

CAPITOLATO

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI
DISTRIBUZIONE AUTOMATICA
DI BEVANDE CALDE, BEVANDE FREDDE E SNACK
PRESSO IMMOBILI DI COMPETENZA
DELLA PROVINCIA DI REGGIO EMILIA.
PERIODO 2026-2030.**

C.I.G. _____

Il Rup
De Palmi Cristina

Reggio Emilia, 05.12.2025

Art. 1 – OGGETTO DELLA GARA

a) La gara riguarda una concessione di servizi: è regolata in via generale dagli artt. 187 ss. del Decreto Legislativo n. 36/2023 (di seguito Codice) ed è diretta a selezionare il concessionario del servizio di erogazione mediante distributori automatici di bevande calde, fredde e snack, all'interno delle n. 3 sedi della Provincia di Reggio Emilia. In particolare, si chiede di formulare la migliore offerta per un servizio espletato mediante **distributori automatici**, con le caratteristiche e le tipologie specificate nel presente Capitolato, con le collocazioni di seguito specificate:

| | DESTINAZIONE | | | | |
|---------|--|---------------------|---------------|--------------------|--|
| SEDE N° | DENOMINAZIONE SERVIZIO UFFICIO | INDIRIZZO | COMUNE | PIANO | PRODOTTI DA DISTRIBUIRE |
| 1 | UFFICI DI PRESIDENZA CONSIGLIO PROVINCIALE | Corso Garibaldi 59 | Reggio Emilia | I PIANO area 1 | bevande calde in cialde o capsule |
| | SERVIZIO AFFARI GENERALI | Corso Garibaldi 59 | Reggio Emilia | I PIANO area 2 | bevande calde –con macinacaffè incorporato |
| | | | | | Acqua - bevande fredde/snack |
| | SERVIZIO BILANCIO UFFICIO PERSONALE | Corso Garibaldi 59 | Reggio Emilia | PIANO TERRA area 1 | bevande calde –con macinacaffè incorporato |
| | | | | | Acqua - bevande fredde/snack |
| 2 | SERVIZIO PIANIFICAZIONE TERRITORIALE E PROGRAMMAZIONE SCOLASTICA | P.zza Gioberti 4 | Reggio Emilia | II PIANO | Acqua - bevande fredde/snack |
| | | P.zza Gioberti 4 | Reggio Emilia | III PIANO | bevande calde –con macinacaffè incorporato |
| 3 | SERVIZIO INFRASTRUTTURE SERVIZIO EDILIZIA SCOLASTICA E SISMICA | Corso Garibaldi, 26 | Reggio Emilia | I PIANO | bevande calde –con macinacaffè incorporato |
| | | | | | Acqua - bevande fredde/snack |
| | | | | II PIANO | bevande calde –con macinacaffè incorporato |

b) Non è ammessa la proroga ai sensi dell'art. 178, comma 5 del Codice dei Contratti.

c) Per l'anno in corso, nello scrivente Ente i potenziali utenti **stabili** (al netto di ogni ipotesi straordinaria, in aumento o per difetto) del servizio oggetto della concessione sono:

- n. 173 dipendenti,
- n. 13 amministratori.

d) Volume d'affari complessivo (valore stimato della concessione ai sensi dell'art. 179 D.Lgs. 36/2023: € 70.750,00 (settantamila settecentocinquanta,00) sulla base di quanto stimato tenuto conto del fatturato. Essendovi rischi da interferenze gli oneri della sicurezza sono stimati in Euro 1.400,00 (iva esclusa) come da DUVRI allegato ai documenti di gara.

e) L'installazione dei distributori di bevande calde non richiede l'effettuazione di lavori in quanto esiste già il collegamento con l'impianto elettrico dell'edificio. Per quanto riguarda l'impianto idrico gli edifici sono forniti di impianto ma non è possibile il collegamento diretto con i distributori.

f) L'affidamento avviene con procedura aperta, ai sensi dell'art 187 del Codice.

g) L'affidamento avverrà sulla base del **criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa**, ai sensi dell'art. 185 del Codice.

h) Al fine di formulare l'offerta è necessario effettuare un sopralluogo presso le sedi della Provincia di Reggio Emilia sopraindicate da richiedere, a pena di esclusione, entro la data e secondo le modalità indicate sul Disciplinare di Gara.

i) La concessione avrà la durata di **5 anni** a decorrere dalla data di consegna del servizio.

