

Unione d'Acquisto AVEN
Azienda Capofila
AZIENDA U.S.L. DI PARMA

CAPITOLATO

PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E

BEVANDE MEDIANTE L'INSTALLAZIONE

DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE FREDDE, CALDE, SNACK/MERENDE

NEI LOCALI DELL'AZIENDA U.S.L. DI PARMA E DELL'AZIENDA OSPEDALIERO

UNIVERSITARIA DI PARMA – CIG 9814381B67

PREMESSA

Ai sensi dell'articolo 3 comma 1 lettera vv) del D. Lgs. n. 50/2016 viene definita "concessione di servizi" un contratto a titolo oneroso stipulato per iscritto in virtù del quale una stazione appaltante affida ad un operatore economico la gestione di un servizio, riconoscendo a titolo di corrispettivo unicamente il diritto di gestire i servizi oggetto del contratto o tale diritto accompagnato da un prezzo, con assunzione in capo al concessionario del rischio operativo legato alla gestione dei servizi. L'affidamento del servizio di gestione di distributori automatici di snack e bevande è ricondotto, dalla giurisprudenza prevalente, nell'ambito della concessione di servizi in quanto attraverso la concessione l'Amministrazione trasferisce ad altro soggetto la gestione di un servizio, ed il concessionario ottiene il proprio compenso non già dall'Amministrazione ma dall'esterno, ovvero dal pubblico che fruisce del servizio stesso, svolto dall'impresa con assetto organizzativo autonomo e con strumenti privatistici.

Pertanto alla procedura in oggetto si applicano, ai sensi dell'articolo 164 del D. Lgs. n. 50/2016 ss.mm.ii., per quanto compatibili, le disposizioni contenute nella Parte I e nella parte II del Codice, relativamente ai principi generali, alle esclusioni, alle modalità e alle procedure di affidamento, alle modalità di pubblicazione e redazione dei bandi e degli avvisi, ai requisiti generali e speciali e ai motivi di esclusione, ai criteri di aggiudicazione, alle modalità di comunicazione ai candidati e agli offerenti, ai requisiti di qualificazione degli operatori economici, ai termini di ricezione delle domande di partecipazione alla concessione e delle offerte, alle modalità di esecuzione

ART. 1 – OGGETTO

Il presente capitolato disciplina la concessione di spazi nei locali dell'Azienda U.S.L. di Parma e dell'Azienda Ospedaliero Universitaria di Parma per l'installazione e la gestione dei seguenti distributori automatici di bevande ed alimenti, dotati anche di chiave elettronica (o di altro mezzo elettronico):

- bevande calde;
- bevande fredde in lattina, in bottigliette PET o tetrapak;
- piccola pasticceria;
- prodotti biologici-dietetici e gluten-free;
- prodotti freschi (importante, per questi prodotti, il rispetto della catena del freddo per la corretta conservazione dei prodotti);
- gelati.

Il servizio si articola nella seguente attività:

- installazione di distributori automatici nelle sedi ed uffici di cui all'elenco in calce al presente atto;
- rifornimento di tutti i prodotti in vendita;
- assistenza tecnica e manutenzione.

ART. 2 – DURATA DELL'APPALTO

La concessione ha una durata di anni cinque, eventualmente rinnovabile per quattro anni. Indipendentemente dalle previsioni contrattuali, è previsto il recesso in qualsiasi momento dal contratto di concessione, qualora ricorrano motivi di dimensionamento e riorganizzazione stabiliti dall'Amministrazione, oppure gravi motivi accertati dalla stessa con rilevanza penale e/o civile. Non sarà ammesso alcun rinnovo tacito e non è previsto l'inoltro di alcuna disdetta da parte di questa Amministrazione, in quanto il contratto si intende automaticamente risolto alla scadenza naturale prevista. L'Amministrazione stipulante si riserva la facoltà di prorogare il contratto per un periodo non superiore a 6 (sei) mesi, al fine di procedere all'espletamento di una nuova gara; la Ditta si impegna ad accettare tale eventuale proroga alle medesime condizioni del contratto, nessuna esclusa.

ART. 3 – VALORE DELLA CONCESSIONE

Ai sensi dell'articolo 167 del D.Lgs n. 50/2016 ss.mm.ii. (nel seguito anche "Codice"), il valore di una concessione, ai fini di cui all'art. 35 del Codice (soglie di rilevanza comunitaria), è costituito dal fatturato totale del concessionario generato per tutta la durata del contratto, al netto dell'IVA, stimato dall'Amministrazione aggiudicatrice quale corrispettivo dei servizi oggetto della concessione.

Il valore stimato della concessione, calcolato come descritto all'art. 167 c. 1 del Codice in considerazione dei seguenti dati, presupponendo che ciascun dipendente consumi almeno un prodotto al giorno:

AUSL: euro 333.500,00 circa all'anno (IVA al 22% esclusa), e cioè $2900 \times € 0,50 \times \text{gg. } 230$ dove:

- 2900 = attuale numero di dipendenti aziendali;
- € 0,50 = prezzo medio di un prodotto del distributore maggiormente consumato IVA esclusa;
- 230 = giorni lavorativi annui al netto delle ferie ed assenze di varia natura medi (264 giorni lavorativi meno 32 giorni di ferie meno 18 giorni di assenze a vario titolo).

Tale valore va poi moltiplicato per 5 (cinque) anni e cioè il numero degli anni della durata del contratto, oltre all'eventuale rinnovo per anni quattro e della proroga tecnica di cui all'art. 106 comma 11 del D.Lgs. 50/2016 calcolata in mesi sei, e pertanto il valore complessivo della concessione sarebbe di **euro 3.168.250,00** così articolato:

Importo a base di gara	:	€ 1.667.500,00
Importo eventuale rinnovo:		€ 1.334.000,00
Importo eventuale proroga:		€ <u>166.750,00</u>
Valore complessivo concessione:		€ <u>3.168.250,00</u>

AOU: euro 525.550,00 circa all'anno (IVA al 22% esclusa), e cioè $4570 \times € 0,50 \times \text{gg. } 230$ dove:

- 4570 = attuale numero di dipendenti aziendali;
- € 0,50 = prezzo medio di un prodotto del distributore maggiormente consumato IVA esclusa;
- 230 = giorni lavorativi annui al netto delle ferie ed assenze di varia natura medi (264 giorni lavorativi meno 32 giorni di ferie meno 18 giorni di assenze a vario titolo).

Tale valore va poi moltiplicato per 5 (cinque) anni e cioè il numero degli anni della durata del

contratto, oltre all'eventuale rinnovo per anni quattro e della proroga tecnica di cui all'art. 106 comma 11 del D.Lgs. 50/2016 calcolata in mesi sei, e pertanto il valore complessivo della concessione sarebbe di **euro 4.992.725,00** così articolato:

Importo a base di gara:	€ 2.627.750,00
Importo eventuale rinnovo:	€ 2.102.200,00
Importo eventuale proroga:	€ <u>262.775,00</u>
Valore complessivo concessione:	€ <u>4.992.725,00</u>

Gli oneri della sicurezza sono pari a 0,00.

Tale stima ha carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo l'Amministrazione e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio di impresa inerente alla gestione del servizio, risultando anche determinanti le scelte strategiche e commerciali che verranno adottate dal concessionario per la gestione del servizio.

Eventuali variazioni di qualunque entità non potranno dar luogo a rivalsa alcuna da parte del concessionario in quanto rientranti nell'alea normale di tale tipologia di contratto.

Costi manodopera: € 220.000,00/anno.

Deve quindi quantificarsi l'**importo complessivo dell'appalto** come segue: pari ad 3.168.250,00 per l'Azienda USL di Parma ed 4.992.725,00 per l'Azienda Ospedaliero Universitaria di Parma, così per un totale complessivo pari ad euro € **8.160.975,00**.

ART. 4 – CANONE DI CONCESSIONE

Il concessionario, con la sottoscrizione del contratto, si impegna a corrispondere all'Azienda Sanitaria il relativo canone di concessione secondo l'aumento offerto rispetto alla base di gara, fissata nella misura del 57% (cinquantasette/00%) del ricavato derivante dall'installazione dei distributori presso i locali aziendali.

Il canone è dovuto quale corrispettivo per la concessione in esclusiva del servizio di ristoro a mezzo distributori automatici ed è da intendersi già comprensivo del rimborso forfettario dovuto per il consumo idrico ed elettrico che le suddette apparecchiature comportano.

