SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Area Vasta Emilia Nord

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

Allegato 1 al Bando di Gara

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER 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 DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE ED ALIMENTI PER IL PERIODO DI ANNI CINQUE

ART. 1 - OGGETTO DEL CAPITOLATO

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;
- prodotti freschi (importante, per questi prodotti, il rispetto della catena del freddo per la corretta conservazione dei prodotti);
- gelati.

ART. 2 - FABBISOGNI E IMPORTO APPALTO

Deve essere garantita alla data di inizio dell'erogazione del servizio, l'installazione e l'attivazione dei distributori riportati nell'allegato A.
I dati sopra indicati hanno un valore indicativo e possono variare, in aumento o diminuzione, nel corso del contratto, impegnando la Ditta aggiudicataria alle stesse condizioni contrattuali e di prezzo, fino al 50% del valore/numero iniziale.
L'importo dei canoni attivi a base d'asta previsti per l'intero periodo di validità contrattuale è il seguente:

- Azienda USL di Parma: euro 680.000,00 iva esclusa;
- Azienda Ospedaliero Universitaria di Parma: euro 950.000,00 iva esclusa.

In caso di incremento del numero dei distributori è previsto un conguaglio proporzionale del canone annuale offerto in sede di gara, solo dopo un incremento superiore al 10% dei distributori installati all'inizio del contratto.

Con riferimento ai prezzi dei singoli articoli, si ritiene di porre a base d'asta e considerare ai fini del calcolo del punteggio solo i seguenti prodotti, ritenuti maggiormente significativi ed utili (con riferimento a tali marche od a prodotti equivalenti di primarie marche a rilevanza nazionale):

Prodotto	Prezzo di vendita a moneta	Prezzo di vendita a chiave
Bevande calde (caffè, te, orzo)	Max 0,50	Max € 0,40
Bevande calde composte(caffè macchiato, cappuccino, latte, cioccolata, tè)	Max 0,60	Max 0,47

Acqua (naturale, gassata) in PET 50 cl.	Max 0,60	Max 0,45
Bibite in lattina 33 cl. (Fanta – Coca Cola, S. Pellegrino, Pepsi Cola)	Max 1,00	Max 0,90
Te freddo 20 cl. (Estaté, Nestea, Beltè)	Max 1,10	Max 1,00
Succhi di frutta brik 20 cl. (Santal, Parmalat, Yoga, Zuegg)	Max 0,60	Max 0,50
Yogurt 200 gr. (Parmalat, Yomo, Danone)	Max 1,20	Max 0,95
Chakers 25 gr. (Gran Pavesi, Saiwa, Mulino Bianco, Doria, Galbusera)	Max 0,50	Max 0,45
Schiacciatine 35 gr. (Buitoni, Gran Pavesi)	Max 0,50	Max 0,45
Parmigiano-Reggiano e crackers (rispettivamente min. gr. 20 e gr. 25)	Max € 1,00	Max € 0,90

ART. 3 - DURATA DEL CONTRATTO

I contratti avranno durata quinquennale con decorrenza 01/01/2016, con possibilità di proroga, alle stesse condizioni contrattuali e a discrezione delle singole Aziende, per ulteriori 24 mesi, previa comunicazione scritta da parte dell'Aziende stesse almeno 60 giorni naturali e consecutivi prima della scadenza del contratto.
La Ditta aggiudicataria avrà altresì l'obbligo di continuare il servizio alle condizioni convenute per ulteriori 90 giorni naturali e consecutivi dalla scadenza del contratto ove non sia stato possibile espletare in tempo le procedure per pervenire ad un nuovo affidamento. In tal caso e singole Aziende ne daranno comunicazione scritta alla Ditta almeno 60 giorni naturali e consecutivi prima della scadenza del contratto.

ART. 4 - CARATTERISTICHE TECNICHE DEL SERVIZIO

I distributori automatici potranno essere singoli o combinati e dovranno essere rispondenti alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti e delle macchine, antinfortunistiche e di prevenzione incendi, rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalla legge e rispettare altresì la norma CEI EN – Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita.
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.

I distributori dovranno avere caratteristiche tecniche a norma con le vigenti disposizioni in materia d'igiene, di sicurezza ed antinfortunistica. Dovranno possedere la necessaria omologazione sanitaria secondo quanto indicato nelle vigenti disposizioni normative e regolamentari.

Ogni distributore dovrà:

- Essere di fabbricazione successiva al 01/01/2014.
- Essere conforme, per caratteristiche tecniche ed igieniche, alle normative vigenti in materia;
- Essere munito di gettoniera accettante qualsiasi tipo di moneta (di taglio superiore a 5 centesimi di euro) o in alternativa erogare il resto in moneta o preferibilmente possedere entrambe le soluzioni;
- Le macchine devono essere in grado di erogare i prodotti anche con sistemi alternativi alla moneta contante (tessere, chiavi elettroniche ricaricabili dall'utente o congegni similari) che dovranno essere forniti e distribuiti dalla Ditta stessa con pagamento di deposito cauzionale per un importo massimo di euro 5,00;
- Segnalare chiaramente l'eventuale assenza di monete per il resto;
- Segnalare chiaramente l'eventuale indisponibilità del prodotto;
- Riportare con targhetta indelebile o con altro mezzo idoneo, il nominativo e la ragione sociale della Ditta affidataria del servizio ed il suo recapito telefonico (con attivazione dello stesso in tutti i giorni lavorativi dalle ore 8.00 alle ore 18.00) nonché il nominativo del referente a cui rivolgersi in caso di urgenza. Si specifica che si intende per giorno lavorativo il periodo settimanale dal lunedì al sabato, festivi infrasettimanali esclusi (la presente definizione è valida per tutti i riferimenti alle ore e alle giornate lavorative riportate nel presente capitolato);
- Avere il dispositivo esterno di erogazione non sottoposto a contaminazioni;
- Essere di facile pulizia e disinfettabile sia all'interno che all'esterno, tali da garantire l'assoluta igienicità dei prodotti distribuiti.

