



CONSIGLIO
REGIONALE
DEL LAZIO

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

Affidamento in concessione di n. 10 distributori automatici di bevande calde, fredde e snack, dolci e salati, nella sede dell'Amministrazione

Indice

Art. 1 – Generalità e definizioni

Art. 2 – Termini, inizio e durata del servizio

Art. 3 – Caratteristiche del servizio

Art. 4 - Assistenza e manutenzione

Art. 5 - Tipologia e qualità dei prodotti

Art. 6 – Presentazione delle offerte

Art. 7 – Criteri di aggiudicazione

Art. 8 – Avvertenze speciali

Art. 9 – Prezzi

Art. 10 – Obblighi del concessionario

Art. 11 – Inadempienze e penali – Cauzione definitiva

Art. 12 - Risoluzione del contratto. Recesso

Art. 13 – Controversie

Art. 14 – Riservatezza dei dati personali

Art. 15 – Disposizioni in materia di prevenzione della corruzione

Art. 16 - Clausola di rinvio

ART. 1

GENERALITA' E DEFINIZIONI

Con la presente procedura di gara, l'Amministrazione intende reperire alle migliori condizioni qualità/prezzo un contraente qualificato che assuma la veste di concessionario del servizio di gestione e manutenzione di n. 10 distributori automatici.

Il servizio, affidato sulla base del presente capitolato, è disciplinato in dettaglio da apposita Convenzione con l'aggiudicatario.

Ai fini del presente intervento, si forniscono le seguenti definizioni:

Servizio di distribuzione automatica di bevande, calde e fredde, ed altri generi di conforto (snack): si intende l'attività svolta dalla Ditta aggiudicataria che, attraverso un sistema coordinato di personale ed apparecchiature tecniche, garantisce il rifornimento e la distribuzione di prodotti di consumo alimentare presso la sede della stazione appaltante.

Il servizio è a carattere oneroso per l'operatore economico, il quale versa un canone per la concessione degli spazi pubblici, incluso il costo forfettario per le utenze; nonché per l'utente finale che corrisponde alla ditta aggiudicataria il costo per la propria consumazione presso i distributori.

ART. 2

TERMINI, INIZIO E DURATA DEL SERVIZIO

Il servizio in oggetto decorre dalla data di stipula della convenzione o del contratto o equipollente, ovvero da altra data convenuta tra le parti e ha termine improrogabilmente allo scadere del quinquennio.

Il servizio, per l'intera durata, deve essere svolto senza soluzione di continuità, salva la facoltà dell'Amministrazione di comunicare sospensioni temporanee per motivi di pubblico interesse, per le proprie esigenze, ovvero, a titolo di esempio, per fronteggiare la necessità di eseguire lavori di manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti.

A far data dalla sottoscrizione decorre il termine di quindici giorni lavorativi ai fini dell'installazione dei distributori. Il collaudo e il caricamento con le derrate alimentari deve avvenire entro le successive 48 ore lavorative. Il certificato di collaudo, effettuato in contraddittorio, o attestato di funzionalità delle apparecchiature deve essere consegnato in copia all'Amministrazione.

Non è ammesso il rinnovo, espresso o tacito, alla scadenza. E' consentita una proroga unilaterale per i successivi sei mesi qualora, indetta la gara antecedentemente alla scadenza, la stessa non sia giunta ad aggiudicazione definitiva.

L'aggiudicazione della procedura e l'esecuzione della concessione non determinano l'insorgere di un rapporto sostanzialmente locatizio, né la modifica della destinazione dei locali; inoltre il corretto svolgimento del servizio non costituisce in alcun caso alla scadenza titolo per rivendicare somme a titolo di avviamento o di prelazione commerciale.

La Ditta aggiudicataria deve assumere espressamente l'obbligo, ove richiesto secondo la normativa vigente, di acquisire tutte le concessioni, autorizzazioni ed abilitazioni necessarie per lo svolgimento dell'attività, e si assumerà ogni relativa responsabilità e i conseguenti oneri, e risponderà per la mancata acquisizione o per la perdita successiva, come in appresso.

ART. 3

CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

L'intervento ha ad oggetto la fornitura di:

- N. 5 macchine per somministrazione di "bevande calde";
- N. 5 macchine per la somministrazione di bevande fredde e generi alimentari (alimenti preconfezionati; snack).

Il servizio è svolto dalla Ditta con proprio personale e con propri mezzi, provvedendo all'approvvigionamento e del riassortimento dei prodotti che devono essere offerti all'utenza a propria cura e spese ed in maniera inappuntabile.