Il canone di concessione semestrale dovrà essere corrisposto - a seguito di emissione di fattura da parte dell'Ente - semestralmente con riferimento al ricavato dalle vendite del semestre precedente ed alle macchine effettivamente attive. Sarà onere e cura del concessionario comunicare tempestivamente al Servizio Logistica e Gestione Amministrativa Lavori Pubblici il numero e la tipologia di macchine attive nonché il ricavato derivante dall'installazione dei distributori presso i locali aziendali, entro e non oltre il quindicesimo giorno dalla fine del semestre.

ART. 5 – UTENZE IDRICHE ED ELETTRICHE

L'Azienda Sanitaria contraente si assume l'obbligo di fornire a propria cura e spesa l'energia elettrica e l'acqua necessarie per il funzionamento dei distributori automatici, secondo le caratteristiche (tensione, pressione, ecc.) disponibili e le condizioni logistiche dei locali. Eventuali

variazioni di impianti sono a carico del concessionario. Non sarà ammesso in ogni caso l'uso di gas combustibili.

Tali utenze dovranno essere utilizzate comunque con parsimonia e con diligenza esclusivamente per l'espletamento del servizio.

Per quanto riguarda eventuali black-out o altri malfunzionamenti delle utenze sopra citate, di natura accidentale e comunque non prevedibili, le Aziende Sanitarie non saranno ritenute responsabili in alcun modo, sia per i mancati guadagni dovuti alla temporanea sospensione dell'attività, sia per eventuali danni che ne potessero derivare alle apparecchiature, attrezzature e beni deperibili utilizzati dal concessionario.

ART. 6 – UTENZA

L'utenza sarà composta prevalentemente dai dipendenti in servizio e dai fruitori dei servizi sanitari offerti dalla Stazione Appaltante.

Il suddetto dato è puramente indicativo e l'Amministrazione non garantisce né un numero minimo di utenti, né il mantenimento del numero dei dipendenti.

Il concessionario non potrà pretendere alcun corrispettivo, oltre al pagamento del servizio effettivamente erogato, né richiedere modifiche al contratto per la eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

ART. 7 – MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il concessionario dovrà effettuare a propria cura e spese l'installazione e gli allacciamenti di tutti i distributori richiesti ed indicati entro e non oltre 15 giorni dall'inizio del contratto, salvo l'applicazione delle penali così come indicato all'articolo 17.

Tale attività dovrà essere svolta in accordo con il referente del Servizio Interaziendale Logistica e Gestione Amministrativa Lavori Pubblici, ed in modo tale da non creare disagio all'attività degli uffici.

Il completamento delle installazioni si intende effettuato con l'allacciamento alla rete elettrica e alla rete idrica (laddove previsto allacciamento all'impianto idrico) per un perfetto ed immediato funzionamento di tutte le apparecchiature in elenco nonché con adeguata formazione del personale utente.

L'installazione dei distributori dovrà essere documentata mediante idoneo verbale e/o documento di consegna da sottoscrivere fra il responsabile del gestore e il referente del Servizio Interaziendale Logistica e Gestione Amministrativa Lavori Pubblici o suo delegato.

Il fornitore, prima dell'installazione, dovrà avere a disposizione un quantitativo minimo di chiavette/card in "pronta consegna".

Entro 15 giorni dalla scadenza del contratto, il gestore dovrà provvedere a ritirare i distributori automatici a proprie spese, ripristinando i locali nello stato in cui si trovavano antecedentemente alla stipula del contratto.

In caso di mancata rimozione e ritiro, i distributori verranno rimossi e depositati presso luogo da definire con spese a carico del concessionario con rivalsa sulla cauzione definitiva, salvo il risarcimento di eventuali maggiori danni subiti.

Le Aziende Sanitarie si riservano la facoltà di variare, sia in aumento che in diminuzione, il numero dei distributori installati, potendo richiedere l'installazione di distributori aggiuntivi o di rimuovere alcuni già installati ovvero di modificarne l'ubicazione senza che possa essere addebitato alcun onere.

La Ditta aggiudicataria dovrà prendere contatti con il Servizio Interaziendale Logistica e Gestione Amministrativa Lavori Pubblici entro 15 giorni dal ricevimento della richiesta e darne esecuzione entro i successivi 10 giorni salvo diverse disposizioni concordate tra la ditta e il servizio stesso.

In nessun caso è ammessa la rimozione o la collocazione di ulteriori distributori da parte del concessionario senza la previa autorizzazione del Servizio Interaziendale Logistica e Gestione Amministrativa Lavori Pubblici.

Sono a completo carico del gestore la manutenzione ordinaria e straordinaria, la pulizia ordinaria e straordinaria, nonché la sanificazione dei distributori e il rifornimento/ricambio di bevande e snack di ciascuna macchina in ciascuna sede dell'Amministrazione, secondo un calendario di interventi parametrato ai singoli distributori.

Gli interventi di rifornimento dovranno essere eseguiti con una frequenza tale da garantire sempre il tempestivo reintegro dei prodotti esauriti e quindi tale da garantire la disponibilità costante di tutti i prodotti.

L'erogazione del servizio deve avvenire salvaguardando le esigenze dell'Amministrazione, senza arrecare intralci, disturbi o interruzioni alle attività lavorative in atto.

L'accesso ai locali da parte del concessionario e del personale da questi dipendente deve avvenire soltanto in orario in cui l'Amministrazione è regolarmente aperta.

Il concessionario, prima dell'avvio dell'attività di erogazione di bevande fredde, calde e snack/merende all'interno dei locali dell'Amministrazione mediante distributori automatici, deve essere in possesso delle autorizzazioni commerciali e sanitarie previste dalla normativa vigente nazionale e regionale.

In caso di guasti e/o malfunzionamenti o di rifornimenti urgenti derivanti dall'esaurimento dei prodotti posti in erogazione, il concessionario dovrà garantire l'intervento entro tre (3) ore lavorative dalla chiamata.

Il gestore deve provvedere alla rimozione del distributore non funzionante e alla sostituzione con altro funzionante, avente tutte le caratteristiche e le funzioni necessarie, entro tre (3) giorni lavorativi dalla segnalazione.

Il distributore non più funzionante, ancorché non sostituito nel termine dei tre giorni, di cui al punto precedente, deve essere comunque rimosso dai locali.

I distributori che, nonostante gli interventi di manutenzione, presentassero frequenti fermi o disfunzioni, dovranno essere sostituiti dalla Ditta entro cinque giorni lavorativi (esclusi quindi i festivi e le domeniche) dalla richiesta delle Aziende. Si intende per FERMO FREQUENTE il guasto o malfunzionamento che si presenta almeno n. 2 volte a settimana, per 2 settimane anche non consecutive, negli ultimi 28 giorni.

Il gestore ha l'obbligo dello smaltimento dei propri distributori, così come degli imballaggi durante il rifornimento dei prodotti.

ART. 8 – OBBLIGHI ED ADEMPIMENTI DEL CONCESSIONARIO

Il concessionario del servizio oggetto del presente capitolato è tenuto a:

- a) fornire al Servizio Interaziendale Logistica e Gestione Amministrativa Lavori Pubblici, prima dell'installazione, le schede tecniche relative a tutti i distributori che verranno installati con le caratteristiche delle apparecchiature, le relative omologazioni e le certificazioni di conformità nonché i consumi energetici;
- b) fornire al Servizio Interaziendale Logistica e Gestione Amministrativa Lavori Pubblici l'elenco dettagliato di tutte le apparecchiature installate, distinte per sede, tipologia del distributore, e potenza elettrica assorbita. L'elenco dovrà essere costantemente aggiornato in occasione di modificazioni del parco macchine distributrici installate;
- c) entro 10 giorni dal completamento dell'installazione, inoltrare alla Stazione Appaltante una dichiarazione di compatibilità con gli impianti esistenti;
- d) prima dell'inizio dell'attivazione del servizio, fornire una lista dei prodotti che verranno messi in distribuzione, con indicazione della marca e dei relativi prezzi effettuati sia con l'utilizzo di chiavi elettroniche che senza; il Servizio Appalti e Acquisti si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione o il ritiro di prodotti per i quali non ne ritenga opportuna la distribuzione;
- e) trasmettere al Servizio Interaziendale Logistica e Gestione Amministrativa Lavori Pubblici, entro il quindicesimo giorno dalla scadenza del semestre, un report contenente i seguenti dati: numero e tipologia di distributori installati, l'ubicazione, la data di installazione e di eventuale ritiro, le consumazioni erogate nel semestre precedente;
- f) essere responsabile dell'osservanza di tutti i regolamenti e leggi vigenti in materia igienico sanitaria e dovrà dare comunicazione scritta dell'installazione di ogni distributore all'Azienda AUSL competente, ed inoltrarne copia al Servizio Interaziendale Logistica e Gestione Amministrativa Lavori Pubblici prima dell'attivazione del servizio;
- g) porre in essere nei confronti dei propri dipendenti, tutti i comportamenti dovuti in forza del rispetto del D.Lgs. 81/2008 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, nonché imporre al proprio personale il rispetto della normativa. Inoltre dovrà mettere a disposizione dei propri dipendenti i dispositivi di protezione individuale appropriati ai rischi inerenti alle attività svolte ed a quelli presenti nell'area di lavoro, al fine di garantire la massima sicurezza, la prevenzione di infortuni sul lavoro, nonché delle malattie professionali;
- h) farsi totale carico dei seguenti oneri: acquisto, trasporto ed installazione dei distributori automatici; organizzazione e gestione del personale dipendente, nonché la sua gestione normativa ed economica; le spese di acquisto delle bevande ed alimenti; imposte e tasse derivanti dall'assunzione del servizio; spese derivanti dal rispetto di tutte le norme antinfortunistiche vigenti e successivamente intervenute nella vigenza del contratto per incolumità del personale utilizzato

