

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

**GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE BEVANDE CALDE E FREDDI E ALTRI GENERI ALIMENTARI A MEZZO DISTRIBUTORI AUTOMATICI COLLOCATI PRESSO EDIFICI UNIVERSITARI PER UNA DURATA DI 5 ANNI CON OPZIONE DI PROROGA PER ULTERIORI 2 ANNI**

**CIG 9766567A0B**

**ART. 1 - OGGETTO DEL CONTRATTO**

Il contratto ha per oggetto la concessione in esclusiva del servizio di somministrazione di bevande calde e fredde e di prodotti alimentari preconfezionati (quali snack, prodotti da forno e altri generi alimentari dolci e salati, solidi o semisolidi, ivi includendo prodotti freschi di varia natura), a mezzo di distributori automatici collocati presso edifici universitari.

Con le indicazioni riportate si vogliono promuovere comportamenti alimentari corretti anche nei momenti di acquisto tramite distributori automatici, che rispondano a criteri di qualità, salubrità e gradimento.

A tale scopo si identificano le seguenti caratteristiche che devono essere inserite nell’offerta di concessione per almeno il 70% dei prodotti.

**Vincoli di qualità dei prodotti**

In linea generale, i prodotti offerti, ad esclusione delle bevande calde, si divideranno in tre categorie:

- 1) **alimenti offerti come snack interpasto**
- 2) **prodotti sostitutivi del pasto**
- 3) **bevande**

**1. Almeno il 70% dei prodotti alimentari erogati per mezzo dei distributori automatici, appartenenti alla categoria 1) snack interpasto, devono rispettare i seguenti criteri nutrizionali:**

- Il contenuto calorico non deve essere superiore a 200 kcal per porzione (*ad eccezione dei prodotti a base di frutta disidratata e frutta a guscio non salata*).
- Il contenuto di grassi non deve essere superiore a 7 g per porzione.
- Il contenuto di sodio non deve essere superiore a 0,3 g per porzione.
- Per tutti i prodotti contenenti cereali, almeno il 50% deve essere integrale o fonte di fibra (*fibra almeno 3%*) o ricco in fibra (*fibra almeno 6%*).



**2. Almeno il 70% dei prodotti alimentari erogati per mezzo dei distributori automatici, appartenenti alla categoria 2) sostituti del pasto, devono rispettare i seguenti criteri nutrizionali:**

- Il contenuto calorico non deve essere superiore a 750 kcal per porzione;
- Il contenuto calorico apportato dai grassi non deve essere superiore al 50% di quello complessivo dell'alimento;
- Il contenuto di sodio non deve essere superiore a 0,5 g per porzione.

**Inoltre, da un punto di vista qualitativo:**

- almeno il 50% dei tramezzini/panini deve essere a base di pesce (es. tonno, salmone o gamberetti) o carni bianche (pollo, tacchino o coniglio)
- non contribuiscono alla soglia di cui sopra i prodotti contenenti **carne meccanicamente separate e surimi**
- deve essere presente almeno un'offerta di insalate pronte
- è consigliata la presenza di almeno un'offerta di pasta fredda o riso freddo

**3. In aggiunta ai criteri sopraindicati e considerando insieme le categorie 1) e 2):**

Almeno il 40% dell'offerta (n° di items sul totale offerto) dovrà riguardare una o più delle seguenti categorie di prodotti o presentare le seguenti caratteristiche:

- Frutta e verdura fresca pronta al consumo (*IV gamma preferibilmente confezionata in materiale riciclabile*);
- Altri prodotti 100% frutta e privi di zuccheri aggiunti, come:
  - Mousse di frutta,
  - Polpa di frutta 100%;
- Frutta polposa disidratata (*tipo albicocche, fichi secchi, uvetta ecc.*);
- Frutta a guscio non salata e/o snack a base di frutta a guscio non salati;
- Latti fermentati con zuccheri aggiunti <10% (*yogurt intero o parzialmente scremato, anche con frutta; bevande con fermenti lattici attivi*);
- Prodotti da forno non salati in superficie;
- a marchio DOP, IGP, STG;
- a Km 0 o a filiera corta;
- a ridotto impatto ambientale (*alimenti provenienti da produzione biologica e da produzione integrata*);
- del mercato equo e solidale.

