



SPECIFICA TECNICA

SERVIZIO DI NOLEGGIO EROGATORI DI ACQUA POTABILE E ATTREZZATURE PER MANIFESTAZIONI, INCLUSA ASSISTENZA TECNICA IN LOCO E PERSONALE PER SERVIZI PROMOZIONALI.

SOMMARIO

1. OGGETTO DELLA FORNITURA	2
2. TERMINI PER L'ESECUZIONE	2
3. IMPORTO DELLA FORNITURA	2
4. SPECIFICHE TECNICHE E LUOGO DI FORNITURA	2
5. ONERI A CARICO DELLA DITTA E RISARCIMENTI PER MANCATO SERVIZIO	5
6. CONDIZIONI DI AFFIDAMENTO	5
7. PAGAMENTI	5
8. OBBLIGHI IN TEMA DI TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI	6



BrianzAcque S.r.l.
Viale E. Fermi 105
20900 Monza (MB)
p.iva 03988240960

tel 039 262.30.1
fax 039 214.00.74
cap. soc. € 126.883.498,98 i.v.

brianzacque@legalmail.it
informazioni@brianzacque.it
www.brianzacque.it

1. OGGETTO DELLA FORNITURA

Costituisce oggetto del presente affidamento, servizio di noleggio erogatori di acqua potabile e attrezzature per manifestazioni, inclusa assistenza tecnica in loco e personale per servizi promozionali, considerando tale attività parte integrante della strategia di marketing in grado di meglio comunicare e veicolare il messaggio di incremento dell'utilizzo dell'acqua di rete e di sostenibilità ambientale che Brianzacque intende diffondere.

2. TERMINI PER L'ESECUZIONE

La durata del servizio è prevista in 1 anno a partire dalla data di sottoscrizione del contratto, eventualmente prorogabile di ulteriori 6 mesi a discrezione della stazione appaltante in caso di disponibilità residua e fino alla fine tale disponibilità.

3. IMPORTO DELLA FORNITURA

Si prevede una spesa complessiva stimata di € 23.000,00.

4. SPECIFICHE TECNICHE E LUOGO DI FORNITURA

Brianzacque metterà a disposizione con adeguato anticipo il calendario degli eventi previsti, per ciascuno dei quali verrà definito tipologia evento, luogo, l'impegno di macchinari, materiale e personale che la ditta dovrà mettere a disposizione oltre alla prevista durata.

Il servizio potrà essere richiesto per un numero indicativo di n° 4 convegni/fiere/eventi all'anno da svolgersi nei Comuni della Provincia di Monza e Brianza. La durata degli eventi potrà essere normalmente di 1- 4 gg. L'aggiudicatario dovrà garantire i seguenti servizi a noleggio, comprensivi di movimentazione, montaggio, smontaggio, avvio e assistenza tecnica in esercizio:

- ✓ gazebo misure 4 per 4 m
- ✓ hostess deputate al presidio dei Banchi frigo posti in corrispondenza dei gazebo;
- ✓ erogatore da 40 l/h (range 30-45 l/h) comprensivo di installazione e manutenzione;
- ✓ erogatore da 100 l/h (range 80-150 l/h) comprensivo di installazione e manutenzione;
- ✓ banco frigo da 200 l/h (range 150-250 l/h) con 2 spillatori comprensivo di installazione e manutenzione
- ✓ anidride carbonica €/kg

Le presenti specifiche stabiliscono le caratteristiche tecniche e le modalità di fornitura e messa in opera, di erogatori di acqua potabile per la produzione e l'erogazione di acqua potabile che dovrà sempre essere fornita:

- naturale ambiente;
- naturale refrigerata;
- frizzante refrigerata.

Gli erogatori verranno collegati ai seguenti servizi che la Stazione Appaltante farà predisporre in corrispondenza dell'installazione:

- alimentazione elettrica mediante presa tipo schuko: 230V- 50/60 Hz



- alimentazione idraulica: acqua fredda dal circuito di alimentazione mediante tubo idraulico da ½" o ¾ al quale si collegherà l'erogatore.
- Quando presente, sarà richiesto, incluso nel prezzo per fornitura, posa e noleggio, il collegamento con lo scarico. Se non presente tale collegamento, l'aggiudicatario dovrà fornire tanichetta da 5 -:- 10 litri contenuta nell'armadietto integrato di supporto dell'erogatore.