A richiesta delle Aziende dovranno essere installate gratuitamente, fino ad un massimo di 5 macchine cambiamonete in tutta l'Azienda U.S.L. di Parma e un massimo di 5 macchine cambiamonete in tutta l'Azienda Ospedaliero Universitaria di Parma, o gettoniere con funzione di cambia monete. La Ditta potrà inoltre installare ulteriori macchine cambiamonete ove lo riterrà opportuno dandone comunicazione alle Aziende.
Sono a totale carico della Ditta aggiudicataria tutti gli oneri relativi all'installazione, comprese le derivazioni, gli allacci idrici ed elettrici, ove non esistenti, anche nel caso di modifiche di ubicazione. Parimenti sono a carico della Ditta medesima la rimozione dei distributori e degli impianti costruiti "ad hoc" al termine del contratto od in qualsiasi momento lo richiedano le Aziende a loro insindacabile giudizio. Al termine del contratto la rimozione dovrà avvenire entro 5 giorni lavorativi dalla scadenza del contratto, senza necessità di richiesta da parte delle Aziende.
In caso di mancata rimozione e ritiro dei distributori, entro e non oltre 15 (quindici) giorni solari dalla richiesta, le Aziende provvederanno direttamente alla loro rimozione, ritiro e deposito a spese della Ditta rivalendosi sulla cauzione, salvo il risarcimento per il maggior danno subito.
Le macchine distributrici dovranno consentire l'erogazione 24 ore su 24 dei prodotti.
Gli alimenti erogati dovranno essere, a pena di esclusione dalla gara, tutti di prima qualità, di primaria marca a rilevanza nazionale (esempio **a titolo puramente indicativo**: Lavazza, Mauro, Parmalat, Ferrero, Saiwa, San Carlo, San Benedetto, San Pellegrino, Barilla, Coca Cola, Danone ecc.), conformi alle norme vigenti in materia di prodotti alimentari ed aventi, per ciascuna erogazione, le seguenti caratteristiche minime:

- BEVANDE CALDE:
  a) caffè: prima scelta con miscela di 30% arabica e 70% robusta, macinato all'istante e con grammatura di gr. 7 di prodotto per ogni erogazione;

b) caffè decaffeinato: gr. 1,8 (con contenuto di caffeina non superiore allo 0,10%);
c) caffè d'orzo: gr. 2,5;
d) latte: min. gr. 8 di latte in polvere cad. erogazione;
e) latte macchiato: gr. 8 di latte in polvere e gr. 6,5 di caffè;
f) cappuccino: almeno gr. 7 di latte in polvere e gr. 6,5 di caffè;
g) cappuccino d'orzo: gr. 5 di latte in polvere e gr. 2.2. di orzo;
h) tè: gr. 14 di the in polvere cad. erogazione;
i) cioccolata: almeno gr. 21 di miscela di cioccolato in polvere di cacao cad. erogazione;

- BEVANDE FREDDE:
  j) Acqua minerale naturale e gassata: in PET da 50 cl cad.;
  k) Succhi di frutta: in PET, tetrapak o blister con contenuto minimo da 200 ml;
  l) Bibite (cola, aranciata, sprite, ecc.): in lattina contenuto minimo da 330 ml.;
  m) The alla pesca o limone: PET, tetrapak o blister con contenuto minimo da 33 cl;
- ALIMENTARI PRE-CONFEZIONATI:
  n) Snack dolci e salati, merende, brioches;
  o) Yogurt (contenenti almeno 125 g. di prodotto).

Elenco indicativo Alimentari pre-confezionati:

- Snacks salati Saiwa, San Carlo, Cipster, Fonzies;
- Kinder Bueno, Kit Kat, Lion, kinder cereali, kinder delice, wafer, duplo;
- Biscotti bucaneve, Baiocchi, Mulino bianco;
- Fette biscottate ;
- Croissant Motta, Nastrine ;
- Mars, Bounty, Twix;
- Crostate ed altre brioches;
- Linea snack dietetici;
- Tramezzino confezionato in atmosfera protetta, con farciture varie da almeno 40 gr.: esempio prosciutto crudo/ prosciutto crudo maionese e tonno/ prosciutto crudo e formaggio/ prosciutto cotto e formaggio/ prosciutto cotto funghi e maionese, ecc;
- Panino confezionato in atmosfera con farciture varie da almeno 40 gr.: prosciutto crudo/prosciutto cotto/salame, ecc.

Elenco indicativo prodotti dietetici:

- macedonia di frutta fresca;
- confezione monofrutta di stagione;
- frutta a fette o in pezzi essiccata o disidratata;
- yogurt da bere alla frutta con probiotici (fermenti lattici attivi);
- succhi di frutta ad alta % di frutta (consigliato minimo il 70% di frutta) senza zuccheri aggiunti e dolcificanti;
- Parmigiano-Reggiano e cracker;
- prodotti da forno con grassi di origine vegetale (olio di oliva extravergine o monoseme evitando i grassi di cocco e di palma) a basso contenuto di grassi saturi e senza grassi idrogenati, a basso contenuto di zuccheri semplici senza dolcificanti e prodotti da forno non salati in superficie;

Le Aziende si assumono l'obbligo di fornire l'energia elettrica e l'acqua necessarie per il funzionamento delle macchine distributrici, secondo le caratteristiche (tensione, pressione, ecc.) disponibili, nonché il riscaldamento delle aree o dei locali messi a disposizione.
A causa della difficoltà di quantificazione di detti oneri, per gli stessi non verranno richiesti rimborsi spese, per cui la ditta ne dovrà tener conto nella formulazione dell'offerta.
Si precisa che non sarà in ogni caso consentito l'uso di gas combustibili.

Con riferimento alle seguenti aree, è prevista l'attribuzione di un punteggio con riferimento all'allestimento del punto di ristoro:

- Casa della Salute Parma Centro – 2° piano;
- Direzione Generale Azienda USL di Parma – Piano terra;
- Ospedale di Borgo Val di Taro – Area Pronto Soccorso/Hospice 1° Piano;
- Ospedale di Vaio Fidenza – Area posta nel retro della reception;
- Casa della Salute Langhirano – 1° Piano.

ART. 5 - LISTINO PREZZI IN MONETA DEI PRODOTTI

I prezzi applicati, dovranno essere evidenziati nei distributori, in corrispondenza della bevanda o dell'alimento fornito.
L'impresa aggiudicataria è tenuta ad applicare per i prodotti sotto indicati il seguente listino prezzi (con riferimento a tali marche od a prodotti equivalenti di primarie marche a rilevanza nazionale), al netto dello sconto offerto in sede di gara per la sola vendita a chiave:

Prodotto	Prezzo di vendita a moneta	Prezzo di vendita a chiave
Bevande calde (caffè, te, orzo)	Max 0,50	Max € 0,40
Bevande calde composte(caffè macchiato, cappuccino, latte, cioccolata, tè)	Max 0,60	Max 0,47
Acqua (naturale, gassata) in PET 50 cl.	Max 0,60	Max 0,45
Bibite in lattina 33 cl. (Fanta – Coca Cola, S. Pellegrino, Pepsi Cola)	Max 1,00	Max 0,90
Te freddo 20 cl. (Estaté, Nestea, Beltè)	Max 1,10	Max 1,00
Succhi di frutta brik 20 cl. (Santal, Parmalat, Yoga, Zuegg)	Max 0,60	Max 0,50
Yogurt 200 gr. (Parmalat, Yomo, Danone)	Max 1,20	Max 0,95
Chakers 25 gr. (Gran Pavesi, Saiwa, Mulino Bianco, Doria, Galbusera)	Max 0,50	Max 0,45
Schiacciatine 35 gr. (Buitoni, Gran Pavesi)	Max 0,50	Max 0,45
Parmigiano-Reggiano e crackers (rispettivamente min. gr. 20 e gr. 25)	Max € 1,00	Max € 0,90