Prodotti a base prevalente di cereali: nel 70% di tali prodotti, l'alimento principale deve essere integrale o fonte di fibra (*fibra almeno 3%*) o ricco in fibra (*fibra almeno 6%*).

Infine, devono essere presenti in catalogo prodotti per utenza speciale (*ad es. celiaci e allergici*); in particolare per ogni categoria di prodotto (*snack dolci, snack salati, sostituti del pasto*) deve essere presente almeno un'offerta di prodotti privi di glutine e un'offerta di prodotti privi di latte.



**4. Tutti i prodotti alimentari erogati per mezzo dei distributori automatici, appartenenti alla categoria 3) bevande, devono rispettare i seguenti criteri:**

- la unità di somministrazione delle bevande dolcificate con zuccheri non deve essere maggiore di 33 cl,
- almeno il 50% delle bevande deve essere acqua naturale o frizzante,
- i succhi di frutta devono contenere almeno il 70% di frutta e non avere zuccheri aggiunti,
- altri prodotti 100% frutta e privi di zuccheri aggiunti, come:
  - Spremuta,
  - Frullati 100% frutta

**5. Per tutti i prodotti:**

**Sono tassativamente da evitare per tutte le categorie** prodotti alimentari che contengano:

**Acidi grassi trans**

**Grassi vegetali idrogenati**

**Coloranti: E102, E104, E107, E110, E122, E123, E127, E128, E129, E131, E132, E133, E151**

**Dolcificanti sintetici quali aspartame, acesulfameK, saccarina, sucralosio e simili**

**Alcool**

**Quantitativi di teina, caffeina, taurina e similar > 150 mg per porzione di consumo**

L'inserimento di uno o più prodotti contenenti sostanze inserite nel soprastante riquadro potrà influire negativamente sulla valutazione dell'offerta tecnica e in particolare sul punteggio PT2 nonché comportare l'irrogazione di penali in sede di esecuzione.

Questi ulteriori **coloranti: E120, E124, E140, E141, E142, E180** sono altresì fortemente sconsigliati e il loro impiego in prodotti proposti in gara potrà influire negativamente sulla valutazione dell'offerta tecnica e in particolare sul punteggio **PT2**.

**ART. 2 - DURATA DEL CONTRATTO**

La durata del contratto è di cinque (5) anni dalla sottoscrizione dello stesso, rinnovabile per ulteriori due (2) anni ad assoluta discrezione della Stazione Appaltante.

La Ditta si impegna ad accettare sin da ora la possibilità della prosecuzione del servizio alle stesse condizioni offerte.

Le modalità di esercizio, la tempistica e le forme di comunicazione dell'esercizio di tale diritto da parte della Stazione Appaltante nei confronti del Concessionario saranno indicate nel Contratto di Concessione.

**ART. 3 - IMPORTI DI CONCESSIONE E MODALITÀ DI PAGAMENTO**

La seguente tabella individua numero e tipologia dei distributori nonché l'importo minimo - oneri fiscali esclusi - di concessione annuale relativo a ciascun distributore.

Numero dei distributori	Tipologia prevista	Importo minimo di concessione annuale per singolo distributore
53	Distributore automatico grande di bevande calde	€ 2.625,00
16	Distributore automatico piccolo di bevande calde ovvero Distributore a cialde	€ 262,50
45	Distributore automatico di bevande fredde	€ 1.312,50
46	Distributore automatico di snack ovvero Distributore automatico misto di snack e di bevande fredde	€ 1.942,50

L'allegata Tabella A definisce la collocazione e la tipologia esplicitamente prevista per i singoli edifici universitari.

Ai fini della determinazione dell'importo dovuto fa fede, per ciascuna tipologia di macchina, l'importo riportato nell'offerta economica per la specifica tipologia, in proporzione al numero di macchine installate alla data di scadenza prevista per il pagamento. A tale numero sono aggiunte (o tolte) le macchine distributrici la cui installazione (o disinstallazione) sia stata comunque approvata dall'Amministrazione Universitaria secondo le modalità di cui al successivo Art. 4 punto B.

Il valore complessivo totale presunto della presente concessione è stimato in **€ 6.332.745,30** oltre IVA comprensivo dell'eventuale rinnovo, corrispondente a **€ 4.523.389,50** oltre IVA per il quinquennio contrattuale ed **€ 1.809.355,80** per l'eventuale rinnovo.