Art. 2 – CANONE CONCESSORIO

a) Il gestore dovrà corrispondere alla Provincia il canone concessorio annuo proposto in sede di

offerta economica, non inferiore a € 1.000,00 (/00) da versare sul conto corrente bancario intestato alla Provincia di Reggio Emilia in unica soluzione entro il mese di giugno.

b) Sul predetto canone, in sede di offerta economica, l'impresa indicherà il rialzo che eventualmente intende applicare.

Art. 3 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI

a) In applicazione del D.Lgs. 196/2003 e il Regolamento Europeo 679/2016, i dati personali richiesti verranno raccolti alla fine del procedimento per il quale vengono rilasciati e verranno utilizzati esclusivamente per tale scopo e, comunque, nell'ambito delle attività istituzionali della Provincia.

b) L'informativa ex. art. 13 del D.Lgs. 196/2003 e ex art. 13 del Regolamento Europeo 679/2016, per il trattamento dei dati personali dei fornitori, è pubblicato sul sito web della Provincia di Reggio Emilia.

Art. 4 – ENTE PROPRIETARIO DEI LOCALI

Gli spazi (intesi come locali e loro pertinenze) dei distributori automatici sono di proprietà della Provincia di Reggio Emilia (di seguito denominata Provincia).

Allo stato attuale, sono fornite dalla Provincia l'acqua potabile e l'energia elettrica.

Art. 5 – REQUISITI TECNICI MINIMI DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

I distributori automatici da installare, per garantire la rispondenza alle vigenti norme sanitarie del servizio e garantire la necessaria affidabilità, dovranno:

a) essere nuovi o, se usati, comunque di costruzione non anteriore al 01/01/2021 e dotati di idonea omologazione e marchio CE;

b) rispettare, in particolare, la norma CEI EN 60335-2-75 "Norma particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita";

c) possedere la registrazione EMAS o la certificazione UNI EN ISO 14001 in corso di validità;

d) soddisfare e corrispondere a tutte le prescrizioni previste dalla vigente normativa anti - infortunistica, di sicurezza e di igiene;

e) essere dotati di Tastiera capacitiva illuminata o di altro sistema equivalente con feedback visivo della selezione su apposito schermo illuminato per la selezione dei prodotti (per garantire trasparenza alle transazioni in denaro);

f) disporre di controllo elettronico, tramite fotocellule di rilevazione prodotto, dell'avvenuta erogazione dello stesso;

g) erogare i prodotti con sistemi di chiave elettronica e a moneta, con sistema rendi-resto.

Dovranno essere dotati di struttura blindata che consente la ricarica della chiave elettronica. Il deposito cauzionale per la chiave elettronica dovrà essere di importo non superiore a € 5,00;

h) 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;

i) essere in regola con le disposizioni igienico sanitarie vigenti;

j) essere temporaneamente spostati, almeno tre volte in un anno, previo accordo con il personale della Provincia, per consentire la pulizia dell'area da essi occupata;

k) garantire l'assoluta igiene dei prodotti distribuiti in accordo con la regolamentazione di settore;

l) avere il dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazioni;

m) essere dotati di chiare indicazioni sul prodotto offerto e sul prezzo. Le indicazioni sul prodotto dovranno essere a norma di legge.

n) essere ben ancorati a muro onde evitare danni derivanti da manomissioni;

o) riportare con targhetta indelebile o con altro mezzo idoneo, il nominativo e la ragione sociale del Concessionario del servizio ed il suo recapito telefonico (con attivazione dello stesso in tutti i giorni lavorativi dalle ore 8.00 alle ore 18,00) nonché il nominativo del referente a cui rivolgersi in

caso di urgenza. Si specifica che si intende per giorno lavorativo il periodo settimanale dal lunedì al venerdì, festivi infrasettimanali esclusi;

p) essere sottoposti ad adeguata manutenzione e rifornimento costante dei prodotti.

Art. 6 – CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI EROGATI DAI DISTRIBUTORI

a) Tutti i prodotti devono essere di qualità, provenienti da produzioni biologiche garantite e certificate, da mercato equo e solidale, da Km zero, di produzione DOP o IGP; in subordine di marche conosciute a livello nazionale.

b) Tutti i prodotti posti in vendita devono essere conformi alla normativa vigente in materia di igiene nella produzione e vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, etichettatura di ciascuna confezione, ove applicabile, ed in particolare all'art. 33 del D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327.

c) È fatto divieto di vendita a qualsivoglia utente di bevande alcoliche e superalcoliche di qualsiasi gradazione e con alto contenuto di teina, caffeina, taurina e similari.

d) La Provincia si riserva in ogni momento di procedere a controlli qualitativi e quantitativi dei prodotti erogati al fine di verificarne la rispondenza alle caratteristiche dichiarate in sede di offerta o minime di legge, nonché quella di richiedere alle Autorità Sanitarie competenti, controlli sulla qualità dei prodotti immessi nei distributori, nonché sull'osservanza delle norme igieniche e sanitarie. In caso di difformità accertata, i prodotti contestati dovranno essere sostituiti a spese della ditta nel minor tempo possibile, fatto salvo il rimborso delle spese sostenute nell'esecuzione dei suddetti controlli, nonché il risarcimento per eventuali ulteriori danni.

