



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia

**CONCESSIONE DI SPAZI AD USO DEL SERVIZIO DI
DISTRIBUZIONE AUTOMATICA DI BEVANDE E
ALIMENTI PRECONFEZIONATI PRESSO LE SEDI
DELL'AZIENDA USL DI REGGIO EMILIA**

CAPITOLATO SPECIALE

INDICE

SEZ A - PARTE GENERALE

ART. 1 OGGETTO DEL CAPITOLATO	4
ART. 2 DURATA DEL CONTRATTO - PROROGA	5
ART. 3 COORDINATORE DEL SERVIZIO - RECAPITI	5
ART. 4 OBBLIGHI PARTICOLARI DEL GESTORE	5
ART. 5 PROGRAMMA DI MANUTENZIONE	9
ART. 6 VERIFICHE DURANTE L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO	11
ART. 7 INSTALLAZIONE / SPOSTAMENTO /DISINSTALLAZIONE DEI DISTRIBUTORI	11
ART. 8 ONERI DEL GESTORE RELATIVI AL PERSONALE - TUTELA DELLA SALUTE E SICUREZZA DEI LUOGHI DI LAVORO	12
ART. 9 RESPONSABILITA' DELLA DITTA VERSO TERZI	13
ART. 10 PENALI E SANZIONI PER EVENTUALI INADEMPIMENTI	14
ART. 11 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - RECESSO	15
ART. 12 CANONE - PAGAMENTI	16
ART. 13 MODIFICHE DEL CONTRATTO - SUBAPPALTO	17
ART. 14 EQUILIBRIO ECONOMICO FINANZIARIO DELLA CONCESSIONE E RIEQUILIBRIO	18
ART. 15 TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI	18
ART. 16 TRATTAMENTO DATI PERSONALI	19
ART. 17 GARANZIA DEFINITIVA	19
ART. 18 SPESE CONTRATTUALI	20
ART. 19 FORO COMPETENTE	20
ART. 20 NORME DI RINVIO	20

SEZ B - SPECIFICHE TECNICHE

1. <u>CARATTERISTICHE TECNICHE DEI DISTRIBUTORI</u>	21
2. <u>CARATTERISTICHE TECNICHE DEI PRODOTTI</u>	24
3. <u>LISTINO PREZZI DEI PRODOTTI</u>	28

SEZ A - PARTE GENERALE

DEFINIZIONI

I termini che seguono usati nel presente capitolato indicheranno rispettivamente:

CONCESSIONE	La concessione di spazi ad uso servizio distribuzione automatica di bevande e alimentipreconfezionati descritta nel Capitolato.
GESTORE	Ditta aggiudicataria della gara, alla quale viene affidata concessione di spazi nei locali dell’Azienda USL per l’installazione e la gestione dei distributori automatici di bevande ed alimenti
COORDINATORE DEL SERVIZIO	Persona responsabile della Ditta Aggiudicataria.
AZIENDA	Azienda U.S.L. di Reggio Emilia
REFERENTI AUSL	I soggetti designati dall’Azienda USL per ogni distretto e/o ospedale al fine di vigilanza e segnalazione di non conformità
PIANO DI AUTOCONTROLLO	documento aziendale che descrive le modalità utilizzate per garantire la sicurezza e la salubrità delle preparazioni alimentari secondo il sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare, conservazione per tempi e temperature, etichettatura, igiene e formazione del personale, sanificazione e lotta agli infestanti.
CAM	Criteri Minimi Ambientali

ART. 1 OGGETTO DEL CAPITOLATO

1. Il presente capitolato disciplina la concessione di spazi nei locali dell’Azienda, precisamente negli ospedali e strutture territoriali dei distretti di Reggio Emilia, Guastalla, Montecchio, Correggio, Scandiano e Castelnovo ne’ Monti, per l’installazione e la gestione dei distributori automatici (dotati anche di chiave elettronica) di bevande calde e fredde, e prodotti alimentari preconfezionati di seguito indicati:

- bevande calde;
- bevande fredde in lattina, tetrapak, PET o materiali eco compatibili;
- alimenti solidi (freschi e confezionati) e pasti preconfezionati (primi - secondi piatti, contorni, frutta, dolci);
- gelati;
- borse o prodotti necessari a consumo bevande o snack

Nelle SEZIONE B – SPECIFICHE TECNICHE sono descritte le Caratteristiche tecniche dei Distributori e dei prodotti. Le stesse sono state redatte in conformità ai Criteri Ambientali Minimi di cui al decreto del Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020. Le specifiche tecniche previste vanno intese o interpretate in coerenza con quanto previsto dall’art. 68 del Codice Appalti

1.1 Il gestore ottiene il proprio compenso non dall’Azienda ma dall’esterno, ovvero dal pubblico che fruisce del servizio stesso, svolto dall’impresa, con assetto organizzativo autonomo e con strumenti privatistici nonchè assunzione del rischio operativo legato alla gestione dei servizi (come definito all’art 3, comma 1, lettera zz) del D.Lgs. 50/2016 e al punto 2.1 Parte I delle Linee guida ANAC n. 9 Approvate con Delibera n. 318 del 28 marzo 2018).

2. Alla data di inizio dell’erogazione del servizio il gestore deve garantire l’attivazione dei distributori negli spazi indicati nell’allegato A “*Elenco dei distributori automatici*”. Il numero di distributori è indicativo e può variare, in aumento o diminuzione, nel corso del contratto, impegnando la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni contrattuali e di prezzi, anche oltre il 20%, fermo restando, nell’ipotesi di incremento del numero dei distributori, il conguaglio del canone secondo quanto previsto all’art 13.

2.1 E’ previsto un ampliamento dell’ospedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia la cui attivazione avverrà indicativamente nell’anno 2024. L’intervento, ancora da realizzare, dovrebbe risultare simile per struttura e all’edificio CORE già attivo. Il gestore si intende già avvisato di tale ampliamento che dovrà avvenire alle medesime condizioni stabilite nel presente capitolato o a condizioni migliorative che si rendessero disponibili grazie all’avanzamento tecnologico. Si quantifica in via preventiva ma non vincolante la fornitura di un numero di 20 distributori. Tale quantità potrà subire riduzioni o aumenti in base alla configurazione degli spazi dell’edificio.

3. I predetti distributori dovranno essere dotati di tutte le ultime tecnologie disponibili, di nuova fabbricazione o con data di acquisto documentabile non anteriore al 1/1/2020. Sono richieste primarie marche di produzione a rinomanza nazionale/internazionale.

ART. 2 DURATA DEL CONTRATTO - PROROGA

1. Il contratto ha la durata di 8 (otto) anni, rinnovabile, anche di 2 anni in 2 anni , di ulteriori 4 (quattro) anni alle stesse condizioni contrattuali, previa richiesta scritta dell’Azienda, con decorrenza della stipula contrattuale. L’eventuale rinnovo è subordinato a verifiche per l’accertamento della rispondenza del servizio alle norme del presente Capitolato. In caso di rinnovo, su richiesta dell’Azienda, il gestore dovrà essere disponibile all’eventuale sostituzione delle macchine con modelli adeguati al servizio e tecnologicamente aggiornati.
2. Il Gestore avrà comunque l’obbligo di continuare il servizio alle condizioni pattuite fino a quando l’Azienda non avrà provveduto alla stipula di un nuovo contratto o comunque fino a quando non sarà esperita nuova procedura per l’affidamento.

ART. 3 COORDINATORE DEL SERVIZIO - RECAPITI

Il Gestore dovrà individuare e garantire, per l’intero periodo contrattuale, l’apporto di un Coordinatore del Servizio (CS) e contestualmente indicare un suo sostituto, fornito dei requisiti di idoneità tecnici, professionali e morali per l’esercizio delle attività necessarie a norma del presente capitolato, cui conferirà mandato con rappresentanza e che assumerà il ruolo di interfaccia unica con l’Azienda. Tutte le intimazioni, le assegnazioni di termini ed ogni altra comunicazione dipendente dal contratto di appalto sono fatte a mezzo fax, PEC o e-mail al gestore o a colui che lo rappresenta nella condotta del contratto, presso il domicilio eletto.

2. I nominativi del CS e del suo sostituto, nonché i rispettivi recapiti telefonici e di posta elettronica, devono essere notificati per iscritto all’Azienda e, prima della stipula del Contratto o della data del verbale di consegna del servizio. Il CS dovrà sempre essere reperibile, tramite telefono fisso o mobile o posta elettronica, nell’arco della giornata lavorativa

3. Nel caso di impedimento permanente del CS e/o del sostituto, oppure per propri motivi organizzativi, il Concessionario può nominare, nel corso di durata del Contratto, un nuovo CS e/o sostituto, dandone preventiva notifica all’Azienda e motivando la nuova nomina.

L’Azienda, per contro, può ottenere in qualsiasi momento, previa motivata richiesta, la sostituzione del CS e/o del suo sostituto, senza che il Concessionario possa opporre eccezione alcuna.

ART. 4 OBBLIGHI PARTICOLARI DEL GESTORE

1. Il gestore ha l’obbligo di costituire, prima dell’inizio del contratto, un magazzino per la distribuzione dei prodotti ubicato entro la Provincia di Reggio Emilia o comunque entro 70 km dal Comune di Reggio Emilia. La disponibilità del magazzino, in proprietà od in uso, dovrà essere documentata con idoneo titolo di godimento ai sensi C.C. (titolo di proprietà, locazione, etc.), a pena di decadenza, entro 30 giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione definitiva.

2. Il gestore sarà tenuto ad installare i distributori richiesti dall’Azienda di norma negli spazi attualmente occupati. Qualora intenda ampliare il numero dei distributori, dovrà richiedere ed ottenere l’autorizzazione scritta dall’Azienda che valuterà l’opportunità delle nuove installazioni e individuerà gli spazi di dedicati.

3. Il gestore deve assicurare la corretta gestione del servizio secondo quanto indicato nel piano di autocontrollo. Dovrà garantire 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, compresi i portarifiuti con frequenza giornaliera e comunque tale da garantire un'ottimale condizione igienica degli stessi, provvedendo a registrare secondo il proprio piano di autocontrollo, le sanificazioni e disinfezioni periodiche interne.