Il consumo dell'acqua prelevata dovrà essere misurato da specifico contaltri incluso nella fornitura e posa dell'erogatore, ovvero a carico dell'aggiudicatario.

Il contaltri dovrà essere posizionato all'interno dell'armadietto integrato con l'erogatore e facilmente accessibile per la lettura dei litri consumati.

Il fornitore dovrà comunque adattarsi mediante fornitura e installazione di opportuna raccorderia idraulica ed elettrica all'effettiva ubicazione delle utenze nei locali dove sarà prevista la loro collocazione, provvedendo all'installazione delle riduzioni idrauliche necessarie e all'esecuzione di piccole modifiche all'allacciamento (elettrico e/o idraulico).

Installazione, collaudo, messa in servizio dell'impianto e manutenzione sono inclusi nel canone di noleggio.

L'erogatore dovrà essere soggetto a preventiva sanificazione e adeguato risciacquo prima della data di entrata in servizio.

Tutti i materiali utilizzati dovranno essere certificati e rispondenti alle vigenti normative, in particolare quelli a contatto con l'acqua destinata al consumo umano. A richiesta della stazione appaltante il concorrente dovrà dimostrare la provenienza dei materiali utilizzati, la relativa certificazione secondo la vigente normativa e la loro tracciabilità di produzione.

Per il noleggio è previsto che l'erogatore e la struttura di supporto siano nuovi, ovvero non precedentemente utilizzati.

le dimensioni massime degli erogatori, al netto di eventuali pannelli di copertura grafici/estetici, incluso l'ingombro degli armadietti di supporto integrati, dovranno essere le seguenti:

- erogatore 40 l/h: ingombro massimo di LxPxH 50x60x150 cm. Il materiale di costruzione dell'erogatore dovrà essere tale da garantire robustezza e integrità della struttura. L'erogatore (nel caso delle portate più basse da 30-45 lt/h) dovrà essere sempre fornito con armadietto di supporto in acciaio inox di altezza indicativa pari a 100 cm che possa contenere al suo interno l'eventuale bombola di CO₂, i filtri, il banco frigo e il sistema sanitizzante. L'erogatore dovrà essere ancorato saldamente all'armadietto al fine di rendere la struttura un corpo unico e solidale. L'armadietto dovrà essere dotato di piedini regolabili e con sportello magnetico con chiusura a chiave;
- erogatore 100 l/h: l'ingombro di massima sarà lo stesso, ma in questo caso l'intera struttura sarà in acciaio inox e dovrà contenere al suo interno il banco frigo, i filtri, il sistema sanitizzante e l'eventuale



bombola di CO₂. Lo sportello di chiusura dovrà essere magnetico con chiusura a chiave. La struttura dovrà essere dotata di piedini regolabili.

Il vano di erogazione per ambedue le portate dovrà avere una altezza minima di circa 30 cm.

- Banco frigo 200 l/h, aventi dimensioni LxPxH pari a 1000x1000x80 cm.

Gli erogatori, così come i banchi frigo, dovranno essere dotati di sistema di filtrazione automatica con trattamento ai carboni attivi senza alterarne le qualità organolettiche (come indicato nel DLgs.18/2023), approvato dal Ministero della salute (come richiesto dal DM.443/91) con Aut. Min. n.4004/1810/A/1160 con apposita certificazione, completo di aggancio rapido, testa e cartuccia filtrante per il trattamento dell'acqua potabile e per eliminare al punto d'uso il contenuto di cloro e odori e sapori sgradevoli.

Dovrà avere altresì un sistema di sterilizzazione/debatterizzazione a raggi U.V. e/o sistemi equivalenti (filtri in Argento o Ozonizzazione) posizionati a valle dell'impianto di filtrazione a Carboni Attivi.