nell'espletamento del servizio; allacciamento delle macchine distributrici alle linee di energia elettrica e/o acqua a regola d'arte e secondo le norme CEI, attenendosi alle istruzioni che verranno impartite; spese per movimentazione e sostituzione macchine distributrici; richieste di autorizzazione all'eventuale accesso in Zona Traffico Limitato ed eventuali oneri di occupazione temporanea dei suoli;

i) verificare accuratamente il confezionamento dei prodotti posti in vendita;

j) provvedere alla sollecita rimozione e sostituzione di prodotti difettosi o scaduti;

k) rimborsare le perdite di denaro degli utenti dovuti a guasti o disfunzioni dei distributori installati;

l) provvedere agli spostamenti dei distributori, eventualmente richiesti da una sede all'altra, senza alcun onere aggiuntivo;

m) distribuire a tutti i richiedenti tramite il CRAL le schede prepagate (ad esempio chiavette o altro) necessarie per il funzionamento dei distributori;

La ditta affidataria ha l'obbligo di costituire, prima dell'inizio del contratto, una sede per la distribuzione dei prodotti e la manutenzione dei distributori installati ubicata entro la Provincia di Parma. La disponibilità di tale sede in proprietà od in uso dovrà essere dimostrata entro 30 giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione del servizio.

La ditta affidataria dovrà assicurare la rigorosa pulizia interna ed esterna dei distributori e delle relative attrezzature, oltre che degli spazi adiacenti (almeno 10 mq.) o dei locali all'uopo destinati, con frequenza minima giornaliera e comunque tale da garantire un'ottimale condizione igienica degli stessi. La ditta affidataria dovrà provvedere allo spostamento e al riposizionamento delle attrezzature, su richiesta delle Aziende, con almeno un giorno lavorativo di preavviso, per consentire l'effettuazione delle operazioni periodiche di risanamento ambientale (4 volte all'anno).

La raccolta dei rifiuti deve essere effettuata in conformità alla legislazione vigente a cura e spese della Ditta affidataria, compresi i fiondi per la preparazione delle bevande calde, compresi i fiondi per la preparazione delle bevande calde, con frequenza minima giornaliera o altra definita in accordo con l'Azienda; dovranno essere installati idonei recipienti portarifiuti, di capacità adeguata per ogni distributore o gruppo di distributori, che dovranno essere tenuti in perfette condizioni igieniche, svuotati, mediante sostituzione dei sacchi, con frequenza minima una volta al giorno o altra definita in accordo con l'Azienda. Tali recipienti dovranno essere mantenuti in perfette condizioni e sostituiti qualora divenuti inadatti allo scopo. La ditta in ogni caso dovrà installare un recipiente porta rifiuti da litri 100 per ciascun distributore di bevande calde, con coperchio a ritorno automatico; tali raccoglitori saranno tenuti in perfette condizioni igieniche, vuotati, mediante sostituzione dei sacchi e dovranno essere sostituiti qualora diventassero inadatti allo scopo.

La ditta aggiudicataria inoltre, deve programmare gli interventi di carico e di ordinaria manutenzione dei distributori con una periodicità fissata dalla Ditta stessa in rapporto all'entità dei consumi e darne comunicazione preventiva ai singoli servizi dei vari presidi interessati. E' a carico della ditta aggiudicataria la rimozione ed il ritiro immediato degli imballaggi in occasione delle operazioni di carico.

In caso di chiamata (a mezzo telefono, PEC o FAX) per guasto o per esaurimento prodotti la Ditta

deve intervenire nel termine di 3 ore lavorative dalle 8.00 alle 18.00 e ciò per tutti i giorni lavorativi dell'anno.

Ad ogni distributore deve essere associato il nome ed il numero di telefono per l'assistenza tecnica. Oltre le ore 18.00 la ditta aggiudicataria dovrà mettere a disposizione una segreteria telefonica per la raccolta delle chiamate che la stessa dovrà esaminare il mattino successivo ed eseguire nei termini sopradetti. Eventuali disservizi verranno segnalati alla Ditta aggiudicataria a cura dei servizi e uffici interessati.

Nel caso in cui l'impresa aggiudicataria, nel corso del contratto, sostituisca o introduca in commercio nuovi distributori con caratteristiche migliorative, la medesima, in caso di sostituzione dei distributori presenti nei locali delle Aziende, si impegna a fornire questi ultimi in luogo di quelli installati allo stesso canone, su espressa autorizzazione delle Aziende stesse.

Le Aziende si riservano inoltre la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti qualora, per qualsiasi motivo, non ne ritenga opportuna l'erogazione.

La Ditta aggiudicataria dovrà produrre, prima dell'inizio dell'esecuzione del contratto, una lista dei prodotti che intende mettere in distribuzione con indicazione della marca e relative schede tecniche, che potrà subire variazioni secondo le richieste delle Aziende.

Le Aziende si riservano altresì la facoltà, in relazione alle proprie esigenze, di variare il posizionamento dei distributori dalla collocazione originaria. In tal caso, la Ditta aggiudicataria, ove richiesto, dovrà effettuare lo spostamento entro il termine assegnato dalle Aziende medesime. L'impresa dovrà garantire, sotto la propria responsabilità, l'efficienza del servizio con l'organizzazione dei mezzi e del personale in numero adeguato al movimento degli utenti.

La Ditta non può in nessun caso, per sua decisione unilaterale, sospendere o rallentare il servizio, nemmeno in presenza di controversie con le Aziende.

La Ditta dovrà garantire a proprie spese la realizzazione del programma di manutenzione finalizzato al funzionamento continuativo dei distributori e a ridurre al minimo i disservizi causati da eventuali guasti.

Qualora la ditta aggiudicataria venga meno anche ad uno solo degli obblighi assunti, o non ritenga di proseguire nell'espletamento del servizio per l'intera durata del contratto, l'Azienda Sanitaria avrà la facoltà di risolvere il contratto incamerando, se del caso, la cauzione definitiva di cui all'articolo 21 del presente capitolato, fatta salva la richiesta di risarcimento per maggiori danni.

ART. 9 – ADEMPIMENTI AMMINISTRATIVI DEL CONCESSIONARIO

Prima dell'avvio dell'attività presso i locali dell'Amministrazione, il concessionario deve acquisire in autonomia da parte delle autorità preposte (qualora non già rilasciati, o se del caso volturare a proprio nome), tutte le necessarie licenze, autorizzazioni, nullaosta e benestare previste dalla normativa vigente. Tali licenze, autorizzazioni, nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati o aggiornati, anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che possano essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

Tutta la documentazione di cui sopra dovrà essere disponibile ad ogni eventuale controllo da parte degli organi ufficiali di vigilanza igienico-sanitaria o di tecnici incaricati dalla Stazione Appaltante di verificare la conformità del servizio agli standard del presente capitolato e alle normative vigenti.