Al momento del rifornimento il gestore deve provvedere:

- A. a detergere e disinfettare le parti esterne dei distributori utilizzando panni monouso con una soluzione deter-disinfettante con certificazione di presidio medico chirurgico;
- B. pulire il rubinetto erogatore nelle macchine eroganti bevande calde, con le seguenti modalità:
 - con panno monouso per lavare e per asciugare;
 - detergente per lavare;
 - acqua calda per risciacquare;
- C. detergere la vaschetta raccogliocce e disinfettare.

4. Il gestore deve provvedere allo spostamento e al riposizionamento delle attrezzature, su richiesta dell'Azienda, per consentire l'effettuazione delle operazioni periodiche di risanamento ambientale e per esigenze logistiche e tecniche dell'azienda

5. La raccolta dei rifiuti deve essere effettuata in conformità alla legislazione vigente a cura e spese del gestore, con frequenza minima giornaliera; dovranno essere installati idonei recipienti portarifiuti che permettano la raccolta differenziata, 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. Tali recipienti dovranno essere mantenuti in ordine e sostituiti qualora divenuti inadatti allo scopo. Eventuali rifiuti ingombranti e utilizzati durante il rifornimento (es. scatoloni) dovranno essere rimossi e smaltiti a cura del gestore, fuori dall'area ospedaliera o delle strutture interessate.

Sarà tassativamente vietato scaricare rifiuti solidi o semisolidi negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al Concessionario, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a suo carico.

6. Il gestore, che dovrà essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie all'esercizio in base alle norme vigenti, dovrà effettuare, a sua cura e spese, l'installazione e gli allacciamenti delle macchine distributrici nei punti che le verranno assegnati, prelevando corrente elettrica ed acqua secondo le indicazioni fornite dal Servizio Tecnico dell'Azienda.

L'installazione e gli allacciamenti dovranno essere effettuati a regola d'arte, secondo le norme vigenti e le prescrizioni del Servizio Tecnico dell'Azienda. I distributori automatici dovranno essere sollevati dal pavimento sottostante ed adiacente. In particolare i cavi di alimentazione dovranno essere dotati di spina di tipo italiano. E' tassativamente escluso l'uso di adattatori.

Al termine del contratto il gestore dovrà asportare le proprie apparecchiature e provvedere ai necessari ripristini.

7. I distributori dovranno avere caratteristiche tecniche a norma con le vigenti disposizioni antinfortunistiche. La tipologia dei distributori deve essere quella indicata nell'Allegato A e descritta in sede di progetto Tecnico. L'eventuale introduzione di tipologie di distributori differenti senza preventiva autorizzazione da parte dell'Azienda sarà sanzionata con l'applicazione di una penale ai sensi del successivo art 10. In ogni caso non saranno autorizzate variazioni che comportano una diminuzione del servizio. Le macchine erogatrici di norma dovranno funzionare a moneta ed essere in grado di fornire eventuali resti, dovranno altresì essere dotate di lettore di banconote con funzione di cambiamonete che permetta il cambio anche senza effettuare la

consumazione. Dovranno inoltre essere in grado di rendere il corrispettivo inserito in mancanza di erogazione dei prodotti.

Le macchine dovranno essere predisposte per il pagamento con “chiavetta elettronica” o altro strumento innovativo, in abbinamento al pagamento con moneta. Ciascuno strumento elettronico dovrà permettere di utilizzare indistintamente tutti i distributori automatici collocati presso le varie sedi dell’Azienda, in modo da favorirne l’utilizzo da parte del personale che presta servizio e/o si reca in più strutture. La gestione delle chiavette elettroniche (consegne agli utenti, attivazioni, guasti, sostituzioni e tutti gli eventuali problemi connessi o conseguenti) sarà ad esclusivo carico della ditta aggiudicataria. La ricarica delle chiavette dovrà avvenire in modo automatico tramite le macchine distributrici, on line attraverso una apposita applicazione scaricabile su telefono e tablet. L’applicazione dovrà consentire di effettuare la ricarica inviando l’importo al distributore di riferimento, individuato attraverso il codice identificato (dovrà essere presente anche il QRcode per una rapida identificazione), che lo accrediterà sulla chiavetta in essa inserita/avvicinata. La stessa applicazione dovrà permettere di procedere alla selezione del prodotto on line, consentirne il pagamento ed inviare il comando per l’erogazione alla macchina distributtrice. Per tutte le forme di pagamento telematico si intendono applicati i prezzi previsti per le consumazioni a chiave.

Il valore massimo della cauzione richiesta per la chiavetta dovrà essere di € 5.00 (rimborsabile a fine contratto).

Al fine di disincentivare gli atti di vandalismo i distributori dovranno essere dotati di sistemi antifurto ben evidenziati (a titolo esemplificativo un collegamento con una centrale di sicurezza o sistemi che rendano inutilizzabile il denaro).

L’Azienda non sarà responsabile degli eventuali danni subiti dai distributori per atti derivanti da scasso o vandalismo, il gestore si impegna da subito a risarcire l’azienda delle spese di ripristino derivanti da danni per tentativo di furto alle attrezzature del gestore.

8. I prodotti posti in vendita dovranno essere di prima qualità, di rinomanza e distribuzione nazionale e preconfezionati nel rispetto di tutte le norme vigenti in tema di etichettatura di prodotto alimentari. Pertanto non possono essere messi in vendita alimenti confezionati con involucri trasparenti neutri.

Il gestore dovrà produrre in sede di proposta tecnica la lista dei prodotti che intende mettere in distribuzione con l’indicazione della relativa marca. L’eventuale introduzione di prodotti non compresi nella lista o la rimozione di prodotti presentati ed autorizzati in sede di offerta, senza preventiva autorizzazione da parte dell’Azienda, sarà sanzionata con l’applicazione di una penale ai sensi del successivo art. 10 per ogni articolo variato/rimosso fermo restando il ripristino immediato del servizio. I prezzi dovranno essere chiaramente esposti sotto ogni prodotto posto in vendita ed in ogni macchinetta e devono essere tenuti aggiornati.

L’Azienda 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. Nell’ambito dell’aspetto qualitativo il gestore può proporre prodotti in linea con indicazioni o progetti ministeriali. Dovranno essere previsti rifornimenti giornalieri di prodotti freschi (a titolo esemplificativo ma non esaustivo, panini, pizze al trancio, frutta, focacce, torte salate). Dovranno essere inserite referenze prive di glutine, referenze a basso contenuto di zuccheri, referenze adatte ad una alimentazione priva di proteine di origine animale ed una linea di prodotti per indirizzare il consumatore verso scelte alimentari sane dal punto di vista nutrizionale.

Dovranno essere previste delle configurazioni di prodotti freschi e preconfezionati che cambieranno al mutare di stagione (offerta estiva ed offerta invernale) per incentivare la consumazione di prodotti la cui disponibilità risulti legata alla stagionalità.

9. Il gestore deve programmare gli interventi di carico / sostituzione dei prodotti, anche nelle giornate festive, con una periodicità fissata dal gestore stessa in rapporto all’entità dei

consumi e comunque almeno con una frequenza di intervento che garantisca nel tempo l'adeguato funzionamento dei distributori e la dotazione costante di tutte le varietà di prodotti previsti a scorta nelle macchine. Dovrà darne comunicazione preventiva all'Azienda e dovrà inoltre indicare su ogni distributore il giorno fissato per il rifornimento affinché i servizi dell'Azienda interessati ne siano a conoscenza.

In caso di chiamata (a mezzo telefono, FAX o e-mail) per esaurimento materiali il gestore è tenuto ad intervenire nel termine di 3 ore lavorative dalle 8.00 alle 18.00 e ciò per tutti i giorni dell'anno (festività comprese).

Per ogni ritardo nell'intervento superiore alle 3 ore, si applicherà una penale ai sensi del successivo art 10.

Per le operazioni di rifornimento dovrà utilizzare propri mezzi di trasporto idonei al trasporto degli alimenti prediligendo veicoli rispondenti alle più recenti normative ambientali in materia di inquinamento.

10. Il gestore si impegna a mettere a disposizione dell'Azienda, a propria cura e spese, l'accesso ad un sistema di verifica che permetta la consultazione ed il download dei dati, delle configurazioni delle singole macchine, che permetta di:

- conoscere le referenze merceologiche poste in vendita, il lotto di produzione, la data di scadenza, la tabella nutrizionale con in evidenza eventuali allergeni presenti;
- consultare in tempo reale lo stato di riempimento dei distributori con l'evidenza di eventuali prodotti esauriti;
- consultare lo storico degli interventi di rifornimento, pulizia e di sanificazione;
- verificare la data di effettuazione degli interventi di manutenzione preventiva;
- inviare una segnalazione relativa alla mancanza prodotto con contestuale richiesta di rifornimento tenendo traccia del tempo trascorso dalla segnalazione all'intervento;
- consultare lo stato (in efficienza o meno) della macchina in tempo reale e lo storico delle anomalie;
- consultare il numero di battute di ogni singolo distributore ed il relativo incasso per prodotto.

Dovrà essere inoltre possibile la consultazione dei dati sopra richiesti in forma aggregata per tipologia di prodotto suddiviso per punti ristoro.

- verificare le segnalazioni ricevute per disservizi pervenute al call center, con l'indicazione dei problemi più rilevanti segnalati e le soluzioni correttive adottate per il miglioramento del servizio.

Il gestore, in ogni caso dovrà trasmettere all'Azienda, su base annuale, ovvero su richiesta stessa, **un report in formato elettronico** contenente almeno le seguenti informazioni:

- numero dei distributori, tipologia, posizionamento, data di installazione, elenco prodotti erogati;
- numero di erogazioni nell'anno per tipologia di prodotto, suddivise per punti di ristoro;
- numero di erogazioni totali nell'anno suddivise per punti di ristoro;
- incasso annuale per tipologia di prodotto, suddiviso per punti di ristoro;
- incasso totale annuale suddiviso per punto di ristoro;
- report statistici e relazioni sulla tipologia delle segnalazioni per disservizi pervenute al call center, con l'indicazione dei problemi più rilevanti segnalati e le soluzioni correttive adottate per il miglioramento del servizio.