Le macchine distributrici sono installate presso gli appositi spazi individuati e concessi in uso all'Amministrazione, all'interno della sede in Roma, via della Pisana, n. 1301, nei corridoi o in apposite aree di passaggio. Per detti spazi, non è ammesso in alcun caso il cambio di destinazione. L'Amministrazione, in qualsiasi momento, può disporre lo spostamento di uno o più distributori in altre zone o ambienti, previa comunicazione della struttura competente dell'Amministrazione per le date e gli orari di prestazione dell'intervento. Lo spostamento rimane a cura e spese dell'aggiudicatario.

Al riguardo, la Ditta aggiudicataria deve provvedere a:

- a) fornire le macchine distributrici, le quali devono essere della medesima tipologia (marca e modello), di nuova fabbricazione, dotate di omologazione e marchio CE, nonché soddisfare tutte le prescrizioni ed obbligazioni accessorie che l'Amministrazione riterrà di diramare, come esemplificativamente in appresso;
- b) trasportare, installare, collaudare e mettere a punto tutte le macchine in uno con i collegamenti necessari al loro funzionamento senza oneri per l'Amministrazione, fino all'accesso alla presa interbloccata (previa comunicazione con la struttura competente dell'Amministrazione per le date e gli orari di prestazione dell'intervento);
- c) disinstallare ed asportare le apparecchiature alla scadenza della concessione (previa comunicazione con la struttura competente dell'Amministrazione per le date e gli orari di prestazione dell'intervento);
- d) tenere le macchine distributrici in perfetta efficienza 24 ore al giorno e sostituire quelle non funzionanti con altre di medesime caratteristiche, come di seguito specificato;
- e) garantire la possibilità di procedere all'installazione di ulteriori macchine distributrici in aggiunta a quelle previste nel presente capitolato, previa comunicazione da parte dell'Amministrazione, qualora quest'ultima ne formalizzi l'esigenza, per le necessità di questa e di eventuali altre sedi o uffici, in Roma, ovvero all'opposto, di ridurre la dotazione, ovvero di spostare quelle esistenti all'interno della sede. Il corrispettivo versato è in tali casi variato proporzionalmente;
- f) distribuire a propria cura e spese (aggiungere: con versamento di cauzione di € 5,00 dell'utente finale, restituita a fine contratto) le chiavi magnetiche necessarie per il funzionamento dei distributori;
- g) esporre i prodotti in modo chiaro e per tipologia in tutte le apparecchiature distributrici installate;
- h) garantire il servizio di rifornimento e igiene delle apparecchiature in modo completo e inappuntabile, al fine di non far sollevare obiezioni e reclami da parte degli utenti;
- i) prestare la massima attenzione alle date di scadenza dei prodotti che non potrà essere superata, e non alimentare i distributori con prodotti a scadenza ravvicinata.

Qualora la ditta offra, a titolo di offerta migliorativa, prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, prodotti per soggetti celiaci, etc., dovrà garantire la loro costante fornitura per tutto il periodo contrattuale.

Inoltre, si richiede che le suddette apparecchiature:

- 1) siano conformi alle disposizioni di legge in materia igienico-sanitaria; in particolare, devono essere idonee a conseguire risparmio energetico;
- 2) devono fornire le indicazioni del prodotto offerto, e sul prezzo raggiungibile con monete, nonché segnalare eventuali indisponibilità dei prodotti;
- 3) devono avvalersi di apposito software per l'ottimale gestione della temperatura interna;
- 4) devono riportare chiaramente i dati di targa elettrici per ogni apparecchiatura installata;
- 5) devono consentire un'agevole pulizia e disinfezione interna ed esterna, tale da garantire l'assoluta igienicità dei prodotti e, a anche tal fine, devono essere sollevati dal pavimento;
- 6) devono avere le superfici destinate al calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione degli alimenti e bevande;
- 7) devono avere il dispositivo esterno di erogazione non esposto ad agenti contaminanti o ad insudiciamenti;
- 8) devono riportare una targhetta con il nominativo e la ragione sociale della ditta affidataria ed il suo recapito, nonché il recapito per interventi in urgenza;
- 9) devono evidenziare avvisi circa il rispetto di eventuali intolleranze alimentari (es. celiachia).
- 10) devono essere dotati di tubo erogatore del caffè separato da tubi erogatori di agenti contaminanti quali, ad esempio, l'orzo.
- 11) devono consentire l'erogazione delle bevande con selezionatore e gradazione di zucchero;
- 12) devono consentire l'erogazione del solo bicchiere e/o acqua calda;
- 13) devono essere dotati dei seguenti sistemi di pagamento:
 - Moneta: tutti i tagli da 0,05 centesimi di euro a 2 euro (€ 0,05, € 0,10, € 0,20, € 0,50, € 1 e € 2);
 - chiavetta di credito ricaricabile.

