

# Casa Serena

Azienda Speciale del Comune di Cilavegna

## Allegato "C" al Capitolato Speciale d'Appalto

### **SPECIFICE PER LA FORNITURA IN COMODATO DI EROGATORI DI BEVANDE calde, fredde e bevande addensate e di PRODOTTI DA EROGARE. ASSISTENZA TECNICA, MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE MACCHINE DA DESTINARE AL SERVIZIO RISTORAZIONE DI CASA SERENA**

La fornitura riguarda il comodato gratuito di erogatori di bevande, la fornitura dei prodotti da erogare e assistenza tecnica, manutenzione ordinaria e straordinaria delle macchine nonché la formazione del personale secondo le indicazioni e caratteristiche sotto riportate.

1. L'impresa aggiudicataria (di seguito Impresa) ha l'obbligo:
  - a) di definire con l'Azienda tutti i dettagli dei distributori, loro collocamento presso i cucinini di piano più il CDI della nostra struttura e una proposta di date per la formazione del personale prima della fornitura;
  - b) di consegnare per ogni macchinetta un breve vademecum (max. 1 facciata) sul corretto utilizzo da parte del personale dell'Azienda;
  - c) di eseguire la fornitura a regola d'arte, secondo le disposizioni dell'Azienda, nel rispetto del presente allegato e dell'elenco dettagliato delle caratteristiche tecniche, e tutte le prestazioni accessorie necessarie;
  - d) di fornire garanzia e assistenza per le macchine installate senza costi aggiuntivi per tutta la durata della fornitura, i distributori dovranno essere controllati con regolarità e dovrà essere garantita una manutenzione ordinaria almeno quadrimestrale;
  - e) di consegnare insieme con la fornitura tutte le certificazioni, le schede tecniche, i manuali di istruzioni e d'uso, i manuali di manutenzione e le garanzie relativi al prodotto fornito (schede tecniche sia dei distributori, dei prodotti e delle bevande erogate);
  - f) di provvedere a effettuare eventuali modifiche tecniche (es. prese elettriche) sulle macchinette per garantire il loro perfetto funzionamento presso ognuno dei cucinini di piano più CDI a cui sono destinate.
  
2. Tutta la fornitura deve essere eseguita a regola d'arte e secondo le prescrizioni dettate dall'Azienda in modo che risponda perfettamente a tutte le condizioni richieste. Nel caso di mancata conformità dei beni consegnati presso la struttura indicata al precedente articolo, è onere dell'Impresa provvedere alla sostituzione degli stessi con uno adeguato e conforme, sollevando l'Azienda da qualsiasi onere e spesa. L'Impresa è pienamente responsabile degli eventuali danni arrecati per fatto proprio o dei propri dipendenti alle altre opere o forniture in corso o già eseguite da altre imprese.
  
3. La fornitura in comodato gratuito delle macchine erogatrici e la prima fornitura di prodotti da erogare deve essere completata entro massimo 10 giorni consecutivi dalla data dell'ordine, concordando la pianificazione con il Responsabile dell'Area Alberghiera di Casa Serena.
  
4. La fornitura di prodotti da erogare deve essere garantita entro 7 giorni dalla data dell'ordine di acquisto che verrà inviato all'Impresa secondo modalità che verranno concordate in seguito all'aggiudicazione.
  
5. L'Impresa deve lavorare nel rispetto del Regolamento CE 852 del 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, e il D.M. 25/2012 (Linee guida sui dispositivi del trattamento delle acque destinate al consumo umano). Il sistema di pulizia delle macchine erogatrici e la loro manutenzione ordinaria e straordinaria devono garantire un sistema igienico con una ridotta carica batterica del prodotto anche dopo la preparazione. A tal proposito l'Azienda si riserva la facoltà di far effettuare analisi batteriologiche dell'acqua e dei prodotti erogati.

6. Durante la consegna e l'installazione delle macchine erogatrici di bevande, è a carico e sotto la responsabilità dell'Impresa, l'obbligo di recintare le zone interessate in modo tale da non permettere il passaggio di persone non addette ai lavori ed evitare interferenze e pericoli (sia personale dell'Azienda che residenti e/o familiari).

7. Il numero delle macchine può essere soggetto a diminuzione o aumento mediante semplice comunicazione scritta all'Impresa. L'Impresa non può in tal caso pretendere compensi di sorta, per qualsiasi causa o titolo. Il compenso per i prodotti riferiti alle macchine integrate verrà contabilizzato sulla base dei prezzi di gara. I prodotti forniti e le relative etichette, fogli illustrativi e manuale d'uso devono essere conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa nazionale e comunitaria in materia, compresa la direttiva 2006/42/CEE e l'art. 68 del decreto legislativo n. 50/2016, e devono essere provvisti di marcatura CE come da direttiva 93/42/CEE recepita a livello nazionale dal decreto legislativo 24 febbraio 1997, n. 46 e successive modifiche e integrazioni e delle altre certificazioni richieste.