ART. 10–PREZZI DEI PRODOTTI IN SOMMINISTRAZIONE E LORO REVISIONE

I prezzi di vendita dovranno essere esposti in modo ben visibile all'utenza ed identici per tipologia di prodotto in tutti i distributori installati presso tutte le sedi interessate dal servizio. L'operatore economico concessionario si impegna, per i prodotti di seguito indicati, ad applicare le seguenti tariffe:

Prodotto	Prezzo di vendita a moneta	Prezzo di vendita a chiave
Bevande calde (caffè, tè, orzo)	Max 0,60	Max € 0,50
Bevande calde composte (caffè macchiato, cappuccino, latte, cioccolata, tè)	Max 0,60	Max 0,50
Acqua (naturale, gassata) in PET 50 cl.	Max 0,60	Max 0,50
Bibite in lattina 33 cl.	Max 1,00	Max 0,90
Tè freddo 20 cl.	Max 1,00	Max 0,90
Succhi di frutta 20 cl.	Max 0,70	Max 0,60
Crackers 25 gr.	Max 0,50	Max 0,40
Schiacciatine 35 gr.	Max 0,80	Max 0,70
Parmigiano-Reggiano e crackers (rispettivamente min. gr. 20 e gr. 25)	Max € 1,00	Max € 0,90

I prezzi rimarranno fissi ed invariabili per i primi 12 mesi di decorrenza della concessione.

Decorso tale periodo, su motivata richiesta del concessionario, corredata dai relativi documenti giustificativi, potranno essere aggiornati con cadenza annuale, sulla base dell'indice nazionale Istat dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati relativi all'anno precedente.

La revisione, se autorizzata, potrà comunque produrre variazioni in aumento dei prezzi nella misura massima di € 0,05 (cinque centesimi di euro) per le erogazioni "a moneta" e della misura massima di € 0,03 (tre centesimi di euro) per le erogazioni "a chiave/tessera" o tramite app/pagamento elettronico.

L'applicazione dei nuovi prezzi è subordinata all'autorizzazione scritta del Servizio Interaziendale Logistica e Gestione Amministrativa Lavori Pubblici che dovrà verificare la congruità della richiesta sulla base della normativa vigente.

Prima di applicare i nuovi prezzi, il concessionario dovrà provvedere ad aggiornare le etichette e la segnaletica riportate nei distributori automatici.

ART. 11 – TIPOLOGIE E CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI DA INSTALLARE

L'aggiudicatario della concessione dovrà provvedere ad installare presso gli immobili in oggetto le seguenti tipologie di distributori automatici:

TIPO 1) DISTRIBUTORE AUTOMATICO BEVANDE CALDE: deve garantire l'erogazione di almeno cinque referenze combinabili tra loro (da scegliere tra caffè, caffè decaffeinato, caffè al ginseng, caffè d'orzo, the, cioccolata, latte), acqua calda con bicchierino e paletta, erogazione solo bicchierino;

TIPO 2) DISTRIBUTORE AUTOMATICO BEVANDE FREDDE: deve essere garantita l'erogazione di acqua minerale (naturale e frizzante) in imballaggi da 0,5 L, almeno una bevanda senza zucchero e a seconda della richiesta degli utenti the (a scelta tra limone, pesca, verde), cola, aranciata, limonata, bevande biologiche;

TIPO 3) DISTRIBUTORE AUTOMATICO O SEMIAUTOMATICO DI CAFFÈ E ALTRE BEVANDE IN CIALDE/CAPSULE: deve garantire l'erogazione mediante cialde/capsule di caffè e caffè decaffeinato e, a seconda della disponibilità del fornitore, di almeno due tra le seguenti opzioni: caffè d'orzo, caffè al ginseng, the, tisane.

TIPO 4) DISTRIBUTORE AUTOMATICO MERENDINE/SNACK/CIBI CONFEZIONATI E ALTRI GENERI ALIMENTARI: deve essere garantita l'erogazione di almeno due prodotti senza glutine (uno dolce ed uno salato e con apposita etichettatura), almeno un prodotto senza zucchero, almeno due prodotti biologici (uno dolce ed uno salato), prodotti da forno e snack monoporzioni dolci e salati, panini farciti, patatine, merendine dolci e salate, succhi di frutta, frutta di quarta gamma e panini farciti esclusivamente con prosciutto cotto o prosciutto crudo. È possibile inoltre inserire acqua ed altre bevande fredde.

Sarà cura ed onere del Fornitore individuare, nell'offerta tecnica presentata in sede di gara, il modello di distributore/macchina del caffè/erogatore che meglio soddisfa le esigenze dell'Amministrazione, in funzione dei prodotti offerti, delle varie sedi e dell'utenza indicati in calce al presente atto.

I distributori dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- essere attivi 24 ore su 24, essere di nuova fabbricazione e di ultima generazione (anno di fabbricazione 2019 e successivi), dotati di idonea omologazione e marchio CE ed essere conformi alle prescrizioni di cui all'art. 32 del D.P.R. 26 marzo 1980 n° 327 e s.m.i., essere conformi alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti e delle attrezzature elettriche, nonché di prevenzione incendi, di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i., nonché soddisfare e corrispondere a tutte le prescrizioni previste dalla normativa vigente;
- essere perfettamente funzionanti ed erogare il servizio in modo regolare ed efficiente;
- essere conforme per caratteristiche tecniche ed igieniche, alle normative vigenti in materia, privilegiando l'ottimizzazione del consumo energetico e l'illuminazione a led a basso voltaggio;
- per i distributori di bevande calde per i quali non è possibile provvedere all'allacciamento diretto alla rete idrica e per i quali occorre pertanto fare ricorso all'impiego di recipienti per l'acqua, occorrerà adottare tutte le misure igienico-sanitarie come igienizzazione del recipiente, ricambio completo dell'acqua (non rabbocco), dotazione di eventuali filtri, ecc;
- essere in grado di erogare i prodotti con l'inserimento di monete di diverse pezzature e con

sistemi alternativi che consentano la ricarica (chiavi, schede, ecc...) prevedendo un eventuale deposito cauzionale di importo non superiore a € 5,00. Ciascuno strumento (chiavi, tessere, ecc..) potrà essere utilizzato indistintamente in tutti i distributori collocati presso le strutture dell'Ente;

- consentire il pagamento in forma elettronica senza utilizzo di moneta (con app dedicata e/o pagamento elettronico);
- segnalare chiaramente sul display l'indisponibilità del prodotto e l'eventuale avaria o malfunzionamento rilevato;
- essere di facile manutenzione per pulizia ed igiene sia interna che esterna;
- essere tali da garantire l'assoluta igiene dei prodotti distribuiti;
- avere il dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazione;
- per le bevande calde avere una capace autonomia di bicchierini e fornire automaticamente cucchiaini e/o palette. I bicchierini, i cucchiaini/palettine dovranno essere esclusivamente in materiale biodegradabile e compostabile;
- essere dotati di chiare indicazioni sul prodotto offerto e sul prezzo;
- mettere in evidenza la presenza di prodotti provenienti dal commercio equo-solidale e/o da agricoltura biologica;
- mettere in evidenza la presenza di prodotti per celiaci;
- rendere evidente sul distributore il nominativo e la ragione sociale del gestore, il recapito telefonico (fisso e/o mobile) a cui rivolgersi per ogni eventualità (reclami, segnalazione guasti, segnalazione prodotti esauriti), la non erogazione del resto;
- avere un costante rifornimento di prodotti.

I distributori automatici devono essere dotati di omologazione sanitaria, rispondere alle vigenti disposizioni antinfortunistiche e funzionare con corrente 220 V 50 Hz e dovranno operare in corrente continua da 24 V.

I distributori di bevande calde, dovranno essere automatizzati per erogare le bevande complete di zucchero, bicchiere e palettina. Dovranno essere predisposti per erogare diversi tipi di bevande con possibilità di opzione almeno tra amare, dolci o molto dolci e dovranno avere una capacità di almeno 400 erogazioni giornaliere.

I distributori di bevande fredde dovranno essere predisposti per erogare almeno sette tipi di lattine e/o bottiglie in P.E.T diverse, raffreddate fino a + 10° C (con variazione massima di +/- 1,5 gradi centigradi).

I distributori di alimenti dovranno avere una capienza di almeno 30/40 prodotti ad una temperatura di + 3° C (con variazione massima di +/- 1,5 gradi centigradi).

I distributori di bevande fredde/alimenti dovranno essere predisposti per erogare almeno cinque tipi di bevande ed almeno sei di alimenti dolci e salati ad una temperatura di + 3° C (con variazione massima di +/- 1,5 gradi centigradi).

Dovranno essere previsti inoltre prodotti dietetici (per un 10% circa dei quantitativi totali se richiesto dall'Azienda appaltante) sia nei distributori di bevande fredde che di alimenti.

Tra i prodotti dietetici dovranno essere inseriti anche prodotti privi di glutine per celiaci. Tali prodotti dovranno essere contrassegnati con il marchio SPIGA BARRATA.