Le apparecchiature devono essere rispondenti alle prescrizioni antinfortunistiche ed alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti e prevenzione incendi a norma del d.lgs. n. 81/08 e devono rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalla legge.

La ditta aggiudicataria deve mettere a disposizione dell'Amministrazione, prima dell'inizio del servizio, le schede tecniche e le schede di sicurezza di tutti i prodotti che intende impiegare.

ART. 4

ASSISTENZA E MANUTENZIONE

Il servizio di assistenza e manutenzione delle apparecchiature installate ed il relativo costo sono totalmente a carico della ditta aggiudicataria che, in caso di segnalato guasto ricevuto dalla competente struttura dell'Amministrazione, deve provvedere al ripristino del funzionamento entro e non oltre le successive 24 ore lavorative.

Qualora l'entità del guasto non consenta la riparazione dell'apparecchiatura entro il suddetto termine, l'aggiudicatario ha l'obbligo di comunicare il fatto all'Amministrazione e di sostituire l'apparecchiatura medesima entro i successivi tre giorni lavorativi, a proprie spese e cura, con altra apparecchiatura di eguali caratteristiche.

In caso di riattivazione devono essere verificati ed eventualmente sostituiti gli eventuali cibi “freschi”.

Su tutti i distributori installati devono essere effettuati periodici interventi di manutenzione preventiva, con frequenza tale da assicurarne l’ottimale funzionamento.

La ditta aggiudicataria provvede alla pulizia e sanificazione interna ed esterna dei distributori con cadenza minima settimanale, al fine di garantire l’igiene ed il decoro delle stesse. Tutti gli interventi devono essere eseguiti da personale specializzato.

La ditta aggiudicataria deve inoltre provvedere direttamente a tutte le indicazioni previste dal presente capitolato, utilizzando mezzi e attrezzature in propria dotazione e/o disponibilità, assumendosi a proprio carico le eventuali spese d’impianto.

ART. 5

TIPOLOGIA E QUALITA’ DEI PRODOTTI

Tutti i prodotti devono essere selezionati tra le più diffuse e migliori marche in commercio, sulla base di un elenco con listino preventivamente trasmesso all’Amministrazione, la quale si riserva di chiedere l’integrazione, la sostituzione o l’integrazione o la non distribuzione qualora, per qualsiasi motivo, non ne ritenga opportuna la distribuzione.

I generi alimentari devono essere confezionati secondo la normativa vigente in materia d’igiene e riportare, in modo ben visibile, la data di scadenza del prodotto.

Devono essere erogati una o più delle seguenti categorie di prodotti:

Bevande calde:

- *caffè in grani selezionati per distributori automatici (1^ miscela bar);*
- *caffè decaffeinato,*
- *caffè decaffeinato macchiato;*
- *caffè macchiato;*
- *cappuccino;*
- *cappuccino al cioccolato;*
- *cioccolata;*
- *mocaccino;*
- *orzo;*
- *ginseng;*
- *latte;*
- *thè al limone;*
- *camomilla;*

Acqua e bevande analcoliche fredde in lattina, tetrapack, bottigliette di PET

- *acqua oligominerale naturale;*
- *acqua minerale effervescente naturale;*
- *bevande analcoliche (coca cola, aranciata, chinotto) confezioni da 33 cl.;*
- *succhi di frutta (vari gusti);*
- *thè al limone;*
- *thè alla pesca;*

Alimenti preconfezionati e/o prodotti snack salati e dolci di vario tipo

- *pasticceria salata (a titolo esemplificativo – taralli bruschette, schiacciatine, crackers),*
- *pasticceria dolce (a titolo esemplificativo – tortello, crostatine, wafer);*
- *pasticceria merendine (a titolo esemplificativo - Bauli, Kinder, Ringo, Mars, etc.),*

- *panini;*
- *tramezzini;*

I generi alimentari devono altresì essere conformi alle norme vigenti in materia di prodotti alimentari. Deve essere preventivamente comunicato ogni ragguaglio in tal senso, ed ogni variazione in corso di affidamento, fermo restando che l'Amministrazione può sempre richiedere unilateralmente variazioni ovvero, all'opposto, non autorizzare dette modifiche senza che la ditta aggiudicataria possa esigere alcunchè.