La Ditta aggiudicataria è libera di praticare i prezzi che ritiene più opportuni con riferimento ai prodotti non rientranti nell'elenco sopra indicato, salve le indicazioni di seguito riportate.
Le Aziende comunque si riservano di effettuare apposite indagini di mercato per verificare se i prezzi applicati sono congrui rispetto ai prezzi di mercato. Eventuali variazione dei prezzi, prima di essere applicate, dovranno essere necessariamente concordate ed autorizzate dalle Aziende, a pena la risoluzione *ipso iure* del contratto.
I prezzi di vendita per le singole consumazioni con vendita con chiave saranno quelli risultanti dall'effettuazione della gara ed indicati sul modello dalla ditta aggiudicataria.
Tali prezzi in moneta dovranno intendersi comprensivi di tutte le spese da sostenere (ammortamento e manutenzione impianti, costo materie prime, costi del personale, costi di trasferimento, spese generali, spese di rimozione degli imballaggi dei prodotti e di smaltimento

degli stessi, pulizia dell'area su cui insistono i distributori automatici in occasione degli interventi tecnici e di rifornimento dei prodotti, ritiro e smaltimento dei residui della produzione dei distributori di bevande calde, ecc.).
I prezzi dei prodotti distribuiti, ad eccezione dei gelati confezionati, potranno essere aggiornati annualmente, a partire dalla terza annualità contrattuale, con le stesse modalità previste per il canone da corrispondere alle Aziende. In considerazione della necessità di utilizzare prezzi arrotondati ai 10 centesimi per la modalità di vendita a moneta, si stabilisce che l'arrotondamento avverrà per difetto o per eccesso a seconda che la variazione sia inferiore o meno a 5 centesimi. Se al terzo calcolo di aggiornamento non si superasse il limite di 5 centesimi, la ditta aggiudicatari, a propria discrezione potrà aggiornare il prezzo ai 10 centesimi superiori, purché l'aggiornamento complessivo sia superiore a 3 centesimi.
L'applicazione dei nuovi prezzi sarà in ogni caso subordinata all'autorizzazione da parte delle Aziende, previa valutazione di congruità della richiesta.
I prezzi in moneta dovranno essere esposti sui distributori in modo da consentire una facile lettura.

La ditta aggiudicataria è impegnata fin d'ora a fornire chiave o altro dispositivo al personale delle Aziende che lo richieda.

ART. 6 - OBBLIGHI PARTICOLARI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La ditta affidataria ha l'obbligo di costituire, prima dell'inizio del contratto, un magazzino per la distribuzione dei prodotti ubicato entro la Provincia di Parma o comunque entro 100 km dal Comune di Parma. La disponibilità del magazzino 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 inidonei 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, che debbono essere tenuti in perfette condizioni igieniche, vuotati, mediante sostituzione dei sacchi e dovranno essere sostituiti qualora diventassero inidonei 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 sopraddetti. Eventuali disservizi verranno segnalati alla Ditta aggiudicataria a cura dei servizi e uffici interessati.

L'impresa aggiudicataria si impegna a sostituire i prodotti dal distributore, almeno 7 (sette giorni) prima della data di scadenza indicata sul prodotto (anche se indicata solo come "preferibilmente"), ad esclusione dei prodotti con vita utile minore di 10 giorni.
L'impresa aggiudicataria, alla data di inizio del servizio dovrà consegnare il proprio manuale H.A.C.C.P. (Piano di Prevenzione per la sicurezza igienica degli alimenti) redatto ai sensi del D. Lgs. n. 155/97.
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.

1. **<u>Manutenzione preventiva</u>**

Comprende le attività volte a mantenere i distributori automatici in efficiente stato di funzionamento, ossia revisione generale, controllo e messa a punto, eventuali riparazioni o sostituzioni delle parti usurate o che presentino malfunzionamenti. Gli interventi di manutenzione preventiva saranno eseguiti periodicamente, con frequenza adeguata, su tutti i distributori installati.

2. **<u>Manutenzione correttiva</u>**

Comprenderà le attività volte a ripristinare la normale funzionalità dei distributori, ossia la risoluzione di guasti o disfunzioni mediante riparazioni o sostituzioni dei distributori ovvero dei loro componenti. La Ditta dovrà intervenire e ripristinare la piena funzionalità del distributore entro il termine massimo di 3 ore lavorative dalla chiamata, dalle 8.00 alle 18.00 e ciò per tutti i giorni lavorativi dell'anno o entro l'eventuale minor termine offerto in sede di gara escludendo i giorni festivi e le domeniche. Qualora il guasto non sia riparabile in loco, ovvero comporti un fermo macchina superiore alle 48 ore solari, la Ditta dovrà provvedere alla sostituzione del distributore entro e non oltre il termine di 96 ore solari dalla chiamata iniziale o comunque entro l'eventuale minor termine offerto in sede di gara.
Gli interventi di manutenzione dovranno essere eseguiti da personale specializzato, in possesso di competenze tecniche adeguate alle attività da svolgere.
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.

Personale utilizzato nello svolgimento del servizio
La Ditta è tenuta a comunicare alle Aziende, prima dell'inizio del servizio, i nominativi del personale addetto ai rifornimenti ed alla manutenzione dei distributori automatici, nonché dei mezzi autorizzati al trasporto dei prodotti. E' fatto obbligo al personale addetto al servizio di indossare sempre idonea tenuta di lavoro, fornita a cura e spese della Ditta aggiudicataria, di portare ben visibile una tessera di riconoscimento contenente l'indicazione delle generalità della Ditta, il nominativo e la foto del dipendente, al fine di un'agevole identificazione da parte dell'utenza e di mantenere un comportamento irreprensibile e consono alla funzione svolta.
Le Aziende sono sollevate da qualsiasi responsabilità civile e penale derivante dall'esecuzione del servizio; pertanto la Ditta aggiudicataria si obbliga alla completa ottemperanza di tutte le vigenti disposizioni legislative e dei regolamenti riguardanti l'assicurazione infortunistica, previdenziale e mutualistica dei propri dipendenti addetti ai lavori sopraccitati e della legge sulla prevenzione e la sicurezza del lavoro, assumendone la piena responsabilità anche in caso di inadempienza.

ART. 7 - INTERRUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO

Qualora prima della scadenza contrattuale intervengano diverse disposizioni normative o siano impartite nuove direttive da parte dello Stato, della Regione Emilia Romagna o di AVEN (Area Vasta Emilia Nord tra le Aziende Sanitarie) per l'erogazione unitaria del servizio nell'ambito territoriale di riferimento, le Aziende si riservano la facoltà di interrompere anticipatamente il contratto, con preavviso di 120 giorni naturali e consecutivi dopo i primi 36 mesi di validità del contratto**,** senza che la Ditta aggiudicataria possa pretendere alcun compenso o rimborso, né per danno emergente, né per lucro cessante.