Art. 7 – SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Sono ammessi a partecipare alla procedura gli operatori economici previsti all'art. 65 D.Lgs 36/2023.

Art. 8 – REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE, CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA E CAPACITÀ TECNICHE E PROFESSIONALI

Per partecipare alla gara i soggetti devono possedere i requisiti previsti dagli artt. 94 e 95 del Decreto legislativo 36/2023 e i requisiti previsti dall'art. 100:

- requisiti di idoneità professionale;
- capacità economica e finanziaria;
- capacità tecniche e professionali.

In particolare, il loro possesso dovrà essere dimostrato dai soggetti partecipanti tramite documentazione comprovante:

1. L'iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per l'attività oggetto della presente gara.
2. La dichiarazione comprovante che un fatturato globale almeno pari ad Euro 63.600 maturato nei migliori tre anni degli ultimi cinque precedenti a quelli di indizione della procedura (2020-2021-2022-2023-2024).
3. possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008.
4. possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 22000:2005.
5. possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 14001:2015

I suddetti requisiti possono essere dimostrati anche presentando le **dichiarazioni sostitutive** rese dal titolare o legale rappresentante, redatte ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 e s.m.i.

Art. 9 – CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER I SERVIZI DI RISTORO CON L'INSTALLAZIONE E LA GESTIONE DI MACCHINE DISTRIBUTORI DI BEVANDE CALDE, FREDDE E SNACK

a) L'operatore economico è tenuto a rispettare i criteri ambientali minimi di cui al decreto

9/4/2025 e in particolare:

- i distributori devono avere il macinacaffè incorporato, per erogare caffè espresso senza necessità di cialde o capsule, salvo quanto indicato all'art.1 per la sede 1 – Ufficio di Presidenza;
- occorre osservare le norme previste ai punti 2.2.2.1 – bevande fredde, 2.2.2.2 – bevande calde 2.2.2.7 – merende (snack) a base di latte e latticini, 2.2.2.8 – merende (snack) salate 2.2.2.9 – merende (snack) dolci;
- tutti i prodotti dovranno essere corrispondenti per caratteristiche e requisiti alle rispettive denominazioni legali, ove previste, o merceologiche che le caratterizzano e con le quali vengono posti in vendita.

b) L'aggiudicatario della concessione è tenuto a presentare una relazione di applicazione dei CAM di cui al Decreto predetto par. 2.2.1 nonché fornire le informazioni e indicazioni previste dal par. 2.2.6 – comunicazione.

Art. 10 – ESCLUSIONE DALLA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Le esclusioni dalla gara sono disciplinate dagli artt. 94 e ss. del Decreto legislativo 36/2023. Non sono comunque ammesse:

- offerte parziali, comunque limitate ad una o più parti dei servizi oggetto della gara;
- offerte economiche in ribasso rispetto al contributo richiesto.

Art. 11 – TIPOLOGIE DEI PRODOTTI

Le tipologie e le caratteristiche dei prodotti richiesti dall'Ente sono elencate nell' **Allegato - "Concessione del Servizio Distributori Automatici bevande calde, fredde e snack– Offerta Tecnica** che costituisce parte integrante del presente Capitolato.

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 dei prodotti erogati;
- 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 e ogni altra informazione obbligatoria.

Inoltre:

- Gli eventuali prodotti Bio devono essere certificati.
- Gli eventuali prodotti erogati dal mercato equo-solidale devono riportare tutte le indicazioni e le certificazioni previste.
- Gli eventuali 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

Paniere dei prodotti

Le sotto indicate categorie di prodotti costituiscono il paniere individuato dalla Provincia sul quale gli operatori economici dovranno formulare l'offerta.

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

Di seguito vengono indicate le caratteristiche qualitative minime richieste.

Bevande calde:

Si intendono tutte quelle composte da caffè, caffè decaffeinato, orzo, latte, tè, 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 ulteriori costi, con comando automatico attivato direttamente dall'utente con la possibilità di indicarne la quantità.

