



**CAPITOLATO TECNICO PER LA FORNITURA DI STOVIGLIE A PERDERE OCCORRENTE AL
CENTRO DI RISTOREAZIONE DI CORSO GASTALDI
CIG: A0067EA17D**

1. Obiettivi, finalità e beni richiesti

Fornitura di stoviglie a perdere occorrente al Centro di Ristorazione di C.so Gastaldi 25 nelle quantità presunte occorrenti per la complessiva durata della fornitura (da ottobre 2023 al 31 dicembre 2024) di seguito indicate:

Fornitura di stoviglie monouso in polpa di cellulosa, compostabile e biodegradabile in conformità alla norma EN 13432

- n. 240.000 Piatti piani monouso biodegradabili monouso in **polpa di cellulosa con bordo** (vedi fac simile foto allegata)- diametro minimo 220 mm in due scomparti
- n. 160.000 Piatti fondi/scodella monouso biodegradabili in **polpa di cellulosa con bordo** (vedi fac simile foto allegata) – minimo ml 400

Fornitura di stoviglie in mater-bi compostabile e biodegradabile in conformità alla norma EN 13432

- n. 180.000 Bicchieri da 0,25 cc biodegradabili in **mater-bi**
- n. 10.000 posate compostabili (tris) in **mater-bi**.

Fornitura di stoviglie in plastica

- n. 6300 Piatti piano quadrato monouso in **PP**, Termoasaldabile, 18 x 18 altezza minima 3,5 cm

I suddetti generi devono essere conformi a quanto previsto dal **D.M. 21/3/1973 e s.m.i.** nonché al **D.P.R. 23/8/1982 n. 777** "Attuazione della direttiva CEE n. 76/893 relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari" e s.m.i.

I suddetti generi dovranno essere consegnati presso la Mensa di ALISEO sita in Genova C.so Gastaldi 25.

Le consegne dovranno essere effettuate in più soluzioni nell'arco di durata del contratto, normalmente con cadenza minima bimestrale e, comunque, entro 7 giorni consecutivi dall'ordine scritto del competente Servizio Ristorazione, Sport, Cultura e Comunicazione di ALISEO, franche di qualsiasi spesa, negli orari che saranno indicati dal predetto Servizio di tutti i giorni feriali escluso la domenica.

Le consegne dovranno essere garantite anche in caso di scioperi, neviccate e altri impedimenti.

2. Importo e durata della fornitura

L'affidamento della fornitura avrà durata indicativa dal ottobre 2023 e, comunque, dalla data che verrà precisata nel provvedimento di aggiudicazione definitiva, e avrà termine il 31/12/2024.

ALISEO ha facoltà di ridurre o incrementare l'importo contrattuale nella misura di un quinto, ai sensi dell'art. 120 comma 11 del D.Lgs. 36/2023, da effettuarsi senza che l'appaltatore abbia nulla a pretendere.

L'importo presunto a base di gara - non superabile – per la fornitura dei beni richiesti è stabilito in circa **€ 63.000,00** oltre I.V.A. Al 22%.

Il suddetto importo si intende comprensivo di ogni e qualsiasi spesa per imballaggio, trasporto, facchinaggio, consegna, scarico dei generi richiesti presso il Centro ristorazione di C.so Gastaldi 25.



Aliseo

Agenzia ligure per gli studenti e l'orientamento

Servizio Appalti, Contratti e Servizio e Tecnico

3. Presentazione campionatura

In particolare l'operatore economico dovrà presentare, entro il termine fissato per la presentazione delle offerte di cui al successivo paragrafo n.7, la CAMPIONATURA degli articoli proposti a fornitura, come di seguito specificato:

La campionatura si intende ceduta a titolo gratuito. I campioni devono essere corrispondenti ai requisiti previsti nel capitolato tecnico e foto allegate, come di seguito specificata:

- n. 3 campioni per ogni tipologia di prodotti richiesti (piatti piani e fondi, bicchieri, posate) corredati delle relative schede tecniche esplicative delle caratteristiche dei prodotti offerti.

Il plico contenente la campionatura dovrà essere sigillato con strumenti idonei a garantire la sicurezza contro eventuali manomissioni e recare all'esterno l'indicazione della Ragione sociale dell'operatore economico offerente, denominazione articolo e codice prodotto, provenienza e con il seguente oggetto *"Contiene campionatura per la procedura relativa alla fornitura di stoviglie a perdere occorrente al Centro di Ristorazione di C.so Gastaldi – periodo ottobre 2023 – 31 dicembre 2024"* al seguente indirizzo:

ALISEO - Agenzia Ligure per gli Studenti e l'Orientamento della Regione Liguria - con sede a Genova in Via San Vincenzo, 4 - 16121 - 7° Piano – Servizio Appalti, Contratti e Servizio Tecnico.