ART. 8 – CANONE

Il corrispettivo previsto per la concessione di spazi nei locali delle Aziende per l'installazione e la gestione dei distributori automatici di bevande ed alimenti, dotati anche di chiave o altro dispositivo elettronico, dovrà essere corrisposto annualmente in via anticipata, entro e non oltre il 31/01.
Si precisa che il canone a favore delle Aziende rimarrà fisso ed invariato per la durata di 12 mesi. Si procederà dal 13° mese di vigenza contrattuale alla revisione del canone in relazione all'art. 115 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., prendendo come base di riferimento l'incremento percentuale del costo dei prodotti alimentari, pubblicato dall'I.S.T.A.T. Si prenderà come riferimento il rapporto fra l'indice del mese di dicembre con l'indice del mese di dicembre dell'anno precedente.

ART. 9 - INSTALLAZIONE DEI DISTRIBUTORI

La Ditta aggiudicataria dovrà effettuare, a sue cure e spese, l'installazione e gli allacciamenti dei distributori nei punti già esistenti, come indicato nell'allegato A, o in altri scelti dalle Aziende, prelevando corrente elettrica e acqua secondo le indicazioni fornite dai Servizi Attività Tecniche delle Aziende.
Eventuali modifiche all'impianto elettrico che si dovessero rendere necessarie saranno a spese della Ditta aggiudicataria (le opere, se non disposto diversamente, saranno effettuate materialmente dai Servizi Attività Tecniche delle Aziende, con addebito degli oneri alla ditta aggiudicataria).
A carico della Ditta, inoltre, saranno tutte le opere atte ad assicurare il perfetto funzionamento dei distributori.
La Ditta avrà libero accesso ai locali che ospitano i distributori, rispettando gli orari delle Aziende.
La completa installazione dei distributori in tutte le sedi delle Aziende dovrà avvenire entro e non oltre il 31.01.2016, con modalità che consentano la continuità del servizio, in accordo con la Ditta che eroga attualmente il servizio stesso.

ART. 10 - TIPOLOGIA DI GARA

L'affidamento avverrà tramite procedura aperta, ai sensi dell'art. 55 del D. Lgs. n. 163/2006, utilizzando come criterio di aggiudicazione l'offerta economicamente più vantaggiosa prevista all'art. 83 del D. Lgs. n. 163/2006, con i parametri indicati nel Bando Integrale di gara.

ART. 11 - RESPONSABILITÀ DELLA DITTA

Le Aziende sono esonerate da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere al personale della Ditta fornitrice nell'esecuzione del contratto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è già compensato e compreso nel corrispettivo del contratto stesso.
La Ditta appaltatrice risponderà altresì per i danni a persone e/o cose che potessero derivare dall'espletamento delle prestazioni contrattuali ed imputabili ad essa o ai suoi dipendenti e dei quali fossero chiamata a rispondere le Aziende, che fin d'ora si intendono sollevate ed indenni da ogni pretesa.
Le Aziende non sono responsabili dei danni, eventualmente causati ai dipendenti, alle attrezzature ed alle macchine distributrici della ditta aggiudicataria che possano derivare da comportamenti di terzi estranei alle Aziende.
La Ditta aggidicataria è direttamente responsabile dei danni derivanti da cause a lei imputabili di qualunque natura che risultino arrecati dal proprio personale a persone o a cose, tanto delle Aziende che di terzi, in dipendenza di omissioni o negligenze nell'esecuzione della prestazione.
La ditta aggiudicataria, in ogni caso, dovrà provvedere senza indugio, a proprie spese, alla riparazione e/o sostituzione delle parti o degli oggetti danneggiati.
Il risarcimento di eventuali danni potrà essere effettuato a mezzo rimborso dell'importo risultante dalla apposita stima stilata dagli Uffici delle Aziende competenti in materia, trasmessa con apposita lettera di notifica alla Ditta aggiudicataria.
Qualora la Ditta o chi per essa non dovesse provvedere al risarcimento e/o alla riparazione del danno entro i termini fissati e/o gli importi indicati nella succitata lettera di notifica, le Aziende committenti restano autorizzate a provvedere direttamente alla riparazione e/o risarcimento del danno arrecato, addebitando il relativo importo all'aggiudicatario, con trattenuta delle somme tramite l'escussione della cauzione definitiva.
La Ditta, per i fini predetti, è tenuta a fornire ai fini della stipula del contratto copia autentica di apposite idonee polizze assicurative stipulate "ad hoc", valide per tutta la durata del contratto, a copertura di ogni rischio relativo a:

- responsabilità civile verso terzi (intendendosi per terzi anche le Aziende, i propri dipendenti e collaboratori o qualunque altro utente che si trovi nei locali in sua proprietà o in suo uso, per danni comunque arrecati a persone e/o cose conseguente l'espletamento del servizio prestato, con massimale unico non inferiore ad euro 5.000.000,00.
- responsabilità per danni arrecati ai fabbricati in proprietà od in uso alle Aziende, compresi i beni contenuti nei fabbricati stessi, conseguente l'espletamento del servizio prestato, con massimale unico non inferiore ad euro 10.000.000,00.

Potranno essere valutate anche polizze non stipulate "ad hoc" se i massimali risulteranno notevolmente superiori ai limiti prima indicati, a giudizio esclusivo delle Aziende.
Le Aziende non rispondono di eventuali furti delle macchine distributrici o di quant'altri eventi calamitosi con esse connessi che possano accadere, sia in orario di servizio che fuori servizio, sia nei reparti che nelle sedi amministrative.

ART. 12 - RISPETTO D. LGS. 81/2008 (SICUREZZA LUOGHI DI LAVORO)

L'impresa aggiudicataria deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti in forza delle normative vigenti in materia di sicurezza ed igiene del lavoro e diretti alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.
L'affidatario deve inoltre imporre al personale il rispetto della normativa di sicurezza. L'impresa aggiudicataria dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi 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 e dei terzi.
L'impresa aggiudicataria dovrà mettere a disposizione dei propri dipendenti D.P.I. appropriati ai rischi inerenti le attività svolte presenti nell'area di lavoro, in modo da garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti.
L'impresa dovrà comunicare al momento della stipula del contratto, il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione.
Compete inoltre all'impresa aggiudicataria la nomina delle figure responsabili quali:
- RSPP;
- RLS;
- Addetti all'emergenza;
- Addetti antincendio;
- Addetti pronto soccorso;
- Incaricato (da parte del datore di lavoro dell'appaltatore) del coordinamento per la sicurezza.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a provvedere all'informazione e alla formazione del personale addetto, nonché degli eventuali sostituti, sulle questioni riguardanti la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro. Il personale impiegato dovrà essere adeguatamente formato nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza ed igiene del lavoro, antincendio e pronto soccorso.
Si dovrà dare evidenza dell'avvenuta formazione degli operatori oltre che dell'avvenuta effettuazione della valutazione dei rischi correlati con le mansioni e le attività.
Sono presenti interferenze descritte nelle schede del DUVRI, i cui elementi essenzili possono essere richiesti alla stazione appaltante.
Prima dell'inizio del servizio l'impresa aggiudicataria dell'appalto è tenuta a trasmettere le schede del D.U.V.R.I di propria competenza e ad effettuare un incontro, in data da concordare fra le parti, con il R.S.P.P.A. delle Aziende per analizzare i rischi da interferenze .
Le schede iniziali ed il documento finale costituiscono lo strumento operativo che come riportato nel documento finale elaborato a seguito delle precedenti schede, regolamenterà le attività lavorative fra le Aziende e l'impresa aggiudicataria in quelle aree dove si concretizzano le interferenze lavorative tra le due attività.