Nella tabella si riporta l'elenco delle bevande calde (a titolo esemplificativo e non esaustivo) e la grammatura per prodotto:

BEVANDE CALDE (devono avere un contenuto min di 6 gr per 100 gr di prodotto erogato):

- gr. 7 Espresso caffè normale caldo (corto, lungo, macchiato)
- gr. 7 Espresso cappuccino caldo
- gr. 7 Espresso caffè decaffeinato (corto, lungo, macchiato)
- gr. 7 Espresso cappuccino decaffeinato caldo
- gr. 7 Espresso caffè Ginseng
- gr. 7 Caffè d'Orzo
- gr. 7 Caffè d'Orzo macchiato
- gr. 25 cioccolata calda
- gr. 14 the al limone caldo

BEVANDE FREDDE:

- cl. 50 acqua minerale naturale in brick/PET riciclato
- cl. 50 acqua minerale frizzante in brick/PET riciclato

ALTRE BEVANDE FREDDE (Nettari di frutta, the freddo e bibite). Almeno un prodotto deve essere privo di edulcoranti aggiunti; almeno un prodotto deve avere un contenuto massimo di zuccheri aggiunti pari a 2,5 gr /100ml; almeno un prodotto deve essere biologico)

SNACK:

merendine dolci, snack salati, cioccolato fondente; snack dolci/salati senza glutine e snack dolci/salati senza lattosio.

I prodotti forniti devono avere le caratteristiche di cui ai punti 2.2.2.8 e 2.2.2.9.

Art. 12 – OFFERTA TECNICA

L'offerta tecnica dovrà essere presentata utilizzando il **MODELLO PREDISPOSTO** da questa Amministrazione **Allegato - "Concessione del Servizio Distributori Automatici bevande calde, fredde e snack- Offerta Tecnica"**; a pena di esclusione, tale modulo, deve essere completato *in ogni sua parte*. In particolare:

Riguardo alle bevande calde dovranno essere indicate la **denominazione**, la **marca** e la **"grammatura"** della miscela utilizzata.

Il modello allegato, inoltre, prevede la dichiarazione delle indicazioni riguardo:

- ai servizi aggiuntivi offerti rispetto a quelli minimi previsti all'art. 31, commi b. e c. (relativi alle modalità di erogazione del servizio e ai tempi con cui le macchine vengono ricaricate) e all'art. 34 (assistenza e interventi in caso di guasto);
- all'impegno a contribuire alla prevenzione dei rifiuti, riducendo l'uso degli imballaggi e gli impatti ambientali legati ai trasporti dei prodotti imballati;
- ai prezzi dei prodotti offerti.

L'offerta tecnica **dovrà essere firmata dal legale rappresentante dell'impresa.**

Art. 13 – OFFERTA ECONOMICA

L'offerta economica riguarda il canone di concessione che non potrà essere inferiore a **€ 1.000,00 (mille/00)**

Art. 14 – COMMISSIONE DI AGGIUDICAZIONE

Ai sensi dell'articolo 51 D.lgs. n. 36/2023, dopo la scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, viene nominata dall'organo della stazione appaltante competente ad effettuare la scelta del soggetto affidatario del contratto una commissione giudicatrice, su indicazione della Provincia, alla quale è demandata la valutazione delle offerte dal punto di vista tecnico ed economico.

Art. 15 – VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (Fino a un massimo complessivo di 80 punti)

OFFERTA TECNICA – MAX 80 PUNTI

Il punteggio relativo all'offerta tecnica sarà assegnato in base ai seguenti criteri:

1. Tempi di intervento di riparazione e manutenzione dei distributori:

Entro 3 ore dalla richiesta dell'intervento: 10 punti

Entro 6 ore dalla richiesta dell'intervento: 06 punti

2. Interventi di reintegro/sostituzione prodotti

Entro 2 giorni: 4 punti

3. Sistemi elettronici di pagamento (app, bancomat, satis-pay)

3 punti (almeno un sistema elettronico attivo)

4. Utilizzo materiale (bicchierini, stecchini, ...) di cartone o similari (ecosostenibili) che contenga almeno il 40% di materiale riciclato

10 punti

5. Tempi di intervento per la sostituzione del distributore

Entro 2 giorni dalla richiesta di intervento: 10 punti

Entro 3 giorni dalla richiesta di intervento: 05 punti

6. Piano delle pulizie

Interventi di risanamento ambientale pulizia e igienizzazione straordinari con cadenza quadrimestrale: 4 punti

7. Distributori dotati di sistema di pagamento con chiavetta prepagata e/o app o altri sistemi di pagamento elettronici

Sconto sul prezzo dei prodotti in caso di utilizzo della chiavetta e/o dei sistemi elettronici di pagamento eventualmente previsti del 5%: 5 punti

8. Distanza di approvvigionamento dell'acqua minerale

4 punti in caso di approvvigionamento entro una distanza di 200km

9. Possesso della registrazione, o dell'adesione volontaria, al Sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), ai sensi del Regolamento (CE) n. 1221/2009: 2 punti

10. Prodotti offerti

a. Bevande calde: ad es. caffè espresso / lungo / macchiato, tè, cappuccino, cioccolato, ...