I prodotti da distribuire devono avere le seguenti caratteristiche minime/dosaggi:

Bevande calde:

le miscele utilizzate (marca e tipo da indicare in fase di offerta da ogni ditta partecipante alla gara) ai fini della preparazione delle bevande calde devono comunque rispettare i contenuti minimi per porzione di seguito indicati:

1. bevande a base di caffè: miscela bar con grammatura minima di gr. 7 di caffè;
2. bevande a base di tè: gr. 14 di tè;
3. bevande al cioccolato: gr. 25 di polvere di cacao;
4. latte: almeno gr. 8 di latte in polvere;
5. cappuccino: almeno gr. 10 di latte in polvere;
6. cioccolato: almeno gr. 25 di miscela di cioccolato in polvere;
7. camomilla: almeno gr. 10 di camomilla in polvere;

Bevande fredde in lattina, tetrapack, bottigliette di PET:

Per quanto riguarda la sopracitata tipologia di prodotto, gli stessi devono essere distribuiti secondo i seguenti formati:

- a. acqua naturale in bottigliette Pet da cl. 50;
- b. acqua frizzante in bottigliette Pet da cl. 50;
- c. bibite, tè e succhi di frutta in bottigliette di Pet da minimo cl. 50;
- d. bibite in lattina da minimo cl. 33;
- e. succhi di frutta in brick da minimo cl. 20;

Snack monoporzioni e similari, dolci e salati:

Per quanto riguarda la sopracitata tipologia di prodotto, gli stessi devono essere distribuiti secondo i seguenti formati:

salato:

- Patatine vari gusti minimo gr.25;
- Croccatelle e Taralli vari gusti minimo gr. 40;
- Crackers vari gusti minimo gr. 30;
- Biscotti Snack minimo 50 gr.;
- Snack salati vari gusti minimo 25 gr.;
- Snack ad es.: *Pan & Parmigiano* minimo 45 gr.;
- Arachidi minimo 30 gr.;

dolce:

- cornetti vari gusti minimo 50 gr.;
- Snack dolce vari gusti da minimo 40 gr.,
- Snack al cioccolato 45 gr.;
- Snack Merendina minimo 40 gr.;

Plum Cake vari gusti minimo 70 gr.;

Biscotti vari gusti minimo 35 gr.;

Biscotti vari tipi minimo 55 gr.;

Crostatine vari gusti minimo 42 gr.;

Wafer vari minimo 45 gr.;

Gomme vari gusti minimo 30 gr.;

panini e tramezzini: panini imbottiti con prodotti vari da minimo 90 gr.;

Tramezzini farciti con prodotti vari da minimo 80 gr..

Ogni prodotto, correttamente conservato ed imbustato, deve riportare la composizione, la data di scadenza e tutte le altre informazioni ai sensi di legge.

I prodotti confezionati devono essere corredati da etichette conformi alla normativa vigente in materia per ciascun prodotto, che espongano in particolare la denominazione legale e merceologica, la loro composizione e modalità di conservazione, la ragione sociale del produttore o della ditta confezionatrice, relativa sede e stabilimento di produzione e confezionamento, gli unici che potranno poi essere esposti in vendita.

ART. 6

PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

L'offerta tecnica ed economica dovrà essere fatta pervenire a mezzo raccomandata A.R., agenzia di recapito autorizzata, consegna a mano, in un plico intestato e sigillato indirizzato come in appresso. Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il termine perentorio di giorni trenta a far data dalla spedizione della presente, anche indipendentemente dalla volontà del concorrente ed anche se spediti prima del termine medesimo. Ciò vale anche per i plichi inviati a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, a nulla valendo la data di spedizione risultante dal timbro postale dell'agenzia accettante. Tali plichi non verranno aperti e verranno considerati come non consegnati. **Le offerte presentate o redatte in modo non conforme alle prescrizioni o non corrispondenti alle modalità di cui al presente capitolato saranno considerate nulle.**

Il plico esterno contenente all'interno due buste separate con l'offerta tecnica ed economica, dovrà riportare l'indirizzo dell'Amministrazione concedente e la seguente dicitura: *“Offerta tecnica/economica relativa al servizio in concessione di somministrazione di bevande calde, fredde e snack, dolci e salati, tramite distributori automatici. Non aprire”*.

Il plico al suo interno deve contenere due buste: una busta intestata con la dicitura “A - Offerta tecnica ed una busta “B – Offerta economica”.

Busta “A – offerta tecnica”: al suo interno deve essere inserita una relazione su carta semplice che descriva nel dettaglio l'attività in oggetto, sottoscritta dal titolare, dal legale rappresentante o da un procuratore autorizzato (in tale ultimo caso allegando copia autentica della procura o del mandato con rappresentanza). Detta relazione dovrà essere redatta in modo sintetico, chiaro e leggibile e deve valorizzare gli elementi specifici, in modo tale da consentire alla Commissione aggiudicatrice di effettuare la attività di valutazione sulla base dei criteri in appresso.

