



---

## PROGETTAZIONE DEL SERVIZIO

EX ARTICOLO 4-BIS DELL'ALLEGATO I.7 AL CODICE DEI CONTRATTI PUBBLICI  
RELATIVA ALLA GESTIONE DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE E FORNITURA  
DI ALIMENTI FRESCHI SU ORDINAZIONE PRESSO L'ISTITUTO MAGISTRALE STATALE  
"EDMONDO DE AMICIS" DI CUNEO  
*(articolo 193, comma 17 del Codice dei Contratti Pubblici)*

---



## **1 – RELAZIONE GENERALE ILLUSTRATIVA**

### **PREMESSE**

L'Istituto Magistrale Statale "Edmondo De Amicis" di Cuneo ritiene di dover dotare la propria sede centrale di Cuneo la Succursale "Bonelli" di Cuneo e la succursale di Limone Piemonte di un servizio di distribuzione automatica di bevande calde e la fornitura quotidiana di alimenti freschi su ordinazione quali panini, di focacce e pizzette.

Nella gestione del servizio il concessionario deve garantire:

- a) accessibilità economica con la previsione di prezzi calmierati e ridotti rispetto a quelli di mercato normalmente applicati all'esterno dell'Istituto per la medesima tipologia di prodotti;
- b) sensibilità verso le intolleranze e le allergie con la fornitura anche di prodotti privi di glutine, privi di lattosio e vegani;
- c) approccio plastic-free nella somministrazione sia delle bevande calde che dei prodotti freschi;

### **DISTRIBUZIONE DI BEVANDE CALDE**

Con riferimento ai distributori automatici, questi dovranno provvedere alla fornitura delle seguenti bevande calde:

- caffè espresso;
- caffè decaffeinato;
- caffè lungo;
- orzo;
- caffè macchiato;
- caffè decaffeinato macchiato;
- orzo macchiato;
- cappuccino;
- cappuccino decaffeinato;
- cappuccino d'orzo;
- latte;
- latte macchiato;
- latte macchiato decaffeinato;
- ginseng;
- ginseng macchiato;
- tè;
- cioccolato;

### **FORNITURA DI ALIMENTI FRESCHI**

Nella preparazione degli alimenti freschi il concessionario dovrà utilizzare pane, focacce, toast, pizza e croissant, freschi di giornata e prodotti da aziende possibilmente locali. I prodotti utilizzati per le farciture devono essere preferibilmente a km zero, di produzione regionale, a filiera corta e di alta qualità.

La scadenza dei prodotti deve essere ad 1 giorno e l'eventuale prodotto fresco residuo deve essere ritirato a fine giornata scolastica.

Il servizio di fornitura di prodotti freschi deve essere effettuato mediante ordini effettuati al mattino e una quota di prodotto deve essere comunque posizionata all'interno dei distributori automatici per acquisti in via d'urgenza senza prenotazione.

## **2 – CAPITOLATO TECNICO**

### **2.1 DISTRIBUZIONE AUTOMATICA DI BEVANDE CALDE**

#### **2.1.1 – Interventi strutturali.**

Dal punto di vista strutturale non sono previsti interventi specifici in quanto gli impianti elettrici e idrici nelle singole postazioni individuate dall'Avviso ex comma 16 dell'articolo 193, risultano al momento attivi e funzionanti e collegati al resto dell'impiantistica generale dell'istituto.

#### **2.1.2 – Installazione dei distributori automatici.**

È obbligatoria l'installazione dei seguenti distributori automatici:

- **N° 1 – Sede centrale** Cuneo piano ammezzato – lato sala insegnanti;
- **N° 2 – Sede centrale** Cuneo piano ammezzato – lato ingresso;
- **N° 3 – Sede centrale** Cuneo piano secondo;
- **N° 4 – Sede centrale** Cuneo piano secondo;
- **N° 5 – Sede succursale** “Bonelli” Cuneo piano primo;
- **N° 6 – Sede succursale** Limone Piemonte piano primo;

#### **2.1.3 – Installazione di sistemi di rilevamento consumi.**

Con riferimento ai consumi elettrici e idrici è richiesto al concessionario l'acquisto e l'installazione di misuratori di consumi elettrici e idrici da apporre ad ogni singola presa elettrica e tubo di alimentazione dell'acqua collegato ai distributori automatici di bevande calde.