Il valore della concessione è stato calcolato sottraendo dal flusso stimato dei corrispettivi che verranno pagati dagli utenti (*calcolato sui consumi storici del triennio precedente*) il canone a carico del concessionario, come indicato nel Parere A.N.A.C. n. 104 del 17 giugno 2015.

L'importo complessivo a base di gara dei canoni per l'importo contrattuale è pari a **€ 1.073.362,50**.

Il valore complessivo da corrispondere da parte del Concessionario è comprensivo dei consumi di energia elettrica ed acqua.

Il pagamento dei canoni di concessione avverrà in rate semestrali posticipate

I versamenti saranno effettuati all'erogatore del servizio di Tesoreria dell'Università di Parma, secondo le modalità specificate con nota dell'Amministrazione Universitaria.



## ART. 4 - TEMPI E MODALITÀ DI INSTALLAZIONE

### A) PRIMA INSTALLAZIONE

Ai fini della prima installazione e preventivamente all'intervento della Ditta, l'Amministrazione si impegna a predisporre i necessari lavori di allacciamento alla rete elettrica per tutte le tipologie nonché di allacciamento idrico per i distributori automatici.

La Ditta si impegna ad eseguire le installazioni dei distributori, elencati nell'allegata Tabella A, entro il termine di sessanta (60) giorni solari e consecutivi dalla sottoscrizione del contratto nel rispetto del programma di dismissione delle apparecchiature pre-esistenti che sarà fornito per iscritto prima della data di avvio del contratto. Il completamento delle installazioni si intende effettuato con l'allacciamento alla rete elettrica e alla rete idrica e il positivo collaudo delle singole macchine, nelle loro funzionalità.

La Ditta aggiudicataria dovrà trasmettere su supporto digitale, entro 30 (trenta) giorni dal completamento dell'installazione, alla UO Contratti Pubblici l'elenco dei distributori automatici installati. Il documento dovrà riportare i seguenti dati:

- Numero identificativo progressivo della singola macchina (come determinato dall'allegata Tabella A)
- Sede degli spazi di collocazione (determinati dalla allegata Tabella A)
- Modello della macchina distributrice
- Tipologie di distribuzione previste e attivate
- Numero di serie della macchina distributrice
- Anno di fabbricazione della macchina distributrice
- Data di installazione della macchina
- Data del collaudo della macchina

### B) INSTALLAZIONI SUCCESSIVE, SOSTITUZIONI, DISMISSIONI, CAMBIAMENTI DI TIPOLOGIA

Il numero e la collocazione dei distributori, descritti per singola tipologia e singola destinazione nell'allegata Tabella A, potranno successivamente subire incrementi o decrementi sulla base delle esigenze dell'Amministrazione Universitaria.

La Ditta potrà richiedere nuove installazioni di macchine, così come eventuali sostituzioni, dismissioni e cambiamenti di tipologia. Tali richieste saranno sottoposte all'approvazione dell'Amministrazione Universitaria; le relative operazioni dovranno essere eseguite nel termine di 15 giorni dalla data di comunicazione dell'avvenuta approvazione da parte dell'Amministrazione, salvo diverse disposizioni concordate, di volta in volta, per iscritto tra la Ditta e l'Amministrazione. I conteggi relativi alle quote di concessione decorrono dal 1° giorno del mese successivo a quello dell'approvazione, a prescindere dalla effettiva installazione. L'Amministrazione disporrà per tempo gli opportuni allacci per le macchine di nuova installazione.

Ad ogni successiva variazione la Ditta aggiudicataria dovrà trasmettere, entro 30 (trenta) giorni dalla variazione, alla UO Contratti Pubblici, l'elenco completo, così come definito al punto A, debitamente aggiornato (numerando le nuove installazioni, progressivamente rispetto ai numeri riportati in Tabella A).



L'Amministrazione Universitaria e la Ditta aggiudicataria valuteranno di concerto la necessità di eventuali sostituzioni dei distributori in ragione del mal funzionamento o dell'analisi dei consumi rilevati.

Al termine del contratto la Ditta aggiudicataria dovrà asportare le proprie installazioni nei tempi che verranno stabiliti nel contratto medesimo.

## **ART. 5 - MACCHINE DISTRIBUTRICI E TIPOLOGIA PRODOTTI**

Oltre al rispetto delle caratteristiche merceologiche dei prodotti offerti, sono necessari ulteriori criteri per qualificare maggiormente l'offerta del servizio e aumentare l'efficacia delle azioni di promozione di corrette abitudini alimentari, al di là dei parametri di tipo nutrizionale e qualitativo dei prodotti alimentari stessi.

