

CAPITOLATO TECNICO

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI E SEMIAUTOMATICI PER LE SEDI DEL GRAN SASSO SCIENCE INSTITUTE

RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO: ING. MANUELA CASTAGNA

APRILE 2024

ART. 1 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il servizio di concessione oggetto della presente procedura è finalizzato all'erogazione di bevande fredde, calde e snack e altri prodotti alimentari mediante distributori automatici da installare negli edifici del Gran Sasso Science Institute (GSSI).

Il servizio di concessione si articola in:

- Servizio principale: distribuzione di bevande calde, fredde, alimenti (anche senza glutine) mediante apposite apparecchiature automatiche con funzionamento a denaro/app/schede prepagate (cd. Chiave), carte di credito/debito, nei locali specificatamente indicati nella tabella sotto riportata e con indicazione, in modo chiaro e visibile al pubblico, dei prezzi relativi ai singoli prodotti
- Servizi Accessori: i servizi connessi all'esecuzione del servizio complessivamente inteso, quali:
 - consegna, installazione, messa in esercizio, disinstallazione e ritiro dei Distributori Automatici, compresi gli eventuali interventi necessari a garantire gli allacci alla rete idrica ed elettrica;
 - pulizia interna ed esterna dei Distributori utilizzati per l'espletamento del Servizio proposto;
 - manutenzione ordinaria e straordinaria delle apparecchiature automatiche, degli impianti e ogni altra attività funzionale alla conduzione e gestione delle attività.

Sede di installazione dei distributori:

Immobile	Ubicazione	Tipologia
EX ISEF	Viale F. Crispi, 7 - 67100 L'Aquila	n° 2 distributore di bevande calde, n° 2 distributori di bevande fredde e snack
Rettorato	Via M. Iacobucci, 2 - 67100 L'Aquila	n° 1 distributore di bevande calde, n° 1 distributori di bevande fredde e snack
Ex INPS	Viale Luigi Rendina, 24-26-28 - 67100 L'Aquila	n° 1 distributore di bevande calde, n° 1 distributori di bevande fredde e snack
Ed. Mariani	Viale F. Crispi, 3/5 - 67100 L'Aquila	n° 1 distributore di bevande calde, n° 1 distributori di bevande fredde e snack

Il numero dei distributori da installare potrà subire variazioni qualora l'istituto ne ravvisasse la necessità.

Le aziende interessate, prima della presentazione delle offerte, dovranno obbligatoriamente effettuare il sopralluogo dei locali, previa accordi con il R.U.P., al fine di prendere visione degli spazi individuati all'installazione delle macchine, nonché le modalità di realizzazione della linea di alimentazione delle stesse, qualora necessario.

A tale scopo, in fase di presentazione dell'offerta, le ditte dovranno produrre una eventuale valutazione preventiva dei lavori necessari per il collegamento delle macchine all'impianto elettrico esistente, completa di sezionatori di protezione ed eventuali adeguamenti delle linee elettriche e delle protezioni passive a salvaguardia di eventuali incendi laddove non già presenti.

Inoltre, al fine di salvaguardare gli spazi, è necessario che le ditte prevedano un'installazione integrata dei distributori, complete di raccoglitori differenziati per tipologia di rifiuti derivanti dal servizio offerto.

La gestione del Servizio, da realizzarsi a cura del Concessionario ed a proprio rischio operativo mediante personale ed organizzazione propri, comprende l'organizzazione e lo svolgimento di attività nel rispetto della vigente normativa e del presente Capitolato, dai regolamenti, dalle normative e direttive vigenti in materia.

La controprestazione a favore del Concessionario consisterà nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il Servizio, per cui il corrispettivo per l'erogazione dei prodotti sarà versato direttamente dagli utenti.

Il Servizio andrà a beneficio degli studenti, personale docente, ricercatori, personale tecnico-amministrativo del GSSI nonché ai visitatori che si trovano all'interno delle strutture.

Al fine di garantire la corretta conservazione degli alimenti e il regolare svolgimento del Servizio, l'affidatario dovrà assicurare che i distributori automatici siano in attività 24 h su 24 h, sette giorni su sette.

