

CAPITOLATO TECNICO

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE A FAVORE DI DIPENDENTI E UTENTI ESTERNI MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI

ART. 1 - OGGETTO DEL CAPITOLATO

Il presente capitolato disciplina la concessione di spazi nei locali dell'Azienda Sanitaria Locale Caserta 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;
- acqua naturale e gassata, bevande fredde in lattina, in bottigliette PET o tetrapak;
- snack e piccola pasticceria;
- prodotti biologici-dietetici;
- prodotti freschi o frutta (importante, per questi prodotti, il rispetto della catena del freddo per la corretta conservazione dei prodotti);

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 ivi indicati hanno un valore indicativo e possono variare, in aumento o diminuzione, nel corso del contratto, impegnando la Società aggiudicataria alle stesse condizioni contrattuali e di prezzo, fino al 50% del numero iniziale.

L'importo dei canoni attivi a base d'asta previsti per l'intero periodo di validità contrattuale (cinque anni) è di € 500.000,00 iva esclusa.

In caso di incremento/diminuzione del numero dei distributori, in misura del 20%, il canone rimarrà invariato.

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, thè, orzo)	Max 0,60	Max € 0,50
Bevande calde composte (caffè macchiato, cappuccino, latte, cioccolata, thè al latte/limone/pesca)	Max 0,60	Max 0,50

Acqua (naturale, gassata) in PET 50 cl.	Max 0,60	Max 0,50
Bibite in lattina 33 cl. (Fanta – Coca Cola, S. Pellegrino, Pepsi Cola)	Max 1,20	Max 1,00
Thè freddo 20 cl. (Estaté, Nestea, Beltè)	Max 1,20	Max 1,10
Succhi di frutta brik 20 cl. (Santal, Parmalat, Yoga, Zuegg)	Max 0,80	Max 0,70
Yogurt 200 gr. (Parmalat, Yomo, Danone)	Max 1,30	Max 1,00
Crakers 25 gr. (Gran Pavesi, Saiwa, Mulino Bianco, Doria, Galbusera)	Max 0,60	Max 0,50
Schiacciatine 35 gr. (Buitoni, Gran Pavesi)	Max 0,60	Max 0,50
Parmigiano-Reggiano e crackers (rispettivamente min. gr. 20 e gr. 25)	Max € 1,10	Max € 1,00

ART. 3 - DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà durata quinquennale con decorrenza dalla sottoscrizione dello stesso. La durata del contratto potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 120, comma 11, del *Codice (proroga tecnica)*. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni.

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.

L'operatore economico aggiudicatario del Settore Alimentare (OSA) deve aver notificato il SUAP del Comune ogni stabilimento/esercizio posto sotto il proprio controllo che esegua una o più fasi della catena alimentare compreso il commercio al dettaglio di alimenti tramite distributori automatici.

La notifica di un'attività alimentare soggetta alla registrazione ai sensi dell'art. 6 del Reg CE 852/2004, ricade nell'istituto giuridico della Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) come prevista altresì dalla legge n. 241/1990.

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'A.S.L. 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 Società 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 01/01/2022.
- Essere conforme, per caratteristiche tecniche ed igieniche, alle normative vigenti in materia;
- I prodotti alimentari dovranno essere conservati in condizioni perfette, per contrastare i rischi di formazioni di muffe, contaminazioni batteriche e similari pertanto i macchinari devono essere progettato con materiali adeguati, in modo da consentire e agevolare le normali e ricorrenti operazioni di controllo, pulizia e disinfezione, che dovranno avvenire sia nella parte intera che esterna;
- L'installazione degli apparecchi deve avvenire in condizioni e luoghi igienicamente idonei
- 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 Società 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 Società 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 dell'A.S.L. dovranno essere installate gratuitamente, fino ad un massimo di 5 macchine cambiamonete in tutta l'A.S.L.. La Società potrà inoltre installare ulteriori macchine cambiamonete ove lo riterrà opportuno dandone comunicazione all'A.S.L..

Sono a totale carico della Società 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 Società medesima la rimozione dei distributori e degli impianti costruiti "ad hoc" al termine del contratto od in qualsiasi momento lo richieda l'A.S.L. ad insindacabile giudizio. Al termine del contratto la rimozione dovrà avvenire entro 5 giorni lavorativi dalla scadenza del contratto, senza necessità di richiesta da parte dell'A.S.L..