I rilevatori di consumi di cui al comma precedente devono essere:

- di facile e immediata lettura anche al personale non dotato di competenze in materia elettrica e idraulica;
- posizionati in modo da essere visibili e leggibili con facilità in qualsiasi momento da parte del Direttore dell'Esecuzione o da personale dallo stesso delegato;

**La spesa per gli investimenti dovrà essere coerente con quanto indicato nel Piano Economico-Finanziario allegato alla domanda di partecipazione alla Gara alla sezione dedicata agli investimenti.**

#### **2.1.4 – Rinvio alla Convenzione.**

Oltre a quanto riportato nel presente paragrafo per ulteriori gli aspetti tecnici e gestionali relativi alla DISTRIBUZIONE AUTOMATICA DI BEVANDE CALDE si rinvia a quanto contenuto agli articoli 5, 6, 8, 9, 11 e 12 della Convenzione che regola i rapporti tra Concedente e Concessionario.

### 2.1.5 – Orario di funzionamento

I distributori automatici devono essere in funzione senza interruzione 24 ore su 24 per 365 giorni all'anno.

### 2.1.6 – Verifica della disponibilità dei prodotti e del corretto funzionamento

Nella fascia oraria concordata con il Dirigente Scolastico o con il direttore Amministrativo il Concessionario garantisce una quotidiana verifica della piena disponibilità di tutti i prodotti previsti dal catalogo e il corretto funzionamento dei distributori automatici.

### 2.1.7 – Catalogo prodotti della distribuzione automatica di bevande calde

Il Concessionario garantisce la fornitura di tutti (nessuno escluso) i seguenti prodotti secondo i prezzi di fianco a ciascuno indicati:

	PRODOTTI	€.
DISTRIBUTORI BEVANDE CALDE	caffè espresso	0,50
	caffè decaffeinato	0,50
	caffè lungo	0,50
	orzo	0,50
	caffè macchiato	0,50
	caffè decaffeinato macchiato	0,50
	orzo macchiato	0,50
	cappuccino	0,50
	cappuccino decaffeinato	0,50
	cappuccino d'orzo	0,50
	latte	0,50
	latte macchiato	0,50
	latte macchiato decaffeinato	0,50
	ginseng	0,50
	ginseng macchiato	0,50
	tè	0,50
cioccolato	0,50	

## 2.2 FORNITURA DI ALIMENTI FRESCHI SU ORDINAZIONE

### **2.2.1 – Interventi strutturali.**

Dal punto di vista strutturale non sono previsti interventi specifici in quanto la specifica fornitura non prevede alcun tipo di installazione o strutturazione.

L'unico impianto necessario si riferisce al distributore di prodotti freschi aggiuntivi (in quantità limitata) per coloro che non hanno potuto prenotare per tempo da installare esclusivamente nella SEDE CENTRALE di Cuneo così come previsto dall'Avviso ex comma 16 dell'articolo 193. Anche in tal caso l'impianto risulta al momento attivo e funzionante e collegato al resto dell'impiantistica generale dell'istituto.

### **2.2.2 – Installazione di sistemi di rilevamento consumi.**

Con riferimento ai consumi elettrici è richiesto al concessionario l'acquisto e l'installazione di un misuratore di consumi elettrici da apporre alla presa elettrica a cui risulta collegato il distributore automatico di cui al precedente PUNTO 2.2.1.

