

GARA D'APPALTO NELLA FORMA DELLA PROCEDURA APERTA PER LA CONCESSIONE DI SPAZI DA ADIBIRE ALL'INSTALLAZIONE E GESTIONE DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI CAFFÈ ESPRESSO, BEVANDE CALDE E FREDDE, PRODOTTI PRECONFEZIONATI FRESCHI, SNACKS E ALTRI PRODOTTI ASSORTITI.

CAPITOLATO SPECIALE DI GARA

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la concessione di spazi in uso all'interno delle strutture aziendali, al fine di consentire l'installazione e la gestione di distributori automatici di bevande ed alimenti dotati anche di chiave elettronica. Il suddetto rapporto di concessione è pertanto regolato dalle norme e dai principi del diritto pubblico concernenti le concessioni, oltre che dalle particolari prescrizioni contenute nel presente atto e nel D.Lgs. 163/06 e ss.mm.ii.

ART. 2 - DURATA DEL CONTRATTO. RINNOVO. VARIAZIONI ED ESTENSIONI.

La durata del contratto è di 3 anni a decorrere dalla data che verrà comunicata dall'Azienda successivamente all'aggiudicazione definitiva e all'espletamento dei controlli di legge e cesserà di diritto senza obbligo di preavviso alla scadenza naturale. La concessione potrà essere rinnovata per un periodo massimo di dodici mesi dalla scadenza naturale del contratto ed alle stesse condizioni e prezzi offerti in sede di gara, previa comunicazione della stazione appaltante all'aggiudicatario. Al termine del rinnovo o in caso di mancato rinnovo, inoltre, la scadenza del periodo contrattuale potrà essere prorogata per il periodo necessario all'espletamento della nuova gara d'appalto agli stessi prezzi, patti e condizioni praticati.

Il numero dei punti di distribuzione di cui al Disciplinare di gara (Allegato 1) è rapportato alle reali esigenze di questa Azienda al momento dell'indizione e potrà comunque subire variazioni in aumento o diminuzione nel corso della concessione senza che la Ditta aggiudicataria possa vantare alcuna pretesa in merito.

La Ditta che si aggiudicherà la concessione, al termine del contratto, dovrà rimuovere i distributori e ripristinare lo stato dei luoghi entro e non oltre 20 giorni dal ricevimento della comunicazione scritta da parte di questa Azienda. Non configurandosi il rapporto contrattuale come locazione, al termine dello stesso la ditta concessionaria non potrà rivendicare, in alcun caso, il diritto di pagamento di indennità o compensi alcuni, compresa la perdita dell'avviamento commerciale. Qualora, al termine del contratto, la ditta concessionaria non riconsegna gli spazi assegnati per l'installazione dei distributori, la stessa dovrà corrispondere a questa Azienda, oltre al canone, una somma a titolo penale di € 50,00 per ogni giorno di ritardo e per ogni distributore, fatto salvo il diritto dell'ulteriore risarcimento dei danni.

ART. 2 - DESCRIZIONE DELLA CONCESSIONE

La Ditta che si aggiudicherà la gara d'appalto dovrà fornire **DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE ED ALIMENTI ed installarli nei punti di distribuzione indicati nel succitato**

documento denominato “Punti di distribuzione automatica di cibi e bevande”(Allegato 1 al Disciplinare di gara).

Premesso che è obiettivo di questa Azienda tutelare il bene della salute in ogni sua forma e promuovere stili di vita e ambienti favorevoli alla salute anche mediante l'utilizzo dello strumento della distribuzione automatica di snack salutari, come previsto dal Programma europeo a cui hanno aderito tutti gli stati membri dell'UE, per far sì che tutte le parti interessate nella gestione della sanità promuovano pratiche salutiste.

I distributori dovranno essere nuovi di fabbrica e dovranno erogare:

- 1) bevande calde;
- 2) bevande fredde in lattina, in bottigliette PET o tetrapak
- 3) piccola pasticceria
- 4) prodotti biologici-dietetici
- 5) prodotti freschi (per la cui corretta conservazione è essenziale che venga rispettata la catena del freddo).

La Ditta che si aggiudicherà la concessione deve assumersi “in toto” la gestione del ristoro con proprio personale, con propri capitali, mezzi, materiali ed alimenti di consumo assumendosi in pieno ogni responsabilità. Inoltre deve corrispondere la somma che sarà offerta in sede di gara a titolo di compenso per la concessione.

I prodotti devono corrispondere alle norme vigenti in materia di alimenti e devono essere rigorosamente monodose, con scadenza evidenziata.

Per favorire la promozione di sani stili di vita e incrementare l'attenzione alla tipologia e alla qualità di alimenti e bevande fruibili attraverso la distribuzione automatica, i distributori dovranno contenere prodotti alimentari freschi, e possibilmente prodotti locali, provenienti da agricoltura biologica o dal commercio equo solidale.

Deve essere inoltre previsto il servizio Glutin Free (senza glutine).