La fornitura d'acqua richiesta dovrà avvenire in modo "diretto" dalla rete dell'impianto interno della struttura dove verrà collocato il manufatto e dovrà prevedere vasche d'accumulo per lo scarico dell'acqua in eccedenza.

Inoltre, Il sistema di erogazione potrà essere a un solo ugello o ad ugelli multipli e i tasti di erogazione dovranno essere a pressione.

Nel caso dei banchi frigo l'erogazione sarà con il sistema di "spillamento" a 3 vie.

Tutti gli erogatori dovranno essere muniti di sistema Water Block, ovvero sistema antiallagamento in caso di guasto.

Nei casi in cui l'erogatore prevede la distribuzione anche di acqua frizzante, tale fornitura dovrà avvenire con l'aggiunta di una bombola di CO₂ alimentare e il prodotto dovrà essere conforme alle normative vigenti per l'uso di tali prodotti. In particolare, i requisiti da rispettare sono:

- Direttiva 2008-84CE (additivi alimentari) riguardante i requisiti di purezza ed impurezza della CO₂ a fini alimentari;
- Regolamento CE n. 178/2002 (Norme relative al rispetto della rintracciabilità attraverso la produzione a lotti);
- Decreto n. 199 del 11/11/2009 rif. Direttive n. 2008/60/CE, n. 2008/84/CE, n. 2008/128/CE, n. 2009/10/CE (requisiti di purezza specifici degli additivi alimentari);
- Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento Europeo (Norme alimentari in materia di igiene dei prodotti alimentari e le procedure per verificare la conformità con tali norme).
- ISO 22000:2018.

La fornitura dovrà essere eseguita nel rispetto delle norme vigenti.



E' richiesta la personalizzazione grafica della struttura mediante la stampa e l'applicazione sugli impianti di una pellicola in PVC trasparente con il logo di Brianzacque (la grafica sarà fornita dal committente).

5. ONERI A CARICO DELLA DITTA E RISARCIMENTI PER MANCATO SERVIZIO

Le seguenti prestazioni sono da intendersi economicamente ricomprese nei prezzi offerti

- sopralluogo per definizione ubicazione macchinari;
- movimentazione attrezzature;
- collegamenti, sanificazione all'avvio emessa in esercizio;
- servizio di assistenza tecnica in caso di guasti durante la manifestazione con tempi di risoluzione dei guasti non superiori all'ora;

In caso di disservizio dovuto a guasto anche parziale, mancato funzionamento, mancanza del personale richiesto, Brianzacque non provvederà ad eseguire il pagamento dell'intera prestazione giornaliera, riservandosi di richiedere al fornitore i costi aggiuntivi sostenuti per ovviare al disservizio, oltre ad eventuali danni di immagine.

6. PAGAMENTI

Il fornitore provvederà all'emissione di regolare fattura intestata alla Società Brianzacque S.r.l. - Viale Enrico Fermi, 105 - 20900 Monza (MB), dopo la consegna dei beni.

La fattura dovrà riportare:

- il codice CIG;
- il numero di ricezione ORACLE
- il numero e la data dell'ordine.

Il pagamento avverrà con **bonifico bancario nei termini di legge**, mediante accredito sul conto corrente che verrà indicato dall'Appaltatore.





7. OBBLIGHI IN TEMA DI TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

L'Aggiudicatario avrà l'obbligo di attenersi a quanto disposto dalla legge n. 136/2010 in tema di tracciabilità dei flussi finanziari. Con l'emissione dell'ordine, l'Appaltatore dovrà fornire al Committente gli estremi identificativi dei conti dedicati, di cui all'art. 3, comma 1, della L. 136/2010, e le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare con i suddetti conti, obbligandosi al rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla suddetta legge, a pena di nullità del contratto.

Dr. Enrico Pivari

Monza, 29/03/2023



BrianzAcque S.r.l.
Viale E. Fermi 105
20900 Monza (MB)
p.iva 03988240960

tel 039 262.30.1
fax 039 214.00.74
cap. soc. € 126.883.498,98 i.v.

brianzacque@legalmail.it
informazioni@brianzacque.it
www.brianzacque.it