La ditta dovrà installare immediatamente a monte delle macchine distributrici, un interruttore magnetico-termico differenziale ad alta sensibilità sulla linea di alimentazione elettrica ed un rubinetto di arresto sulla linea di alimentazione idrica.

L'amministrazione e la ditta aggiudicataria valuteranno di concerto la necessità di eventuali sostituzioni dei distributori in ragione della vetustà, del mal funzionamento o dei bassi consumi rilevati.

ART. 12 – TIPOLOGIA DI PRODOTTI IN SOMMINISTRAZIONE

I distributori automatici devono contenere come fornitura base almeno le bevande ed alimenti di seguito elencati, che dovranno essere di prima qualità, provenienti da primarie ditte produttrici ed in particolare nei distributori deve essere garantita, in ogni caso, la presenza contemporanea di vari tipi di merendine, biscotti, snack dolci e salati.

Sono vietati: alimenti transgenici, conservanti ed additivi chimici non autorizzati per legge, ogni forma di riciclo di prodotti avanzati, alimenti scaduti.

I distributori automatici inoltre dovranno fornire almeno due prodotti da agricoltura biologica.

Tutti gli snack e le merendine devono essere in confezione monodose e l'incarto dovrà essere provvisto di tutte le indicazioni previste dalle normative vigenti (nome del prodotto, produttore, luogo di confezionamento, ingredienti, data di scadenza).

E' fatto divieto per il gestore vendere alcolici, superalcolici, tabacchi, riviste, quotidiani e quant'altro non espressamente specificato dal presente capitolato, o successivamente concordato con l'Amministrazione.

L'impresa si impegna a sostituire i prodotti confezionati almeno 3 giorni prima della scadenza riportata sulla confezione del prodotto.

Con particolare riferimento ai prodotti freschi, al fine di impedire inutili sprechi il concessionario garantisce il monitoraggio periodico dei consumi e delle confezioni.

L'aggiudicatario si impegna a soddisfare eventuali richieste di cambio di tipologie di prodotti avanzate dall'amministrazione. Ove tali cambi riguardassero prodotti diversi da quelli di cui alla presente gara, il prezzo al pubblico sarà concordato caso per caso.

L'amministrazione si riserva in ogni momento di procedere a controlli qualitativi e quantitativi dei prodotti erogati al fine di verificarne la rispondenza alle caratteristiche dichiarate in sede di offerta o minime di legge.

In caso di difformità, i prodotti contestati dovranno essere sostituiti a spese della ditta nel minor tempo possibile, fatto salvo il rimborso delle spese sostenute nell'esecuzione dei suddetti controlli e il pagamento della relativa penale come indicato all'articolo 17, nonché il risarcimento per eventuali ulteriori danni.

Bevande calde

Le miscele utilizzate ai fini della preparazione delle bevande calde dovranno comunque rispettare i contenuti minimi per porzione di seguito indicati:

1) caffè: miscela di ottima qualità con caffeina massima 1,7 %, macinato all'istante e con

grammatura minima di 7 gr. di caffè ad erogazione;

2) bevande a base di the: almeno 14 gr. di the in polvere ad erogazione;

3) bevande gusto cioccolata: almeno 25 gr di miscela di cioccolato/polvere di cacao ad ogni erogazione;

4) bevande al latte: almeno 12 gr di latte in polvere ad erogazione;

5) caffè d'orzo: grammatura minima per erogazione gr. 3,2 di caffè d'orzo solubile;

6) bevande a base di ginseng: almeno 14 gr di ginseng in polvere per erogazione;

7) caffè decaffeinato: grammatura minima gr 1,5 per erogazione.

L'erogazione di caffè, cacao e the in cialde/capsule (nelle macchine distributrici di tale tipologia) dovrà avvenire in confezioni monoporzione o biporzione. Le cialde/capsule dei contenitori delle miscele dovranno rigorosamente essere in materiale per alimenti.

Bevande fredde

1. acqua minerale o oligominerale naturale e frizzante in imballaggi da l. 0,5, con tappo a vite;
2. bibite capacità cl. 33;
3. succhi di frutta in tetrapak, capacità cl. 20;
4. altre bevande fredde in imballaggi con capacità varie (the, altri succhi di frutta).

Prodotti alimentari in generale

1. snack a lunga conservazione, quali prodotti da forno dolci e salati, merendine, patatine, barrette al cioccolato;
2. prodotti deperibili, quali panini, sandwich, tramezzini, pizzette, purea di frutta.

Prodotti senza glutine

In tutte le macchine distributrici di prodotti alimentari dovranno essere resi disponibili un prodotto dolce (ad esempio biscotti, merendine, barrette) ed uno salato (ad esempio cracker, gallette di riso) per una dieta priva di glutine, idonei ad un'alimentazione per soggetti celiaci, e dovrà essere apposta apposita etichettatura.

Prodotti biologici

In tutte le macchine distributrici di prodotti alimentari dovranno essere resi disponibili un prodotto dolce (ad esempio biscotti, merendine, barrette) ed uno salato (ad esempio cracker, gallette di riso) definiti, da apposita e certificata etichettatura, biologici. Tali prodotti dovranno riportare tutte le indicazioni inerenti la loro origine e le autorizzazioni previste per essere classificati biologici.

ART. 13 – MISURE IGIENICO-SANITARIE

Il concessionario è tenuto all'adozione del manuale di autocontrollo dell'igiene degli alimenti secondo il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP di cui al D.Lgs. 155/97 e al D.Lgs. 6/11/2007 n. 193 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei Regolamenti Comunitari nel medesimo settore".

La ditta dovrà consegnare al Servizio Interaziendale Logistica e Gestione amministrativa Lavori Pubblici, entro sette giorni dalla comunicazione di avvenuta concessione del servizio, una copia del proprio manuale di autocontrollo redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP.

Le eventuali irregolarità accertate dal concessionario nell'ambito del programma di autocontrollo e i provvedimenti adottati, devono essere tempestivamente segnalati all'Amministrazione che, qualora ritenga insufficienti od inefficaci le misure correttive, può richiedere integrazioni alle stesse o al programma di autocontrollo.

Gli oneri relativi all'autocontrollo del servizio sono a totale carico del concessionario.

Sono preposti al controllo dell'igiene della erogazione delle bevande e degli alimenti e del rispetto delle prescrizioni del presente Capitolato gli organi di controllo previsti dalle disposizioni sanitarie vigenti, su segnalazione e richiesta dell'Amministrazione.

ART. 14 – DISPOSIZIONI SUL PERSONALE

Il concessionario impiega, per l'espletamento del servizio, personale qualificato ed idoneo a svolgere il servizio, assunto secondo le disposizioni di legge in vigore. Il concessionario assolve inoltre tutti i conseguenti oneri, compresi quelli previdenziali, assicurativi e similari.

Gli oneri retributivi, previdenziali, assistenziali e assicurativi, nonché tutti gli adempimenti normativi, sono a carico del gestore, senza che possa essere avanzata nei confronti dell'Amministrazione alcuna rivendicazione da parte del personale del soggetto aggiudicatario.

L'organico del personale deve essere adeguato al servizio richiesto. Il personale addetto alla gestione e manutenzione dei distributori automatici deve essere munito di cartellino di riconoscimento e deve essere in possesso di regolare tessera sanitaria e dei requisiti di professionalità, serietà e decoro indispensabile alle esigenze del servizio.

Il concessionario, entro trenta giorni dall'aggiudicazione, è tenuto a comunicare preventivamente i nominativi del personale che intende utilizzare nell'esercizio. Ogni qualvolta avvengano modifiche all'organico impiegato, il concessionario dovrà darne comunicazione.

Il concessionario si impegna a sollevare l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità derivante da azioni proposte direttamente nei confronti dell'Ente da parte di dipendenti dell'Impresa ai sensi dell'art. 1676 c.c., così come si obbliga a sollevare lo stesso da qualsiasi conseguenza dannosa a persone o cose che terzi dovessero subire a causa del servizio prestato.

Il concessionario si impegna a garantire la più stretta disciplina tra il personale alle proprie dipendenze ed a prendere idonei provvedimenti disciplinari a carico dei dipendenti che si comportassero in modo non corretto nei confronti dell'utenza, fino all'allontanamento nei casi di particolare gravità.

Il concessionario garantisce che le apparecchiature utilizzate e tutti i materiali forniti siano conformi a tutte le leggi vigenti, con particolare riferimento a quelle della sicurezza delle attrezzature, quelle relative alla tutela dell'ambiente e alla sicurezza dei posti di lavoro.