Al riguardo, si rappresenta che i distributori automatici dovranno essere "censiti" online presso l'Agenzia delle Entrate, ai fini della trasmissione telematica dei corrispettivi giornalieri, come previsto dall'art. 2 del D.Lgs. n. 127/2015 e dal Provvedimento della stessa Agenzia del 30/6/2016.

11. Il gestore si impegna a fornire macchine da tavolo funzionanti a cialde per l'erogazione di bevande calde da posizionare all'interno dei reparti qualora richiesto dall'Azienda. L'approvvigionamento di cialde dovrà essere regolato in autonomia tra il gestore ed il personale di reparto ritenendo manlevata l'Azienda da qualsiasi onere derivante da questo servizio.

12. Il gestore deve avere attivo, o attivare, un recapito telefonico dedicato all'assistenza per gli utenti del servizio di distribuzione e alla gestione dei reclami.

Il recapito telefonico per l'assistenza deve essere gestito da un Call Center con un numero di terminali ed operatori adeguato al volume delle chiamate e tale da mantenere i tempi di attesa degli utenti entro limiti ragionevoli: in linea di massima, la risposta deve essere garantita entro un minuto (due minuti nei periodi di più intenso traffico telefonico).

Il numero del recapito deve essere posto in evidenza sul frontale di ogni distributore installato presso le sedi dell'Azienda e deve avere le funzionalità del numero verde, utilizzabile senza costi per gli utenti, sia da telefono fisso che da cellulare, per:

- segnalare la mancanza o la carenza di prodotti;
- segnalare guasti o mancata o irregolare erogazione dei prodotti;
- segnalare irregolarità o disservizi di carattere generale;
- richiedere rimborsi per mancata erogazione dei prodotti o del resto.

Il gestore sarà tenuto a rimborsare ogni importo versato (o scalato dal credito residuo), cui non abbia fatto seguito l'erogazione del prodotto.

Riguardo all'ultimo punto, i rimborsi sono effettuati da personale della ditta, con strumenti elettronici o attraverso applicazioni per il trasferimento di denaro, non oltre un massimo 5 giorni, in modo da fornire puntuale riscontro ad ogni richiesta, evitando la necessità di successivi solleciti da parte degli utenti.

Per l'effettuazione di rimborsi non potrà essere in alcuna maniera essere coinvolto personale dell'Azienda.

ART. 5 PROGRAMMA DI MANUTENZIONE

1. La Ditta deve 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. A carico del gestore sono poste tutte le operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria atte ad assicurare il perfetto funzionamento dei distributori, anche nelle giornate festive.

1.1 Manutenzione ordinaria

Ad ogni rifornimento il gestore si impegna oltre che a garantire la pulizia di tutte le superfici esterne a contatto con l'utenza, come meglio specificato all'art. 4 punto 3, alla verifica del corretto funzionamento della funzionalità delle macchine, della rumorosità dei motori ed in autonomia procede all'attivazione di una manutenzione correttiva.

1.2. Manutenzione correttiva

Comprende 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.

Il gestore dovrà intervenire in caso di guasto entro 3 ore dalla chiamata dalle ore 8.00 alle ore 18.00, facendo constatare la presenza e ripristinare la piena funzionalità del distributore entro il termine massimo di 48 ore solari dalla chiamata (giorni festivi e le domeniche escluse). 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 cinque giorni lavorativi dalla chiamata iniziale facendo constatare la presenza.

Oltre le ore 18.00 dovrà essere attiva una segreteria telefonica per la raccolta delle chiamate di assistenza/guasto che dovranno essere esaminate il mattino successivo e con programmazione degli interventi entro i termini sopra citati.

Eventuali disservizi potranno essere segnalati sia al gestore che al Servizio Logistico Alberghiero dell'Azienda a cura dei servizi e uffici presso i quali sono installate le macchine.

1.3. Manutenzione preventiva

Il gestore dovrà inoltre prevedere degli specifici interventi di pulizia straordinaria, di norma almeno ogni 3 mesi per tutte le macchine, in particolar modo si impegna a fare un intervento di manutenzione/pulizia straordinaria dei gruppi refrigeranti prima dell'arrivo della stagione estiva (maggio-giugno) al fine di garantire continuità di servizio anche in caso di innalzamento improvviso della temperatura. Il programma degli interventi dovrà essere trasmesso con un preavviso di 1 settimana all'Azienda.

1.4 Manutenzione in caso di emergenza/necessità

Il gestore dovrà predisporre un servizio di pronto intervento attivo nelle 24 ore, dedicato alla gestione di anomalie la cui gestione risulti indifferibile. In questi casi il gestore si impegna ad intervenire entro il termine di 2 ore massime.

Rientrano in questa tipologia tutte le anomalie che abbiano un impatto sulla normale attività dell'azienda, comportino un rischio per l'utenza o arrechino danno alle strutture. A titolo esemplificativo ma non esaustivo, perdita d'acqua, rottura di vetri e/o superfici esposte all'utenza.

2. Gli interventi di manutenzione dovranno essere eseguiti da personale specializzato, in possesso di competenze tecniche adeguate alle attività da svolgere ed identificabile a mezzo cartellino di riconoscimento.

3. I distributori che, nonostante gli interventi di manutenzione, presentassero frequenti fermi o disfunzioni, dovranno essere sostituiti dal gestore entro cinque giorni lavorativi (esclusi quindi i festivi e le domeniche) dalla richiesta dell'Azienda. Si intende per Fermo Frequente il guasto o malfunzionamento che si presenta almeno n. 1 volta a settimana, per 2 settimane anche non consecutive, negli ultimi 28 giorni. Qualora il distributore registri un numero di avarie superiori a 6 nell'arco di 3 mesi o in un tempo inferiore, il gestore è obbligato a provvedere alla sostituzione della macchina con altra di uguale modello e con le medesime caratteristiche tecnico-funzionali. La macchina data in sostituzione dovrà essere nuova di fabbrica e dovrà essere fornita alle stesse condizioni contrattuali ed economiche. Se il modello da sostituire fosse fuori commercio dovrà essere fornito un distributore con caratteristiche tecnico – funzionali pari o superiori e tecnologicamente aggiornato.

4. In considerazione delle installazioni previste all'interno di strutture sanitarie, sottoposte per legge a periodici controlli di efficienza degli impianti di emergenza in caso di black out, il gestore è avvisato che eventuali danni/inefficienze derivanti a seguito di queste verifiche saranno totalmente a suo carico manlevando da qualsiasi responsabilità l'Azienda. Il gestore può, a suo totale carico, predisporre l'installazione di un sistema di alimentazione secondaria a tutela delle apparecchiature elettroniche al fine di prevenire eventuali guasti.

Il gestore non può in nessun caso, per sua decisione unilaterale, sospendere o rallentare il servizio.

ART. 6 VERIFICHE DURANTE L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

1. Prima dell'avvio dell'appalto il gestore dovrà concordare con l'Azienda un programma operativo per lo svolgimento del servizio.
2. L'Azienda potrà effettuare controlli qualitativi e quantitativi, con ricorso anche ad analisi presso laboratori. Qualora il risultato di tali analisi dovesse avere esito negativo il gestore dovrà sospendere immediatamente l'erogazione dei prodotti e dovrà accollarsi il costo di tutte le spese sostenute dall'Azienda, salvo il diritto al risarcimento per l'eventuale maggiore danno subito e sarà causa di risoluzione di diritto del contratto.
3. Durante il periodo di validità del contratto, l'Azienda 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. L'Azienda si riserva inoltre la facoltà di avvalersi del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) per la verifica della qualità dei prodotti.
4. Si riserva inoltre di effettuare controlli periodici a campione al fine di verificare il rispetto degli impegni assunti dal gestore per la qualità dei prodotti e del servizio attraverso il sistema gestionale di cui all'art. 4 comma 10.

ART. 7 INSTALLAZIONE / SPOSTAMENTO / DISINSTALLAZIONE DEI DISTRIBUTORI

1. La completa installazione dei distributori riportati nell'allegato A dovrà avvenire entro e non oltre 15 giorni dalla stipula del contratto e da tale data il gestore è tenuto a versare il canone di cui all'art 13 del presente capitolato. Di norma i distributori dovranno essere installati nei punti già esistenti come indicato nell'Allegato A.
2. Gli allacciamenti idrici, sulla linea di alimentazione idrica, sono a carico del gestore, previo accordo con il Servizio Tecnico; a conclusione dei lavori verrà prodotta dichiarazione di conformità dell'impianto idrico ai sensi della normativa vigente. L'installazione e gli allacciamenti idrici pertanto dovranno essere effettuati a regola d'arte, secondo le norme vigenti e le prescrizioni del sovra citato Servizio Tecnico.
3. A carico della ditta saranno tutte le opere necessarie ad assicurare il perfetto funzionamento dei distributori.
4. L'Azienda 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 con oneri a proprio carico. A causa della difficoltà di quantificazione di detti oneri, degli stessi si è tenuto conto nella stima del canone, e pertanto per gli stessi non verranno richiesti rimborsi spese. Si precisa che non sarà in ogni caso consentito l'uso di gas combustibili.
5. L'Azienda si riserva la facoltà, in relazione alle proprie esigenze, di variare il posizionamento dei distributori rispetto alla collocazione originaria. In tal caso il Gestore dovrà effettuare lo spostamento entro 5 giorni lavorativi dalla richiesta o entro il diverso termine assegnato dall'Azienda . La macchina spostata verrà collocata in luogo di pari valore.
6. Il gestore deve effettuare le eventuali installazioni aggiuntive o disinstallazioni che si renderanno necessarie entro 10 giorni dalla richiesta o entro il diverso termine assegnato dall'Azienda . Il luogo di installazione dei distributori aggiuntivi dovrà essere concordato con il Servizio Logistico Alberghiero dell'Azienda.