In caso di mancata rimozione e ritiro dei distributori, entro e non oltre 15 (quindici) giorni solari dalla richiesta, l'A.S.L. provvederà direttamente alla loro rimozione, ritiro e deposito a spese della Società 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, Borbone, Toraldo, Mauro, Parmalat, Ferrero, Saiwa, San Carlo, San Benedetto, San Pellegrino, Barilla, CocaCola, Danone ecc.), conformi alle norme vigenti in materia di prodotti alimentari ed aventi, per ciascuna erogazione, le seguenti caratteristiche minime:

- **BEVANDE CALDE**:
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;

- caffè decaffeinato: gr. 1,8 (con contenuto di caffeina non superiore allo 0,10%);
- a) caffè d'orzo: gr. 2,5;
 - b) latte: min. gr. 8 di latte in polvere cad. erogazione;
 - c) latte macchiato: gr. 8 di latte in polvere e gr. 6,5 di caffè;
 - d) cappuccino: almeno gr. 7 di latte in polvere e gr. 6,5 di caffè;
 - e) cappuccino d'orzo: gr. 5 di latte in polvere e gr. 2.2. di orzo;
 - f) thè: gr. 14 di the in polvere cad. erogazione;
 - g) 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 bucanave, 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;

L'A.S.L. si assume 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. La Società ne dovrà tener conto nella formulazione dell'offerta.

Si precisa che non sarà in ogni caso consentito l'uso di gas combustibili.

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, tè, orzo)	Max 0,60	Max € 0,50
Bevande calde composte (caffèmacchiato, 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. (Fanta – Coca Cola, S. Pellegrino, Pepsi Cola)	Max 1,200	Max 1,00
Te freddo 20 cl. (Estaté, Nestea, Beltè)	Max 1,20	Max 1,10
Succhi di frutta brik 20 cl. (Santal, Parmalat, Yoga, Zuegg)	Max 0,80	Max 0,70
Yogurt 200 gr. (Parmalat, Yomo, Danone)	Max 1,30	Max 1,00
Chakers 25 gr. (Gran Pavesi, Saiwa, Mulino Bianco, Doria, Galbusera)	Max 0,60	Max 0,50
Schiacciatine 35 gr. (Buitoni, Gran Pavesi)	Max 0,60	Max 0,50
Parmigiano-Reggiano e crackers (rispettivamente min. gr. 20 e gr. 25)	Max € 1,10	Max € 1,00

La Società 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.

L'A.S.L. comunque si riserva di effettuare apposite indagini di mercato per verificare se i prezzi applicati sono congrui rispetto ai prezzi di mercato. Eventuali variazioni dei prezzi, prima di essere applicate, dovranno essere necessariamente concordate ed autorizzate dall'A.S.L., 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 Società 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 potranno essere aggiornati annualmente, a partire dalla terza annualità contrattuale, sulla base di un'istruttoria da parte del RUP circa l'aumento dei prezzi di mercato dei prodotti in oggetto. 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 Società aggiudicataria, 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 dell'A.S.L., previa valutazione di congruità della richiesta.

I prezzi in moneta dovranno essere esposti sui distributori in modo da consentire una facile lettura.

La Società aggiudicataria è impegnata fin d'ora a fornire chiave o altro dispositivo al personale dell'A.S.L. che lo richieda.

ART. 6 - OBBLIGHI PARTICOLARI DELLA SOCIETÀ AGGIUDICATARIA

La Società affidataria ha l'obbligo di costituire, prima dell'inizio del contratto, un magazzino per la distribuzione dei prodotti ubicato entro la Provincia di Caserta o comunque entro 100 km dal Comune di Caserta. La disponibilità del magazzino in proprietà od in uso dovrà essere dimostrata entro 30 giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione del servizio. La Società 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 Società affidataria dovrà provvedere allo spostamento e al riposizionamento delle attrezzature, su richiesta dell'A.S.L., 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 Società affidataria, compresi i fondi per la preparazione delle bevande calde, con frequenza minima giornaliera o altra definita in accordo con l'A.S.L.; 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'A.S.L.. Tali recipienti dovranno essere mantenuti in perfette condizioni e sostituiti qualora divenuti inadatti allo scopo. La Società, 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 inadatti allo scopo.