I generi di consumo, che dovranno essere di prima qualità, di rinomanza nazionale, conformi alle norme vigenti in materia di prodotti alimentari e totalmente esenti da O.G.M (Organismi geneticamente modificati), dovranno consistere in bevande analcoliche, bibite, acqua, succhi di frutta, bevande calde da colazione (quali caffè, caffè macchiato, tè, latte, cappuccino, cappuccino al cioccolato, caffè d'orzo, cioccolato e loro varianti), snack dolci o salati preconfezionati a lunga conservazione e prodotti freschi (tramezzini, panini, yogurt, frutta, frutta secca e parmigiano a cubetti), con particolare attenzione, nella farcitura di panini e tramezzini, a che non vengano utilizzate salse tipo maionese o altro.

Tutti i prodotti devono essere confezionati, imballati ed etichettati nel rispetto della normativa vigente in materia nel luogo ed al momento della consegna. In particolare il confezionamento e l'imballaggio primario devono essere idonei al contatto con gli alimenti; in ogni caso il confezionamento e l'imballaggio devono essere atti a conservare le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto, nonché a proteggere lo stesso da contaminazioni batteriche o di altro genere e devono essere tali da garantire la corretta conservazione anche durante le varie fasi del trasporto e dello stoccaggio, fino all'utilizzo.

Ogni confezione e imballo deve presentare all'esterno tutte le indicazioni di legge, ossia;

- esatta denominazione e descrizione del prodotto;
- data di scadenza;
- data e luogo di confezionamento se dovuta;
- nome e indirizzo del produttore;
- ingredienti;
- indicazione dell'eventuale presenza di additivi, coloranti e/o conservanti, nei limiti previsti dalle vigenti norme;
- l'etichettatura nutrizionale, se obbligatoria e comunque ove possibile, le indicazioni sulla presenza di allergeni o di OGM;
- modalità di conservazione.

L'acqua minerale naturale e frizzante deve essere in P.E.T. da 50 cc. possibilmente di marca primaria.

E' vietato somministrare bevande alcoliche e prodotti alimentari scaduti.

Il caffè dovrà essere in cialde con grammatura non inferiore a 8 gr.(+/- 0,5) o a grani con una grammatura non inferiore a 7 gr. (+/- 0,5), possibilmente di marca primaria.

I prodotti freschi di pasticceria e paninoteca (panini farciti, pizzetta bianca, pizzetta rossa e pasta dolce) devono essere confezionati ai sensi di legge e consegnati freschi ogni giorno dalle ore 7:30 alle ore 9:30 – 10:00 della mattina. Gli affettati dei panini dovranno essere privi di polifosfati. Tutti i prodotti inseriti nei distributori automatici devono essere di prima qualità, di marca primaria e conformi alle norme vigenti in materia di produzione, conservazione e distribuzione di prodotti alimentari.

L'Amministrazione potrà effettuare controlli a campione qualitativi e quantitativi, senza che la ditta possa rifiutarsi, pena la risoluzione del contratto.

L'Amministrazione 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.

I prodotti erogati dovranno essere conformi alle prescrizioni di cui all'art. 33 del D.P.R n. 327 del 26 Marzo 1980 – regolamento di esecuzione della L 30 Aprile 1962, n.283 e s.m.i o normative nazionali e comunitarie in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita di sostanze alimentari e delle bevande.

I prodotti da fornire, di seguito meglio indicati per categorie, dovranno avere le caratteristiche per ognuna espresse:

• **BEVANDE CALDE** (caffè, caffè macchiato, tè, latte, cappuccino, cappuccino al cioccolato, caffè d'orzo, caffè al ginseng, cioccolato al latte e varianti).

Le miscele utilizzate ai fini della preparazione delle bevande dovranno rispettare i seguenti contenuti minimi per porzione:

- Bevande a base di caffè: "1° miscela bar" con grammatura minima di gr. 8 di caffè;
- Bevande a base di tè : almeno gr. 15 di tè in polvere per ciascuna erogazione;
- Bevande gusto cioccolato: almeno gr. 25 di miscela cioccolato;
- Cappuccino : almeno gr. 8 di latte in polvere per ciascuna erogazione;

• **BEVANDE FREDDE:** bibite (cola, aranciata, aranciata amara, tè al limone, tè alla pesca) e succhi - tutte come di seguito confezionate - **privilegiando bevande con caratteristiche nutrizionali salutari** (come succo di frutta al 70% - preferendo quelli senza zuccheri aggiunti, spremute di frutta, ecc.):

1) bevande in lattina e/o in plastica PET da cl.20 circa;

2) bevande in brik di tetrapack da cl. 20 circa;

ACQUA MINERALE:

1) acqua naturale: bottiglie PET capacità lt.0,5;

2) acqua frizzante: bottiglie PET capacità lt.0,5;

• **PRODOTTI FRESCHI, DA FORNO E SNACK IN MONOPORZIONI** (merendine dolci o salate sia fresche che confezionate a lunga conservazione, insalate, yogurt, frutta): **i prodotti dovranno essere nutrizionalmente corretti**, di prima qualità e provenienti da primarie ditte produttrici. Ogni monoporzione dovrà riportare l'indicazione della composizione e la data di scadenza.