Detta CAMPIONATURA dovrà essere provvista di bolla di accompagnamento riportante tutti gli elementi identificativi ed essere accompagnata da duplice elenco sottoscritto dall'offerente (timbro e firma), di cui una copia verrà restituita, con data, ora e firma del responsabile della ricezione, al corriere o consegnatario.

Nessun compenso sarà dovuto ai soggetti concorrenti per la consegna della predetta CAMPIONATURA.

La mancata presentazione della CAMPIONATURA sarà motivo di esclusione dalla gara, in quanto la valutazione positiva dei campioni costituisce condizione essenziale per l'esame dell'offerta economica.

I generi suddetti devono essere confezionati, nel rispetto delle norme igieniche ed in ottemperanza alla legislazione vigente in materia, come segue:

- in colli contenenti un numero sempre uguale di ciascun genere oggetto della fornitura;
- all'interno di ogni singolo collo i generi di che trattasi dovranno essere debitamente confezionati con un ulteriore involucro protettivo al fine di permettere l'utilizzazione parziale del quantitativo contenuto nel collo stesso ed evitare che il quantitativo rimasto venga danneggiato da polvere, umidità, ecc.

La qualità e le caratteristiche tecniche dei prodotti, dovranno strettamente corrispondere per tutta la durata della fornitura a quelle dei campioni presentati.

La presentazione della CAMPIONATURA con le modalità, nelle quantità e nei termini prescritti è necessaria per poter ammettere l'operatore offerente alla valutazione dell'offerta economica.

4. Luoghi di consegna

I suddetti generi dovranno essere consegnati presso il Centro di Ristorazione Gastaldi di ALISEO, sito in Genova C.so Gastaldi 25.

5. Tempistica: (consegne scaglionate)

Le consegne dovranno essere effettuate in più soluzioni nell'arco di durata presunta dell'affidamento (15 mesi - dal 01/10/2023 al 31/12/2024), normalmente con cadenza minima bimestrale e, comunque, entro 7 giorni naturali e consecutivi dall'ordine scritto del competente Servizio di ALISEO, franche di qualsiasi spesa, negli orari che saranno indicati dal predetto Servizio di tutti i giorni feriali, compreso il sabato.

Le consegne dovranno essere garantite anche in caso di scioperi, nevicate e altri impedimenti.

Per una congrua proposta di offerta si allega opportuna documentazione tecnico-amministrativa redatta dal Servizio Ristorazione, Sport, Cultura e Comunicazione :

- Capitolato Tecnico comprensivo foto campione-tipo fornitura.

6. Condizioni di fornitura

L'ordinazione dovrà intendersi in base alle condizioni impartite dal Servizio Ristorazione, Sport, Cultura e Comunicazione che disporrà le quantità per le relative consegne (presumibilmente bimestrali).

I quantitativi innanzi indicati verranno frazionati in più consegne per evitare problemi di stoccaggio.

L'Agenzia non risponderà delle consegne eseguite a fronte di ordinazioni conferite in modi diversi da quelli contemplati nella presente Lettera d'Invito o Capitolato.

Il controllo quantitativo e qualitativo della fornitura è demandato al personale preposto al ritiro, individuato nei seguenti dipendenti:

- Verificatore: **Sig. Saverio Martinelli**, email: saverio.martinelli@aliseo.liguria.it

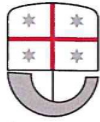
Il materiale non rispondente ai requisiti verrà restituito, con l'obbligo per il fornitore di sostituirlo tempestivamente con altro che abbia i requisiti richiesti. L'accettazione della merce non solleva il fornitore dalle responsabilità delle proprie obbligazioni, in ordine ai vizi apparenti od occulti delle merci consegnate, non rilevati all'atto della consegna.

Le consegne dovranno essere effettuate presso:

il Centro di Ristorazione Gastaldi, sito in corso Gastaldi n.25 a Genova

La ditta dovrà garantire la consegna entro 7 (sette) naturali e consecutivi dalla data dell'ordine. In caso di urgenza il tempo massimo di consegna dovrà essere di 3 (tre) giorni lavorativi.