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

Dovrà essere garantito nella fase di esercizio il controllo dei prodotti utilizzati, nonché la loro conservazione conformemente alle disposizioni nazionali e comunitarie e in particolare per quanto attiene il monitoraggio delle temperature di conservazione dei prodotti per i quali sia necessario il mantenimento della catena del freddo.

In caso di chiamata (a mezzo telefono o PEC) per guasto o per esaurimento prodotti la Società 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.). Sui distributori dovranno essere esposti, in maniera ben visibile, i recapiti della Società fornitrice, anche al fine di esigenze di tracciabilità / rintracciabilità degli alimenti in occasione di controlli per allerte alimentari ed attivazione delle connesse azioni di ritiro e richiamo dei prodotti oggetto di allerta.

Oltre le ore 18.00 la Società 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 Società 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 (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 dell'A.S.L., si impegna a fornire questi ultimi in luogo di quelli installati allo stesso canone, su espressa autorizzazione dell'A.S.L. stessa.

L'operatore economico ha l'obbligo di comunicazioni di nuove installazioni e disinstallazioni di apparecchi automatici per la vendita di prodotti alimentari.

L'A.S.L. si riserva inoltre la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti qualora, per qualsiasi motivo, non ne ritenga opportuna l'erogazione.

La Società 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 dell'A.S.L..

L'A.S.L. si riserva altresì la facoltà, in relazione alle proprie esigenze, di variare il posizionamento dei distributori dalla collocazione originaria. In tal caso, la Società aggiudicataria, ove richiesto, dovrà effettuare lo spostamento entro il termine assegnato dall'A.S.L. medesima. 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 Società non può in nessun caso, per sua decisione unilaterale, sospendere o rallentare il servizio, nemmeno in presenza di controversie con l'A.S.L..

La Società 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. Manutenzione preventiva

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. Manutenzione correttiva

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 Società 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 Società 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 Società entro cinque giorni lavorativi (esclusi quindi i festivi e le domeniche) dalla richiesta dell'A.S.L.. 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 Società è tenuta a comunicare all'A.S.L., 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 Società aggiudicataria, di portare ben visibile una tessera di riconoscimento contenente l'indicazione delle generalità della Società, 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.

Il personale tutto della Società fornitrice che opera per l'approvvigionamento deve essere munito di attestati di formazione alimentarista.

Tutto ciò elencato dovrà far parte di procedura documentate e riportate nel manuale di autocontrollo (HACCP).

L'A.S.L. è sollevata da qualsiasi responsabilità civile e penale derivante dall'esecuzione del servizio; pertanto la Società 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 Campania o di So.Re.Sa. S.P.A. per l'erogazione unitaria del servizio nell'ambito territoriale di riferimento, l'A.S.L. si riserva 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 Società 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 dell'A.S.L. per l'installazione e la gestione dei distributori automatici di bevande ed alimenti, dotati anche di chiave o altro dispositivo elettronico, dovrà essere corrisposto semestralmente in via anticipata, entro e non oltre, rispettivamente il 31/01 per il primo semestre e 31.07 per il secondo.

Si precisa che il canone a favore dell'A.S.L. rimarrà fisso ed invariato per la durata contrattuale (si veda supra il IV° cpv dell'art.2).

ART. 9 - INSTALLAZIONE DEI DISTRIBUTORI

La Società aggiudicataria dovrà effettuare, a sue cure e spese, l'installazione e gli allacciamenti dei distributori nei punti, come indicato nell'allegato A, o in altri scelti dall'A.S.L., prelevando corrente elettrica e acqua secondo le indicazioni fornite dal Servizio Tecnico dell'A.S.L.

Eventuali modifiche all'impianto elettrico che si dovessero rendere necessarie saranno a spese della Società aggiudicataria. Al termine dei lavori dovrà essere fornita la dichiarazione di conformità degli impianti realizzati nel rispetto del decreto n. 37 del 22 gennaio 2008 da trasmettere al RUP, al Servizio Tecnico ed al Servizio Prevenzione e Protezione dell'ASL.. Il Servizio Tecnico dell'A.S.L. in presenza di eventuali modifiche dovrà impartire preventivamente eventuali prescrizioni ed autorizzare gli interventi.