La singola porzione di cibo deve avere un contenuto energetico al di sotto delle 200 Kcal in modo tale da non superare il 10% delle raccomandazioni energetiche per l'individuo sano.

I contenitori per i prodotti (cialde o simili) dovranno essere biodegradabili e compostabili.

I distributori di bevande calde dovranno inoltre fornire automaticamente cucchiaini e/o palette – anch'essi biodegradabili e compostabili - per mescolare le bevande.

I distributori automatici dovranno consentire altresì la possibilità di scelta di zucchero.

Tutti i distributori dovranno essere corredati dal **dispositivo rendi-resto**, erogare i prodotti con l'inserimento di monete con il sistema della chiave elettronica capace di gestire crediti elettronici a scalare ed **essere dotati di chiare indicazioni sulle tipologie di prodotti in offerta e sul relativo prezzo.**

Ad ogni distributore deve essere associato, a mezzo di etichetta indelebile od altro mezzo idoneo, la ragione sociale e il numero di telefono e di fax del referente aziendale contattabile per qualsiasi necessità.

La ditta aggiudicataria dovrà effettuare, a sua e completa cura e spesa, l'installazione e gli allacciamenti delle macchine distributrici e tutte le opere atte ad assicurare il perfetto funzionamento dei distributori nei punti individuati, prelevando corrente elettrica secondo le indicazioni fornite dagli Uffici competenti delle Aziende Sanitarie. Le spese dell'energia elettrica necessarie per il funzionamento delle macchine distributrici rimangono a carico della ASL Latina.

L'installazione e gli allacciamenti dovranno essere effettuati a regola d'arte e certificati.

Nel caso in cui, durante il periodo contrattuale dovessero essere individuati dall'Azienda spazi diversi dove ubicare i punti di distribuzione, la Ditta aggiudicataria, a suo totale carico ed oneri, si impegna a spostarli nei nuovi siti.

Il gestore è tenuto a organizzare la gestione e lo smaltimento dei rifiuti secondo i principi della raccolta differenziata ed a garantire la pulizia delle aree di pertinenza.

ART. 3 - CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI E AUTOMEZZI

I distributori forniti ed installati dovranno essere nuovi di fabbrica e conformi alla normativa nazionale ed europea in materia di sicurezza delle apparecchiature elettriche ed elettroniche; inoltre dovranno avere dimensioni adeguate agli spazi messi a disposizione.

Gli stessi dovranno essere ECO compatibili e a basso dispendio energetico, di ultima generazione.

Secondo la norma tecnica CEI 64-8 "Impianti elettrici utilizzatori a tensione nominale non superiore a 1000 V in corrente alternata e a 1500 V in corrente continua", un distributore automatico di bevande viene individuato come apparecchio utilizzatore fisso, in quanto non è destinato ad essere sorretto dalla mano durante il suo impiego ordinario, non deve essere spostato dall'utente per il suo funzionamento mentre è collegato al circuito di alimentazione, e non può essere spostato facilmente in quanto la sua massa non è limitata e sicuramente superiore a 18 kg. Pertanto la protezione contro i contatti diretti sull'utilizzatore dovrà essere garantita dalle caratteristiche di costruzione dell'utilizzatore stesso, in quanto quest'ultimo dovrà essere provvisto di adeguate protezioni come involucri e quant'altro necessario contro il contatto accidentale delle parti attive dell'utilizzatore. Al fine di proteggere il circuito elettrico da correnti di sovraccarico, cortocircuito e di guasto, nonché contro i contatti indiretti, il distributore di bevande dovrà essere costruito in classe II o con isolamento equivalente; in alternativa dovrà essere munito di cavo di alimentazione in doppio isolamento con sopra montata spina volante adatta per il collegamento della messa a terra della utilizzatore all'impianto elettrico a monte. Il distributore dovrà comunque essere provvisto di interruttore magnetotermico differenziale di portata adeguata all'assorbimento elettrico dell'apparecchiatura e $I_{dn}=30mA$. comunemente definito "interruttore salvavita". Le apparecchiature devono essere rispondenti alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti, delle macchine, di prevenzione incendi a norma ai sensi del D.Lgs.n°626/94 e sue successive modificazioni, del D.P.R. 459 del 24/07/96 (direttiva macchine), nonché e rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalle specifiche leggi. Le apparecchiature devono rispettare, inoltre, la norma CEI EN 60335 – Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita - (La presente norma si riferisce all'igiene degli apparecchi e ai pericoli comuni causati agli utenti).

Le apparecchiature dovranno altresì:

- essere alimentate direttamente con la tensione erogata attualmente in Italia;
- munite del marchio CE;
- munite di uno dei marchi di certificazione riconosciuti da tutti i paesi dell'Unione Europea, es: IMQ;
- essere conformi alle norme relative alla compatibilità elettromagnetica.