7. Entro 10 giorni dalla richiesta dell'Azienda , o entro il diverso termine da questa assegnato, il gestore dovrà installare gratuitamente macchine cambiamonete, o gettoniere con funzione di cambia monete; i luoghi di installazione saranno indicati dall'Azienda stessa. Il gestore potrà inoltre installare ulteriori macchine cambiamonete ove lo riterrà opportuno dandone comunicazione al Servizio Logistico Alberghiero dell'Azienda.

8. Al termine del contratto, la rimozione e il ripristino della situazione antecedente il contratto, dovrà avvenire entro e non oltre 5 giorni lavorativi dalla scadenza del contratto, senza necessità di richiesta da parte dell'Azienda. In caso di mancata rimozione e ritiro dei distributori, l'Azienda provvederà direttamente alla loro rimozione, ritiro e deposito a spese del Gestore rivalendosi sulla cauzione, salvo il risarcimento per il maggior danno subito.

ART. 8 ONERI DEL GESTORE RELATIVI AL PERSONALE - TUTELA DELLA SALUTE E SICUREZZA DEI LUOGHI DI LAVORO

1. Il Gestore, con riferimento alle prestazioni oggetto del presente contratto, si impegna ad osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal D.P.R 16 aprile 2013, n. 62 (Codice di comportamento dei dipendenti pubblici), ai sensi dell'articolo 2, comma 3 dello stesso D.P.R. e del Codice di Comportamento dei dipendenti dell' Azienda, pubblicato sul sito Internet della stessa. La violazione degli obblighi di cui al D.P.R 16 aprile 2013, n. 62 e del Codice di Comportamento sopra richiamato, può costituire causa di risoluzione del contratto. L'Amministrazione, verificata l'eventuale violazione, contesta per iscritto al contraente il fatto assegnando un termine non superiore a dieci giorni per la presentazione di eventuali controdeduzioni. Ove queste non fossero presentate o risultassero non accoglibili, procederà alla risoluzione del contratto, fatto salvo il risarcimento dei danni.

2. Il gestore 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 conformemente a quanto previsto dal Dlgs 81/2008 smi. L'Azienda è sollevata da qualsiasi responsabilità civile e penale derivante dall'esecuzione del servizio; pertanto il gestore 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 al servizio, e della legge sulla prevenzione e la sicurezza del lavoro, assumendone la piena responsabilità anche in caso di inadempienza.

3. Il gestore 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. Deve 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.

4. Il gestore è tenuto a comunicare all'Azienda, 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.

5. E' fatto obbligo al personale addetto al servizio di indossare sempre idonea tenuta di lavoro ed i DPI necessari, forniti a cura e spese del Gestore, di portare ben visibile la tessera di riconoscimento con le caratteristiche previste dalla normativa vigente e di mantenere un comportamento irreprensibile e consono alla funzione svolta. Il gestore fornisce la tessera

individuale di riconoscimento per ogni addetto, prevista dal combinato disposto dell'art.20, comma 3, e dell'art.26, comma 8, del D.Lgs. 81/2008 (obbligatoria anche per i lavoratori autonomi), riportante almeno le generalità del lavoratore, qualifica, fotografia, l'indicazione del datore di lavoro e ne richiede l'uso ai lavoratori, quando in servizio, per l'attività oggetto di aggiudicazione.

6. Il gestore deve comunicare il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione (RSPP) e la nomina delle figure responsabili quali:

- Rappresentanti dei lavoratori per la Sicurezza;
- Addetti all'emergenza;
- Addetti antincendio;
- Addetti pronto soccorso;
- Incaricato (da parte del datore di lavoro dell'appaltatore) del coordinamento per la sicurezza.

7. Il gestore è tenuto 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, pronto soccorso e igienico sanitaria come previsto dal piano di autocontrollo. 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 trasmettendo in formato digitale tutta la documentazione necessaria.

8. Se autorizzato dal committente al subappalto di parte delle attività, mette a conoscenza anche il subappaltatore delle precauzioni necessarie per l'esecuzione dell'appalto in sicurezza

ART. 9 RESPONSABILITA' DELLA DITTA VERSO TERZI

1. L'Azienda è esonerata 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. L'Azienda non è responsabile dei danni, eventualmente causati ai dipendenti, alle attrezzature ed alle macchine distributrici del gestore che possano derivare da comportamenti di terzi estranei all'Azienda.

2. Il gestore risponderà 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 fosse chiamata a rispondere l'Azienda, che fin d'ora si intende sollevata ed indenne da ogni pretesa. Il gestore 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'Azienda che di terzi, in dipendenza di omissioni o negligenze nell'esecuzione della prestazione. Il gestore, in ogni caso, dovrà provvedere senza indugio, a proprie spese, alla riparazione e/o sostituzione delle parti o degli oggetti danneggiati.

3. Il risarcimento di eventuali danni potrà essere effettuato a mezzo rimborso dell'importo risultante dalla apposita stima stilata dagli Uffici dell'Azienda competenti in materia, trasmessa con apposita lettera di notifica al Gestore. Qualora il gestore o chi per esso 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'Azienda 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.

4. Il gestore, per i fini predetti, è tenuto 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'Azienda, 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'Azienda, compresi i beni contenuti nei fabbricati stessi, conseguente l'espletamento del servizio prestato, con massimale unico non inferiore ad euro 5.000.000,00.

5. Potranno essere valutate anche polizze non stipulate "ad hoc" se i massimali risulteranno notevolmente superiori ai limiti prima indicati, a giudizio esclusivo dell'Azienda.

6. L'Azienda non risponde di eventuali furti delle macchine distributrici, o di quant'altri eventi calamitosi connessi quali danni da scasso o vandalismo, che possano accadere, sia in orario di servizio che fuori servizio.

ART. 10 PENALI E SANZIONI PER EVENTUALI INADEMPIMENTI

1. L'Azienda U.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.

2. La sanzione sarà applicata previa contestazione scritta dell'inadempienza trasmessa via fax/PEC, ed esame delle eventuali contro deduzioni, le quali devono pervenire entro 5 giorni lavorativi dalla data della contestazione. L'applicazione delle suddette penali avverrà attraverso l'emissione da parte degli Uffici Amministrativi dell'Azienda di una nota di addebito.

3. L'Azienda applicherà le penali di seguito specificate, fatto salvo il risarcimento dell'eventuale maggior danno, in caso di :

- manutenzione ordinaria - art 5 co 1.1: Mancato intervento di pulizia dei distributori e degli spazi adiacenti: € 200,00 per ogni contestazione
- manutenzione correttiva - art 5 co 1.2:
 - € 100,00 per ogni ora di ritardo eccedente le 3 previste per l'intervento;
 - € 200,00 per ogni giorno di ritardo nella sostituzione della macchina non riparabile nel termine delle 48 ore solari;
- manutenzione preventiva - art 5 co 1.2:
 - € 200,00 per ogni giorno di ritardo nell'effettuare gli interventi previsti ogni 3 mesi
 - € 500,00 per la mancata trasmissione del programma di interventi di pulizia straordinaria dei gruppi refrigeranti;
- Manutenzione in caso di emergenza/necessità - art 5 co 1.3 :€ 100,00 per ogni ora di ritardo eccedente le 2 previste per questi interventi;
- mancata sostituzione di distributori automatici che presentano frequenti fermi o disfunzioni - art 5 co 3: da € 3.000,00 a € 5.000,00 da commisurare alla diminuzione del servizio per ogni distributore automatico;
- Installazione/sostituzione di distributori automatici diversi da quelli presenti nell'allegato A e validati in fase di offerta tecnica in assenza di apposita autorizzazione scritta del Servizio Logistico Alberghiero - art 4 co 7: € 3.000,00 a € 5.000,00 da commisurare

- all'impatto negativo di diminuzione del servizio per ogni distributore automatico installato/sostituito (oltre eventuale sostituzione entro il termine di cui all'art 7 co 6);
- variazione di prodotti compresi/non compresi nel progetto tecnico senza la preventiva autorizzazione del Servizio Logistico Alberghiero - art 4 co 8 : € 500,00 per ogni articolo variato, rimosso anche in un solo distributore automatico;
 - esaurimento dei prodotti per mancato passaggio di rifornimento - art 4 co 9 : € 100,00 per ogni ora di ritardo eccedente le 3 previste per l'intervento

Le tipologie sopra elencate non sono esaustive e si devono intendere a titolo esemplificativo. *Non saranno accettate giustificazioni derivanti da situazioni soggettive connesse all'organizzazione interna dell'Impresa.*

Qualora per qualsiasi motivo imputabile all'appaltatore il servizio non venga espletato nel rispetto di quanto previsto nel presente capitolato, e la contestazione non rientri tra le ipotesi previste ai precedenti punti, con riserva di eventuali ulteriori danni, l'azienda applicare una penale pari all 0,3 per mille dell'ammontare netto contrattuale .

In caso di ripetuti ritardi l'Azienda riserva la facoltà di considerare risolto il contratto, con conseguente incameramento del deposito cauzionale definitivo e fatto salvo il risarcimento di ulteriori danni.