A carico della Società, inoltre, saranno tutte le opere atte ad assicurare il perfetto funzionamento dei distributori.

La Società avrà libero accesso ai locali che ospitano i distributori, rispettando gli orari dell'A.S.L..

La completa installazione dei distributori in tutte le sedi dell'A.S.L. dovrà avvenire entro e non oltre il mese successivo della firma del contratto, con modalità che consentano la continuità del servizio, in accordo con la Società che eroga attualmente il servizio stesso.

ART. 10 - RESPONSABILITÀ DELLA SOCIETÀ

L'A.S.L. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere al personale della Società fornitrice nell'esecuzione del contratto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è già compensato e compreso nel corrispettivo del contratto stesso. La Società 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 l'A.S.L., che fin d'ora si intendono sollevate ed indenni da ogni pretesa.

L'A.S.L. non è responsabile dei danni, eventualmente causati ai dipendenti, alle attrezzature ed alle macchine distributrici della Società aggiudicataria che possano derivare da comportamenti di terzi estranei all'A.S.L..

La Società aggiudicataria 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 dell'A.S.L. che di terzi, in dipendenza di omissioni o negligenze nell'esecuzione della prestazione. La Società 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 dell'A.S.L. competenti in materia, trasmessa con apposita lettera di notifica alla Società aggiudicataria.

Qualora la Società 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, l'A.S.L. committente resta autorizzata 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 Società, 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 l'A.S.L., 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 all'A.S.L., 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 dell'A.S.L..

L'A.S.L. non risponde 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. 11 - 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 essenziali possono essere richiesti alla stazione appaltante.

Entro 15 giorni dall'aggiudicazione l'impresa aggiudicataria dell'appalto è tenuta a trasmettere la documentazione necessaria per la stesura del D.U.V.R.I definitivo al Servizio Prevenzione e Protezione della A.S.L. .

ART. 12 - PERIODO DI PROVA E VERIFICHE NELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

L'A.S.L. si riserva un periodo di prova di sei mesi decorrenti dalla data di inizio del servizio. Durante tale periodo e per tutta la durata del contratto, l'A.S.L. verificherà 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, questa A.S.L., a propria assoluta discrezione, potrà dar corso alla risoluzione del contratto.

L'A.S.L. potrà 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 Società 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 dall'A.S.L., 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, l'A.S.L. potrà 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 Società 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 dall'A.S.L.).

ART. 13 - INADEMPIENZE, PENALITÀ

L'A.S.L., a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni 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, l'A.S.L. applicherà 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 dall'A.S.L.: € 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 dall'A.S.L.): 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 l'A.S.L. (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 Società (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 Società in merito all'esatto adempimento delle prestazioni od osservanza degli obblighi previsti in dipendenza di inconvenienti che l'A.S.L. abbia 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 dell'A.S.L. 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. 14 - 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 Società 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 dell'A.S.L.;
- frode nell'esecuzione degli obblighi contrattuali;
- subappalto non espressamente autorizzato;
- l'applicazione di penali per un importo superiore ad € 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 Società stessa possa accampare pretesa alcuna e con ogni riserva per azioni di ulteriori danni, per i quali l'A.S.L. si avvarrà anche della cauzione versata, fermo restando la necessità che anche dopo il preavviso il servizio venga effettuato. In caso di risoluzione per inadempimento della Società aggiudicataria il canone anticipato verrà trattenuto interamente dall'A.S.L. a titolo di risarcimento forfettario dei danni, compresi quelli relativi all'espletamento di una nuova procedura di affidamento.

La Società aggiudicataria, se richiesto dall'A.S.L., 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 Società 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 dall'A.S.L. a mezzo PEC, non vi abbia ottemperato. Il termine decorre dal ricevimento della PEC. In tale ipotesi restano a carico della Società tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione.

ART. 15 - FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere in conseguenza del contratto che verrà stipulato tra l'A.S.L. e la Società aggiudicataria, sarà competente esclusivamente il Foro di S.Maria Capua Vetere.

ART. 16 - INFORMATIVA LEGGELEGGE 21 giugno 2023, n. 74

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati (nel seguito anche "Regolamento UE" o GDPR, i dati trasmessi all'A.S.L. 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 vigente Codice Appalti, del Codice Civile nonché ogni altra normativa emanata, anche in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.