N.B. Di ogni apparecchiatura dovrà essere fornita la seguente documentazione ai sensi del D.P.R. 459/1996 :

- Dichiarazione di conformità;

- Manuale di istruzioni per l'uso.

Tali distributori dovranno:

- a) erogare i prodotti con l'inserimento sia di monete sia con chiave elettronica capace di gestire crediti elettronici a scalare;
- b) essere corredati del dispositivo rendi-resto alcuni anche in cartamoneta;
- c) permettere l'utilizzo, sia della pulsantiera di selezione prodotti, sia del vano inserimento monete che del vano prelievo del prodotto, ai diversamente abili;
- d) essere dotati di chiare indicazioni sulle tipologie di prodotti offerti e sul prezzo di vendita per singolo prodotto;
- e) limitatamente ai distributori per l'erogazione di prodotti confezionati, gli stessi dovranno essere in grado di conservare i prodotti confezionati refrigerati e freschi.

Per ogni apparecchiatura installata dovrà essere resa disponibile, per eventuali fini ispettivi, la documentazione che attesti l'avvenuto controllo dell'integrità dei prodotti inseriti e degli interventi di pulizia, igienizzazione e rifornimento effettuati.

Sui distributori dovranno essere riportati in modo chiaro ed evidente, le istruzioni per l'erogazione dei prodotti della macchina e del sistema di pagamento. Inoltre dovranno essere riportati i seguenti dati:

- ragione sociale;
- numero telefonico al quale rivolgersi per ogni tipo di comunicazione o segnalazione (es. assistenza tecnica, richieste di rifornimento ecc...);
- le modalità da seguire in caso di mancata erogazione del prodotto o del resto per l'ottenimento del rimborso.

La Ditta aggiudicataria si impegna a fornire distributori di bevande calde muniti di taniche nel caso in cui non ci sia la possibilità di allaccio idrico nei locali ove viene chiesta l'installazione da parte dell'Azienda e si obbliga a curare giornalmente con la massima cura l'igienizzazione delle taniche stesse, nonché a utilizzare acqua potabile idonea al consumo alimentare.

La Ditta aggiudicataria si impegna a curare la pulizia e l'igienizzazione degli spazi nei quali vengono allocati i distributori, essendo i predetti spazi in concessione per virtù del presente appalto.

Su tale circostanza l'Azienda effettuerà controlli a campione senza preavviso.

La Ditta aggiudicataria si impegna a utilizzare mezzi di trasporto idonei a garantire la conservazione dei prodotti erogati durante le fasi del trasporto in particolare per i prodotti refrigerati la Ditta dovrà utilizzare automezzi dotati di cella frigorifera. I mezzi dovranno essere mantenuti in perfetto stato di pulizia ed adibiti esclusivamente al trasporto di prodotti alimentari.

Il tempo di assistenza tecnica e di rifornimento di prodotti presunto: tutti i giorni feriali.

Orario consegna per i prodotti freschi: tutti i giorni feriali dalle 07.30 alle 09.30-10:00.

In caso di chiamata (a mezzo telefonico o fax) per guasto o per evidente superamento della scadenza entro cui i prodotti vanno consumati o per esaurimento dei prodotti, l'intervento dovrà avvenire non oltre le ore 6 lavorative dalla ricezione della chiamata, oppure nel minore tempo dichiarato nell'offerta tecnica presentata.

In caso di guasto non riparabile e che richieda la sostituzione dell'apparecchiatura, la rimozione e la sostituzione dovranno avvenire, a cura e spese della Ditta aggiudicataria, entro e non oltre 3 giorni lavorativi.

ART. 4 - CONTROLLO DELLA MERCE

L'Azienda, tramite il Servizio "Igiene degli alimenti e nutrizione", avrà la facoltà di controllare i prodotti nei distributori al fine di verificare la rispondenza alle caratteristiche dichiarate nell'offerta o alla norma di legge.

L'Azienda potrà effettuare controlli qualitativi e quantitativi senza che la Ditta possa rifiutarsi, pena la risoluzione del contratto.

L'Azienda si riserva inoltre la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti dei quali per qualsiasi motivo non ne ritenga opportuna l'erogazione.

I prodotti contestati dovranno essere sostituiti con spese a totale carico del fornitore entro il più breve tempo possibile e comunque da non recare alcun inconveniente all'Azienda. In caso di contestazione sulla qualità della merce, varrà il giudizio inappellabile fornito, secondo le competenze merceologiche,

igieniche e scientifiche, da un Laboratorio Specializzato. Le spese saranno a carico del fornitore in cui venga riscontrata la non conformità.

ART. 5 – PREZZI

Vengono di seguito indicati i prezzi massimi di vendita dei prodotti previsti.