ART. 2 – SPECIFICHE TECNICHE DELLA DISTRIBUTORI

I Distributori Automatici dovranno:

- essere conformi, per caratteristiche tecniche ed igieniche, alle normative vigenti in materia;
- riportare le etichette con l'indicazione della marca dei prodotti oggetto di distribuzione;
- essere rispondenti alle norme vigenti, anche tecniche, sia nazionali che europee, in materia di sicurezza, antinfortunistica e di prevenzione incendi;
- essere muniti di dispositivi antiallagamento e salvavita;
- rispettare in particolare la norma CEI EN 60335-2-75 "Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita;
- essere conformi ai requisiti dettati dall'applicazione del metodo H.A.C.C.P.;
- riportare una targhetta indicante chiaramente il numero identificativo di ciascuna apparecchiatura, la denominazione, la ragione sociale e il recapito del concessionario, nonché nominativo/numero di telefono del referente al quale rivolgersi per eventuali reclami segnalazioni di guasto, di prodotti esauriti, ecc.;
- avere le superfici destinate al calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione di alimenti e bevande;
- avere il dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazioni;
- segnalare chiaramente le eventuali indisponibilità dei prodotti;
- esporre in corrispondenza di ciascun prodotto e in modo ben visibile all'utenza, il prezzo del prodotto, corrispondente a quello indicato nell'offerta;
- essere dotati di sistemi di pagamento a moneta con sistema rendi-resto e chiavetta magnetica che sarà concessa, a richiesta degli utilizzatori, su pagamento di una cauzione di max € 5,00;
- tutte le bevande calde dovranno essere prive di zucchero che potrà essere aggiunto, senza costi aggiuntivi, con comando automatico attivato direttamente dall'utente con la possibilità di indicarne la quantità;
- per le bevande fredde possono essere utilizzate esclusivamente confezioni in alluminio, PET e tetrapak, è assolutamente vietato il vetro. I prodotti dovranno essere conservati a temperatura da 0° a +4°;
- fornire obbligatoriamente almeno un prodotto "senza zuccheri/dietetico" e prodotti senza glutine e senza lattosio;
- contenere anche prodotti di provenienza equo-solidale e caratterizzati da particolari aspetti nutrizionali;

- segnalare chiaramente e tempestivamente l'eventuale assenza di monete per il resto e garantire in caso di malfunzionamento dei distributori o di mancata erogazione dei prodotti richiesti, la restituzione del denaro indebitamente trattenuto;
- l'anno di fabbricazione dei distributori non dovrà essere antecedente al 2018;
- per ogni apparecchiatura deve essere consegnata copia della dichiarazione di conformità rilasciata dal fabbricante ai sensi delle leggi vigenti, del manuale d'uso e delle schede tecniche;
- essere dotati di display in lingua inglese.

ART. 3 – DISPOSIZIONI GENERALI DI PULIZIA E IGIENE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

L'affidatario effettuerà le pulizie periodiche, interne ed esterne dei Distributori Automatici. L'affidatario si impegna ad effettuare tutti i trattamenti di pulizia, con strumentazione e prodotti di consumo a proprio carico, con la diligenza necessaria ad assicurare il decoro dovuto al tipo di servizio specifico e comunque a regola d'arte per il raggiungimento dei seguenti fini:

- a) salvaguardare lo stato igienico-sanitario dell'ambiente;
- b) salvaguardare le superfici sottoposte alle pulizie;
- c) salvaguardare lo stato igienico-sanitario dei Distributori Automatici.

In particolare, la pulizia avrà ad oggetto tutte le componenti interne del distributore automatico e la sanificazione di tutte le superfici interessate nel rispetto delle prescrizioni di settore.

Le tempistiche di svolgimento delle attività di pulizia e le concrete modalità di esecuzione delle medesime saranno affidate alla diligenza del fornitore.

È a cura dell'affidatario prevedere un piano di pulizia e igiene dei distributori da sottoporre al GSSI. La mancata osservanza delle tempistiche indicate nel proprio piano di igiene e pulizia da parte dell'affidatario, comporterà l'applicazione di una penale.

ART. 4 – CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

I prodotti erogati dai distributori che ne prevedono la somministrazione, devono essere di prima qualità ed in ogni caso, di primarie marche a livello nazionale, conformi alle disposizioni di legge in materia igienico sanitaria.

I prodotti devono contenere le informazioni obbligatorie degli alimenti quali:

- denominazione dell'alimento;
- elenco degli ingredienti;
- il termine di conservazione o la data di scadenza;
- le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare;
- il paese di origine o il luogo di provenienza, ove previsto;
- ogni altra informazione obbligatoria.

Inoltre

- i prodotti Bio devono essere certificati;
- i prodotti erogati dal mercato equo-solidale devono riportare tutte le indicazioni e certificazioni previste;
- i prodotti adatti alle allergie e/o intolleranze alimentari, devono riportare le indicazioni per essere classificati come prodotti adatti a celiaci, a diabetici o a intolleranti al lattosio.

I prodotti freddi e gli snack NON devono contenere:

- coloranti di sintesi;
- esaltatori di sapidità;
- edulcoranti;
- aromi se vietati dalla normativa vigente;
- polifosfati;
- acidi grassi trans;
- grassi di palma o cocco;

Le sottoindicate categorie di prodotti costituiscono il paniere individuato dal GSSI sul quale gli operatori economici dovranno formulare il preventivo.