Il prezzo per questa categoria non deve superare € 0,65

Il punteggio sarà attribuito come segue:

- € 0,55 punti 7
- € 0,60 punti 4
- superiore a € 0,60 punti 0

b. -Bevande fredde: acqua frizzante e naturale

Il prezzo per questa categoria non deve superare € 0,60

Il punteggio sarà attribuito come segue:

- € 0,55 punti 6
- € 0,60 punti 4
- superiore a 0,60 punti 0

c. Bevande fredde:

Il prezzo medio dei prodotti offerti non dovrà superare € 1,30 e il punteggio sarà attribuito come segue:

- € 1,00 punti 5
- € 1,10 punti 3
- superiore a € 1,10 punti 0

d. Bevande fredde senza zucchero:

Il prezzo medio dei prodotti offerti non dovrà superare i € 2,00 e il punteggio sarà attribuito come segue:

- € 1,60 punti 5
- € 1,80 punti 3
- superiore € 1,80 punti 0

e. Snack monoporzione: merendine salate

Il prezzo medio dei prodotti offerti non dovrà superare i € 1,20 e il punteggio sarà attribuito come segue:

- € 0,90 punti 5
- € 1,00 punti 2
- superiore a € 1,00 punti 0

Art. 16 – VALUTAZIONE DELL’OFFERTA ECONOMICA Fino a un massimo di 20 punti (PE)

Il prezzo offerto, eventualmente in aggiunta sul canone di concessione sarà valutato come segue, fino ad un massimo di punti 20.

Per la determinazione del punteggio la Commissione utilizzerà la seguente formula: $PE = (PO \times C) / P_i$, dove PE = punteggio attribuito; PO= importo concessione offerto; C= 20; P_i = importo concessione più alto.

Art. 17 – DETERMINAZIONE DELLA GRADUATORIA FINALE

Sulla base dei criteri suddetti e alla partecipazione di più concorrenti sarà stilata una graduatoria dei concorrenti in ordine decrescente di punteggio totale $PT + PE$ conseguito nelle valutazioni delle offerte Tecnica (PT) ed Economica (PE).

In caso di parità di punteggio totale, le varie posizioni in graduatoria verranno attribuite come segue:

- In base alla valutazione PT più elevata;
- in caso di ulteriore parità, si procederà mediante sorteggio.

Art. 18 - GARANZIA DEFINITIVA

Per la sottoscrizione del contratto, l’Impresa dovrà procedere alla costituzione di una garanzia definitiva pari al 5% del valore della concessione, ai sensi dell’art. 53 del Codice, nei modi e nelle forme di cui all’art. 106 del Codice.

La cauzione è prestata a garanzia dell’adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall’eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse.

La garanzia definitiva potrà essere versata mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa a prima richiesta rilasciata da imprese di assicurazione regolarmente autorizzate, oppure da intermediari finanziari a ciò autorizzati.

La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell’affidamento da parte della stazione appaltante, che aggiudica la concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

Art. 19 – CONTRATTO

- a. La Provincia stipulerà con l’affidatario un regolare contratto, valevole ai sensi di legge e del codice civile, sulla base del presente Capitolato, con scrittura privata in formato digitale.
- b. Le dichiarazioni sostitutive rese dai concorrenti hanno valore di piena assunzione di responsabilità da parte dei dichiaranti. La falsa dichiarazione costituisce causa di esclusione.
- c. L’imposta di bollo e di registrazione del contratto (in caso d’uso), nonché tutti gli altri eventuali oneri tributari presenti e futuri, di qualsiasi natura, sono a carico del concessionario; per l’imposta di bollo si applica l’allegato I.4 al Codice.

Art. 20– DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà durata quinquennale

Alla scadenza naturale, il contratto s’intende automaticamente risolto, per cui non è previsto l’inoltro di alcuna disdetta da parte di questa amministrazione.

Art. 21 – DIRITTO DI CONTROLLO

Per tutta la durata del contratto è facoltà del Dirigente del Servizio Bilancio e del personale allo scopo da lui delegato, effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio prestato, che dovrà essere conforme a quanto richiesto nel presente disciplinare e a quanto indicato nell’offerta dall’aggiudicatario della concessione.