Alla offerta dovrà essere allegata copia del documento di identità in corso del sottoscrittore.

Busta “B – Offerta economica”: all’interno la suddetta busta dovrà contenere l’offerta economica, sottoscritta dal titolare, dal legale rappresentante o da un procuratore autorizzato, con specifica indicazione dei prezzi offerti per i singoli prodotti redatta, preferibilmente utilizzando l’allegato alla documentazione di concessione. I prezzi offerti per ciascuna categoria sono riferiti a prodotti acquistabili con moneta.

All’offerta dovrà essere allegata copia del documento di identità in corso del sottoscrittore.

ART. 7 CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

La presente gara verrà aggiudicata facendo riferimento all’art. 95, comma 6, d.lgs. n. 50/2016 e, a favore dell’offerta economicamente più vantaggiosa risultante dalla somma dei punteggi ottenuti per l’offerta tecnica e per quella economica. Per la comparazione delle offerte si prenderanno in considerazione i criteri obiettivi e comparativi indicati nel presente paragrafo con i relativi punteggi e sottopunteggi.

La Commissione aggiudicatrice avrà a disposizione un punteggio massimo attribuibile pari a 100 e il punteggio sarà ripartito secondo i criteri e punteggi precisati nel presente articolo. Nel caso di offerte che abbiano riportato uguale punteggio all’offerta tecnica ed economica, si preferirà quella con la migliore offerta economica ed in caso di parità di punteggi attribuiti all’offerta tecnica ed economica si procederà per sorteggio.

OFFERTA TECNICA: PUNTEGGIO MASSIMO 60 PUNTI SU 100

In particolare ciascun componente della Commissione, con riferimento ai parametri qualitativi di cui sotto, formulerà il proprio giudizio sulla base dei seguenti coefficienti, formulati i quali viene anche assolto l’onere della motivazione:

eccellente: coefficiente 1,00;
ottimo: coefficiente 0,80;
sufficiente: coefficiente 0,60;
insufficiente: coefficiente 0,40;
inidoneo: coefficiente 0,00.

Il giudizio finale per singolo subcriterio e subpunteggio è dato dalla media dei coefficienti attribuiti da ciascun commissario.

Si effettua arrotondamento fino alla seconda cifra decimale.

Sono considerati qualitativi i seguenti subcriteri: a.1; a.2; a.3; a.4; a.5 e b.3.

CR.	Sub Cr.	CRITERI e Sub-Criteri	Sub Pt.	PT. TOT.
A		<u>CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI</u>		30
	a.1	Integrazione della fornitura di alimenti con prodotti per celiaci	5	

	a.2	Integrazione della fornitura con prodotti freschi (es.: yogurt o frutta)	5	
	a.3	Integrazione con prodotti del commercio equo e solidale	3	
	a.4	Integrazione con prodotti senza conservanti	5	
	a.5	Telemetria (per fermo macchina o esaurimento prodotto)	5	
	a.6	Assistenza tecnica entro 1 ora dalla comunicazione	5	
	a.7	Assistenza tecnica oltre 1 ora dalla comunicazione	2	
B		<u>MIGLIORIE DEL SERVIZIO E RISPETTO AMBIENTALE</u>		10
	b.1	Utilizzo di zucchero di canna	2	
	b.2	Utilizzo di bicchierini e palette biodegradabili	3	
	b.3	Ulteriori migliorie dei parametri del servizio	5	
C		<u>CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI</u>		20
	c.1	Distributori con sistema rendi resto	3	
	c.2	Distributori con sistema di pagamento attraverso chiavette o card	8	
	c.3	Anno di fabbricazione dei distributori successivo al 1° gennaio 2013	3	
	c.4	Anno di fabbricazione dei distributori successivo al 1° gennaio 2016	6	

OFFERTA ECONOMICA: PUNTEGGIO MASSIMO 40 PUNTI SU 100

A. Sconto sul listino (massimo punti 30)

Il punteggio di 30 punti è attribuito allo sconto unico percentuale applicato al “Listino” in allegato al presente capitolato speciale. Alle imprese partecipanti verrà applicato il punteggio in base alla presente formula:

$$p = L \times 30 : Lm$$

ove:

p = punteggio da attribuire all’offerta presa in considerazione

L = sconto percentuale dell’offerta sul Listino presa in considerazione

Lm = sconto percentuale maggiore sul Listino

B: Rialzo sul canone della concessione (massimo punti 10)

Il punteggio di 10 punti è attribuito al rialzo percentuale applicato al canone quinquennale della concessione di € 20.000,00. Alle imprese partecipanti verrà applicato il punteggio secondo la seguente formula:

$$p = C \times 10 : C_m$$

ove:

p = punteggio da attribuire all'offerta presa in considerazione

C = rialzo percentuale dell'offerta presa in considerazione

C_m = rialzo percentuale maggiore

Le procedure di valutazione si concludono con la graduatoria e con l'eventuale aggiudicazione provvisoria da parte della Commissione di gara.