ART. 13 - 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. 14 - INADEMPIENZE, PENALITÀ

Le Aziende, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riservano di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme.
La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali contro deduzioni del soggetto aggiudicatario, le quali devono pervenire entro 5 giorni lavorativi dalla data della contestazione.
Qualora la violazione risulti di lieve entità, non sia ripetuta e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.
Qualora per qualsiasi motivo imputabile all'appaltatore il servizio non venga espletato nel rispetto di quanto previsto nel presente capitolato, le Aziende applicheranno le penali di seguito specificate, previa contestazione scritta dell'inadempienza trasmessa via PEC, fatto salvo il risarcimento dell'eventuale maggior danno:

- distribuzione di generi alimentari non compresi nel progetto tecnico e non autorizzati dalle Aziende: € 50,00 per ogni giornata di distribuzione non autorizzata;
- interventi straordinari o a chiamata: ritardi ad intervenire a qualunque titolo superiori alle 8 ore lavorative: penale pari ad € 25,00 per ogni ora lavorativa di ritardo per le prime 8 ore lavorative ed € 50,00 per ogni ora lavorativa successiva di ritardo;
- la mancata attivazione e il mancato rispetto del sistema di autocontrollo HACCP comporterà l'applicazione di una penale pari a € 200,00 relativamente alla prima contestazione ed € 400,00 per ognuna delle successive contestazioni;
- attrezzature non corrispondenti nella tipologia e/o nella qualità e/o nella quantità, rispetto all'elenco presentato in sede di gara (o all'elenco successivamente modificato ed autorizzato dalle Aziende): penale pari ad euro 200,00 per ogni attrezzatura non conforme (in caso di mancata sostituzione della stessa, si applicherà la penale del Fermo/macchina per ogni giornata lavorativa di ritardo nella sostituzione, rispetto alle 5 giornate lavorative);
- € 150,00 (centocinquanta/00) al giorno per ogni giorno lavorativo di ritardo, per mancata o non completa installazione dei distributori nel termine previsto;
- € 150,00 (centocinquanta/00) al giorno lavorativo per ogni distributore per ritardo nella sostituzione e/o spostamento dei distributori nel termine concordato con le Aziende (pari a 5 giorni lavorativi se non indicato diversamente). La presente penale si applica anche per il mancato rispetto del termine previsto per la rimozione ed il ritiro dei distributori al termine del contratto;
- € 150,00 (centocinquanta/00) al giorno lavorativo per mancata sostituzione entro il termine previsto del/i distributore/i che procurino disservizi, anche dopo la revisione;
- l'inadeguato o mancato rifornimento dei distributori comporterà l'applicazione di una penale pari a € 100,00 relativamente alla prima contestazione ed € 200,00 per ognuna delle successive contestazioni;
- fermo macchina/vuoto macchina: € 50,00 per ogni ora lavorativa di ritardo a partire dalla 5° ora lavorativa di ritardo rispetto alla segnalazione al centralino della Ditta (la penale è ridotta ad Euro 20,00 se il vuoto macchina è relativo a sole 2 linee di prodotto);
- somministrazione di prodotti scaduti e/o di prodotti in condizione igieniche non ottimali: € 500,00 per ognuna delle prime 2 contestazioni. Dopo la seconda contestazione si applicherà in ogni caso la penale di € 1.000,00 per ognuna delle stesse;
- mancata pulizia dei distributori, delle aree circostanti e dei contenitori per rifiuti: da € 100,00 ad € 500,00, in funzione della gravità dell'inadempimento e della reiterazione della contestazione. Dopo la 4 contestazione si applicherà in ogni caso la penale massima per ognuna delle stesse;

- in caso di contestazioni alla Ditta in merito all'esatto adempimento delle prestazioni od osservanza degli obblighi previsti in dipendenza di inconvenienti che le Aziende abbiano rilevato nell'adempimento del contratto e non previsti ai precedenti punti: penale da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 1.000,00, dopo la necessaria diffida ad adempiere, se non ricompresa nei casi precedenti;
- ritardo nel versamento del canone: € 25,00 al giorno per ognuno dei primi 30 giorni naturali e consecutivi di ritardo nel versamento ed € 50,00 per ognuno dei successivi giorni naturali e consecutivi.

L'applicazione delle suddette penali avverrà in modo automatico attraverso l'emissione da parte degli Uffici Amministrativi delle Aziende di una nota di addebito, in caso di mancata risposta alle contestazioni nel termine di 5 giorni lavorativi o per l'invio, entro i termini previsti, di osservazioni non pertinenti o non giustificative delle inadempienze a termini contrattuali**.**

ART. 15 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La risoluzione del contratto potrà aver luogo nei seguenti casi:

- per reiterate inosservanze delle norme di legge sulla sicurezza;
- quando a carico della ditta o di uno dei legali rappresentanti sia stata pronunciata sentenza definitiva di condanna per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale;
- in caso di cessione totale o parziale del contratto senza l'autorizzazione preventiva delle Aziende;
- frode nell'esecuzione degli obblighi contrattuali;
- subappalto non espressamente autorizzato;
- l'applicazione di penali per un importo superiore ad Euro 3.000,00 dall'inizio del contratto.

La risoluzione del contratto, per qualsiasi motivo, comporta il risarcimento dei danni derivanti.
La risoluzione del contratto avverrà con un mese di preavviso senza che la ditta stessa possa accampare pretesa alcuna e con ogni riserva per azioni di ulteriori danni, per i quali le Aziende si avvarranno anche della cauzione versata, fermo restando la necessità che anche dopo il preavviso il servizio venga effettuato. In caso di risoluzione per inadempimento della ditta aggiudicataria il canone anticipato verrà trattenuto interamente dalle Aziende a titolo di risarcimento forfetario dei danni, compresi quelli relativi all'espletamento di una nuova procedura di affidamento.
La ditta aggiudicataria, se richiesto dalle Aziende, dovrà comunque svolgere il servizio per almeno 180 giorni in attesa di nuovo affidamento.
La sospensione o il rallentamento del servizio, per decisione unilaterale della Ditta aggiudicataria, costituisce inoltre ulteriore inadempienza contrattuale grave, tale da motivare la risoluzione del contratto, qualora questa, dopo l'applicazione delle penali previste dal presente capitolato e la diffida a riprendere il servizio entro il termine intimato dalle Aziende a mezzo PEC, non vi abbia ottemperato. Il termine decorre dal ricevimento della PEC. In tale ipotesi restano a carico della ditta tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione.