La Provincia, in particolare, verificherà e controllerà in merito a:

- 1) igienicità dei prodotti;

- 2) tipologia, qualità, grammatura e prezzi offerti ed accettati in sede di gara;
- 3) fornitura di prodotti di prima qualità;
- 4) tempestiva assistenza e continuo rinnovo delle scorte;
- 5) pulizia dei distributori;
- 6) ogni altro aspetto esplicitamente previsto nel presente disciplinare.

Art. 22 – INADEMPIENZE

1. In caso di esito negativo di un controllo e/o di accertate inadempienze contrattuali che si ritengano comunque sanabili da parte del concessionario anche a seguito di diffida, la Provincia farà pervenire al concessionario per iscritto, tramite posta elettronica certificata (PEC), le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo nonché le prescrizioni del caso. Il concessionario si uniformerà alle prescrizioni ricevute, entro tre giorni dalla notifica o, nel caso in cui non le ritenga applicabili, potrà fornire, sempre per iscritto ed entro 10 gg, le controdeduzioni del caso.
2. Qualora queste ultime non vengano accolte, la Provincia lo comunicherà per iscritto al concessionario che entro i successivi otto giorni dovrà comunque uniformarsi alle prescrizioni.
3. Il concessionario comunicherà, all'atto della stipulazione del contratto, il nominativo e i recapiti (PEC) del referente incaricato di gestire il rapporto con la Provincia.

Art. 23 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO-RECESSO DAL CONTRATTO

Il contratto potrà essere risolto ai sensi dell'art. 122 del Codice e la Provincia potrà recedere ai sensi dell'art 123 del Codice.

La risoluzione del contratto diventerà senz'altro operativa a seguito della comunicazione che la Provincia darà per iscritto alla ditta tramite posta elettronica certificata (PEC).

La risoluzione darà diritto alla Provincia di rivolgersi all'Impresa classificatasi di seguito in graduatoria alle condizioni economiche e tecniche da essa proposte.

Dopo la stipulazione del contratto, la Ditta concessionaria non potrà sollevare eccezioni aventi ad oggetto i luoghi, le aree, le condizioni e le circostanze locali nelle quali gli interventi si debbono eseguire, nonché gli oneri connessi e le necessità di dover usare particolari cautele ed adottare determinati accorgimenti; pertanto nulla potrà eccepire per eventuali difficoltà che dovessero insorgere durante l'esecuzione del servizio.

La Ditta concessionaria, in quanto gestore dell'attività, con la presentazione dell'offerta riconosce tacitamente che i locali sono idonei all'erogazione del servizio, sollevando con ciò l'Amministrazione da eventuali contestazioni e sanzioni da parte degli Organi di controllo.

La Provincia si riserva la facoltà, in caso di sopravvenute esigenze di interesse pubblico, di recedere in ogni momento dal contratto con preavviso di almeno un mese

Art. 24 – ASSICURAZIONE

L'uso dei distributori si intenderà effettuato a rischio dell'affidatario con esclusione di ogni responsabilità a carico della Provincia. In ogni caso, l'affidatario si obbligherà a tenere sollevato e indenne la Provincia dai danni sia diretti che indiretti comunque e a chiunque derivati dall'uso dei distributori e dagli alimenti e dalle bevande somministrati. A tale scopo l'affidatario della concessione, entro i sette giorni successivi all'aggiudicazione, dovrà comprovare, producendone copia alla Provincia, di aver stipulato adeguate polizze assicurative – RCT/O con primarie compagnie e per un massimale non inferiore a € 2.000.000,00, con onere a suo carico, a copertura dei danni direttamente o indirettamente derivanti dal cattivo funzionamento delle apparecchiature in questione, a persone e cose a qualunque titolo presenti nell'edificio, ovvero dal consumo degli alimenti o delle bevande messi in vendita.

Art. 25– DOCUMENTAZIONE

Il vincitore della gara per la concessione del servizio dovrà provvedere, pena la revoca dell'aggiudicazione stessa, entro gg. 15 dalla comunicazione della aggiudicazione, ad inviare alla Provincia i documenti idonei per la stipula del contratto e in particolare:

- scheda tecnica delle apparecchiature installate;
- questionario di Corretta Prassi Igienica – H.A.C.C.P. (Analisi dei rischi e punti critici di controllo).