Il concessionario è tenuto a porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate nel corso delle attività previste dal presente capitolato le disposizioni in tema di prevenzione antinfortunistica con particolare riferimento alla normativa del D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e s.m.i. e alla direttiva macchine, impianti e attrezzature di lavoro. Il concessionario dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni, dotando il personale di mezzi ed indumenti di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti, e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette al servizio e dei terzi.

Prima della stipula del contratto dovrà comunicare il nominativo del responsabile del Servizio

Prevenzione e Protezione, ai sensi dell'art. 17, comma 1 lettera b del D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e s.m.i.

Il concessionario, si impegna ad adottare tutte le misure necessarie a fronteggiare i rischi derivanti da eventuali interferenze tra le attività.

Il concessionario ai fini dell'aggiudicazione si impegna a:

- rendere le dichiarazioni necessarie alla individuazione dei rischi interferenziali;
- sottoscrivere il documento integrativo della valutazione dei rischi (DUVRI) riferito ai possibili pericoli che potrebbero derivare dalle interferenze originate dalla sovrapposizione delle attività;
- adottare le indicazioni e prescrizioni che in suddetto documento vengono riportate.

ART.15 -RESPONSABILITÀ PER DANNI A PERSONE E/O COSE

L'aggiudicatario sarà direttamente responsabile, per sé e per il proprio personale, di qualsiasi inadempienza e/o evento dannoso che possa accadere, durante e/o in dipendenza dell'esecuzione delle prestazioni, ai suoi dipendenti e/o ai suoi beni, ai dipendenti e/o beni dell'Amministrazione, nonché a terzi e/o relativi beni.

Il servizio viene effettuato a totale rischio e pericolo del concessionario che se ne assume tutte le responsabilità e dovrà provvedere, con esatta osservanza degli obblighi e delle prescrizioni in materia commerciale, sanitaria ed assicurativa.

L'aggiudicatario avrà il preciso obbligo di adottare tutte le misure necessarie e/o di impiegare tutti i mezzi atti ad evitare infortuni e/o danni di qualsivoglia tipologia a persone e/o cose e, a tal fine, dovrà stipulare una polizza assicurativa per danni a cose o persone, valida per tutta la durata della concessione, così come descritto all'articolo 22.

Indipendentemente dall'obbligo di stipulare apposita assicurazione di seguito indicata, il Concessionario assume a proprio carico ogni responsabilità, sia civile che penale, conseguente agli eventuali danni che potessero occorrere a persone o cose, a seguito dell'espletamento delle attività oggetto del presente capitolato, o comunque ad esse ricollegabili.

L'Amministrazione comunale non è responsabile dei danni, eventualmente causati alle attrezzature del concessionario, che possano derivare da comportamenti dolosi o colposi di terzi e nessun rimborso potrà essere richiesto.

Il concessionario risponderà direttamente di qualsiasi violazione ai Regolamenti di polizia e di Igiene nonché dei danni alle persone o cose comunque verificatisi nell'esecuzione del servizio, derivanti da cause ad esso imputabili di qualunque natura o che risultino arrecati dal proprio personale, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto a rivalsa o compensi da parte dell'Amministrazione.

ART. 16 - PERIODO DI PROVA E VERIFICHE NELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Le Aziende si riservano un periodo di prova di sei mesi decorrenti dalla data di inizio del servizio. Durante tale periodo e per tutta la durata del contratto, le Aziende verificheranno la conformità del servizio alle caratteristiche descritte nel presente capitolato.

Nel caso in cui, durante tale periodo di prova, il servizio di che trattasi non fosse conforme a quanto richiesto, queste Aziende, a propria assoluta discrezione, potrà dar corso alla risoluzione del contratto.

Le Aziende potranno effettuare controlli qualitativi e quantitativi, con ricorso anche ad analisi presso i Servizi competenti in materia di Igiene Alimenti e Nutrizione delle Aziende, senza che la Ditta possa rifiutarsi, pena la rescissione del contratto.

Qualora il risultato di tali analisi dovesse avere esito negativo l'impresa dovrà sospendere immediatamente l'erogazione dei prodotti e dovrà accollarsi il costo di tutte le spese sostenute dalle Aziende, salvo il diritto al risarcimento per l'eventuale maggiore danno subito e sarà causa di risoluzione di diritto del contratto.

Durante il periodo di validità del contratto, le Aziende potranno richiedere l'apertura dei distributori per la verifica delle condizioni di tali attrezzature, dello stato dei prodotti e della verifica delle date di scadenza. Per le tempistiche di inoltro della richiesta si stabilisce in tre ore il preavviso. Se nessun tecnico della ditta si presenterà per l'effettuazione del controllo entro le 6 ore lavorative del secondo inadempimento si procederà ad applicare una penale di € 500,00 per ogni richiesta (al fine di evitare la sostituzione di prodotti in orari non controllabili dalle Aziende).

ART. 17 – PENALI

Per verificare la regolarità del servizio, la stazione appaltante si avvarrà di personale di sua fiducia riservandosi la facoltà di effettuare gli accertamenti e dei controlli ogniqualvolta lo ritenga opportuno.

Qualora per qualsiasi motivo, imputabile al concessionario, il servizio non venga espletato nel rispetto di quanto previsto nel presente capitolato e nell'offerta presentata in sede di gara, l'Amministrazione applicherà le penali di seguito specificate, previa procedura di contestazione dell'inadempienza ai sensi di quanto stabilito dal presente articolo.

L'Amministrazione provvederà in presenza di inadempienze contrattuali a darne comunicazione al concessionario, tramite Posta elettronica certificata, il quale entro il minor tempo possibile, e comunque non oltre 7 giorni dal ricevimento della comunicazione, dovrà formulare le sue controdeduzioni e/o provvedere in merito, informando l'Amministrazione dei provvedimenti adottati.

Valutate le contro deduzioni dell'interessato, l'Amministrazione applicherà, se del caso, la penale fissando eventualmente un ulteriore termine al concessionario per il ripristino della corretta esecuzione del servizio. Nel caso in cui tale termine non venga rispettato, l'Amministrazione potrà risolvere il contratto ai sensi dell'articolo 24, oltre ad agire per il risarcimento dei danni.

L'ammontare delle penalità sopra indicate verrà richiesto all'aggiudicatario ed in caso di mancato pagamento, l'ammontare della penalità verrà addebitata sulla cauzione definitiva che dovrà essere immediatamente integrata.

Le applicazioni di eventuali penali non esclude il diritto dell'Amministrazione a pretendere il risarcimento di eventuali ulteriori danni per le violazioni e le inadempienze per una non corretta gestione del servizio.

Verranno applicate le seguenti penali:

- Ritardo nell'attivazione dei distributori rispetto al termine contrattualmente stabilito, l'Amministrazione si riserva di applicare una penale giornaliera di € 100,00 fino ad un massimo di 10 giorni, decorsi i quali, l'Amministrazione avrà facoltà di procedere alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 C.C..

- Mancata corresponsione del canone di concessione entro i termini stabiliti dal presente capitolato: penalità pari al 15% del canone semestrale da corrispondere comunque entro e non oltre la data di pagamento del semestre successivo;
- Aumento non autorizzato dei prezzi dei prodotti: per ogni infrazione accertata, penale pari ad € 100,00 per ciascun prodotto e ripristino immediato dei prezzi autorizzati dall'Amministrazione;
- Mancata trasmissione nei termini del report inerente i consumi dei distributori relativi all'anno precedente: applicazione di una penale di € 25,00 per ogni giorno di ritardo;
- Presenza prodotti con qualità difformi da quelle previste dal presente capitolato € 50,00 per ciascun prodotto, salvo l'immediato ritiro e sostituzione;
- Presenza di prodotti scaduti o con confezionamento danneggiato o manomesso: applicazione di una penale di € 50,00 per ogni prodotto trovato, salvo l'immediato ritiro e sostituzione;
- Mancato funzionamento del distributore per un periodo superiore a 5 giorni lavorativi decorrenti dalla data di segnalazione da parte dell'ufficio competente: penale di € 100,00 per singolo episodio;
- Constatazione della mancanza di un adeguato servizio di pulizia e sanificazione dei distributori, anche mediante ricorso a visite ispettive da parte delle autorità competenti: € 100,00 per ogni episodio riscontrato ed accertato;
- Danni arrecati dal personale impiegato dal Gestore: il Comune applicherà una penale pari al 10% dell'ammontare del danno, oltre al relativo addebito delle spese sostenute per le riparazioni;
- Ritardi nell'intervento (a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo: installazione/asportazione distributori, malfunzionamento, mancanza prodotti, sostituzione apparecchiature non riparabili, rimozione prodotti non conformi o scaduti o danneggiati): penale pari ad € 50,00 per ogni giorno di ritardo rispetto alle tempistiche di intervento di cui al presente capitolato o in esito all'attivazione della chiamata da parte del personale del Servizio Appalti e Acquisti.