ART. 16 - SUBAPPALTO

In caso di subappalto, si applica quanto previsto dall'art. 118 del D. Lgs. n. 163/2006.
Le Ditte, all'atto dell'offerta, devono indicare la parte del servizio che intendono eventualmente subappaltare a terzi, in misura non superiore ai valori previsti dalla normativa.
La Ditta aggiudicataria deve depositare il contratto di subappalto presso le Aziende almeno 20 giorni naturali e consecutivi prima della data di effettivo inizio del servizio e in tale sede deve altresì trasmettere la certificazione attestante il possesso, da parte del/i subappaltatore/i, di tutti i requisiti richiesti nel bando per essere ammessi alla gara.
Alla ditta aggiudicataria è comunque proibito ricorrere, durante la validità del contratto, al subappalto parziale o totale del servizio aggiudicato senza il preventivo consenso scritto da parte delle Aziende.

In ogni caso, le Aziende rimango estranee al rapporto contrattuale tra appaltatore e subappaltatore, per cui tutti gli adempimenti e le responsabilità contrattuali, nessuna esclusa, saranno a carico della ditta aggiudicataria.
In caso di subappalto le Aziende provvederanno al pagamento all'appaltatore con obbligo della Ditta aggiudicataria di trasmettere entro 20 giorni naturali e consecutivi dalla data di ciascun pagamento effettuato nei loro confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da essi affidatari corrisposti al subappaltatore o cottimista, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate. Tale inadempimento comporta la sospensione dei pagamenti delle successive fatture per un importo corrispondente alle prestazioni eseguite dal subappaltatore e non pagate.

ART. 17 - CESSIONE DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 118 comma 1 del D.Lgs 163/2006, il contratto non può essere ceduto, a pena la nullità, salvo quanto previsto dall'art. 116 del decreto citato, salvo espressa autorizzazione da parte delle Aziende.

ART. 18 - CAUZIONE DEFINITIVA

La Ditta aggiudicataria è tenuta, pena la revoca dell'aggiudicazione e l'acquisizione della cauzione provvisoria, a costituire la cauzione definitiva con le modalità e forme di cui all'art. 113 del D. Lgs n. 163/2006, in misura pari al 10% (diecipercento) dell'importo del contratto, salve le maggiorazioni o riduzioni previste dalla normativa.

ART. 19 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

La stipulazione del contratto con le singole Aziende avverrà in forma di scrittura privata, ai sensi dell'art. 11 comma 13 del D. Lgs. n. 163/2006. Tutte le spese relative alla stipulazione del contratto, inclusa l'eventuale registrazione, sono a carico della Ditta aggiudicataria. Il contratto sarà registrato in caso d'uso. L'IVA e ogni altro onere fiscale, saranno assolti in conformità alle norme vigenti.

ART. 20 - FORO COMPETENTE

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.

ART. 21 - INFORMATIVA LEGGE 196/03

Ai sensi del D. Lgs. 196/03 Codice in materia di protezione dei dati personali, i dati trasmessi alle Aziende verranno utilizzati esclusivamente per lo svolgimento di funzioni istituzionali, nei limiti stabiliti dal codice medesimo.

ART. 22 - NORME DI RINVIO

Per quanto non previsto nel presente capitolato, e nel bando di gara, valgono le disposizioni del D. Lgs. n. 163/2006, del codice civile nonché ogni altra normativa emanata, anche in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

All. A: . Elenco distributori automatici attualmente installati

Il Direttore del Servizio
Logistica e Gestione e Monitoraggio
dei Servizi Esternalizzati
(Dott. Ermenegildo Deolmi)

ELENCO DISTRIBUTORI AUTOMATICI ATTUALMENTE INSTALLATI PRESSO L'AZIENDA OSPEDALIERO UNIVERSITARIA DI PARMA

Luogo installazione	TIPOLOGIA	Quantità
Pad. Maternità	a cialde	1
Pad. Maternità	bevande calde	1
Pad. Maternità	bevande fredde	2
Pad. Maternità	prodotti freschi	1
Pad. Maternità	solidi	1
Pad. CED	bevande calde	1
Pad. Pediatria	bevande calde	2
Pad. Pediatria	bevande fredde	2
Pad. Pediatria	prodotti freschi	1
Pad. Barbieri	bevande calde	3
Pad. Barbieri	bevande fredde	2
Pad. Barbieri	prodotti freschi	1
Pad. Barbieri	solidi	1
Pad. Barbieri	a cialde	1
Direzione	bevande calde	5
Direzione	bevande fredde	2
Direzione	solidi	2
Pad. Cattani	bevande calde	2
Pad. Cattani	bevande fredde	4
Pad. Cattani	prodotti freschi	1
Pad. Cattani	solidi	1
Pad. Economato	bevande calde	2
Pad. Economato	bevande fredde	1
Pad. Medicina 3	bevande calde	2
Pad. Medicina 3	bevande fredde	1
Cl. Medica Generale	bevande calde	6
Cl. Medica Generale	bevande fredde	3
Cl. Medica Generale	prodotti freschi	2
Cl. Medica Generale	a cialde	1
Padiglione Necroscopia	bevande calde	1
Padiglione Necroscopia	solidi	1
Poliambulatori	bevande calde	3
Poliambulatori	bevande fredde	2
Poliambulatori	solidi	1
Portineria Via Abbeveratoia	bevande calde	2
Portineria Via Abbeveratoia	bevande fredde	1
Padiglione Centrale e Pronto Soccorso	bevande calde	16
Padiglione Centrale e Pronto Soccorso	bevande fredde	12
Padiglione Centrale e Pronto Soccorso	prodotti freschi	2
Padiglione Centrale e Pronto Soccorso	solidi	4
Ortopedia	bevande calde	4
Ortopedia	bevande fredde	4
Ortopedia	prodotti freschi	1
Ortopedia	solidi	4
Ala Est	bevande calde	3
Ala Est	bevande fredde	4
Ala Est	solidi	1
Ala Ovest	bevande calde	7
Ala Ovest	bevande fredde	6
Ala Ovest	solidi	4
Centro del Cuore	bevande calde	2

Centro del Cuore	bevande fredde	2
Centro del Cuore	solidi	1
Torre delle Medicina	bevande calde	2
Torre delle Medicina	bevande fredde	6
Torre delle Medicina	prodotti freschi	1
Rasori	bevande calde	2
Rasori	bevande fredde	2
Rasori	prodotti freschi	1