Il rilevatore di consumi di cui al comma precedente deve essere:

- di facile e immediata lettura anche al personale non dotato di competenze in materia elettrica e idraulica;
- posizionato in modo da essere visibile e leggibile con facilità in qualsiasi momento da parte del Direttore dell'Esecuzione o da personale dallo stesso delegato;

**La spesa per gli investimenti dovrà essere coerente con quanto indicato nel Piano Economico-Finanziario allegato alla domanda di partecipazione alla Gara alla sezione dedicata agli investimenti.**

### **2.2.3 – Rinvio alla Convenzione.**

Oltre a quanto riportato nel presente paragrafo per ulteriori gli aspetti tecnici e gestionali relativi alla FORNITURA DI ALIMENTI FRESCHI SU ORDINAZIONE si rinvia a quanto contenuto agli articoli 7, 8, 10, 11 e 12 della Convenzione che regola i rapporti tra Concedente e Concessionario.

### **2.2.4 – Orario di approvvigionamento dei prodotti.**

I prodotti freschi dovranno essere ordinati mediante un meccanismo di prenotazione via Whatsapp utilizzabile entro le 8 del mattino attivo sulla SEDE CENTRALE di Cuneo, sulla SUCCURSALE "Bonelli" e sulla SUCCURSALE "Barbaroux".

Un addetto verrà direttamente presso le sedi da cui proviene ciascun ordine in orario concordato con l'istituto per la consegna dei prodotti e per il rifornimento del distributore automatico dedicato ai prodotti freschi.

## 2.2.5 – Catalogo prodotti della fornitura di prodotti freschi su ordinazione

Il Concessionario garantisce la fornitura di tutti (nessuno escluso) i seguenti prodotti secondo i prezzi di fianco a ciascuno indicati:

	PRODOTTI	€.
ALIMENTI FRESCHI SU ORDINAZIONE	panino prosciutto	1,20
	panino salame	1,20
	panino mortadella	1,20
	panino pancetta	1,20
	focaccia prosciutto	1,50
	focaccia salame	1,50
	toast pane fresco, prosciutto, doppio formaggio e origano	1,50
	pizza	1,00
	croissant marmellata	1,00
	croissant cioccolato	1,00
	crudo, formaggio, maionese e rucola (Speedy)	2,00
	arrosto maiale e maionese (Porchetta)	2,00
	arrosto tacchino e salsa tonnata (Tacchino)	2,00
	mousse tonno, formaggio spalmabile, pomodoro e insalata (TonnoPhila)	2,00
pomodoro, mozzarella, maionese, insalata e origano (Vegetariano)	2,00	

## 2.3 RINVIO E COORDINAMENTO CON LA CONVENZIONE

Il contenuto del presente capitolato, integrato e coordinato con quanto previsto a carico del Concessionario nella Convenzione, rappresenta obbligo inderogabile per l'esecuzione del servizio affidato in concessione.

### 3 – VERIFICA DEL COSTO DEL PERSONALE

#### PERSONALE ASSUNTO CON CONTRATTO A TEMPO INDETERMINATO

Profilo professionale: \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ CCNL \_\_\_\_\_

Tabellare mensile: €. \_\_\_\_\_

Profilo professionale: \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ CCNL \_\_\_\_\_

Tabellare mensile: €. \_\_\_\_\_

Profilo professionale: \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ CCNL \_\_\_\_\_

Tabellare mensile: €. \_\_\_\_\_

Profilo professionale: \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ CCNL \_\_\_\_\_

Tabellare mensile: €. \_\_\_\_\_

#### PERSONALE ASSUNTO CON CONTRATTO A TEMPO DETERMINATO

Profilo professionale: \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ CCNL \_\_\_\_\_

Tabellare mensile: €. \_\_\_\_\_

Profilo professionale: \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ CCNL \_\_\_\_\_

Tabellare mensile: €. \_\_\_\_\_

Profilo professionale: \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ CCNL \_\_\_\_\_

Tabellare mensile: €. \_\_\_\_\_

Profilo professionale: \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ CCNL \_\_\_\_\_

Tabellare mensile: €. \_\_\_\_\_

Il costo del personale derivante da quanto esposto nella presente sezione risulta coerente con l'applicazione dei CCNL di categoria e con quanto riportato nell'apposita sezione del Piano Economico-Finanziario dedicata al costo del personale.