Le penali comminate nel corso di un anno non devono complessivamente raggiungere un ammontare superiore al 10% dell'ammontare netto contrattuale. In caso si verificassero cause che giustificano l'applicazione di penali oltre tale limite, il contratto potrà essere risolto con conseguente incameramento del deposito cauzionale definitivo e fatto salvo il risarcimento di ulteriori danni

ART. 11 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - RECESSO

L'Azienda avrà la facoltà di risolvere "ipso facto et jure" il contratto, mediante semplice dichiarazione stragiudiziale intimata a mezzo fax - PEC, nelle ipotesi previste dall'art 108 del Codice e in particolare nelle fattispecie di seguito indicate:

- a) per reiterate inadempienze contrattuali che abbiano dato luogo all'applicazione delle penali ex art 10 del presente capitolato speciale
- b) per gravi inadempienze, frode, di grave negligenza, di contravvenzione nella esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali da giustificare l'immediata risoluzione del contratto;
- c) per inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella gestione del servizio;
- d) qualora l'Azienda USL abbia contestato per iscritto per due volte, anche non consecutive, la qualità e/o la quantità degli apparecchi;
- e) per reiterate inadempienze contrattuali che abbiano provocato danni alle apparecchiature
- f) in caso di cessione del contratto non conseguente alla cessione dell'azienda o del ramo di attività, in caso di subappalto se non preventivamente autorizzati dall'Azienda;
- g) in caso di cessazione dell'attività, oppure in caso di procedure concorsuali o fallimentari intraprese a carico dell'aggiudicatario;
- h) qualora nei confronti dell'appaltatore sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'articolo 80 del Codice;
- i) nel caso in cui l'affidatario (o il subappaltatore in caso di subappalto) o ogni altro subcontraente effettui una o più delle transazioni indicate nell'art. 3 della Legge 13 agosto

2010 n. 136 senza avvalersi dello strumento del bonifico su conto corrente bancario o postale dedicato;

- j) in caso di motivato esito negativo dei controlli e delle verifiche sugli aspetti qualitativi e funzionali degli apparecchi e del sistema effettuati nel corso dell'esecuzione contrattuale;
- k) per inosservanza delle norme del codice di comportamento;
- l) in relazione ad intervenute esigenze organizzative o ad interventi di riorganizzazione messi in atto successivamente all'aggiudicazione, l'Azienda si riserva la facoltà di procedere a sospensione, riduzione e recesso ex art 1671 cc del contratto in essere, senza che il gestore possa sollevare eccezione alcuna;

In ogni caso qualora il gestore manchi anche ad uno solo degli obblighi contrattuali previsti, l'Azienda U.S.L., dopo averlo richiamato preventivamente all'osservanza degli obblighi stabiliti dal contratto stesso, ha la facoltà di risolvere il contratto "ipso facto et jure" mediante semplice dichiarazione stragiudiziale, intimata a mezzo PEC, salvo il risarcimento di eventuali maggiori danni. Nel caso di risoluzione d'ufficio del contratto spetterà al Gestore soltanto il pagamento dell'attività regolarmente svolta, mentre l'Azienda avrà diritto al risarcimento di tutti i danni che provengano dalla stipulazione di un nuovo contratto o dall'esecuzione d'ufficio. L'Azienda si riserva il diritto di ricorrere ad altra ditta per il soddisfacimento del fabbisogno oggetto del contratto risolto, prioritariamente scorrendo la graduatoria di aggiudicazione, laddove possibile, od in subordine individuando il nuovo contraente secondo le modalità consentite dall'ordinamento giuridico.

In tutti i predetti casi di risoluzione l'Azienda ha diritto di ritenere definitivamente la garanzia definitiva, ove essa non sia stata ancora restituita, e/o di applicare una penale equivalente, nonché di procedere nei confronti del Gestore per il risarcimento del danno. Allo scopo questa Azienda potrà anche rivalersi su eventuali esposizioni creditorie della ditta nei propri confronti.

Nel caso di frode, grave negligenza, di contravvenzione nella esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali da parte del Gestore, l'Azienda committente potrà risolvere in tronco la fornitura del servizio, portando a carico dell'inadempiente aggiudicatario le spese derivanti dalla stipulazione di un nuovo contratto con un altro soggetto qualificato.

La ditta, se richiesto dall'Azienda U.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 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 dall'Azienda non vi abbia ottemperato.

ART. 12 CANONE - PAGAMENTI

1. Il canone di offerta è riferito all'attivazione dei distributori negli spazi indicati nell'allegato A "*Elenco dei distributori automatici*". Poiché il numero dei distributori è indicativo e può variare nel corso del contratto, nell'ipotesi di incremento del numero dei distributori si provvederà al conguaglio del canone in relazione al numero e al periodo di tempo in cui sono state introdotte le macchinette, secondo l'importo indicato in sede di offerta.

2. Il canone deve essere versato in rate trimestrali anticipate presso il Tesoriere dell'Azienda USL a seguito di fattura emessa dal Servizio Risorse Economiche e Finanziarie. Per i termini di pagamento si applicano gli articoli 4 e 5 del Dlgs 231/2002. Il corrispettivo decorre dalla scadenza

del termine di 15 giorni dalla trasmissione del provvedimento di aggiudicazione efficace fissato all'art 7 co 1 per la completa installazione dei distributori riportati nell'allegato A.

3. Il canone rimarrà fisso ed invariato per la durata di 12 mesi. Si procederà alla revisione del canone all'inizio di ogni anno, a partire dal 13° mese di vigenza contrattuale, sulla base della variazione dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati e pervia adeguata istruttoria. Eventuali nuove installazioni di distributori daranno luogo ad un aumento del canone annuo corrispondente. Eventuali dismissioni di distributori daranno luogo ad una diminuzione del canone di concessione.

ART. 13 MODIFICHE DEL CONTRATTO - SUBAPPALTO

L'Azienda qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto

Al gestore è vietata qualsiasi cessione o subappalto della fornitura sotto pena di perdita della cauzione, di risoluzione del contratto e del risarcimento di ogni conseguente danno, salvo espressa autorizzazione al subappalto rilasciata in merito dall'Azienda a seguito di richiesta specifica.

Il gestore che ha dichiarato in sede di offerta la parte della fornitura che intende eventualmente subappaltare può fare istanza di autorizzazione, in misura non superiore al 40% del contratto, nel rispetto delle condizioni di cui all'art. 105 co 4 del Codice.

L'Azienda corrisponderà direttamente al subappaltatore, al cottimista, al prestatore di servizi ed al fornitore di beni o lavori, l'importo dovuto per le prestazioni dagli stessi eseguite nei seguenti casi:

- a) quando il subappaltatore o il cottimista è una microimpresa o piccola impresa;
- b) in caso inadempimento da parte dell'appaltatore;
- c) su richiesta del subappaltatore e se la natura del contratto lo consente

Il gestore è responsabile dei danni che dovessero derivare all'Azienda o a terzi per fatti comunque imputabili ai soggetti cui sono affidate le forniture/ attività in subappalto

Per tutto quanto non previsto si applicano le disposizioni di cui all'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016 s.m..

Il contratto tra appaltatore e subappaltatore/subcontraente ai sensi della legge 13 agosto 2010 n 136 smi dovrà contenere le seguenti clausole:

1.L'impresa (...), in qualità di subappaltatore/subcontraente dell'impresa (...) nell'ambito del contratto sottoscritto con l'Ente (...), identificato con il CIG n. (...)/CUP n. (...), assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m..

2 L'impresa (...), in qualità di subappaltatore/subcontraente dell'impresa (...), si impegna ad inviare copia del presente contratto all'Ente (...).

ART. 14 EQUILIBRIO ECONOMICO FINANZIARIO DELLA CONCESSIONE E RIEQUILIBRIO

1. Il concessionario adegua la propria gestione al rispetto dell'equilibrio del Piano Economico Finanziario di copertura dell'investimento e la connessa gestione presentato in sede di offerta e costituente parte integrante del Contratto. Tale documento contiene tutti i parametri di cui tener conto per il mantenimento dell'equilibrio economico - finanziario e per l'eventuale riequilibrio del medesimo nei casi in cui lo stesso dovesse venire meno per fatti non riconducibili al Concessionario
2. Il verificarsi di fatti non riconducibili al concessionario che incidono sull'equilibrio del piano economico finanziario puo' comportare la sua revisione, ai sensi dell'art. 165 del Codice dei contratti pubblici, su richiesta del Gestore A sostegno della propria istanza, il gestore deve valorizzare e provare il diretto pregiudizio economico subito e la sopravvenuta rottura dell'equilibrio del rapporto concessorio. La revisione deve consentire la permanenza dei rischi trasferiti in capo all'operatore economico e delle condizioni di equilibrio economico finanziario relative al contratto.

ART. 15 TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il gestore , ed anche i subappaltatori in caso di subappalto, assumono, a proprio carico gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n 136 recante "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia"

Per assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari finalizzata a prevenire infiltrazioni criminali, il gestore, utilizzerà per tutte le proprie transazioni relative al contratto in oggetto, ad eccezione di quanto disposto dal comma 3 del sopracitato articolo, uno o più conti correnti dedicati, anche in via non esclusiva accesi presso banche o presso la società Poste italiane Spa. Anche le transazioni tra Impresa ed eventuali subappaltatori e subcontraenti dovranno avvenire utilizzando il conto corrente dedicato. Tutti i movimenti finanziari relativi al contratto in oggetto devono essere registrati sui conti correnti dedicati, salvo quanto previsto al comma 3 dell'art. 3 della L. n. 136/2010 e smi. Tale previsione è espressamente inserita, a pena di nullità, nel contratto d'appalto e nei contratti tra Impresa ed eventuali propri subappaltatori e subcontraenti.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, il bonifico bancario o postale deve riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere, il codice identificativo gara (CIG) / codice unico di progetto (CUP) relativo all'investimento pubblico sottostante. Al fine di assicurare l'effettiva tracciabilità dei pagamenti da parte delle pubbliche amministrazioni il CIG / CUP dovrà essere apposto in tutti i documenti contabili relativi alla presente commessa, in particolare nelle fatture elettroniche, ai sensi dell'art.25, comma 2-bis, del D.L. n.66/2014, convertito con L.n.89/2014.

Il gestore, se ha notizia dell'inadempimento da parte dei propri eventuali subappaltatori o subcontraenti agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui al presente articolo, deve procedere all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale, informandone contestualmente l'Azienda, la Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo territorialmente competente. Analogo obbligo deve essere inserito per i subappaltatori e per i subcontraenti nei contratti da questi stipulati con l'Impresa.