ELENCO DISTRIBUTORI AUTOMATICI ATTUALMENTE INSTALLATI PRESSO L'AZIENDA U.S.L. DI PARMA

Denominazione struttura	luogo di installazione	Tipologia	Quantità
Padiglione Braga	c/o Azienda Ospedaliera Univeristaria di Parma	caldo	1
Padiglione Braga	c/o Azienda Ospedaliera Univeristaria di Parma	caldo	1
Padiglione Braga	c/o Azienda Ospedaliera Univeristaria di Parma	caldo	1
Padiglione Braga	c/o Azienda Ospedaliera Univeristaria di Parma	caldo	1
Padiglione Braga	c/o Azienda Ospedaliera Univeristaria di Parma	freddo	1
Padiglione Braga	c/o Azienda Ospedaliera	freddo	1
Padiglione Braga	c/o Azienda Ospedaliera Univeristaria di Parma	misto	1
Padiglione Braga	c/o Azienda Ospedaliera Univeristaria di Parma	misto	1
Padiglione Braga	c/o Azienda Ospedaliera Univeristaria di Parma	misto	1
Casa della Salute Busseto	via Paganini 31 - Busseto (PR)	caldo	1
Casa della Salute Busseto	via Paganini 31 - Busseto (PR)	misto	1
Ex scuola san Pellegrino	via La Spezia 147 - Parma	caldo	1
Ex scuola san Pellegrino	via La Spezia 147 - Parma	misto	1
Complesso immobiliare Centro Santi	Via Vasari 13/A - Parma	caldo	1
Complesso immobiliare Centro Santi	Via Vasari 13/A - Parma	freddo	1
Casa della Salute di Collecchio	Via Berlinguer n.2 Collecchio (PR)	caldo	1
Casa della Salute di Collecchio	Via Berlinguer n.2 Collecchio (PR)	misto	1
Casa della salute Colorno - Torrile	VIA Suor Maria 3 - Colorno (PR)	caldo	1
Casa della salute Colorno - Torrile	VIA Suor Maria 3 - Colorno (PR)	freddo	1
Casa della salute Colorno - Torrile	VIA Suor Maria 3 - Colorno (PR)	misto	1
Casa della salute Colorno - Torrile	VIA Suor Maria 3 - Colorno (PR)	misto	1
Casa della Salute Parma Centro (DUS)	L.go N. Palli 1/A Parma	caldo	1

Casa della Salute Parma Centro (DUS)	L.go N. Palli 1/A Parma	caldo	1
Casa della Salute Parma Centro (DUS)	L.go N. Palli 1/A Parma	freddo	1
Casa della Salute Parma Centro (DUS)	L.go N. Palli 1/A Parma	misto	1
Casa della Salute Parma Centro (DUS)	L.go N. Palli 1/A Parma	misto	1
Casa della Salute di Felino	via Perlasca n. 9 Felino (PR)	misto	1
Ex Gesuiti	via Berenini 151 Fidenza (PR)	caldo	1
Ex Gesuiti	via Berenini 151 Fidenza (PR)	freddo	1
Ex Gesuiti	via Berenini 151 Fidenza (PR)	misto	1
GUARDIA MEDICA	via Rasori 1 - Parma	caldo	1
GUARDIA MEDICA	via Rasori 1 - Parma	misto	1
Dipartimento di Sanità Pubblica	Via Vasari 13/A - Parma	caldo	1
Dipartimento di Sanità Pubblica	Via Vasari 13/A - Parma	caldo	1
Dipartimento di Sanità Pubblica	Via Vasari 13/A - Parma	freddo	1
Dipartimento di Sanità Pubblica	Via Vasari 13/A - Parma	gelati	1
Dipartimento di Sanità Pubblica	Via Vasari 13/A - Parma	misto	1
Dipartimento di Sanità Pubblica	Via Vasari 13/A - Parma	misto	1
Dipartimento di Sanità Pubblica	Via Vasari 13/A - Parma	misto	1
Dipartimento di Sanità Pubblica	Via Vasari 13/A - Parma	misto	1
Casa della Salute di Langhirano	via Roma 42/1 - Langhirano (PR)	caldo	1
Casa della Salute di Langhirano	via Roma 42/1 - Langhirano (PR)	caldo	1
Casa della Salute di Langhirano	via Roma 42/1 - Langhirano (PR)	freddo	1
Casa della Salute di Langhirano	via Roma 42/1 - Langhirano (PR)	freddo	1
Casa della Salute di Langhirano	via Roma 42/1 - Langhirano (PR)	freddo	1
Casa della Salute di Langhirano	via Roma 42/1 - Langhirano (PR)	gelati	1
Casa della Salute di Langhirano	via Roma 42/1 - Langhirano (PR)	misto	1
NPI E NFR VIA SAVANI angolo VIA BOCCHI	Via Savani angolo via Bocchi n. 10 Parma	caldo	1
NPI E NFR VIA SAVANI angolo VIA BOCCHI	Via Savani angolo via Bocchi n. 10 Parma	freddo	1
POLIAMBULATORI NOCETO	via C.A. Dalla Chiesa, 30 Noceto	caldo	1
POLIAMBULATORI NOCETO	via C.A. Dalla Chiesa, 30 Noceto	freddo	1
POLIAMBULATORI NOCETO	via C.A. Dalla Chiesa, 30 Noceto	misto	1
CENTRO RESIDENZIALE DISABILI LUBIANA	Via Oradour n. 16 - Parma	caldo	1
Polo Sanitario Parma Centro	viale Basetti 8 - Parma	caldo	1
Polo Sanitario Parma Centro	viale Basetti 8 - Parma	freddo	1
Polo Sanitario Parma Centro	viale Basetti 8 - Parma	misto	1
Polo Sanitario Parma Est	via L. Da Vinci 42 - Parma	caldo	1
Polo Sanitario Parma Est	via L. Da Vinci 42 - Parma	freddo	1
Polo Sanitario Parma Est	via L. Da Vinci 42 - Parma	misto	1
Ex Ugolino Da Neviano	str. Del Quartiere 2/A - Parma	caldo	1
Ex Ugolino Da Neviano	str. Del Quartiere 2/A - Parma	caldo	1
Ex Ugolino Da Neviano	str. Del Quartiere 2/A - Parma	freddo	1
Ex Ugolino Da Neviano	str. Del Quartiere 2/A - Parma	freddo	1
Ex Ugolino Da Neviano	str. Del Quartiere 2/A - Parma	misto	1