Deve essere garantita una presentazione ottimale dei prodotti raccomandati, che devono essere posizionati nei punti a più alto potenziale di vendita.

Deve essere presente materiale informativo relativo ai prodotti alimentari venduti:

- Esposizione degli allergeni presenti nei prodotti, consultabile prima dell'acquisto
- Presenza della dichiarazione nutrizionale (elenco ingredienti e tabella dei valori nutrizionali) facilmente fruibile

Tale servizio può essere realizzato tramite materiali informativi (poster/opuscoli/etichette/banner) collocati accanto ai distributori automatici in sostituzione o anche e preferibilmente attraverso la creazione di un portale in cui sia possibile consultare le schede di tutti i prodotti, con relativi ingredienti, allergeni e valori nutrizionali, informazioni di produzione, marchi di qualità, indicazioni etnico/religiose che tengano conto degli aspetti interculturali, ecc. Il portale così definito potrà essere consultabile tramite un sito web o una applicazione per dispositivi mobili o altri metodi innovativi, ad esempio schermi integrati ai distributori stessi o postazioni totem dedicate.

In un'ottica di tutela ambientale, deve essere garantita la possibilità di effettuare la raccolta differenziata degli scarti, pertanto le confezioni dovranno essere completamente riciclabili o compostabili.

Risulterà di notevole valore anche l'introduzione di metodi innovativi di pagamento, ad esempio tramite specifiche applicazioni per smartphone o attraverso carte servizi per utente universitario. Tali sistemi di pagamento dovrebbero poter essere utilizzati anche per raccogliere informazioni sul profilo dell'utenza e avere a disposizione maggiori dati sull'utilizzo dei distributori e sul gradimento del servizio.

È richiesta l'esposizione di procedure chiare di contatto (per chiarimenti e lamentele), nonché di gestione delle emergenze/non conformità; devono essere previsti meccanismi di risposta tempestiva e la pianificazione preventiva delle azioni correttive da intraprendere caso per caso.

### **A) CARATTERISTICHE GENERALI**

#### **A1) PREZZO DEI PRODOTTI DISTRIBUITI**

Ai fini dell'attribuzione dei punteggi relativi ai prezzi offerti per i prodotti in distribuzione, sono possibili tre livelli di prezzo: Prezzo A, Prezzo B e Prezzo C, soggetti a ribasso in sede di offerta



economica e trascritti nell'**Allegato 4b - Sconto prodotti** all'offerta economica. Possono essere distribuiti anche altri prodotti a prezzi indicati dalla Ditta senza alcun effetto ai fini del punteggio previsto al Punto 18.3 del Disciplinare di gara. L'adeguata varietà e validità dei prodotti offerti a prezzo A, a prezzo B e a prezzo C, nonché quelli offerti a prezzo indicato dalla Ditta, sono soggetti a valutazione secondo quanto previsto ai Punti 18.1 e 18.2 del Disciplinare di gara.

## **A2) CARATTERISTICHE GENERALI DELLE MACCHINE DISTRIBUTRICI**

I distributori automatici di bevande calde dovranno consentire la regolazione dello zucchero almeno per le bevande derivate dal caffè. Tutti i distributori dovranno essere predisposti per l'accettazione di tutti i tagli di moneta metallica attualmente in corso e dovranno garantire, con la possibile eccezione dei distributori automatici piccoli di bevande calde, l'erogazione del resto. I distributori dovranno essere predisposti per il funzionamento a chiave/card magnetica ricaricabile da distribuire agli utenti su richiesta o attraverso carte servizi per utente universitario o con specifiche applicazioni per smartphone.

I distributori di bevande fredde e i distributori di snack, nonché i distributori misti di snack e di bevande fredde, dovranno prevedere adeguata e autonoma refrigerazione.

Le tipologie di distribuzione richieste ai distributori misti sono quelle previste nella tabella al precedente Art. 3.

Le macchine dovranno prevedere una zoccolatura completa e sigillante fino al livello del pavimento ovvero dovranno essere sollevate dal pavimento in modo tale da facilitare la pulizia del pavimento stesso.