La consegna di quanto ordinato, dovrà essere effettuata franco di ogni spesa (imballo, doganali, trasporto e facchinaggio compresi) nel luogo e negli orari indicati negli ordinativi, con ogni onere a carico della ditta fornitrice, fatta eccezione dell'I.V.A. che per legge, è a carico dell'acquirente



Aliseo

Agenzia ligure per gli studenti e l'orientamento

Servizio Appalti, Contratti e Servizio e Tecnico

La presentazione dell'offerta implica, per le ditte partecipanti, l'accettazione incondizionata di tutte le clausole, norme e condizioni contenute nella presente Lettera d'Invito, della documentazione alla medesima allegato compreso il Capitolato tecnico, pertanto non verranno prese in considerazione offerte con condizioni diverse da quelle ivi descritte e comunque che non contengano le prescrizioni stabilite dal presente invito.

7. Verifica, Controlli e Penali

La Stazione Appaltante effettuerà le verifiche e i controlli del rispetto di tutte le disposizioni contrattuali di affidamento. In particolare verificherà le modalità di esecuzione, compreso il rispetto dei tempi di consegna e di verifica di rispondenza della fornitura.

In caso di mancato rispetto delle clausole previste nel presente capitolato verranno applicate le seguenti penali:

- € 60,00 (euro sessanta/00) per ogni giorno di ritardo nella consegna del materiale;
- € 60,00 (euro sessanta/00) per ogni giorno di ritardo in conseguenza di consegne di materiale difforme da quello ordinato;

Qualora, durante il periodo contrattuale, si verificano n. 3 inadempimenti, questa azienda si riserva la facoltà di risolvere il contratto in modo unilaterale ed incamerare la cauzione definitiva.

Tali importi saranno comunicati dal DEC al RUP, in rapporto alla corrispondente contabilizzazione, il quale provvederà all'addebito della penale sull'Ordinativo di Fatturazione.

In mancanza di crediti o essendo questi insufficienti, l'ammontare della penalità viene addebitata sulla cauzione definitiva in quanto trattasi di inadempimenti.

Le penalità sono notificate all'impresa, restando escluso qualsiasi avviso di costituzione in mora.

In ogni caso l'Agenzia si riserva il diritto di addebitare all'affidatario l'importo dei maggiori danni imputabili a medesimo.

Come previsto dall'art. 126 comma 1 D.Lgs. 36/2023 e s.m.i., i contratti di appalto prevedono penali per il ritardo nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali da parte dell'appaltatore commisurate ai giorni di ritardo e proporzionali rispetto all'importo del contratto o alle prestazioni del contratto. Le penali dovute per il ritardato adempimento sono calcolate in misura giornaliera compresa tra lo 0,3 per mille e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale da determinare in relazione alle entità delle conseguenze legate al ritardo e non possono comunque superare, complessivamente, il 10 per cento di detto ammontare netto contrattuale.

8. Condizioni economiche

Tutti i prezzi unitari di aggiudicazione saranno al netto dell'aliquota IVA e saranno da ritenersi fissi ed invariabili per tutta la durata del contratto.

9. Oneri e responsabilità a carico dell'aggiudicatario

L'operatore economico affidatario è responsabile di eventuali danni arrecati, nelle fasi di consegna della fornitura, a persone e cose dell'Amministrazione appaltante e di terzi (intendendosi per terzi i

dipendenti, studenti o qualunque altra persona che si trovi all'interno degli uffici e altre sedi di ALiSEO).

La Ditta aggiudicataria dovrà pertanto essere in possesso di adeguata polizza assicurativa a copertura della responsabilità civile derivante dai rischi connessi alla prestazione della fornitura oggetto del presente contratto per danni derivanti da negligenza, imperizia, imprudenza, inosservanza delle leggi e prescrizioni impartite dall'Amministrazione appaltante arrecati o per fatto proprio e dei propri dipendenti sia a personale proprio e a terzi che a cose proprie e di terzi.

Sono altresì a carico della Ditta aggiudicataria i seguenti oneri:

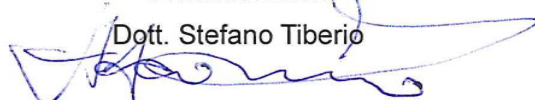
- l'osservanza all'interno della propria azienda degli obblighi in materia di sicurezza previsti dalla normativa di settore (D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.);
- l'utilizzo nell'esecuzione della fornitura di proprio personale in regola con i contributi assicurativi, assistenziali e infortunistici;
- le consegne delle forniture dovranno essere garantite anche in caso di scioperi e altri impedimenti.

La Ditta aggiudicataria non può, in alcun caso, per sua iniziativa unilaterale, sospendere o rallentare la fornitura nemmeno in presenza di controversie.

Allegati : foto campionatura

Genova, fd

Il Responsabile
Servizio Ristorazione, Sport, Cultura e
Comunicazione

Dott. Stefano Tiberio


Il Dirigente Settore Diritto allo Studio/RUP

Dott. Massimo Aramini