ART. 8

AVVERTENZE SPECIALI

L'Amministrazione concedente si riserva:

- a) di non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui nessuna delle offerte presentate venga ritenuta idonea;
- b) di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, ai sensi dell'art. 69 del r.d. 23 maggio 1924, n. 827, purchè congrua e conveniente;
- c) di sospendere o non aggiudicare la procedura a propria facoltà, senza che i concorrenti possano vantare alcun diritto all'indennizzo o rimborso;
- d) di non stipulare il contratto anche se sia in precedenza intervenuta l'individuazione del concessionario.

Gli invitati a presentare offerta sono vincolati per un periodo di 180 giorni naturali e consecutivi dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte, mentre l'Amministrazione è vincolata solo con l'approvazione dell'aggiudicazione definitiva.

Sono esclusi i concorrenti che non si siano attenuti alle modalità ed alle formalità previste, ovvero che abbiano reso false dichiarazioni, fatto salvo il soccorso istruttorio nei casi previsti dall'art. 83 d.lgs. n. 50/2016, previo versamento della somma di € 1.000,00;

le offerte anormalmente basse potranno essere sottoposte a verifica, anche in base a quanto stabilito dall'art. 97, d.lgs. n. 50/2016, richiedendo alle imprese concorrenti di fornire precisazioni e giustificazioni al riguardo, con facoltà di assegnare un termine perentorio entro cui i concorrenti devono far pervenire le precisazioni e/o giustificazioni, pena l'esclusione.

ART. 9

PREZZI

La ditta aggiudicataria pratica ai prodotti erogati dai distributori automatici i prezzi risultanti dall'offerta economica. Gli stessi devono essere congrui e remunerativi, nella misura compatibile con la frazione minima di 5 centesimi di euro accettata dal distributore.

Pertanto l'importo in moneta deve essere arrotondato, per eccesso o per difetto, all'unità divisionale più vicina o, in assenza di unità divisionale, all'unità più vicina a un multiplo di 5 centesimi di euro (es.: € 0,47 va arrotondato a € 0,45 e/o € 0,48 va arrotondato a € 0,50). I prezzi praticati devono essere gli stessi per ogni tipologia di prodotto presso tutte le installazioni all'interno della presente Amministrazione.

Eventuali incrementi nei prezzi degli alimenti e bevande offerti sono ammessi a partire dal secondo anno di contratto, nell'ipotesi di aumenti dei listini.

ART. 10 OBBLIGHI DEL CONTRAENTE

La ditta si impegna a:

a) sollevare l'Amministrazione da ogni responsabilità per eventuali danneggiamenti, rotture, furti degli apparecchi, nonché da qualsiasi danno che dovesse derivare a persone o cose, mediante la stipula di apposita/e polizza/e assicurativa/e (RCO/RCT, incendio e furto, atti vandalici etc.), dandone evidenza nella polizza stessa. Copia della stessa/e, per un massimale non inferiore a € 2.000.000,00 deve essere trasmessa entro 15 giorni dall'aggiudicazione definitiva;

b) assumere a proprio rischio e pericolo la concessione tenendo indenne l'Amministrazione da qualsiasi azione o molestia, proveniente da chiunque e per qualsiasi motivo, in dipendenza dell'esercizio della concessione stessa.

Il personale preposto alle attività del servizio deve essere di gradimento dell'Amministrazione. È fatto obbligo al personale addetto al servizio di portare ben visibile una tessera di riconoscimento contenente l'indicazione delle generalità della ditta, il nominativo e la foto del dipendente, al fine di un'agevole identificazione da parte dell'utenza e di mantenere un comportamento irreprensibile e consono alla funzione svolta.

E' fatto obbligo al personale di mantenere il segreto d'ufficio su fatti o circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento delle attività.

La ditta aggiudicataria è comunque responsabile del comportamento dei propri dipendenti e deve, pertanto, provvedere all'immediato avvicendamento del personale a cui l'Amministrazione dovesse revocare il benestare, quale che sia la causa.