Il Concessionario si obbliga ad assicurare un'adeguata disponibilità, varietà e qualità dei generi offerti con particolare riferimento alle bevande calde, fredde ed alimenti preconfezionati e si impegna a fornire prodotti di prima qualità e a garantire la freschezza della materia prima utilizzata.

Bevande Calde

Si intendono tutte quelle composte da caffè, caffè decaffeinato, orzo, ginseng, latte, the, cioccolato e le possibili ulteriori varianti a base di tali prodotti.

Tutte le bevande calde dovranno essere prive di zucchero che potrà essere aggiunto, senza costi aggiuntivi, con comando automatico attivato direttamente dall'utente con la possibilità di indicarne la quantità.

Di seguito un elenco esemplificativo, non esaustivo

Bevanda	Caratteristiche	Grammatura minima
Caffè in capsula	di prima scelta con miscela di minimo 60% arabica (e il resto robusta)	gr 7
Caffè espresso	Tipo miscela bar di prima scelta con miscela di minimo 50% arabica (e il resto robusta), macinato al momento	gr 7
Caffè macchiato		Caffè gr 7 Latte gr 4
Caffè lungo		gr 7
Caffè lungo macchiato		Caffè gr 7 Latte gr 4
Caffè decaffeinato		gr 1,5
Caffè decaffeinato macchiato		Caffè gr ,15 Latte gr 4
Caffè al ginseng		
Cappuccino		Caffè gr 7 Latte gr 6
Orzo		gr 1,2

Orzo macchiato		Orzo gr 1,2 Latte gr 4
Thè	Alta qualità di thè in polvere	gr 13
Cioccolata	Polvere di cacao	Gr 23

Bevande Fredde

Si intendono tutte quelle bevande fredde distribuite nei contenitori originali della casa produttrice in lattina, in tetrapack e bottigliette.

Di seguito un elenco esemplificativo, non esaustivo

Bevanda	Caratteristiche	Confezione
Acqua ¹	Liscia e gassata, delle migliori marche	da 50 cl
Bevande in lattina	Tipi vari	da 33 cl
Bevande in brick	Percentuale minima di frutta 50%	da 20 cl
Thè	Delle migliori marche e di vari gusti	da 50 cl

Prodotto confezionati (dolci e salati)

Si intendono vari tipi di snack (dolci e salati); dovrà essere mantenuto un equilibrio tra i due generi.

Di seguito un elenco esemplificativo, non esaustivo

Prodotti	Caratteristiche
Prodotti senza glutine (merendine, snack)	Dovranno essere delle migliori marche, di vari tipi nelle confezioni standard
Crackers, taralli, schiacciatine	Dovranno essere delle migliori marche, di vari tipi nelle confezioni standard
Patatine	Dovranno essere delle migliori marche, di vari tipi nelle confezioni standard
Snack salati (prodotti da forno)	Dovranno essere delle migliori marche, di vari tipi nelle confezioni standard
Snack dolci (biscotti, merendine)	Dovranno essere delle migliori marche, di vari tipi nelle confezioni standard
Cioccolato	Dovranno essere delle migliori marche, di vari tipi nelle confezioni standard
Healthy snack	Dovranno essere delle migliori marche, di vari tipi nelle confezioni standard
Frutta secca	Dovranno essere delle migliori marche, di vari tipi e in confezioni da gr 25

¹ Si precisa che presso gli edifici del GSSI sono disponibili distributori di acqua liscia (da rete e con boccioni)

Prodotti freschi

Ogni distributore potrà prevedere, in accordo con il GSSI, la presenza di prodotti freschi di cui un elenco esemplificativo, non esaustivo

Prodotti	Caratteristiche
Grana padano o Parmigiano Reggiano o latteria IGP o formaggio /salamini di alta qualità	confezioni da 30 g associato ad un pacchetto di crackers in confezioni sigillate da 30 gr.
Panini composti da 50g di pane comune di tipo “0” o “00”	Farciti con verdure (rucola, pomodori, olive,ecc) e 30 gr di (a scelta uno o l’altro) <ul style="list-style-type: none"> - prosciutto crudo D.O.P. - prosciutto cotto (alta qualità, senza lattosio, senza polifosfati, a basso contenuto di acqua) - altro affettato alta qualità - tonno
Tramezzini	Farciti con verdure (ricla, pomodori, olive,ecc) e 20 gr di (a scelta uno o l’altro) <ul style="list-style-type: none"> - prosciutto crudo D.O.P. - prosciutto cotto (alta qualità, senza lattosio, senza polifosfati, a basso contenuto di acqua) - altro affettato alta qualità - tonno
Yogurt	Yogurt magro e/o alla frutta

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

Eventuali variazioni delle linee di prodotti, delle grammature/misure, delle modalità di confezionamento e/o del numero delle spirali attivate, debbono essere preventivamente concordati tra le parti, anche al fine di eliminare quei prodotti che non dimostrano un gradimento da parte dei consumatori, evitando sprechi, in una ottica di gestione eco-compatibile del servizio prestato.