Ex Ugolino Da Neviano	str. Del Quartiere 2/A - Parma	misto	1
Ex Ugolino Da Neviano	str. Del Quartiere 2/A - Parma	misto	11
Casa della Salute Pintor	Via Giaime Pintor n.1- Parma	caldo	1
Casa della Salute Pintor	Via Giaime Pintor n.1- Parma	caldo	1
Casa della Salute Pintor	Via Giaime Pintor n.1- Parma	freddo	1
Casa della Salute Pintor	Via Giaime PIntor n,1 Parma	freddo	1
Casa della Salute Pintor	Via Giaime PIntor n,1 Parma	misto	1
Casa della Salute Pintor	Via Giaime PIntor n,1 Parma	misto	1
RESIDENZA PSICHIATRICA "PRIMO MAGGIO"	via Roma 16 - Colorno	caldo	1
RESIDENZA PSICHIATRICA "PRIMO MAGGIO"	via Roma 16 - Colorno	freddo	1
REMS Casale di Mezzani	via IV Novembre n. 4 Casale di Mezzani	caldo	1
REMS Casale di Mezzani	via IV Novembre n. 4 Casale di Mezzani	freddo	1
Ex Gesuiti - SIMAP	via Berenini 153 - Fidenza (PR)	freddo	1
Casa della Salute di San Secondo	Via Itali Mazza n.1 San Secondo	caldo	1
Casa della Salute di San Secondo	Via Itali Mazza n.1 San Secondo	misto	1
Casa della Salute di San Secondo	Via Itali Mazza n.1 San Secondo	caldo	1
Casa della Salute di San Secondo	Via Itali Mazza n.1 San Secondo	freddo	1
Casa della Salute di San Secondo	Via Itali Mazza n.1 San Secondo	misto	1
SERT	Str. Mercati 15/B - Parma	caldo	1
SERT	Str. Mercati 15/B - Parma	freddo	1
SERT CENTRO DISTRIBUZIONE METADONE	via Del Taglio n. 2 - Parma	caldo	1
Casa Della Salute	Via IV Novembre n. 33- Traversetolo	caldo	1
Casa Della Salute	Via IV Novembre n. 33- Traversetolo	freddo	1
Casa Della Salute	Via IV Novembre n. 33- Traversetolo	gelati	1
Casa Della Salute	Via IV Novembre n. 33- Traversetolo	misto	1
Struttura via Spalato	via Spalato n. 2 - Parma	caldo	1
Struttura via Spalato	via Spalato n. 2 - Parma	freddo	1
Struttura via Spalato	via Spalato n. 2 - Parma	misto	1
Casa della salute San Leonardo	Via Verona n. 36/A Parma	caldo	1
Casa della salute San Leonardo	Via Verona n. 36/A Parma	misto	1
Poliambulatori di Salsomaggiore Terme	via Roma 9 - Salsomaggiore Terme	caldo	1
Poliambulatori di Salsomaggiore Terme	via Roma 9 - Salsomaggiore Terme	misto	1
Ospedale di Vaio	via Don Tincati n. 5 Fidenza	caldo	1
Ospedale di Vaio	via Don Tincati n. 5 Fidenza	caldo	1
Ospedale di Vaio	via Don Tincati n. 5 Fidenza	caldo	1
Ospedale di Vaio	via Don Tincati n. 5 Fidenza	caldo	1

Ospedale di Vaio	via Don Tincati n. 5 Fidenza	caldo	1
Ospedale di Vaio	via Don Tincati n. 5 Fidenza	caldo	1
Ospedale di Vaio	via Don Tincati n. 5 Fidenza	caldo	1
Ospedale di Vaio	via Don Tincati n. 5 Fidenza	caldo	1
Ospedale di Vaio	via Don Tincati n. 5 Fidenza	caldo	1
Ospedale di Vaio	via Don Tincati n. 5 Fidenza	freddo	1
Ospedale di Vaio	via Don Tincati n. 5 Fidenza	freddo	1
Ospedale di Vaio	via Don Tincati n. 5 Fidenza	freddo	1
Ospedale di Vaio	via Don Tincati n. 5 Fidenza	freddo	1
Ospedale di Vaio	via Don Tincati n. 5 Fidenza	freddo	1
Ospedale di Vaio	via Don Tincati n. 5 Fidenza	freddo	1
Ospedale di Vaio	via Don Tincati n. 5 Fidenza	misto	1
Ospedale di Vaio	via Don Tincati n. 5 Fidenza	misto	1
Ospedale di Vaio	via Don Tincati n. 5 Fidenza	misto	1
Ospedale di Vaio	via Don Tincati n. 5 Fidenza	misto	1
Ospedale di Vaio	via Don Tincati n. 5 Fidenza	misto	1
Ospedale di Vaio	via Don Tincati n. 5 Fidenza	misto	1
Ospedale di Vaio	via Don Tincati n. 5 Fidenza	misto	1
Ospedale Santa Maria	Via Benefattori n. 12 - Borgo Val di Taro	caldo	1
Ospedale Santa Maria	Via Benefattori n. 12 - Borgo Val di Taro	caldo	1
Ospedale Santa Maria	Via Benefattori n. 12 - Borgo Val di Taro	caldo	1
Ospedale Santa Maria	Via Benefattori n. 12 - Borgo Val di Taro	caldo	1
Ospedale Santa Maria	Via Benefattori n. 12 - Borgo Val di Taro	caldo	1
Ospedale Santa Maria	Via Benefattori n. 12 - Borgo Val di Taro	freddo	1
Ospedale Santa Maria	Via Benefattori n. 12 - Borgo Val di Taro	freddo	1
Ospedale Santa Maria	Via Benefattori n. 12 - Borgo Val di Taro	freddo	1
Ospedale Santa Maria	Via Benefattori n. 12 - Borgo Val di Taro	freddo	1
Ospedale Santa Maria	Via Benefattori n. 12 - Borgo Val di Taro	freddo	1
Ospedale Santa Maria	Via Benefattori n. 12 - Borgo Val di Taro	gelati	1
Ospedale Santa Maria	Via Benefattori n. 12 - Borgo Val di Taro	misto	1
Ospedale Santa Maria	Via Benefattori n. 12 - Borgo Val di Taro	misto	1
Ospedale Santa Maria	Via Benefattori n. 12 - Borgo Val di Taro	misto	1
Ospedale Santa Maria	Via Benefattori n. 12 - Borgo Val di Taro	misto	1
Poliambulatori di Fornovo (Palazzina 1-2-3)	via Solferino n.37 Fornovo taro	caldo	1
Poliambulatori di Fornovo (Palazzina 1-2-3)	via Solferino n.37 Fornovo taro	caldo	1

Poliambulatori di Fornovo (Palazzina 1-2-3)	via Solferino n.37 Fornovo taro	freddo	1
Poliambulatori di Fornovo (Palazzina 1-2-3)	via Solferino n.37 Fornovo taro	freddo	1
Poliambulatori di Fornovo (Palazzina 1-2-3)	via Solferino n.37 Fornovo taro	misto	1
Poliambulatori di Fornovo (Palazzina 1-2-3)	via Solferino n.37 Fornovo taro	misto	1
Ambulatori Bardi	via Arandora Star n.11 Bardi	caldo	1