Rimangono a carico della ditta tutti gli oneri di competenza in osservanza delle leggi, disposizioni, regolamenti, contratti normativi e salariali, previdenziali ed assicurativi, disciplinanti il rapporto di lavoro del settore, inclusa la formazione dei dipendenti sulla sicurezza sui luoghi di lavoro.

La ditta aggiudicataria ha l'onere di adempiere alle vigenti norme igieniche ed infortunistiche, esonerando l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità in merito. La ditta aggiudicataria solleva l'Amministrazione da ogni responsabilità relativa ad eventuali infortuni a causa o in occasione del servizio svolto.

Il personale in servizio deve essere munito delle autorizzazioni sanitarie previste; in conformità al regolamento CE 852/2004 nell'ambito delle procedure di autocontrollo, la ditta aggiudicataria deve garantire e documentare l'idonea formazione del personale in materia di igiene degli alimenti nonché l'idoneità sanitaria.

In particolare, ad ulteriore precisazione, la ditta aggiudicataria si impegna:

a. ad attenersi a quanto disposto dal d.lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e successive modificazioni ed integrazioni, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro e nel Regolamento CE 852/2004, concernente l'igiene dei prodotti alimentari;

b. ad applicare nei confronti del proprio personale dipendente il vigente contratto di lavoro e tutti gli aggiornamenti che intervengano nel corso del tempo;

c. a produrre, entro 10 (dieci) giorni, la documentazione sotto elencata, al fine di comprovare il possesso dei requisiti di regolarità contributiva:

c.1 l'elenco del personale (e i relativi sostituti) impiegato nell'espletamento del servizio;

c.2 la stampa del DM 10 virtuale alimentato dai dati contenuti nel flusso UniEmens individuale dei lavoratori interessati, ovvero del documento ufficiale equipollente attestante il rapporto di dipendenza lavorativa del personale impiegato nella presente convenzione;

d. ad aggiornare l'elenco del personale e dei documenti connessi e a dare comunicazione di ogni variazione dello stesso all'Amministrazione appaltante;

e. ad assumere, in proprio, ogni responsabilità in caso di infortuni ed in caso di danni arrecati per manchevolezza o trascuratezza nell'esecuzione delle prestazioni a persone o a cose sia di proprietà dell'Amministrazione appaltante che di terzi.

L'Amministrazione appaltante non risponde di eventuali danni che dovessero essere causati dagli utenti ai distributori, né di eventuali furti, incendi, atti vandalici ecc. riguardanti i distributori automatici. In ogni caso non potrà essere richiesto all'Amministrazione appaltante nessun tipo di risarcimento.

Inoltre l'Amministrazione è sollevata da ogni responsabilità in ordine ai mancati pagamenti del concessionario verso i fornitori della merce a lui destinata.

ART. 11

INADEMPIENZE E PENALI – CAUZIONE DEFINITIVA

L'Amministrazione, effettua in qualsiasi momento e senza alcun obbligo di preavviso, verifiche ed ispezioni circa l'andamento del servizio.

In caso di contestazioni per l'inadempimento contrattuale, dipendente dalla violazione delle disposizioni normative in materia e del presente capitolato di appalto, a carico della ditta aggiudicataria, ovvero al verificarsi di abusi o deficienze nell'espletamento del servizio, l'Amministrazione applica le seguenti penali per singola fattispecie formalmente accertata e contestata entro le successive 24 ore dall'accaduto:

a) per ogni giorno di ritardo nell'installazione e/o nel collaudo, è applicata una penale di € 30,00 per singolo distributore;

b) per carenza di pulizia è applicata una penale di € 50,00/giorno per singolo distributore;

c) per ogni aumento non autorizzato dei prezzi dei prodotti è applicata una penale di € 100,00 per singolo evento;

d) per fornitura di prodotti di qualità difforme a quelle previste all'art. 4, è applicata una penale di € 50,00/giorno;

e) per mancato rifornimento dei distributori, o carenza di prodotti presenti, o per fermi macchina per periodi superiori alle 24 ore a partire dalla segnalazione al centralino della Ditta affidataria, è applicata una penale giornaliera di € 100,00 per distributore interessato;

f) per mancato rispetto del sistema di autocontrollo HACCP, è applicata una penale di € 250,00.

g) per ogni altra circostanza non conforme alle prescrizioni del presente atto, diversa dai punti che precedono: per ogni infrazione accertata e formalmente contestata: penale da un minimo di € 50,00 ad un massimo di € 100,00, in ragione della gravità dell'infrazione.

L'inadempienza si intende debitamente contestata a seguito di comunicazione scritta, dell'Amministrazione in cui è data comunicazione della penale applicata.