ART. 5 –VALORE E DURATA DELLA CONCESSIONE

Ai sensi dell’art.179 del D.Lgs. 36/2023 il valore della concessione è costituito dal fatturato totale del concessionario generato per tutta la durata del contratto, al netto dell’IVA stimato dall’Ente concedente quale corrispettivo dei servizi oggetto della concessione, nonché per le forniture accessorie a tali servizi. Pertanto il valore della concessione di servizio, quantificato per il triennio di riferimento, è da ritenersi in € 66.000,00.

Tale valore, calcolato sulla base dei fatturati relativi all’anno 2023, rappresenta una stima e come tale non si deve ritenere valore di ricavo in alcun modo garantito dall’Amministrazione appaltante essendo il rischio operativo interamente trasferito al Concessionario.

Tale importo è da intendersi onnicomprensivo di tutti i costi sostenuti dall’operatore economico aggiudicatario dell’affidamento, inclusi i costi di trasferta del proprio personale in loco.

Gli oneri per la sicurezza derivanti da rischi di interferenza – non soggetti a ribasso - sono pari a € 0,00.

La durata del contratto di concessione è di trentasei mesi a partire dalla data di sottoscrizione del contratto. Non sarà ammesso alcun tacito rinnovo e non è previsto l'inoltro di disdetta da parte dell'GSSI; il contratto s'intende automaticamente risolto alla scadenza.

ART. 6 – CANONE ANNUALE DI CONCESSIONE

Il servizio genera un'obbligazione a capo dell'operatore economico nei confronti dell'Amministrazione derivante da pagamento del canone accessorio relativo agli spazi occupati dai distributori automatici.

Per il servizio in oggetto, pertanto, il fornitore dovrà provvedere alla corresponsione di un canone minimo annuo fisso a prescindere dal risultato economico e finanziario derivante dall'attività in oggetto. Esso è valorizzato sulla base di un canone annuo per distributore per il numero dei distributori installati ed in funzione.

Tale canone viene quantificato complessivamente, per tutti i distributori installati, in € 1.250, quale rimborso delle spese di energia elettrica, acqua e utilizzo degli spazi, da corrispondere annualmente al GSSI a mezzo bonifico bancario al seguente IBAN IT26H0538703601000002512612.

ART. 7 – PREZZI

Il Concessionario dovrà applicare tariffe agevolate agli utenti in possesso di chiavetta elettronica per il pagamento dei prodotti oggetto della Concessione.

Il Concessionario sarà tenuto ad esporre al pubblico il prezzo dell'alimento/bevanda offerto in corrispondenza di ciascun prodotto, corrispondente a quello indicato nell'offerta.

ART. 8 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

Il concessionario, a seguito della sottoscrizione del relativo contratto, è tenuto a:

- a) provvedere a propria cura e spese, a quanto necessario all'ottenimento di tutte le autorizzazioni amministrative compreso il rilascio dell'eventuale autorizzazione sanitaria;
- b) provvedere alla consegna delle dichiarazioni di conformità dei distributori automatici;
- c) consegnare, installare e mettere in esercizio i distributori nei locali indicati entro 15 (quindici) giorni dalla data di stipula del contratto di concessione;
- d) installare distributori automatici con dispositivi antiallagamento e salvavita;
- e) effettuare a sua cura e spese l'installazione e gli allacci dei distributori nei punti che verranno assegnati, prelevando corrente elettrica secondo le indicazioni che gli saranno fornite;
- f) garantire che tutti i distributori automatici siano in regola con le disposizioni igienico-sanitarie vigenti;
- g) fornire l'elenco dei prodotti in distribuzione, identificati per tipologia, marca e prezzo, prima della stipula del contratto;
- h) garantire il costante rifornimento dei prodotti in modo che non vi sia interruzione nella distribuzione degli stessi;
- i) fornire prodotti di prima qualità ed in ogni caso di primarie marche a livello nazionale;
- j) rispondere personalmente dell'eventuale vendita di generi avariati scaduti e potenzialmente dannosi;
- k) utilizzare prodotti non alimentari (bicchieri, palettine ecc.), biodegradabili e conformi alle vigenti normative nazionali e comunitarie in materia di contatto con gli alimenti, di sanità, di etichettatura e tracciabilità e nelle quantità necessarie a soddisfare le esigenze dell'utenza;