ART. 16 TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Qualora, in relazione all'esecuzione del presente contratto, vengano affidati al gestore trattamenti di dati personali di cui l'Azienda risulti titolare, il gestore stesso è da ritenersi designato quale Responsabile del trattamento ai sensi e per gli effetti dell'art. 28 Regolamento UE/2016/679 (GDPR). In coerenza con quanto previsto dalla normativa richiamata, i compiti e le funzioni conseguenti a tale designazione consistono, in particolare:

- a) nell'adempire all'incarico attribuito adottando idonee e preventive misure di sicurezza, con particolare riferimento a quanto stabilito dall'art. 32 Regolamento UE/2016/679 (GDPR);
- b) nel predisporre, qualora l'incarico comprenda la raccolta di dati personali, l'informativa di cui all'art 13 del Regolamento UE/2016/679 (GDPR) e verificare che siano adottate le modalità operative necessarie affinché la stessa sia effettivamente portata a conoscenza degli interessati;
- c) nel dare direttamente riscontro orale, anche tramite propri incaricati, alle richieste verbali dell'interessato;
- d) nel trasmettere all'Amministrazione, con la massima tempestività, le istanze dell'interessato per l'esercizio dei diritti di cui agli artt. 7 e da 15 a 22 del Regolamento UE/2016/679 (GDPR) che necessitino di riscontro scritto, in modo da consentire all'Amministrazione stessa di dare riscontro all'interessato nei termini; nel fornire altresì all'Amministrazione tutta l'assistenza necessaria, nell'ambito dell'incarico affidato, per soddisfare le predette richieste;
- e) nell'individuare gli incaricati del trattamento dei dati personali, impartendo agli stessi le istruzioni necessarie per il corretto trattamento dei dati, sovrintendendo e vigilando sull'attuazione delle istruzioni impartite;
- f) nel consentire all'Amministrazione, in quanto Titolare del trattamento, l'effettuazione di verifiche periodiche circa il rispetto delle vigenti disposizioni in materia di trattamento dei dati personali, fornendo alla stessa piena collaborazione.

Il Gestore è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, nonché di subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di cui sopra e risponde nei confronti dell'Azienda per eventuali violazioni dell'obbligo di riservatezza commesse dai suddetti soggetti.

In caso di inosservanza degli obblighi descritti l'Azienda ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il Contratto, fermo restando che il Fornitore sarà tenuto a risarcire tutti i danni che ne dovessero derivare.

ART. 17 GARANZIA DEFINITIVA

La ditta aggiudicataria è tenuta a costituire, entro 15 (quindici) giorni dalla data di comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione efficace, una garanzia definitiva nella misura del 10% (dieci per cento) dell'importo presunto netto di aggiudicazione (IVA esclusa) ai sensi dell'art. 103 del Codice

In caso di aggiudicazione con ribasso superiore al 10%, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

In conformità a quanto stabilito all'art 103 comma 1 del Codice, alla garanzia di cui al presente articolo si applicano le riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7 del Codice, per la garanzia provvisoria

Per fruire di tali benefici, il gestore deve allegare copia dei certificati in corso di validità. In caso di RTI la certificazione di qualità deve essere posseduta almeno dalla capogruppo in nome e per conto di tutti i concorrenti ferma restando la responsabilità solidale tra le imprese.

La riduzione dell'importo da versare non vale nel caso in cui il certificato derivi dal ricorso all'istituto dell'avvalimento.

La garanzia definitiva deve essere costituita, a scelta dell'aggiudicatario, con una delle modalità:

- fermo restando il limite all'utilizzo del contante di cui all'articolo 49, comma 1, del decreto legislativo 21 novembre 2007, n. 231 mediante versamento, o bonifico presso Istituto Tesoriere dell'Azienda contraente;
- mediante assegno circolare
- mediante titoli del debito pubblico o garantiti dallo Stato per il valore effettivo al corso del giorno del deposito;
- mediante fidejussione Bancaria o da polizza assicurativa o rilasciate dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D. Lgs. 01/09/1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze e dovrà prevedere espressamente la rinuncia del beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia dell'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante ex art. 103 del Codice

Tale cauzione è garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi derivanti dal contratto, nonché delle spese che l'Azienda dovesse sostenere a causa di inadempimento o inesatto adempimento dei suoi obblighi.

ART. 18 SPESE CONTRATTUALI

Le spese di registrazione e di bollo dell'eventuale formalizzazione del contratto saranno a carico dell'aggiudicatario.

Il contratto verrà sottoposto a registrazione solo in caso d'uso, ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. n. 634 del 26-10-1972.

ART. 19 FORO COMPETENTE

Per ogni controversia relativa alla interpretazione, validità ed esecuzione del contratto, è competente il foro di Reggio Emilia.

ART. 20 NORME DI RINVIO

Per quant'altro non disciplinato nel presente Capitolato Speciale, si fa espresso riferimento al Dlgs 50/2016 s.m.i, alle norme in materia, in particolare per quanto riguarda la salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, l'igiene degli alimenti ed al Codice Civile.

SEZ B – SPECIFICHE TECNICHE

Le specifiche tecniche di seguito riportate sono state redatte in conformità ai Criteri Ambientali Minimi di cui al decreto del Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020.

1. CARATTERISTICHE TECNICHE DEI DISTRIBUTORI

1. I distributori automatici possono essere singoli o combinati, devono essere rispondenti alle norme vigenti in materia di igiene, sicurezza degli impianti e delle macchine, antinfortunistiche e di prevenzione incendi, e rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalla normativa vigente. I distributori automatici e il materiale utilizzato per la connessione alla rete idrica ed elettrica devono essere dotati di certificazione secondo le normative vigenti, funzionare con corrente 230 V 50 Hz e potenza massima 3 kW ed essere dotati di appositi strumenti anti-taccheggio.

2. Sono richieste primarie marche di produzione di distributori automatici che garantiscano continuità e rapidità di fornitura dei pezzi di ricambio.

3. I distributori di bevande calde, devono essere automatizzati per erogare le bevande complete di zucchero, bicchiere e palettina. Devono essere predisposti per erogare diversi tipi di bevande con la possibilità di opzione almeno tra amare, dolci o molto dolci e devono avere una capacità variabile di erogazioni giornaliere (piccolo erogazioni > a 300; medio erogazioni > 450; grande erogazioni >600). Dovranno inoltre essere presenti, nelle aree di maggiore affluenza (meglio specificate più avanti) macchine che permettano l'erogazione di bevande calde in formato maggiorato rispetto allo standard (es. caffè americano) e che permettano al consumatore di personalizzare a proprio gusto la bevanda procedendo alla selezione diretta di particolari aromatizzazioni.

I beni di consumo bicchiere e palettina dovranno essere in materiale in materiale di origine rinnovabile, compostabile o biodegradabile e comunque conferibili in contenitori per la carta o l'umido nonché idonei al contatto con le sostanze alimentari nelle specifiche condizioni di impiego.

I distributori di bevande fredde devono essere predisposti per erogare lattine e/o bottiglie confezionate in materiali ecocompatibili e riciclabili, raffreddate fino a + 10° C (con variazione massima di +/- 1,5 gradi centigradi). I distributori di alimenti oppure quelli misti con alimenti e bevande fredde devono essere ad una temperatura di + 3° C (con variazione massima di +/- 1,5 gradi centigradi). I distributori per pasti preconfezionati devono essere predisposti per erogare primi, secondi piatti, contorni, pizza, piadina, macedonia di frutta o frutta e dolci ad una temperatura di + 4° C (con variazione massima di +/- 1 grado centigrado). In tutti distributori automatici refrigerati, che devono essere a norma di legge, devono essere dotati di impianto refrigerante privo di CFC (i fluidi frigoriferi utilizzati negli apparecchi devono essere quelli consentiti dalle attuali direttive internazionali di tutela ambientale). La temperatura in tali macchine deve essere leggibile e debitamente registrata; il Servizio Logistico Alberghiero si riserva di effettuare eventuali controlli sulle memorie della temperatura registrata. I distributori devono essere sollevati dal pavimento sottostante e adiacente.

Qualora non fosse possibile garantire il confezionamento delle bevande fredde come pure l'utilizzo di beni di consumo in materiale ecocompatibile, la ditta dovrà proporre soluzioni incentivanti il riciclo da parte dei fruitori del servizio.

4. Ogni distributore deve possedere le seguenti caratteristiche:

- data di fabbricazione anno 2020;
- conforme, per caratteristiche tecniche ed igieniche, alle normative vigenti in materia;
- essere conformi alla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi e dotati di etichetta energetica che certifichi l'appartenenza alla classe A+ o superiore al fine di poter ridurre i consumi energetici, studiati per generare un ridotto impatto ambientale durante l'erogazione, l'utilizzo e lo smaltimento del prodotto privilegiando l'ottimizzazione del consumo energetico e l'illuminazione a LED a basso voltaggio.
- Dovranno essere costruiti nel rispetto delle vigenti norme in materia di sicurezza degli impianti, delle macchine, di prevenzione incendi, delle norme CE, e munite di tale marchio, nonché essere di ultima generazione e in possesso di regolare autorizzazione igienico sanitaria rilasciata dalle competenti autorità;
- rispettare la norma CEI EN 60335-2-75 (CEI 61-233) (Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare. Part 2: Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita);
- essere dotati di impianto refrigerante privo di CFC; i fluidi frigoriferi utilizzati negli apparecchi devono essere quelli consentiti dalle attuali direttive internazionali di tutela ambientale;
- essere di facile pulizia e disinfettabili sia all'interno che all'esterno, in modo tale da garantire l'assoluta igienicità dei prodotti distribuiti e avere le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari di materiale idoneo e resistente alle ripetute operazioni di pulizia e di disinfezione, così come meglio specificato nel proseguito.
- essere munito di gettoniera accettante qualsiasi tipo di moneta (di taglio superiore a 5 centesimi di Euro) ed erogare il resto in moneta;
- essere muniti di lettore di banconote accettante tagli da 5, 10 e 20 euro dandone chiara indicazione all'utenza;
- accettare pagamenti con tecnologia contactless;
- fungere da cambiamonete;
- segnalare chiaramente l'eventuale assenza di monete per il resto;
- segnalare chiaramente l'eventuale indisponibilità del prodotto;
- rendere il corrispettivo in mancanza di erogazione del prodotto;
- riportare con targhetta indelebile o con altro mezzo idoneo:
 - a. denominazione sociale del gestore;
 - b. numero o codice identificativo della macchina;
 - c. il nominativo del responsabile del servizio (CS);
 - d. recapito telefonico (numero verde) (con attivazione dello stesso in tutti i giorni lavorativi dalle ore 8.00 alle ore 18.00) utilizzabile dagli utenti, quale riferimento del servizio clienti e tutti i recapiti (indirizzo, telefono, mail, fax) al fine di inoltrare eventuali reclami, segnalazione guasti, segnalazione prodotti o resto esauriti. 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)

e. giorni e orari in cui un operatore sarà presente sul luogo di ubicazione della macchina