Al raggiungimento di n. 3 accertamenti negli ultimi 60 (sessanta) giorni l'Amministrazione potrà, a suo insindacabile giudizio, revocare la concessione con effetto immediato.

ART. 18 – SUBAPPALTO

Si rimanda all'art. 174 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i..

ART. 19 – CAUZIONE PROVVISORIA

E' previsto che l'Operatore Economico presti una cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo di concessione da presentare in sede di offerta ovvero secondo le specifiche disposizioni inserite nel disciplinare di gara.

ART. 20 – DIVIETO DI CESSIONE

Fatte salve le vicende soggettive dell'esecutore del contratto disciplinate all'art. 106 - comma 1 -

lett. d) n. 2 del Codice, è fatto divieto al concessionario di cedere il contratto, a pena di nullità della cessione stessa.

Per tutto quanto non previsto si applicano le disposizioni di cui all'art. 106 del Codice.

ART. 21 – SPESE CONTRATTUALI – GARANZIE DEFINITIVE

Le spese inerenti e conseguenti la stipulazione del contratto di concessione, in forma di scrittura privata, sono a carico del concessionario.

La ditta è tenuta a costituire la cauzione definitiva con le modalità di cui all'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., a copertura del mancato o inesatto adempimento della concessione.

ART. 22 – COPERTURA ASSICURATIVA

La Ditta concessionaria sarà ritenuta direttamente responsabile di tutti gli eventuali danni accertati di qualsiasi natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone e cose che risultassero causati dal personale della ditta.

La Ditta, in ogni caso, dovrà provvedere a proprie spese alla riparazione e sostituzione delle parti o oggetti danneggiati.

L'accertamento dei danni sarà effettuato dai rappresentanti delle Aziende Sanitarie, in contraddittorio con i rappresentanti della Ditta aggiudicataria. In caso di assenza dei rappresentanti della Ditta, si procederà agli accertamenti dei danni in presenza di due testimoni, anche dipendenti delle Aziende Sanitarie, senza che la Ditta possa sollevare eccezione alcuna.

Il concessionario si obbliga a stipulare a proprie spese una polizza del ramo “Responsabilità Civile Terzi” (R.C.T./O.) avente per oggetto la responsabilità civile del gestore verso terzi e verso i prestatori di lavoro e a mantenerla operante per tutta la durata della concessione.

Tale polizza dovrà prevedere la copertura della responsabilità civile per danni di qualsivoglia natura cagionati all'Amministrazione, a qualunque utente occasionale e relative cose ed ai dipendenti e/o agli addetti ai lavori, da predisporre senza l'apposizione di clausole limitative di responsabilità, a partire dalla data di inizio della concessione e per tutta la durata della stessa.

Viene richiesto un massimale per la sezione R.c.t. non inferiore a € 1.000.000,00 per sinistro e per annualità assicurativa e un massimale per la sezione R.c.o. non inferiore a € 1.000.000,00 per sinistro e per lavoro.

La suddetta copertura dovrà comprendere espressamente la responsabilità civile derivante all'assicurato per danni a cose altrui derivanti da incendio, esplosione o scoppio dei distributori posti negli spazi concessi dall'amministrazione e la responsabilità civile derivante all'assicurato dalla distribuzione e dallo smercio di prodotti in genere.

La polizza dovrà valere anche per le richieste di risarcimento pervenute all'Amministrazione per fatto imputabile al Concessionario.

In ogni caso si precisa e si conviene che sono a esclusivo carico del Concessionario eventuali rischi, scoperti, maggiori danni eccedenti i massimali assicurati o franchigie che dovessero esistere e non risultare coperti dalla polizza e che l'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per danni a terzi, provocati dall'uso delle macchine e/o degli impianti, per eventuale interruzione o mancanza di energia elettrica, per eventuali furti, manomissioni, danni e guasti arrecati da terzi alle macchine e agli impianti, per incendi.

Le quietanze riguardanti le annualità successive dovranno essere trasmesse all'Amministrazione

alle relative scadenze.

ART. 23 – INADEMPIENZE CONTRATTUALI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Ferme le ipotesi di risoluzione previste dagli artt. 108 e ss. del D. Lgs. 50/2016, nel caso in cui l'appaltatore non rispetti in tutto o in parte le condizioni riportate nel presente capitolato e/o nella proposta tecnica ed economica presentata in sede di gara, sarà facoltà dell'Amministrazione risolvere il contratto.

L'Amministrazione procederà alla risoluzione del contratto, previa diffida ad adempiere, ai sensi dell'art. 1454 del c.c. quando, dopo aver applicato le penali ed aver invitato il soggetto aggiudicatario a conformarsi ai tempi contrattuali e/o al superamento, entro 10 giorni, dalle anomalie, persistano l'inadempimento e/o l'anomalia.

L'Amministrazione si riserva comunque, anche al di fuori delle ipotesi regolamentate, la facoltà di risolvere ogni impegno assunto, in caso di gravi inadempienze da parte del soggetto aggiudicatario. Conseguentemente, saranno addebitate a quest'ultimo le maggiori spese derivanti dall'affidamento ad altra ditta del servizio in oggetto e fatto salvo l'eventuale ulteriore risarcimento del danno.

In caso di risoluzione, l'Amministrazione potrà rivalersi sulla cauzione definitiva versata dal soggetto aggiudicatario.

ART. 24 – CLAUSOLE RISOLUTIVE ESPRESSE

In caso di successiva disponibilità di convenzione quadro Consip o Intercent-ER relativa alla fornitura in oggetto, il contratto potrà essere risolto senza che la Ditta possa vantare alcuna pretesa, ai sensi dell'art. 1 comma 3 D.L. 95/2012, sulla base di semplice richiesta dell'Amministrazione, previa verifica delle condizioni disponibili all'interno della nuova convenzione e dell'andamento del Servizio.

ART. 25 - RISCHI DI INTERFERENZE AI SENSI DEL D.LGS. N. 81/2008

L'articolo 26, comma 3, del D.Lgs. 81/2008 "Attuazione dell'articolo 1 delle Legge 3 agosto 2007, n. 123 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" prevede la redazione, da parte del soggetto titolare del potere decisionale e di spesa relativo alla gestione dello specifico appalto, di un Documento Unico di Valutazione dei rischi da Interferenze (nel prosieguo DUVRI) che indichi le misure adottate per eliminare o ridurre al minimo i rischi da interferenza.

Tale documento deve essere allegato alla concessione.

Il rispetto delle misure organizzative specificate nel DUVRI di questa Azienda consente di ritenere che il costo per i rischi di interferenza sia pari a zero.

ART. 26 – OBBLIGHI IN MATERIA DI TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI E CONTROLLI ANTIMAFIA

L'esecutore assume l'impegno di rispettare tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari specificamente sanciti dalla Legge 13 agosto 2010 n. 136 e successive disposizioni interpretative e modificative di cui al D.L. 12 novembre 2010 n. 187, convertito dalla L. 17 dicembre 2010 n. 217, adottando tutte le misure applicative ed attuative conseguenti.

La cessione di ogni credito derivante dal contratto è ammessa in conformità di quanto stabilito dall'art. 106 comma 13 del D.Lgs. n. 50/2016.

E' esclusa qualunque cessione di credito diversa da quelle previste dall'art. 106 comma 13 del D.Lgs. n. 50/2016. L'eventuale cessione notificata in violazione al committente è in ogni caso priva di effetti nei confronti del debitore ceduto, con piena ed esclusiva responsabilità dell'esecutore nei confronti del cessionario.

La stipulazione del contratto è subordinata al positivo accertamento in ordine alla insussistenza a carico degli aggiudicatari degli impedimenti previsti dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia di cui al D.Lgs. n. 159/2011. In caso di avvalimento gli obblighi previsti dalla normativa antimafia a carico del concorrente si applicano anche nei confronti del soggetto ausiliario, in ragione dell'importo dell'appalto posto a base di gara.

ART. 27 – SICUREZZA E RISERVATEZZA

Il servizio oggetto della presente gara dovrà essere svolto nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento Europeo 2016/679/UE (c.d. GDPR).