Tipologia prodotti	€ ...con chiave	€...con moneta
Bevande calde	0,40	0,50
Bevande calde arricchite	0,40	0,50
Acqua in P.E.T da 50 cc naturale e frizzante	0,40	0,50
Bevande in lattina da 330 cc	0,60	0,70
Bevande in tetrapak da 200 cc	0,60	0,70
Merendine dolci e salate	0,60	0,70
Snack freschi vari (tramezzini – panini-pizzette – insalate yogurt – frutta - parmigiano a cubetti)	1,40	1,50
Alimenti Gluten Free	1.40	1.50
Gomme da masticare	0,80	0,90

I prezzi sono da intendersi non soggetti ad offerta.

Per i dipendenti delle Aziende Sanitarie dovrà essere previsto lo sconto suindicato, usufruibile mediante accesso con chiave, che sarà venduta dalla ditta aggiudicataria al personale dipendente al costo *una tantum* di € 3,00. I prezzi relativi ai generi erogati indicati nel modulo offerta non potranno essere modificati per un periodo di almeno 12 mesi dall'inizio della concessione.

Ogni eventuale aumento dovrà essere preventivamente autorizzato dalla U.O.C. ACQUISTI BENI SERVIZI E PATRIMONIO MOBILIARE di questa Azienda su richiesta motivata.

L'aumento dei prezzi dei prodotti comporterà l'aumento con pari percentuale del canone per distributore che la Ditta si impegna a versare.

ART. 6 - OBBLIGHI E RESPONSABILITA' DELL'AGGIUDICATARIO.

Vengono di seguito meglio indicati gli obblighi della ditta aggiudicataria in relazione all'esecuzione del servizio di che trattasi.

1) **Lista prodotti.**

Prima della data di inizio dell'esecuzione del contratto, la ditta aggiudicataria dovrà produrre all'Amministrazione aggiudicatrice la lista dei prodotti che intende mettere in distribuzione, con indicazione della marca e relative schede tecniche, le quali dovranno essere a loro volta approvate dalle competenti strutture dell'Azienda Sanitaria.

N.B. L'Azienda, a tale proposito, vista la particolare natura di buona parte dell'utenza che usufruisce dei prodotti di che trattasi, si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di quei prodotti dei quali non venga ritenuta opportuna l'erogazione, in determinate strutture sanitarie e in relazione al regime alimentare consigliato dagli esperti per alcune tipologie di degenti.

2) **Elenco personale.**

La ditta, prima dell'esecuzione dell'appalto, dovrà comunicare all'Amministrazione appaltante l'elenco nominativo del personale addetto alla manutenzione e al rifornimento dei distributori, con l'indicazione esatta di generalità e domicilio dello stesso.

3) **Comportamento del personale addetto.**

Il personale della ditta aggiudicataria addetto al servizio dovrà essere consapevole dell'ambiente in cui è tenuto ad operare, mantenendo sempre un contegno decoroso, riservato, corretto e disponibile alla collaborazione con altri operatori ed in particolare nei riguardi dell'utenza. Lo stesso personale dovrà **essere munito di un cartellino di riconoscimento, da appuntare ben visibile sul vestiario.**

4) **Comunicazioni.**

La ditta aggiudicataria è tenuta a conformarsi alle disposizioni contenute all'art. 1 commi 363, 364 e 365 della L. 244/07 (Legge finanziaria per l'anno 2008) in tema di comunicazione elettronica alla Agenzia delle Entrate delle operazioni effettuate da ciascun apparecchio.

Sono a carico della Ditta aggiudicataria tutte le spese relative all'installazione, alla manutenzione ordinaria e straordinaria e alla rimozione dei distributori.

La ASL LATINA si assume l'obbligo di fornire energia elettrica necessaria per il funzionamento delle macchine distributrici.

Nel caso in cui dovessero essere installati nuove attrezzature in siti diversi da quelli indicati nel presente atto e non serviti di utenze elettriche/idriche, o in caso di spostamento delle stesse da un sito a un altro, i relativi lavori di predisposizione saranno a carico della Ditta aggiudicataria.

A carico della Ditta sono poste tutte le opere atte ad assicurare il perfetto funzionamento dei distributori mediante visite giornaliere di personale della Ditta. Sono inoltre a carico della ditta le riparazioni e i ripristini conseguenti ad eventuali danni causati dall'installazione e dal funzionamento dei predetti distributori agli immobili e alle relative pertinenze dell'Azienda Ospedaliera.

La Ditta aggiudicataria dovrà assicurare la rigorosa pulizia interna ed esterna delle apparecchiature con frequenza almeno settimanale, comunque ogni volta si renda necessario al fine di garantire un'ottimale condizione igienica delle stesse. La ditta dovrà installare vicino ai distributori idonei recipienti portarifiuti, da tenere in perfette condizioni igieniche.

La Ditta avrà libero accesso presso i locali che ospitano i distributori, rispettando gli orari e le esigenze di questa Azienda.

L'affidamento della concessione in oggetto viene assegnato con la possibilità per l'Azienda di riottenere la disponibilità degli spazi concessi in qualsiasi momento per ragioni di pubblico interesse, mediante il recesso totale o anche parziale dal contratto stesso e senza che la ditta aggiudicataria possa accampare pretese o chiedere indennizzi.