Art. 26 – AGGIORNAMENTO DEL LISTINO DEI PREZZI DI VENDITA

Eventuali variazioni dei prezzi non possono alterare la natura generale del contratto; si attivano al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, che determinano una variazione del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento dell'importo complessivo e operano nella misura dell'80 per cento della variazione stessa, in relazione alle prestazioni da eseguire.

Ai fini della determinazione della variazione dei prezzi, si utilizzano gli indici dei prezzi al consumo, dei prezzi alla produzione dell'industria e dei servizi e gli indici delle retribuzioni contrattuali orarie, elaborati dall'ISTAT. Si rimanda al disciplinare di gara per la disciplina da applicare al caso specifico.

Art. 27 – SPESE E ONERI INERENTI IL SERVIZIO

Il servizio distributori automatici non può comportare alcun tipo di oneri per la Provincia.

Saranno a totale carico dell'affidatario tutte le spese e gli oneri relativi al servizio fra i quali:

- le spese di registrazione del contratto
- quelli necessari a ottenere l'autorizzazione sanitaria;
- quelli per richiedere e ottenere: Licenza, Autorizzazione, Certificazione e tutti gli altri Documenti previsti da Leggi e regolamenti per l'espletamento del servizio di cui al presente capitolato;
- quelli relativi all'installazione ed all'esercizio dei distributori, compresi quelli della manutenzione ordinaria e straordinaria nonché della loro eventuale riparazione.

La Provincia si riserva la facoltà di richiedere, se necessario, lo spostamento di alcune apparecchiature in caso di necessità strutturali, edilizie ed organizzative della scuola stessa ovvero la loro rimozione.

La Provincia è sollevato da qualsiasi responsabilità nei confronti dei fornitori dell'affidatario.

Alla scadenza del contratto, l'affidatario sarà tenuto entro e non oltre gg. 10 successivi a tale data, alla riconsegna degli spazi concessi, liberati dai distributori ed in condizioni di perfetta funzionalità ed efficienza e senza nulla pretendere per opere di risanamento o di miglioria, né per altre cause riguardanti la gestione degli spazi, anche per non pregiudicare il funzionamento e/o il successivo subentro per altra aggiudicazione del servizio.

In caso di inadempienza da parte del concessionario uscente, la Provincia si riserva la facoltà di spostare i distributori in un luogo che sarà al momento individuato e in tal caso non sarà responsabile di eventuali danni che dovessero essere causati per qualsiasi motivo ai distributori, né di eventuali furti, incendi, atti vandalici ecc. riguardanti i distributori automatici, gli armadi blindati carica chiavette ovvero altri apparecchi non rimossi dai locali dell'Istituto da parte della Ditta concessionaria uscente. La Provincia si riserva la facoltà di chiedere il risarcimento di eventuali danni che dovessero essere rilevati.

Art. 28 – RESPONSABILITÀ

La Provincia è sollevato da qualsiasi responsabilità in caso di furti, di incendi o di qualsiasi altro evento che possa danneggiare prodotti, materiali, attrezzature e macchinari della gestione. Ogni responsabilità, sia civile che penale, per danni che, in relazione all'espletamento del servizio, derivassero all'istituto o a terzi, cose o persone, si intenderà, senza riserva o eccezioni, a totale

carico della gestione.

Art. 29 – SUBAPPALTO

Il ricorso al subappalto da parte del concessionario è regolato dalle disposizioni in materia di appalto di cui all'art 119 del Codice.

Art. 30 – PERSONALE

Il servizio sarà assicurato dall'affidatario e/o da eventuale personale alle sue dipendenze destinato al suo espletamento, a completo suo carico, ottemperando, per il proprio personale, a tutti gli adempimenti di carattere assicurativo, assistenziale, previdenziale, fiscale, contrattuale e sanitario previsti dalle norme vigenti, sollevando la Provincia da qualsiasi responsabilità in relazione alla inosservanza delle norme medesime ed in particolare di quelle concernenti l'infortunistica e la tutela della salute dei lavoratori.

Il personale addetto al rifornimento ed alla manutenzione dei distributori dovrà essere riconoscibile mediante cartellino identificativo recante la ragione sociale dell'affidatario.

Il CCNL di riferimento della presente concessione è: Commercio codice H03A

L'operatore economico, al momento della presentazione dell'offerta, deve aver assolto agli obblighi di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68.

L'operatore economico aggiudicatario, ai sensi degli artt. 57 e 102, comma 1, lett. c) del Codice, in caso di assunzioni necessarie per l'esecuzione dell'appalto, deve garantire le pari opportunità generazionali (minori di 36 anni), di genere, di inclusione lavorativa di persone con disabilità o svantaggiate, indicate all'art. 4 della legge 381/1991, garantendo una quota pari almeno al 30 per cento tra le figure predette e la stabilità occupazionale del personale compatibilmente con la propria organizzazione aziendale.