- consentire l'erogazione 24 ore su 24 dei prodotti.
- disporre di un pannello informativo interattivo su cui poter inserire messaggi promozionali relativi al servizio, comunicazioni da parte dell'Azienda (i contenuti saranno preventivamente condivisi con il gestore). L'Azienda dovrà poter procedere in autonomia all'inserimento di tali messaggi siano essi video/foto/o documenti informativi;

I distributori sia dei generi alimentari (comprese le bevande refrigerate) sia delle bevande calde, dovranno permettere all'utenza il di prelevare i prodotti senza che la stessa entri in contatto con parti della macchina ad eccezione della tastiera di selezione. Dovranno quindi essere dotate di un sistema meccanico che permetta all'utente di prelevare direttamente il prodotto senza dover sollevare o azionare meccanismi di apertura.

Nelle aree di maggiore affluenza, (già individuate in n. 6 per la struttura ospedaliera sita nel distretto di Reggio Emilia, n. 8 per le altre sedi del medesimo distretto, n. 2 per ognuno degli ospedali ubicati nei restanti distretti e 2 per ognuna delle altre sedi dei rispettivi distretti) o per particolari esigenze dell'Azienda, il gestore dovrà organizzare e disporre i distributori all'interno di box che vadano a creare delle "zone ristoro" rendendo più gradevole l'impatto visivo. Le strutture, non dovranno compromettere le operazioni di pulizia e di rifornimento. Ove possibile, le strutture integreranno anche i contenitori portarifiuti a servizio dei distributori, di numero e capienza adeguati all'utenza della sede di installazione. Per determinate collocazioni, qualora consentito dalla conformazione degli spazi, il DEC potrà valutare l'allestimento e la realizzazione di una Break area, opportunamente attrezzate a beneficio di piccole comunità per il consumo della pausa pranzo.

5. I distributori devono essere predisposti per il pagamento con tecnologia contactless che permetta la corresponsione della somma semplicemente avvicinando lo strumento di pagamento (chiavetta) per i dipendenti e le persone attivamente impiegate all'interno delle strutture sanitarie (ditte affidatarie di appalti pluriennali). Dovrà inoltre essere possibile, utilizzando la modalità contactless, pagare le consumazioni attraverso gli strumenti di pagamento offerti dal mercato e a tal fine dovranno essere accettati i principali brand delle istituzioni finanziarie (visa, mastercard ecc...).

La chiavetta dovrà permettere di visualizzare il credito, prima e dopo l'erogazione del prodotto. La ricarica delle chiavette dovrà avvenire in modo automatico tramite i distributori stessi, sia a moneta che a banconota, on line attraverso una apposita applicazione scaricabile su telefono e tablet. L'applicazione dovrà consentire di effettuare la ricarica inviando l'importo al distributore di riferimento, individuato attraverso il codice identificato (dovrà essere presente anche il QRcode per una rapida identificazione), che lo accrediterà sulla chiavetta in essa inserita/avvicinata. La stessa

applicazione dovrà permettere di procedere alla selezione del prodotto on line, consentirne il pagamento ed inviare il comando per l'erogazione alla macchina distributrice. Per tutte le forme di pagamento telematico si intendono applicati i prezzi previsti per le consumazioni a chiave.

La gestione delle "chiavette elettroniche" (consegne agli utenti, attivazioni, guasti, sostituzioni e tutti gli eventuali problemi connessi o conseguenti) sarà ad esclusivo carico del gestore che si intende impegnato fin d'ora a fornire "chiavette elettroniche" al personale dipendente dell'Azienda che lo richiama ed ai dipendenti di aziende terze impiegate all'interno delle strutture sanitarie (ditte affidatarie di appalti pluriennali). Le chiavette dovranno essere fornite e distribuite dal gestore con pagamento di deposito cauzionale per un importo massimo di € 5,00.

All'inizio del contratto il gestore si impegna a gestire la sostituzione delle chiavette in possesso dei dipendenti con le proprie senza la richiesta di alcuna cauzione, regolandosi autonomamente con il precedente per la restituzione. Il cambio dovrà avvenire entro 3 gg dall'inizio dell'installazione dei distributori presso la struttura ospedaliera di Reggio Emilia ed entro 2 gg nelle strutture site negli altri distretti. Il programma di sostituzione dovrà essere concordato con l'Azienda.

6. Nel caso in cui il gestore, 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'Azienda, si impegna a fornire questi ultimi in luogo di quelli installati allo stesso canone, su espressa autorizzazione dell'Azienda stessa.

2 CARATTERISTICHE TECNICHE DEI PRODOTTI

1. I prodotti posti in vendita dovranno essere conformi alle norme vigenti in materia di alimentari. Le Ditte produttrici degli stessi dovranno essere in possesso del manuale di autocontrollo (secondo il metodo HACCP) e della documentazione di autocontrollo, completa di schede, documenti di conformità e/o dei risultati degli eventuali test di laboratorio effettuati.

Tutti i prodotti commercializzati dovranno essere conformi alle normative nazionali e comunitarie in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande e dovranno possedere le seguenti caratteristiche merceologiche:

- essere di prima qualità provenienti da primarie ditte produttrici e riconosciute a livello nazionale;
- essere conformi alle vigenti norme in materia di prodotti alimentari e prodotti in stabilimenti provvisti da regolare autorizzazione sanitaria, essere dotati di etichettatura a norma di legge, riportare il nominativo del produttore, gli ingredienti, il peso netto, le informazioni nutrizionali e la data di scadenza;
- essere confezionati in monoporzioni integre, e sotto atmosfera protetta ove richiesto a norma di legge.

2. La Ditta dovrà assicurare anche la vendita di prodotti equosolidali, prodotti per celiaci e gelati di nei punti di maggiore transito (ingressi e zone di snodo negli ospedali)

3. Gli alimenti erogati dovranno essere di prima qualità, di primaria marca a rilevanza nazionale, conformi alle norme vigenti in materia di prodotti alimentari ed aventi, per ciascuna erogazione, le seguenti caratteristiche minime pena l'applicazione degli articoli 10 e 11 capitolato:

- Bevande calde:

a) caffè: prima qualità con miscela di 30% arabica e 70% robusta, in grani, macinato all'istante;

b) caffè decaffeinato: prima qualità miscela decaffeinato con trattamento non chimico;

c) latte: composto da latte in polvere di prima qualità;

d) the al limone: solubile di prima qualità, composto da the e succo di limone;

e) cioccolata: composta da cacao in polvere di prima qualità;

L'Azienda si riserva la facoltà di richiedere l'introduzione di nuove bevande calde (caffè d'orzo, camomilla, caffè al ginseng, etc.) in aggiunta o in alternativa a quelle già previste nel presente capitolato.

- Bevande fredde:

f) Acqua minerale naturale e gassata: in formato da 500 ml cad. di riconosciuta qualità e rinomanza nazionale;

g) Succhi di frutta, in PET, tetrapak con contenuto minimo da 200 ml, di riconosciuta qualità e rinomanza nazionale, garantendo la presenza in ogni macchina di gusti "tradizionali (pera, pesca, albicocca...) e non (ace, frutti rossi...);

h) Bibite (cola, aranciata, sprite, ecc.): in lattina contenuto minimo da 330 ml., indicativamente di riconosciuta qualità e rinomanza nazionale;

i) The alla pesca o limone: PET, tetrapak con contenuto minimo da 330 ml, di riconosciuta qualità e rinomanza nazionale;

- Alimentari pre-confezionati:

l) Snack dolci e salati (cracker, schiacciatine, etc.), merendine (tipo croissant, crostatina, krapen, plumcake, brioche);

m) Yogurt (contenenti almeno 125 g. di prodotto).

Elenco indicativo dei prodotti alimentari pre-confezionati:

- Snacks salati di riconosciuta qualità e rinomanza nazionale;
- Snack dolci di riconosciuta qualità e rinomanza nazionale
- Biscotti secchi semplici o farciti di riconosciuta qualità e rinomanza nazionale;
- Croissant/Crostate/merendine di riconosciuta qualità e rinomanza nazionale;
- Barretta di cioccolata fondente di riconosciuta qualità e rinomanza;
- Tramezzino confezionato in atmosfera protetta, con farciture varie, tra cui una adatta ad una alimentazione vegetariana 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, tra cui una adatta ad una alimentazione vegetariana, da almeno 40 gr.: prosciutto crudo/prosciutto cotto/salame, ecc., dove si registra una vendita di almeno 10 panini al giorno il

gestore garantirà la sostituzione dei panini summenzionati con panini freschi confezionati in giornata;

- Primi piatti caldi, freddi, secondi piatti caldi, contorni,
- macedonia di frutta;
- frutta fresca;
- frutta secca;
- Barrette ai cereali;

Nella scelta delle referenze si dovranno prediligere:

- Prodotti a contenuto energetico inferiore/uguale alle 150 kcal per singola porzione, pari a circa il 5% della quota energetica giornaliera raccomandata per un individuo sano;
- prodotti per una fascia specifica di persone ad esempio prodotti privi di glutine o a basso contenuto di zuccheri
- frutta e verdura e altri prodotti e preparati alimentari caratterizzati da proprietà nutrizionali naturali quali: basso contenuto in grassi e densità energetica, elevato apporto di fibra, vitamine, sali minerali e antiossidanti;
- cereali integrali o alimenti che li contengono in percentuale superiore al 50%;
- prodotti a basso contenuto di sodio: apporto non superiore a 0,12 g /100g
- ove possibile: prodotti alimentari freschi e locali, prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta),
- prodotti da agricoltura biologica, produzione integrata ed equo solidali,
- prodotti da produzioni locali (KM 0)