La contestazione e la successiva applicazione della terza penale nell'anno solare, indipendentemente dalla tipologia e dalla gravità, comporta la risoluzione per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456, c.c..

L'importo della penale è prelevato dalla garanzia definitiva, fissata in € 5.000,00 per l'intera durata dell'affidamento, da trasmettere all'Amministrazione con le modalità di cui all'art. 103, comma 4, d.lgs 50/2016, anteriormente alla stipula del contratto. In caso di mancata costituzione della stessa nel termine indicato per iscritto, l'Amministrazione dichiara la decadenza dall'aggiudicazione ed affida il servizio all'impresa successivamente classificata.

ART. 12
RISOLUZIONE DEL CONTRATTO. RECESSO

Oltre ai casi di risoluzione stabiliti dal codice civile e quella stabilita nel precedente art. 11, l'Amministrazione si riserva la risoluzione, ai sensi dell'art. 1456 c.c., anche senza preventiva diffida ad adempiere o costituzione in mora, nei seguenti casi:

- frode e negligenza nell'esecuzione del servizio;
- manifesta incapacità o inidoneità nell'esecuzione delle prestazioni;
- mancata ottemperanza alle prescrizioni dell'Amministrazione indicate nel capitolato;
- inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e mancato adempimento degli obblighi contributivi, previdenziali ed assicurativi nei confronti del personale dipendente;
- perdita di requisiti per la partecipazione alle gare e per l'affidamento di contratti pubblici;
- irregolarità fiscale e contributiva;
- scadenza e mancato rinnovo delle cauzioni e coperture assicurative;
- apertura di procedura concorsuale o esecutiva in danno della ditta aggiudicataria;
- cessione e subappalto, totale o parziale, del servizio;
- in tutti gli altri casi previsti per legge o per i quali sia prevista la facoltà di risoluzione del contratto, anche indipendentemente da un inadempimento, per la stazione appaltante.

E' in facoltà dell'Amministrazione recedere unilateralmente dal contratto per ragioni di interesse pubblico in qualsiasi momento della sua esecuzione, previo preavviso di almeno 30 giorni naturali e consecutivi, da comunicare mediante lettera raccomandata o PEC.

Non è erogato in alcun caso alcun indennizzo per il caso di recesso.

In caso di risoluzione per inadempimento, l'Amministrazione incamera la garanzia definitiva in conto di eventuali, maggiori danni.

ART. 13
RISERVATEZZA DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del d.lgs. 196/2003, relativamente alla tutela della c.d.: "privacy" il soggetto titolare del trattamento dei dati personali è il Consiglio Regionale del Lazio, mentre il responsabile del trattamento è il competente Direttore del Servizio Tecnico Strumentale, Sicurezza sui Luoghi di Lavoro, ovvero altro soggetto individuato o dal medesimo delegato, che effettua il trattamento obbligatorio finalizzato esclusivamente all'espletamento della gara e/o all'esecuzione del contratto.

La ditta aggiudicataria può esercitare le prerogative stabilite nell'art. 7.

ART. 14
DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PREVENZIONE DELLA CORRUZIONE

La ditta aggiudicataria dichiara quanto segue:

- 1) di essere edotta della circostanza che ai sensi dell'art. 53, co. 16-ter, d.lgs. 165/2001, non potrà assumere né avvalersi dell'attività professionale di dirigenti o titolari di funzioni dirigenziali che abbiano esercitato poteri autoritativi o negoziali nei propri confronti per conto dell'Amministrazione e che siano cessati dal lavoro da meno di tre anni;
- 2) di essere a conoscenza che i contratti conclusi in violazione del divieto sono nulli di pieno diritto;

- 3) l'insussistenza di relazioni di parentela o affinità, o situazioni di convivenza o frequentazione abituale tra i titolari, gli amministratori, i soci o i dipendenti dell'impresa o i dirigenti e i dipendenti del Consiglio regionale del Lazio;
- 4) di obbligarsi al rispetto dei codici di comportamento e dei codici etici, di cui all'art. 54 del d. lgs. 165/2001.

ART. 15
FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia afferente all'interpretazione, all'esecuzione o alla risoluzione del contratto è competente il foro di Roma. Al contratto non sarà apposta la clausola compromissoria.

ART. 16
CLAUSOLA DI RINVIO

Per quanto non espressamente indicato o derogato nel presente capitolato speciale, si rinvia a quanto disposto dal d.lgs. 50/2016, dal d.P.R. 207/2010 nonché alle norme vigenti in materia, ovvero, in mancanza, agli usi.