L'aggiudicatario è inoltre tenuto a :

- non installare insegne pubblicitarie, manifesti ed adesivi di qualsiasi tipo nelle aree e nei locali dove sono ubicati i distributori, senza la preventiva autorizzazione dell'Azienda;
- provvedere a proprio carico al pagamento di tutte le spese inerenti imposte, tasse, concessioni, etc., relative alla gestione;
- non costituire depositi di recipienti vuoti, di contenitori di cartone o quant'altro nemmeno in via provvisoria conseguentemente alle operazioni di rifornimento dei distributori;
- provvedere che gli approvvigionamenti per la gestione dei punti di ristoro non ostacolino la normale attività dell'Azienda;
- disinstallare i distributori entro 20 giorni dalla richiesta fatta dall'Azienda alla scadenza naturale del contratto o dell'eventuale rinnovo o proroga tecnica;
- disinstallare i distributori entro 20 giorni dalla data di comunicazione in caso di risoluzione del contratto e/o recesso parziale;
- non vantare pretese in relazione alla concorrenza derivante dalla presenza di bar nel Presidio Nord.

ART. 7 - OSSERVANZA DI LEGGI, DECRETI, REGOLAMENTI E NORME TECNICHE

La Ditta aggiudicataria è responsabile dell'osservanza di tutti i regolamenti, leggi, circolari e decreti vigenti in materia a livello europeo, nazionale e regionale.

La Ditta dovrà provvedere allo spostamento delle attrezzature, su richiesta di questa Azienda per consentire l'effettuazione delle operazioni periodiche di risanamento ambientale.

La Ditta deve essere conforme alle normative vigenti in materia di sicurezza degli impianti.

La Ditta aggiudicataria dovrà consegnare a questa Azienda in duplice copia il proprio manuale di autocontrollo.

ART. 8 - OSSERVANZA DELLE CONDIZIONI DI LAVORO E OBBLIGHI DI SICUREZZA

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad assicurare il rispetto delle normative relative ai seguenti obblighi di legge:

- obblighi normativi fiscali, previdenziali ed assicurativi nei confronti dei propri dipendenti, risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali e assume a suo carico tutti gli oneri relativi.
- obblighi di attuazione nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle prestazioni oggetto di contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelli risultanti dal C.C.N.L. di riferimento nonché dei contratti integrativi territoriali applicabili alla data del contratto e alla categoria, con impegno ad esibire su richiesta di questa Azienda la documentazione attestante l'osservanza degli obblighi suddetti.
- obblighi in materia di sicurezza e salute degli ambienti e dei collaboratori dipendenti sul luogo di lavoro (D.Lgs. 81/2008).
- obblighi in materia di diritto al lavoro dei disabili ai sensi della L.68/99.
- obblighi derivanti dalle norme vigenti in materia di idoneità sanitarie del personale.

L'impresa aggiudicataria ha l'obbligo di porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti in forza delle normative vigenti in materia di sicurezza ed igiene del lavoro e diretti alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali. L'affidatario deve imporre al personale il rispetto della vigente normativa di sicurezza. L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni, dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi. L'impresa aggiudicataria dovrà mettere a disposizione dei propri dipendenti D.P.I. appropriati ai rischi inerenti le attività svolte nell'area di lavoro, in modo da garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti. L'impresa dovrà comunicare al momento della stipula del contratto le seguenti figure responsabili:

- RSPP

- Addetti all'emergenza

L'impresa aggiudicataria è tenuta a provvedere all'informazione e alla formazione del personale addetto, nonché degli eventuali sostituti, sulle questioni riguardanti la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro. Il personale impiegato dovrà essere adeguatamente formato nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza ed igiene del lavoro, antincendio e pronto soccorso. Si dovrà dare evidenza dell'avvenuta formazione degli operatori oltre che dell'avvenuta effettuazione della valutazione dei rischi correlati con le mansioni e le attività. Prima dell'inizio del servizio, l'impresa aggiudicataria dell'appalto è tenuta ad effettuare un incontro, in data da concordare fra le parti, con il R.S.P.P. dell'Azienda, per evidenziare i rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati a operare i distributori e le misure di prevenzione e protezione, quindi di sicurezza per la loro eliminazione o il contenimento, tale da permettere il lavoro in sicurezza. Si specifica in questa sede che, trattandosi di mera fornitura, non esistono rischi interferenti e i costi per la sicurezza sono pari a zero.

ART. 9 - TUTELA CONTRO DANNI. POLIZZA ASSICURATIVA.

L'Appaltatore è responsabile della corretta esecuzione delle attività oggetto del presente appalto, assume a suo carico tutti gli oneri inerenti l'assicurazione del proprio personale occupato nelle attività medesime ed ogni responsabilità, sia civile che penale, in caso di infortuni e di danni arrecati eventualmente da detto personale, dipendenti o sub affidatari, alle persone ed alle cose, sia nei riguardi dell'amministrazione appaltante che di terzi, in dipendenza di colpa o negligenza nella esecuzione delle prestazioni stabilite o anche come semplice conseguenza dei servizi stessi.

