.1) TEMPISTICA D'INTERVENTO 20/30

1.1.1) Tempo d'intervento migliore rispetto a quello minimo richiesto nel capitolato per assistenza tecnica in caso di guasto; punti max 10

1.1.2) Tempo d'intervento migliore rispetto a quello minimo richiesto nel capitolato per rifornimento prodotti; punti max 10

1.2) PROGRAMMA DI PULIZIA, SANIFICAZIONE E SMALTIMENTO RIFIUTI 10/30

1.2.1 Frequenza di intervento, così distribuiti:

- Per tre interventi nell'arco della giornata: punti max 6
- Per due interventi nell'arco della giornata: punti max 4

2) Ampliamento della gamma dei prodotti rispetto a quelli minimi previsti nel Capitolato

2.1.1 Prodotti freschi (es. formaggi, frutta e verdura ecc.); punti max 10

2.1.2 Prodotti del mercato equo-solidale; punti max 5

2.2.3 Prodotti biologici e/o per celiaci; punti max 5

Si precisa che non potrà essere attribuito un doppio punteggio per il medesimo prodotto offerto in più rispetto a quelli minimo previsti dal Capitolato inserito in categorie diverse.

Ad esempio un prodotto che appartiene al mercato equo-solidale, ma che è anche un prodotto per celiaci non può essere offerto dalla Ditta concorrente come prodotto ulteriore sia nella categoria dei prodotti equo-solidali sia nella categoria prodotti biologici e/o celiaci.

3) Agevolazioni per l'utenza e/o migliorie rispetto alle prestazioni richieste dal Capitolato fino ad un massimo di 10 pt

3.1 non saranno considerate più di 10 migliorie/agevolazioni; per ogni agevolazione per l'utenza e/o miglioria proposta dal concorrente ed

attinente il servizio da appaltare, previa adeguata valutazione verrà assegnato un punteggio pari a 1.

La somma dei punteggi assegnati a ciascuna delle voci sopra indicate determinerà il punteggio assegnato a ciascun concorrente per l'offerta tecnica.

10.2 OFFERTA ECONOMICA

Conclusa la fase di analisi e valutazione delle offerte tecniche la stessa Commissione procederà in seduta pubblica nel luogo giorno e ora comunicati alle imprese a dare lettura del verbale con l'indicazione dei punteggi attribuiti alle offerte tecniche presentate dalle ditte concorrenti.

Procederà successivamente alla apertura della busta contenente il modulo relativo all'offerta economica che attribuirà un punteggio max di 40 punti così distribuito:

10.2.1 Minor prezzo erogazione bevande calde e fredde la cui valutazione comporterà un punteggio di punti 20

10.2.2 Prezzo erogazione snack e pasticceria la cui valutazione comporterà un punteggio di punti 15

10.2.3 Percentuale di sconto su tutti i prodotti erogati attraverso l'utilizzo di chiave/ card magnetica la cui valutazione comporterà un punteggio di punti 5

Per ogni tipologia di prodotto (di cui ai punti 10.2.1 'Bevande calde e fredde' e 10.2.2 'Snack pasticceria') verrà determinata la sommatoria dei singoli prezzi offerti e di seguito attribuito il relativo punteggio all'offerta che presenterà il valore totale più basso.