- l) usare prodotti per la pulizia e sanificazione dei distributori corrispondenti alle normative vigenti;
- m) impiegare personale qualificato e idoneo a svolgere il servizio, di assoluta fiducia e di provata riservatezza, in regola con la vigente normativa in materia di requisiti igienico-sanitari, assunto secondo le disposizioni di legge in vigore;
- n) rilasciare elenco dei nominativi degli operatori impiegati nel servizio, nonché le variazioni intervenute per sostituzioni di qualsiasi natura, con indicazione dei nominativi degli operatori sostituiti e di quelli assunti in sostituzione e nello svolgimento delle mansioni cui è abilitato, mantenere un comportamento decoroso e corretto nei riguardi del personale dell'amministrazione e degli utenti;
- o) provvedere al pagamento di eventuali multe e ammende irrogate dall'autorità competente per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia;
- p) collocare idonei recipienti porta rifiuti dotati di coperchio - da sostituire qualora diventino inadatti - in prossimità delle aree ristoro, per la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti in conseguenza dell'utilizzo delle apparecchiature;
- q) provvedere, su richiesta, allo spostamento temporaneo dei distributori per consentire un'accurata pulizia degli spazi dagli stessi occupati;
- r) garantire, in caso di malfunzionamento dei distributori o di mancata erogazione dei prodotti richiesti, la restituzione dei soldi indebitamente trattenuti.

I distributori automatici dovranno:

- essere dotati di display in lingua inglese;
- essere dotati di chiare indicazioni sulle tipologie dei prodotti in distribuzione e del relativo prezzo;
- mettere in evidenza l'eventuale presenza di eventuali prodotti provenienti dal commercio equo e solidale e/o da agricoltura biologica;
- essere conformi con quanto disposto dal D.lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii.
- rispettare, la norma CEI 61-6 (norme specifiche di sicurezza per i distributori automatici);
- essere dotati dei principali sistemi di pagamento presenti sul mercato e quindi essere muniti di gettoniera elettronica che accetti tagli di moneta metallica fino almeno a 5 centesimi di euro (€ 0,05) e dotata di apparecchiatura rendi resto;
- essere predisposti per il sistema di pagamento tramite lettori per strumenti elettronici "cash less" (es. chiave/card magnetica ricaricabile) e carte di credito/debito.

In base ad insindacabile valutazione della Scuola, i distributori non adeguati dovranno essere tempestivamente sostituiti con distributori tecnologicamente più idonei, e, comunque, entro 15 (quindici) giorni dall'espressa richiesta al riguardo da parte dell'Università.

Il GSSI si riserva, comunque, la facoltà di poter richiedere, per ragioni di propria necessità, lo spostamento/rimozione dei distributori senza che le possa essere addebitato alcun onere.

Il GSSI viene sollevato da ogni responsabilità civile e penale derivante all'esecuzione del servizio oggetto della Concessione; il Concessionario si obbliga alla completa ottemperanza di tutte le disposizioni legislative e regolamentari riguardanti prevenzione e sicurezza sul lavoro, assicurazione antinfortunistica, previdenziale, mutualistica dei propri dipendenti assumendone la piena responsabilità anche in caso di inadempienza. L'impresa si assume in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni ed in caso di danni arrecati per manchevolezza o trascuratezza nell'esecuzione delle prestazioni a persone e cose sia di proprietà del GSSI che di terzi.

Il GSSI non sarà responsabile di eventuali danni che dovessero essere causati dagli utenti ai distributori, né di eventuali furti, incendi, atti vandalici, ecc. riguardanti i distributori automatici. È altresì sollevata da ogni responsabilità in ordine ai mancati pagamenti del concessionario nei confronti dei fornitori della merce a lui destinata.

Il mancato possesso delle autorizzazioni di carattere amministrativo necessarie all'esercizio dell'attività oggetto del presente Capitolato, come pure l'eventuale revoca di dette autorizzazioni, comporterà il venir meno della concessione del servizio in questione senza che l'impresa possa vantare diritti di alcun genere nei confronti dell'Amministrazione.

Saranno a carico del Concessionario i seguenti oneri:

- l'obbligo di farsi carico degli oneri di smaltimento relativi a proprie attrezzature ed arredi;
- tutti gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria;
- rispetto integrale delle vigenti prescrizioni in materia di igiene e sicurezza degli alimenti, con particolare riferimento alle regole dell'HACCP.

Alla scadenza del contratto, il Concessionario si impegna a rimuovere, a propria cura e spese, le attrezzature oggetto della presente concessione, provvedendo ai necessari ripristini entro e non oltre 20 giorni dal ricevimento della comunicazione scritta dell'Università.

ART. 6 – ONERI DI GESTIONE A CARICO DELL'UNIVERSITÀ

Gli oneri di gestione relativi alle utenze per l'erogazione dell'energia elettrica e dell'acqua sono completamente a carico dell'Università, che provvede al recupero dei relativi costi mediante quota forfettizzata del canone di concessione, come indicato al precedente art. 6.