La Ditta manterrà riservati e darà istruzione al proprio personale affinché siano mantenuti riservati tutti i dati, di qualsiasi tipo (economici, statistici, amministrativi, sanitari e quelli concernenti il personale), che siano portati a sua conoscenza, in relazione all'effettuazione delle prestazioni di cui alla presente gara.

L'obbligo di cui al comma primo non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio nonché, salvo diversa pattuizione, le idee, le metodologie e le esperienze tecniche che la Ditta sviluppi o realizzi in esecuzione delle prestazioni contrattuali.

La Ditta aggiudicataria si impegna inoltre a mantenere riservata ogni informazione relativa agli utenti di cui venga a conoscenza nell'espletamento del servizio e darà identiche disposizioni al proprio personale.

La Ditta aggiudicataria assume la qualifica di responsabile esterno del trattamento dati, per le operazioni di trattamento connesse all'attuazione del servizio in oggetto e si impegna al rispetto dei principi stabiliti dal Regolamento Europeo 2016/679/UE (c.d. GDPR).

Il responsabile del trattamento dati è tenuto a garantire il rispetto delle previsioni tutte di cui alla vigente normativa e in particolare:

- informare l'interessato, attraverso la predisposizione di apposite indicazioni e strumenti per gli incaricati (Modulistica);
- individuare per iscritto gli incaricati, curandone l'aggiornamento periodico e la formazione;
- fornire indicazioni scritte agli incaricati sulle modalità di trattamento, sia con strumenti elettronici che senza, obbligandoli alla riservatezza anche in caso di conoscenza fortuita di dati personali e/o sensibili, adottando una condotta equipollente al segreto d'ufficio;
- adottare misure minime di sicurezza,

- in caso di trattamento di dati sensibili o giudiziari, gestire e controllare in modo adeguato le modalità di trattamento, al fine di evitare accessi non autorizzati e trattamenti non consentiti;
- in caso di trattamento di dati con strumenti diversi da quelli elettronici, controllare l'accesso ai dati e conservare gli stessi in archivi debitamente custoditi.

Alla Ditta aggiudicataria, contestualmente alla comunicazione di avvenuta aggiudicazione, verrà inviata lettera di “Nomina del responsabile esterno di trattamento di dati personali” che dovrà ritornare debitamente firmata per accettazione.

ART. 28 – CONTROVERSIE E RINVIO ALLA NORMATIVA VIGENTE

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere in conseguenza dei contratti che verranno stipulati tra le Aziende e la Ditta aggiudicataria, sarà competente esclusivamente il Foro di Parma.

Per quanto non previsto dal presente capitolato si fa espressamente rinvio alle disposizioni di legge e di regolamento vigenti in materia, con specifico riferimento al D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. ed al D.P.R. n. 207/2010 per le parti ancora in vigore ai sensi dell'art. 216 del D.Lgs. n. 50/2016 .

ELENCO DISTRIBUTORI AZIENDA OSPEDALIERO UNIVERSITARIA DI PARMA

LUOGO INSTALLAZIONE	QUANTITA'	TIPOLOGIA
ALA EST	11	Bevande calde, bevande fredde, snack
ALA OVEST	15	Bevande calde, bevande fredde, snack
ALA SUD	2	Bevande calde, bevande fredde
ANATOMIA PATOLOGICA	2	Bevande calde, mista snack e bevande
ATRIO	3	Bevande calde, bevande fredde, snack
BARBIERI	8	Bevande calde, bevande fredde, snack, gelati
CATTANI	4	Bevande calde, bevande fredde, snack
CHIRURGIA	2	Bevande calde, bevande fredde
CLINICA MEDICA	3	Bevande calde, bevande fredde, mista snack e bevande
DAY SURGERY	3	Bevande calde, mista snack e bevande
DIREZIONE	6	Bevande calde, bevande fredde, snack
ECONOMATO	3	Bevande calde, bevande fredde, snack
EX ODONTOIATRIA	1	Bevande calde
FARMACIA	3	Bevande calde, mista snack e bevande
GENETICA	2	Bevande calde, bevande fredde
MAGAZZINO	1	Bevande calde
MATERNITA'	5	Bevande calde, bevande fredde, solidi, prodotti freschi, a cialde
N.CHIRURGIA	5	Bevande calde, bevande fredde, mista snack e bevande
NEURORADIOLOGIA	4	Bevande calde, bevande fredde, snack
NOB	9	Bevande calde, bevande fredde, snack, gelati
OCULISTICA	3	Bevande calde, bevande fredde, snack
ODONTOIATRIA	1	Bevande fredde
ONCOLOGIA	4	Bevande calde, bevande fredde, snack
ORTOPEDIA	13	Bevande calde, bevande fredde, snack, mista snack e bevande

OTORINO	1	Bevande calde
PAD. CUORE	2	Bevande calde, bevande fredde, snack
POLIAMBULATORI	2	Bevande calde, snack
RADIOTERAPIA	2	Bevande calde, bevande fredde
RASORI	5	Bevande calde, bevande fredde, snack, gelati
RISORSE UMANE	1	Bevande calde
SALA CONGRESSI	1	Bevande fredde
TORRE	12	Bevande calde, bevande fredde, prodotti freschi
UROLOGIA	1	Bevande calde

140

ELENCO DISTRIBUTORI AZIENDA UNITA' SANITARIA LOCALE DI PARMA

LUOGO INSTALLAZIONE	QUANTITA'	TIPOLOGIA
AUSL CASA DELLA SALUTE CARMIGNANI	3	Snack, bevande calde, bevande fredde
AUSL POLIAMBULATORIO - SORBOLO MEZZANI	1	Bevande calde
AUSL PR CASA DELLA SALUTE LANGHIRANO	6	Bevande calde, bevande fredde
AUSL PR CASA DELLA SALUTE S. SECONDO	5	Bevande calde, bevande fredde, snack mista bevande e snack
AUSL PR CASA DELLA SALUTE TRAVERSETOLO	2	Bevande fredde, bevande calde
AUSL PR CUP VIA VERONA	2	Bevande calde, mista bevande e snack
AUSL PR DIPARTIMENTO DI SANITA' PUBBLICA	5	Bevande calde, bevande fredde, mista bevande e snack, snack
AUSL PR DIREZIONE - EX UGOLINO DA NEVIANO	6	Bevande calde, bevande fredde, snack
AUSL PR GUARDIA MEDICA	2	Bevande calde, snack - mista
AUSL PR PADIGLIONE BRAGA - SERVIZIO PSICHIATRICO	9	Bevande fredde, bevande calde, snack - mista
AUSL PR POLIAMBULATORI NOCETO	3	Bevande fredde, bevande calde, mista snack e bevande
AUSL PR POLIAMBULATORI SALSOMAGGIORE	2	Bevande calde, snack
AUSL PR POLO SANITARIO VIALE	2	Bevande calde, snack - mista

BASETTI		
AUSL PR SERT MERCATI	2	Bevande calde, misto bevande e snack
AUSL PR SIMAP	2	Bevande calde, bevande fredde
AUSL PR CASA DELLA SALUTE BUSSETO	2	Bevande calde, mista bevande e snack
AUSL PR CASA DELLA SALUTE COLLECCHIO	2	Bevande calde, snack - mista
AUSL PR CASA DELLA SALUTE COLORNO	3	Bevande fredde, bevande calde, snack
AUSL PR CASA DELLA SALUTE FIDENZA	2	Snack, bevande calde
AUSL PR CASA DELLA SALUTE PARMA CENTRO (DUS)	5	Bevande fredde, bevande calde, mista bevande e snack, mista snack e bevande
AUSL PR CASA DELLA SALUTE PINTOR - MOLINETTO	6	Bevande fredde, bevande calde, snack mista snack e bevande
AUSL PR CASA DI COMUNITA' LUBIANA	3	Bevande calde, snack
AUSL PR CENTRO AUTISMO	2	misto bevande e snack, Bevande calde
AUSL PR CENTRO CURE 'P. CORUZZI'	3	Bevande fredde, snack, bevande calde
AUSL PR CUP BARDI	1	Bevande calde
AUSL PR OSPEDALE DI BORGOTARO	14	Gelati, bevande fredde, bevande calde Snack, snack - mista,
AUSL PR OSPEDALE DI VAIO	30	Bevande fredde, bevande calde, snack snack - mista
AUSL PR POLIAMBULATORI DI FORNOVO	6	Snack, bevande fredde, bevande calde
AUSL PR POLO PEDIATRICO	3	Bevande calde, snack, bevande fredde
AUSL PR RESIDENZA 1° MAGGIO	2	Bevande fredde, bevande calde