Qualora il soggetto non proceda ad assumere secondo la fattispecie sopra indicata, come indicato dallo stesso prima della stipula del contratto, verrà applicata una penale per ogni giorno di ritardo pari all'1,5 per mille del valore del contratto. Tali penali si sommano a quelle eventualmente comminate ai sensi dell'art. 32 del presente capitolato; nel caso si raggiunga per le penali la somma del 10% dell'importo del contratto lo stesso viene risolto.

Si specifica che per contratti di assunzione si deve far riferimento al "perfezionamento di contratti di lavoro subordinato disciplinati dal decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81, e dai contratti collettivi sottoscritti dalle organizzazioni comparativamente più rappresentative a livello nazionale" che non dovranno prevedere un orario di lavoro inferiore a 20 ore settimanali.

Art. 31 – TEMPI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO E RIFORNIMENTO

Il concessionario è tenuto ad attivare tutti i distributori in ciascuna sede e i relativi servizi a partire dalla stipula del contratto.

L'erogazione del servizio dovrà essere garantita dal Lunedì al Venerdì.

Il concessionario, dovrà garantire la corretta fornitura dei prodotti con tempestiva assistenza e continuo rinnovo delle scorte che dovrà avvenire almeno ogni 3 giorni.

Art. 32 - PENALI

Per ogni giorno di ritardo rispetto alla tempistica indicata al precedente art. 31 viene applicata una penale di euro 1,0 per mille del valore della concessione per i primi tre giorni e di 1,5 dal quarto al ventesimo giorno. L'applicazione delle penali viene notificata via pec.

Qualora al decorrere del ventesimo giorno La Ditta non abbia ancora adempiuto la Provincia si riserva di risolvere unilateralmente il contratto.

Art. 33 – STRUTTURE, ATTREZZATURE E SERVIZI

a. Sono messi a disposizione del concessionario, a carico della Provincia , i locali per la realizzazione del servizio richiesto, l'acqua potabile e l'energia elettrica;

b. Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità.

Art. 34 – SOSTITUZIONE, PULIZIA, IGIENE E MANUTENZIONE

- a. Il concessionario dovrà assicurare la rigorosa pulizia interna ed esterna delle apparecchiature tale da garantire un'ottimale condizione igienica delle stesse; in particolare dovrà provvedere alla pulizia ordinaria dei distributori in modo conforme alle normative di igiene. Per quanto riguarda gli interventi di risanamento ambientale, pulizia e igienizzazione occorre procedere con cadenza semestrale
- b. Il concessionario dovrà garantire la manutenzione e/o sostituzione in caso di guasto dei distributori quando necessaria, nel tempo massimo di ore 8 dalla segnalazione ed in accordo con gli orari di apertura degli edifici, senza oneri per la Provincia.
- c. L'eventuale acqua di ricambio per i distributori di bevande calde dovrà essere contenuta in contenitori sigillati e rispondere al requisito di qualità secondo le normative vigenti
- d. In caso di guasto del distributore non riparabile con attività manutentiva occorre procedere alla sua sostituzione entro 5 giorni dalla richiesta.

Art. 35 – CERTIFICAZIONI E INFORMAZIONI

Il concessionario dovrà garantire, che:

- a. i prodotti posti in vendita siano stati confezionati in stabilimenti o laboratori provvisti dell'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 25 del D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327;
- b. i prodotti posti in vendita siano corrispondenti per caratteristiche e requisiti alle rispettive denominazioni legali, ove previste, o merceologiche che le caratterizzano e con le quali vengono poste in vendita;
- c. sui distributori siano riportate in lingua italiana, in modo ben leggibile e ben visibile agli utilizzatori, per ciascuna delle sostanze alimentari poste in distribuzione, le indicazioni di cui ai numeri da 1) a 4) dell'art. 64 del D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327 e ss. mm. e iii.

Art. 36 – RINVIO

Per quanto non disciplinato, indicato e precisato nel presente disciplinare o nello specifico contratto, ai fini della regolazione dei rapporti tra le parti e dei rispettivi obblighi od oneri, nonché per dirimere le eventuali controversie che dovessero insorgere tra la ditta aggiudicataria e la Provincia, si rimanda alle norme del Codice Civile e alle altre Leggi e regolamenti vigenti ed applicabili in materia.

Art. 37 – CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia o divergenza si intende competente il Foro di Reggio Emilia.