ART. 8 – ASSISTENZA E MANUTENZIONE

Il servizio di assistenza e manutenzione delle apparecchiature installate ed il relativo costo sono totalmente a carico e sotto la piena responsabilità del Concessionario il quale, in caso di guasto, deve provvedere al ripristino del funzionamento del distributore automatico entro 24 ore (ventiquattro) dalla segnalazione del guasto; qualora le riparazioni non possano essere eseguite in loco, dovrà provvedere all'immediata sostituzione dell'apparecchio e dovrà essere garantita la continuità del servizio, senza interruzione alcuna, per tutto il periodo contrattuale. L'assistenza tecnica deve intendersi completa di manutenzione ordinaria e straordinaria, compresa la sostituzione gratuita in caso di guasto e il passaggio periodico dell'incaricato dall'appaltatore per verificare il corretto funzionamento delle apparecchiature.

Al fine di consentire l'immediata segnalazione di guasti/malfunzionamenti, sul distributore deve essere apposta un'etichetta adesiva contenente i recapiti telefonici del servizio assistenza e/o comunicarli al personale del Servizio Edilizia e alla reception.

Il servizio di rifornimento ed igiene delle apparecchiature deve essere completo ed inappuntabile in modo da non sollevare obiezioni e reclami da parte degli utenti.

I rifornimenti dovranno essere eseguiti da personale dell'impresa munito di tutti i requisiti previsti dalle vigenti disposizioni di legge. In nessun caso si potrà sospendere o rallentare il servizio, nemmeno in presenza di controversie con l'Amministrazione.

Il Fornitore dovrà garantire a proprie spese la manutenzione dei distributori ed assicurare il funzionamento continuativo degli stessi nonché ridurre al minimo i disservizi causati da eventuali guasti.

I distributori che, nonostante gli interventi di manutenzione, dovessero presentare frequenti fermi o disfunzioni dovranno essere sostituiti dall'impresa affidataria entro 5 (cinque) giorni lavorativi dalla richiesta della Stazione Appaltante.

ART. 10 – RESPONSABILITÀ E COPERTURE ASSICURATIVE

Il Concessionario solleva il GSSI da qualunque responsabilità civile, diretta ed indiretta, per danni a persone o cose conseguenti alla propria attività ed a quella dei suoi collaboratori o derivanti dalla somministrazione di prodotti che risultino in qualunque modo dannosi alla salute dei consumatori.

A copertura delle predette responsabilità il Concessionario si impegna a stipulare idonea polizza assicurativa con Compagnia di primaria importanza per danni provocati a cose e/o persone da atti eseguiti od ordinati da dipendenti del Concessionario o comunque in dipendenza diretta o indiretta dell'esecuzione del servizio.

In tale polizza il GSSI dovrà risultare espressamente inclusa nel novero dei terzi.

Le garanzie di indennizzo dovranno riguardare anche i casi di intossicazione di cibi e bevande e comprendere eventi connessi a malori di ogni tipo (a titolo puramente esemplificativo: vertigini, stati di incoscienza, che comportino invalidità o morte del fruitore del servizio).

La polizza dovrà espressamente prevedere la tutela per eventuali danni o alterazioni arrecati agli impianti, ai locali ed in generale al patrimonio immobiliare del GSSI, siano essi aree di proprietà o nella disponibilità, compresi eventi quali incendi o allagamenti.

L'esistenza, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo per tutta la durata del contratto (nonché durante eventuali periodi di giacenza dei distributori) è condizione essenziale per il GSSI e, pertanto, qualora il Concessionario non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui trattasi, il Contratto si risolverà di diritto.

La polizza dovrà altresì contenere specifiche estensioni quali:

- reintegro automatico dell'intera copertura a seguito di sinistro, da qualsiasi causa determinato;
- rinuncia della Compagnia assicurativa, al diritto di recesso per sinistro.

In ogni caso si conviene e si precisa che il Concessionario sarà responsabile e rimarranno a suo esclusivo carico eventuali rischi/scoperti/franchigie che dovessero non essere coperte dalla polizza.

Il GSSI è esonerata da ogni responsabilità per l'eventuale scarsità o mancanza di energia elettrica e per la mancata fornitura di qualsiasi servizio, ivi compreso il riscaldamento, anche se dovuti a guasti degli impianti o ritardi nella riparazione degli stessi.

Parimenti il GSSI declina ogni responsabilità per eventuali furti, danni e guasti arrecati da terzi e a terzi, incendi, manomissioni dei beni forniti per l'esecuzione del servizio.

Il GSSI non potrà in alcun modo essere considerato depositario di mobili, macchine, attrezzi, suppellettili, provviste e materiali in genere che in qualsiasi momento si trovino negli spazi o nei locali messi a disposizione del Concessionario, per cui solo a quest'ultimo spetterà la loro custodia e conservazione, restando così l'Università sollevata da ogni responsabilità per furti, danneggiamenti, incendi ed altre cause.