Per le bevande si saranno da preferire:

- l'acqua e i succhi di frutta con contenuto di frutta pari al 100% e privi di zuccheri aggiunti;

Sarà da limitare la presenza di prodotti alimentari che contengono:

- grassi trans
- un apporto totale di lipidi superiore a gr.9 per porzione
- oli vegetali (palma e cocco)
- zuccheri semplici aggiunti
- alto contenuto di sodio (superiore a 0,4-0,5 gr /100gr.)
- nitriti e/o nitrati come additivi

Si intende vietata la vendita di alcolici, tabacchi, bevande energizzanti a base di Guaranà, Taurina e Carnitina, alimenti transgenici, conservanti ed additivi chimici non autorizzati per legge, ogni forma di riciclo di prodotti avanzati, alimenti scaduti, quant'altro non espressamente specificato dal presente capitolato tecnico o quanto ulteriormente previsto a listino concordato con l'Azienda

Il gestore si impegna a sostituire i prodotti confezionati almeno 3 gg prima della scadenza riportata sulla confezione ad esclusione dei prodotti freschi o quelli la cui durabilità risulti inferiore ai 5 gg che comunque dovranno essere sostituiti entro la data di scadenza.

Il gestore, nelle aree di maggiore affluenza, (già individuate in n. 6 per la struttura ospedaliera sita nel distretto di Reggio Emilia, n. 8 per le altre sedi del medesimo distretto, n. 2 per ognuno degli ospedali ubicati nei restanti distretti e 2 per ognuna delle altre sedi dei rispettivi distretti) o laddove se ne ravvisi la necessità, si impegna da subito alla fornitura di prodotti freschi con approvvigionamento quotidiano.

4. Tutti i prodotti alimentari e le bevande preconfezionati dovranno avere involucro contrassegnato dal marchio e dalla denominazione della ditta produttrice, pertanto non possono essere messi in vendita alimenti confezionati con involucro trasparente neutro. I prodotti offerti, devono esporre l'etichettatura nutrizionale come previsto dal Regolamento (UE) n. 1169/2011, del Parlamento Europeo con l'indicazione:

- del contenuto calorico (energia), grassi, grassi saturi, carboidrati con specifico riferimento agli zuccheri e sale, espressi come quantità per 100g o per 100 ml o per porzione nel campo visivo principale (parte anteriore dell'imballaggio);

- l'indicazione di qualsiasi ingrediente o coadiuvante che provochi allergie deve figurare nell'elenco degli ingredienti con un riferimento chiaro alla denominazione della sostanza definita come allergene; l'allergene deve essere evidenziato attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri, per dimensioni, stile o colore di sfondo;

- la specifica di quale tipo di olio o di grasso è stato utilizzato

- i termini di consumabilità, conservazione rintracciabilità e quanto altro previsto dalla normativa anche se non espressamente citato nel presente capitolato.

Al fine di educare e orientare i consumatori verso scelte alimentari sane dal punto di vista nutrizionale la ditta aggiudicataria dovrà:

- rendere disponibili materiali informativi (poster /opuscoli/ etichette/ banner) nonché elenco ingredienti e caratteristiche nutrizionali dei prodotti offerti, accanto ai distributori automatici;

- garantire una presentazione ottimale dei prodotti più salutari raccomandati: l'acqua, ad esempio, deve essere posta in posizione a più alto potenziale di vendita e le bevande a più alto contenuto calorico devono essere poste in posizione a più basso potenziale di vendita. Di norma, si intendono a più alto potenziale di vendita le posizioni poste all'altezza degli occhi.

Particolare attenzione dovrà essere posta per tutelare la salute dei consumatori con intolleranze o allergie alimentari. Dovrà essere possibile pertanto per il consumatore conoscere e consultare la lista degli allergeni prima dell'acquisto del prodotto.

5. Le bevande calde, periodicamente, saranno oggetto di valutazione congiunta da parte del Servizio Logistico Alberghiero, il gestore dovrà essere disposto a regolare gli ingredienti per mantenere un adeguato livello qualitativo delle bevande.

6. Per esigenze di carattere stagionale o per mutate preferenze dei consumatori, il gestore potrà proporre l'erogazione di ulteriori prodotti oltre quelli specificati nell'offerta, informandone preventivamente il Servizio Logistico Alberghiero, che dovrà rilasciare espressa autorizzazione per la commercializzazione. Anche la sostituzione di alcuni prodotti dovrà essere espressamente autorizzata previa indicazione di analitiche motivazioni.

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

3. LISTINO PREZZI DEI PRODOTTI

1. Il Gestore è tenuto ad applicare nei distributori automatici il seguente listino prezzi (con riferimento a tali marche od a prodotti equivalenti di prima qualità, di rinomanza e distribuzione nazionale comunque conformi alle norme vigenti in materia di alimenti):

Prodotto	Prezzo di vendita a moneta	Prezzo di vendita a chiavetta
Bevande calde (caffè)	Max € 0,60	Max € 0,40
Bevande calde (caffè macchiato, cappuccino, latte, cioccolata, tè)	Max 0,50	Max 0,40
Bevande in cialda	Max € 0,60	Max € 0,40
Lattine varie (bevande)	Max 1,00	Max 0,90
Acqua minerale da 0,5 l	Max € 0,50	Max € 0,45
Snacks salati – compresi km zero/equosolidale/senza glutine/biologici/IGP/freschi	Max € 0,60	Max € 0,50
Snacks salati – compresi km zero/equosolidale/senza glutine/biologici/IGP/freschi	Max € 0,70	Max € 0,60
Snacks salati – compresi km zero/equosolidale/senza glutine/biologici/IGP/freschi	Max € 0,80	Max € 0,70
Snacks salati – compresi km zero/equosolidale/senza glutine/biologici/IGP/freschi	Max € 0,90	Max € 0,80
Snacks salati – compresi km zero/equosolidale/senza glutine/biologici/IGP/freschi	Max € 1,00	Max € 0,90
Snacks dolci – compresi km zero/equosolidale/senza glutine/biologici/IGP/freschi	Max € 0,60	Max € 0,50
Snacks dolci – compresi km zero/equosolidale/senza glutine/biologici/IGP/freschi	Max € 0,70	Max € 0,60
Snacks dolci – compresi km zero/equosolidale/senza glutine/biologici/IGP/freschi	Max € 0,80	Max € 0,70
Snacks dolci – compresi km zero/equosolidale/senza glutine/biologici/IGP/freschi	Max € 0,90	Max € 0,80
Snacks dolci – compresi km zero/equosolidale/senza glutine/biologici/IGP/freschi	Max € 1,00	Max € 0,90
Biscotti	Max € 0,80	Max € 0,70
Croissant	Max € 0,50	Max € 0,45
Crostate ed altre brioches	Max 0,50	Max € 0,45
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.	Max € 1,20	Max € 1,10

Panino confezionato in atmosfera con farciture varie da almeno 40 gr.: prosciutto crudo/prosciutto cotto/salame ecc.	Max € 1,20	Max € 1,10
Gelati	Prezzo di listino	Sconto del 10% sul prezzo di listino
Yogurt da bere alla frutta con probiotici (fermenti lattici attivi) (min. ml. 200)	Max € 1,00	Max € 0,90
Parmigiano-Reggiano e crackers (rispettivamente min. gr. 18 e gr. 28)	Max € 1,00	Max € 0,90
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	Max € 0,60	Max € 0,50
Succhi di frutta ad alta % di frutta (consigliato minimo il 70% di frutta) senza zuccheri aggiunti e dolcificanti	Max € 0,50	Max € 0,40
Primi piatti (caldi e freddi)	Max € 4,00	Max € 3,00
Secondi piatti	Max € 5,00	Max € 4,00
Contorni (tipo insalate)	Max € 2,00	Max € 1,70
Pizza - fresco	Max € 2,00	Max € 1,70
Piadina - Fresco	Max € 2,00	Max € 1,70
Panino - Fresco	Max € 2,00	Max € 1,70
Erbazzone - fresco	Max € 1,00	Max € 0,90
Macedonia di frutta	Max € 2,00	Max € 1,70
Frutta Fresca	Max € 1,00	Max € 0,70
Dolci (tipo profiterol, tiramisù)	Max € 2,00	Max € 1,70

2. Il prezzo di ciascun prodotto appartenente alle sopra indicate categorie dovrà essere compreso entro i suddetti valori massimi. 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, ecc.).

3. I prezzi in moneta devono essere esposti sui distributori in corrispondenza della bevanda o dell'alimento fornito, in modo da consentire una facile lettura.

4. I prezzi dei prodotti distribuiti, non potranno essere aggiornati per le prime 4 annualità di concessione. Decorse le prime 4 annualità dalla data di stipula del contratto, potranno essere aggiornati annualmente con le stesse modalità previste per il canone da corrispondere all'Azienda. 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.

Le eventuali variazioni, prima di essere applicate, dovranno essere necessariamente concordate ed autorizzate per iscritto dal Servizio Logistico Alberghiero dell'Azienda, a pena la risoluzione del contratto. L'applicazione dei nuovi prezzi, che dovrà comunque essere in linea con i prezzi applicati alle altre Pubbliche Amministrazioni attive nello stesso comune, sarà in ogni caso subordinata ad una valutazione di congruità della richiesta da parte dell'Azienda. Qualora ritenga i nuovi prezzi proposti non conformi agli incrementi documentati e ufficialmente rilevabili, l'Azienda potrà richiedere al gestore di rivederli oppure potrà rifiutarli in tutto o in parte, motivando il diniego sulla base delle verifiche effettuate.

Solo a seguito della formale autorizzazione dell'Azienda il Listino aggiornato con i prezzi oggetto di revisione è applicabile dal gestore.