8. L'Impresa dovrà garantire il servizio di microfiltrazione dell'acqua (predisposizione sistema filtrazione, controllo e sostituzione in base ai litri trattati, sanificazioni vie dell'acqua, analisi microbiologiche). La regolare fornitura dei materiali e di ogni altro bene oggetto del servizio dovrà essere sottoposto a verifica da parte dell'Azienda.

9. La fornitura risultante difettosa o non conforme alle caratteristiche tecniche richieste viene rifiutata e l'Impresa ha l'obbligo di sostituire a sua cura e spesa il prodotto non corrispondente entro sette giorni dalla data del verbale.

10. L'Impresa è sottoposta a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti, risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, e assume a suo carico anche tutti i relativi oneri, comprendenti anche i costi relativi alla sicurezza sul lavoro.

11. Il certificato di regolare fornitura non esonera l'Impresa per eventuali difetti ed imperfezioni che non siano emersi al momento della verifica di regolarità, ma possano venire in seguito rilevati.

12. L'Impresa pertanto è obbligata ad eliminare a proprie spese, entro sette giorni dalla comunicazione dell'Azienda, i difetti manifestatisi durante tale periodo nei beni forniti dipendenti o da vizi di costruzione o da difetti dei materiali impiegati. Entro lo stesso termine l'Impresa deve, se necessario, sostituire le parti logore, rotte o guaste e, se ciò non fosse sufficiente, ritirare il bene e sostituirlo con un altro nuovo. Qualora, trascorso il citato termine, l'Impresa non avesse adempiuto al suo obbligo, l'Azienda si riserva il diritto di far eseguire da altre imprese i lavori necessari ad eliminare difetti ed imperfezioni addebitandone l'importo all'Impresa inadempiente.

13. Il fornitore è responsabile per tutte le prestazioni date in subappalto o affidate a terzi.

**Capienza/Posti letto RSA Casa Serena: 265**

**Capienza CDI Casa Serena: 20**

**Numero minimo distributori bevande, prodotti e alimenti caldi: 8**

**Numero minimo distributori acqua, bibite e alimenti freddi: 8**

## Caratteristiche tecniche e funzionali dei distributori

Le apparecchiature per le bevande calde:

- devono essere idonee alla realizzazione del servizio sia in termini tecnici (capacità di erogazione e distribuzione) sia in termini igienico-sanitari.
- devono avere le vie indipendenti di erogazione (i corpi di miscelazione devono essere 6 come i contenitori per evitare contaminazioni tra prodotti diversi) per un totale di 12 bevande erogabili (con almeno due tipologie di dosi per ciascuna per un totale di 24 selezioni);
- devono avere la possibilità di erogare con le seguenti modalità: MONOPORZIONE (*tazza – personalizzabile per ogni singolo prodotto*), CARAFFA (*personalizzabile per ogni singolo prodotto*);
- devono essere dotate di lavaggio automatico (*washing*) e di visualizzazione/lettura della temperatura ai fini dei controlli HACCP;
- devono avere doppia resistenza di riscaldamento caldaia;
- devono avere tasti intuitivi per la scelta della bevanda tasto di STOP dedicato, possibilità di visualizzazione dei consumi, erogazione di almeno 2 vie in contemporanea.

Le apparecchiature per le bevande fredde e acqua:

- devono erogare – acqua liscia e gassata, 2 bevande alla frutta: 1 ACE e 1 Lingonberry (mirtillo rosso), deve essere dotata di frigorifero di refrigerazione (potenza minima 1/5),
- devono essere dotate di chiave per la abilitazione delle erogazioni,
- il sistema di filtrazione deve rispondere alla normativa vigente,
- devono essere dotate di contatore, valvola non ritorno e sistema by-pass,
- devono essere dotate di un libretto illustrativo

**Si richiede un’offerta a giornata ad ospite, a libero consumo, per i seguenti prodotti: latte, camomilla senza saccarosio, tè senza saccarosio, miscela di cereali (orzo, segale, cicoria etc.), ace o arancio senza saccarosio, bevanda con mirtillo e aloe senza saccarosio e contenente stevia.**

**Il prezzo offerto dovrà essere riportato nell’Allegato D, nella voce di riferimento “free-beverage”.**

La ditta potrà inoltre offrire un’ulteriore gamma di prodotti senza alcuna limitazione, prevedendo sia prodotti zuccherati sia prodotti dolcificati per diabetici. All’interno della gamma completa dei prodotti l’Amministrazione potrà scegliere, rispetto ai prodotti base richiesti, ulteriori prodotti sulla base di eventuali esigenze. Per tutti i prodotti e per tutti i distributori è necessario l’invio delle schede tecniche con indicati gli ingredienti e le rese.

I prodotti per diabetici non possono contenere né zucchero saccarosio né fruttosio né altri zuccheri non idonei.

Separatamente si richiede di presentare un’offerta, prezzo al chilogrammo per l’acquisto a consumo, ed un’offerta a libero consumo a giornata ospite, per l’erogazione dei seguenti prodotti:

- bevanda gelificata
- latte biscotti addensato
- musse di frutta
- primi piatti frullati
- creme o zuppe
- secondi piatti frullati
- omogeneizzati di carne e pesce

Il prezzo dovrà comprendere, l’eventuale installazione di altre macchine e la manutenzione delle stesse.