ART. 11 – VERIFICHE E CONTROLLI

Nel corso del rapporto concessorio, il GSSI ha diritto di eseguire, o far eseguire per suo conto da terzi, controlli qualitativi e quantitativi circa l'osservanza di quanto prescritto nel presente Capitolato.

Potrà altresì eseguire controlli sul servizio, con particolare riguardo a:

- condizioni di pulizia dei distributori e portarifiuti;
- carenza e/o mancanza di prodotti;
- qualità dei prodotti forniti;
- rispetto delle norme vigenti in materia di igiene degli alimenti;

- verifica del possesso delle autorizzazioni amministrative/sanitarie richieste per l'esercizio delle attività di vendita di sostanze alimentari e bevande mediante distributori automatici.

L'accertamento di gravi e ripetute inadempienze riscontrate dai suddetti controlli, potrà essere causa di risoluzione del contratto e revoca della concessione.

Il GSSI, nella persona del RUP, si riserva di procedere a verifiche in qualsiasi momento dell'esecuzione della concessione.

In caso di verifica di conformità con esito negativo, salva l'applicazione della penalità di cui al successivo articolo 21 ovvero alla risoluzione della presente concessione per esclusiva colpa del Concessionario, questi dovrà provvedere, nel termine fissato dal RUP, ad adempiere alle prescrizioni impartite o comunque ad effettuare tutti gli adempimenti e migliorie nello svolgimento del servizio necessari a garantire il pieno rispetto delle caratteristiche previste dalla concessione e alla completa eliminazione delle irregolarità.

L'accettazione dei prodotti da parte del GSSI non solleva il Concessionario dalla responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti e occulti dei prodotti forniti.

In caso di contestazione sulla qualità della merce, varrà il giudizio inappellabile, secondo le competenze merceologiche, igieniche e scientifiche, emesso dal Laboratorio o Istituto Specializzato all'uopo incaricato e le spese di analisi saranno a carico del Concessionario.

I prodotti contestati dovranno essere sostituiti con spese a totale carico del Concessionario entro il più breve tempo possibile e comunque in modo da non recare alcun intralcio od inconveniente al GSSI.

La Scuola può chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti dei quali, per qualsiasi motivo, la medesima non ritenga opportuna l'erogazione.

Costituisce grave infrazione al funzionamento del servizio, la presenza nei distributori di prodotti scaduti. Il Concessionario si obbliga a sostituire detti prodotti entro 24 ore dalla segnalazione ricevuta a mezzo e-mail da parte del GSSI.

Ai fini dell'esecuzione dei controlli il Concessionario, a richiesta del RUP, dovrà mettere a disposizione tutto il materiale informativo relativo all'applicazione dell'HACCP.

Ai fini del monitoraggio del servizio, il Concessionario si impegna a trasmettere, con cadenza semestrale e su supporto informatico (file Excel), un resoconto/report sui consumi delle bevande calde/fredde e degli altri prodotti, contenente i seguenti principali elementi:

- tipologia e modello di macchina;
- ubicazione (sede nella quale si trova la macchina);
- data installazione;
- data eventuale ritiro;
- numero erogazioni effettuate per singola macchina distributrice per fasce di prezzo;
- statistica sulla tipologia di prodotti più acquistati;
- periodo di rilevazione dati.

Tale report potrà essere richiesto, con pari tempistica di fornitura, anche per scadenze annuali o di diverso periodo, pena l'applicazione delle penali.

Analogamente il GSSI potrà richiedere una relazione sulle chiamate per reclami pervenute alla Sede Operativa (Call Center/Assistenza), nella quale siano evidenziati i problemi più rilevanti segnalati e le soluzioni adottate nonché l'adozione di accorgimenti migliorativi purché non in contrasto con le

disposizioni del presente Capitolato e/o della normativa vigente.

La ditta aggiudicataria della concessione è tenuta a conformarsi alle disposizioni in tema di comunicazione elettronica all'Agenzia delle Entrate-Riscossione delle operazioni effettuate da ciascun apparecchio.

ART. 12 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA E DUVRI

Il Concessionario si obbliga a provvedere, a cura e carico proprio e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti per garantire, ai sensi del D.lgs. 81/08, la completa sicurezza durante l'esecuzione del servizio e per evitare incidenti e/o danni di qualsiasi natura, a persone o cose, assumendo a proprio carico tutte le opere provvisoriale ed esonerando l'Università da ogni e qualsiasi responsabilità.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 26 del D.lgs. 81/2008, il GSSI ha effettuato la valutazione dei rischi specifici connessi allo svolgimento del servizio constatando che non persistono situazioni di interferenze di tipo rischioso con le restanti attività lavorative che si possono svolgere in contemporaneità nelle diverse sedi del GSSI, come indicato all'art. 1 del presente Capitolato e che necessitano di interventi di tipo oneroso.