L'Appaltatore si impegna a liberare l'Azienda Appaltante ed i suoi incaricati da qualsiasi pretesa, azione o molestia che possa derivare da terzi, per i titoli di cui sopra.

Sono inoltre a carico dell'Appaltatore tutti i rischi di ogni genere per perdite, furti, incendi, danni, atti vandalici relativamente a tutti i prodotti, le attrezzature, gli ambienti ed i materiali utilizzati per l'esecuzione dei servizi offerti, a partire dalla data di stipula del contratto e fino a tutta la durata contrattuale. L'Aggiudicatario si assumerà ogni responsabilità per i danni arrecati alla stazione appaltante ed a terzi nell'esecuzione degli adempimenti contrattuali.

A tal fine l'Appaltatore si obbliga a stipulare apposita polizza di RESPONSABILITÀ CIVILE DANNI con vincolo a favore della Amministrazione Appaltante, valevole per tutta la durata del contratto, con massimale non inferiore a EURO 3.000.000,00 (tre milioni) come segue

€ 3.000.000,00 per danni comunque derivanti alla ASL LATINA dal personale dell'Appaltatore;

€ 3.000.000,00 per responsabilità civile verso terzi;

€ 3.000.000,00 per responsabilità civile nei confronti del personale dell'Appaltatore comprensivo di danno biologico.

L'Assicuratore, dà inoltre espresso atto che la garanzia della presente assicurazione è vincolata all'Amministrazione Appaltante e non potrà in alcun modo essere ridotta da qualsiasi altro danno dovesse intervenire a carico del medesimo contraente.

L'assicurazione è prestata per tutta la durata contrattuale, a decorrere dalla data di firma del contratto.

La presente assicurazione è valida indipendentemente dal regolare pagamento da parte del contraente del premio alla firma o dei premi successivi: in caso di inadempienza di costui l'Assicuratore provvederà a farne richiesta all'Assicurato e fisserà a questo un termine di almeno trenta giorni, trascorsi i quali l'assicurazione sarà inefficace fino al pagamento del premio successivamente operato. In ogni caso si conviene e si precisa che l'Appaltatore sarà responsabile e rimarranno a suo esclusivo carico eventuali rischi/scoperti/franchigie che dovessero esistere e non coperte dalla polizza.

L'Appaltatore è tenuto all'osservanza di tutti gli obblighi verso i propri dipendenti previsti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro ed assicurazione sociale, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi; si obbliga, altresì, ad attuare nei confronti dei propri dipendenti occupati nei lavori oggetto della fornitura, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla data di stipulazione del contratto di fornitura.

L'Appaltatore dovrà erogare i servizi nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti compreso il D.Lgs 81/2008 e s.m.i. in materia di prevenzione infortuni e sicurezza sul lavoro.

L'Appaltatore, nel caso di scioperi o di assemblee sindacali, dovrà garantire i servizi minimi essenziali secondo le intese definite dal CCNL e dai contratti decentrati a livello aziendale. Nell'ipotesi di sospensione del servizio per causa di forza maggiore e se il servizio di emergenza sostitutivo non dovesse risultare idoneo a soddisfare le esigenze previste, la Stazione Appaltante provvederà allo svolgimento dello stesso nel modo che riterrà più opportuno riservandosi di addebitare all'Appaltatore il maggior onere sostenuto.

E' fatto divieto assoluto di sospendere od interrompere il servizio anche nei casi di mancato o ritardato pagamento da parte dell'Azienda A.S.L. Latina, fatta salva ogni altra forma di tutela prevista dalla Legge a favore della contraente.

La Ditta aggiudicataria non potrà accampare alcuna pretesa a titolo di rimborso spese e/o danni:

- a) qualora gli alimenti e le bevande conservate deperiscano a causa di qualsiasi evento (mancanza di energia elettrica, guasti agli impianti idrici ed elettrici ecc.). In questi casi la Ditta si impegna a sostituire la merce deteriorata con altrettanta fresca e conforme alla normativa;
- b) in caso di scarso consumo dei prodotti (alimenti, bevande calde e fredde);
- c) in caso di furti o di scasso.

ART. 10 – SUBAPPALTO

È ammesso il subappalto secondo le norme previste dall'art. 118 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.

Ai sensi dell'art. 118 c. 2 lett. 1) del D.Lgs. 163/2006, i concorrenti dovranno indicare, in sede di gara, le attività o le parti di esse che intendono subappaltare ed eventualmente il possesso dei requisiti richiesti per l'erogazione del servizio da parte dei concorrenti già prescelti per il subappalto, compilando il campo dedicato al SUBAPPALTO contenuto nella Dichiarazione avente valore di

autocertificazione di cui all'All. 1 al presente atto.