Di conseguenza per questa tipologia di affidamento non è prevista la predisposizione del documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (ex art. 26, comma 3bis, D.Lgs. n. 81/2008).

Costi per la sicurezza per contenimento delle interferenze pari a zero.

Se le condizioni attuali dovessero variare anche a seguito di segnalazioni specifiche da parte del Concessionario, si procederà con l'analisi delle situazioni e si integrerà il presente documento.

ART. 13 – RISOLUZIONE E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA - RECESSO

Fermo restando quanto previsto dall'art. 1453 del Codice civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, il GSSI potrà procedere in pieno diritto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice civile, alla risoluzione immediata del contratto, con incameramento del deposito cauzionale, nei seguenti casi:

- a) cessione dell'azienda o di ramo d'azienda in mancanza di comunicazione all'Ente o dei requisiti oggettivi e/o soggettivi in capo al cessionario, di cessazione di attività oppure nel caso di liquidazione giudiziale, di liquidazione coatta e concordato preventivo, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico del Fornitore;
- b) frode, grave negligenza, contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali e mancata reintegrazione del deposito cauzionale ove questa sia stata parzialmente o totalmente escussa;
- c) cessione del contratto o subappalto non autorizzato;
- d) mancato adempimento agli obblighi di legge in materia di tutela e sicurezza dei lavoratori da parte del Concessionario;
- e) i casi di grave inadempimento, grave irregolarità e grave ritardo previsti dall'art. 122 del D.Lgs. 36/2023;
- f) violazione obblighi di tracciabilità di cui agli artt. 3 e seg. Della L. 136/2010;
- g) accertamento del difetto del possesso dei requisiti prescritti e autocertificati dall'operatore economico, richiesti per la partecipazione alla procedura per l'affidamento del servizio, nonché per la stipula del contratto. In tal caso l'Ente effettuerà il pagamento del corrispettivo pattuito solo con riferimento alle prestazioni già eseguite e nei limiti dell'utilità ricevuta, l'incameramento della cauzione definitiva ove richiesta o, in alternativa, l'applicazione di una penale in misura non inferiore al 10 per cento del valore del contratto;
- h) violazione degli obblighi di riservatezza;

- i) violazione degli obblighi derivanti dal codice di comportamento del GSSI;
- j) l'Ente accerti la violazione dell'art. 53, co. 16-ter, del D.Lgs. n. 165/2001² (cfr. pareri ANAC AG/8/ del 18 febbraio 2015 e AG/2 del 2015 e Delibera n. 1074 del 21 novembre 2018 "Approvazione definitiva dell'Aggiornamento 2018 al Piano Nazionale Anticorruzione").

In tutti i casi summenzionati l'Ente ha la facoltà di considerare il contratto risolto di diritto per colpa del Fornitore, fatta salva l'azione per il risarcimento del maggior danno subito e salva, altresì, ogni altra azione che l'Ente stesso ritenga opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi.

In caso di risoluzione di diritto, il Concessionario dovrà sgombrare a propria cura e spese i locali entro il termine assegnato così come previsto dall'Art. 5.

ART. 14 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI - TUTELA DELLA PRIVACY

I dati personali forniti dall'operatore economico Concessionario verranno trattati unicamente per le sole finalità relative allo svolgimento del contratto di cui al presente capitolato, ai sensi dell'art. 6, par. 1, lett. b), Reg. UE 679/2016. I dati personali verranno trattati conformemente a quanto indicato nell'informativa per i partecipanti alle gare di appalto e alle altre procedure di selezione del contratto, ex art. 13, Reg. UE 679/2016.

Allo stesso modo l'aggiudicatario si impegna ad un trattamento dei dati nel pieno rispetto della vigente normativa in materia di tutela della riservatezza, esclusivamente per le finalità connesse con l'esecuzione e la gestione dei servizi connessi.

ART. 15 – FORO COMPETENTE.

Il Foro di L'Aquila è competente per tutte le controversie giudiziarie che dovessero insorgere in dipendenza del presente contratto.

ART. 16 – RINVIO NORMATIVO

Per quanto non contemplato nel presente Capitolato, la concessione sarà regolata dalle norme contenute nel Codice Civile e dalle norme legislative e regolamentari vigenti in materia, con particolare riferimento al D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii.

² la violazione del divieto di cui all'art. 53, comma 16 ter del D.Lgs. n. 165/2001 comporta:

- la nullità del contratto concluso o dell'incarico conferito;
- l'esclusione dalle procedure di affidamento;
- il divieto di contrattare con le pubbliche amministrazioni per tre anni;
- l'obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti ed accertati in esecuzione dell'affidamento illegittimo.