ART. 11 – CIG. TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'aggiudicatario si obbliga ad indicare il seguente CIG: 6474207C9E su tutti i documenti di gara e si assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo competente della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della L.136/2010 e smi costituisce causa di risoluzione del contratto.

ART. 12 – COSTI SICUREZZA DA INTERFERENZA

Per l'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato, l'Impresa è tenuta al rispetto delle vigenti norme in materia di prevenzione, sicurezza e igiene del lavoro in conformità a quanto stabilito dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

Ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. forma parte integrante degli atti di gara il documento denominato **Pre-Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze** per l'Azienda, allegato al presente atto (**Allegato 2**) nel quale si rileva che i costi della sicurezza da interferenza sono pari a € 3.600,00.

L'Impresa aggiudicataria dovrà elaborare con l'Azienda appaltante il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI) che dovrà essere allegato al contratto d'appalto

ART. 13 - RISCOSSIONI – MODALITA'.

Lo spazio per l'installazione di distributori automatici è concesso in uso diretto all'appaltatore, dietro pagamento di un canone, pari a quello offerto in sede di gara.

Premesso che l'uso diretto di spazi aziendali per l'installazione dei distributori comporta un costo a carico dell'amministrazione in termini di spesa per il consumo di corrente elettrica necessaria al funzionamento dei distributori medesimi e consente all'aggiudicataria di accedere ad un bacino di utenza che non si limita ai soli dipendenti della Azienda USL, ma comprende e coinvolge tutti gli utenti che accedono ai Presidi ospedalieri, ai Distretti e agli uffici amministrativi, il canone concessorio è da intendersi dovuto all'Amministrazione a titolo

- di corrispettivo per la concessione di spazi - sedi di uffici aziendali - sui quali installare distributori automatici
- di rimborso per le spese relative ai consumi,
- di corrispettivo per il consentito accesso ad un vasto bacino di utenza, pari alla popolazione dell'intera provincia di Latina.

Detto canone sarà fatturato in rate mensili anticipate e la prima rata verrà addebitata entro e non oltre un mese dall'aggiudicazione definitiva.

Il pagamento dovrà avvenire entro 60 giorni data fattura tramite bonifico bancario sul conto corrente n. dell'Azienda, secondo le seguenti coordinate:

Unicredit Banca di Roma

c/c : 000400001381

CAB: 14707

ABI: 03002

CIN: O

IBAN:IT 660300214707000400001381

L'importo del corrispettivo potrà variare con decorrenza dal semestre successivo per l'installazione o disinstallazione di distributori nel rispetto della normativa vigente.

Si precisa che il canone di concessione sarà aggiornato a partire dal 2° anno di concessione nella misura del 75% delle variazioni dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati. L'Amministrazione comunicherà l'aumento del canone a mezzo raccomandata A/R o a

mezzo fax con valore di ricevuta legale e l'adeguamento decorrerà dal primo di gennaio di ciascun anno. In caso di ritardato pagamento, la Ditta è tenuta a pagare, senza bisogno di diffida, gli interessi di mora a decorrere dal 61° giorno successivo alla data fattura. Nel caso di ripetuti ritardi nel pagamento del canone o per mancato pagamento, questa Azienda potrà addivenire alla risoluzione contrattuale riservandosi altresì di addebitare alla Ditta inadempiente l'eventuale mancato guadagno risultante dalla differenza tra il nuovo introito e quello previsto nel contratto risolto.

ART. 14 - SOPRALLUOGO

Le ditte concorrenti - a pena di esclusione - tramite uno o più tecnici incaricati, muniti di apposita delega a firma del rappresentante legale del concorrente, completa di fotocopia di un documento di identità in corso di validità (carta d'identità/patente di guida rilasciata dal Prefetto/passaporto), dovranno effettuare, precedentemente alla presentazione dell'offerta, un sopralluogo tecnico presso **TUTTE LE STRUTTURE** oggetto dei servizi e presso i locali adibiti al posizionamento dei distributori, desumibili dal documento allegato al presente atto (allegato 1).

Effettuate le visite di sopralluogo, secondo le modalità sopra indicate, le ditte interessate dovranno presentare, A PENA DI ESCLUSIONE, unitamente alla documentazione amministrativa, contenuta nella BUSTA A di cui al presente atto, **TANTE ATTESTAZIONI – REDATTE IN FORMA LIBERA DAL CONCORRENTE - DI AVVENUTO SOPRALLUOGO QUANTE SONO LE SEDI VISITATE.**

In caso di R.T.I. o Consorzio l'attestazione di avvenuto sopralluogo dovrà essere prodotta dall'Impresa mandataria o dal consorzio.

I nominativi dei referenti aziendali da contattare ai fini dei necessari sopralluoghi verranno pubblicati sul sito della ASL LATINA mediante apposito avviso pubblico generale.

**Il Direttore
UOC ACQUISTI BENI SERVIZI E PATRIMONIO MOBILIARE
Dr. S. Di Maggio**