## **B) TIPOLOGIA PRODOTTI IN SOMMINISTRAZIONE NELLE SINGOLE MACCHINE**

### **B1) DISTRIBUTORI GRANDI DI BEVANDE CALDE**

**B1a)** devono essere previste almeno: caffè (*nelle varietà: normale, lungo, macchiato, cappuccino*), caffè decaffeinato (*nelle varietà: normale, lungo, macchiato, cappuccino*), orzo (*nelle varietà: normale, macchiato, cappuccino*), tè, cioccolata, latte. Tali prodotti devono essere venduti a prezzo A ed elencati al quadro T3 dell'offerta tecnica;

**B1b)** le eventuali e ulteriori varietà offerte devono essere elencate al quadro T3 dell'offerta tecnica. Tali prodotti potranno essere venduti ai prezzi proposti dalla Ditta e indicati nel quadro E3 dell'offerta economica.

### **B2) DISTRIBUTORI PICCOLI DI BEVANDE CALDE OVERO DISTRIBUTORI A CIALDE**

**B2a)** devono essere previsti almeno: caffè (*nelle varietà: normale, lungo, orzo*), tè, latte. Tali prodotti devono essere venduti al prezzo A ed elencati al quadro T4 dell'offerta tecnica;

**B2b)** le eventuali e ulteriori varietà offerte devono essere elencate al quadro T4 dell'offerta tecnica. Tali prodotti potranno essere venduti ai prezzi proposti dalla Ditta e indicati nel quadro E4 dell'offerta economica.

Nei distributori di cui ai punti B1 e B2 le miscele di marca di rilevanza nazionale utilizzate ai fini della preparazione delle bevande calde dovranno comunque rispettare i contenuti minimi per erogazione di seguito indicati:



- 1) Bevande a base di caffè: almeno gr 7 di caffè di "1^ miscela bar" - composto per il 70% da Arabica - macinato all'istante
- 2) Bevande a base di caffè decaffeinato: almeno gr 1,50 di caffè decaffeinato solubile in polvere - composto per il 70% di Arabica
- 3) Bevande a base di tè: almeno gr 14 di tè in polvere
- 4) Bevande gusto cioccolata: almeno gr 25 di polvere di cioccolato
- 5) Cappuccino: almeno gr 8 di latte in polvere
- 6) Latte: almeno gr 10 di latte in polvere

### **B3) DISTRIBUTORI DI BEVANDE FREDE**

i prodotti di cui al punto B3a) devono essere venduti al prezzo A; i prodotti di cui al punto B3b) devono essere venduti al prezzo B. Tutti i prodotti devono essere elencati nel quadro T2 dell'offerta tecnica.

**B3a)** acqua oligominerale, nelle confezioni di seguito specificate:

- 1) acqua naturale: bottiglie PET capacità lt 0,5
- 2) acqua frizzante: bottiglie PET capacità lt 0,5

**B3b)** tutte le tipologie di bibite in bottiglia, lattina e brick nelle confezioni di seguito specificate:

- 1) bibite zuccherate e non zuccherate in lattina da cl 33
- 2) bibite zuccherate in bottiglia da max cl 33
- 3) bibite non zuccherate, in bottiglia da max cl 50
- 4) bibite in brick da cl 20

**B3c)** altre tipologie di bevande fredde

Nel rispetto delle caratteristiche merceologiche generali, per queste tipologie di prodotti, riportate all'Art. 1 del presente capitolato, alcuni prodotti potranno essere venduti a prezzi proposti dalla ditta e elencati nel quadro T2 dell'offerta tecnica.

Questi prodotti non potranno rappresentare più del 20% delle referenze proposte dalle macchine.

### **B4) DISTRIBUTORI DI SNACK**

Nella dizione generica "snack", usata in questo e in altri punti del presente capitolato, devono ritenersi compresi prodotti da forno e altri generi alimentari dolci e salati, solidi o semisolidi, ivi includendo prodotti freschi di varia natura come richiesto all'Art. 1 del presente capitolato.

I prodotti erogati da questi distributori dovranno essere di prima qualità, provenienti da primarie ditte produttrici. Ogni sforzo dovrà essere effettuato dalla Ditta per assicurare sia la varietà dell'offerta che la continuità della medesima per i prodotti che risultino di maggior gradimento. Ogni confezione dovrà riportare l'indicazione della composizione e della data di scadenza, nonché rispettare ogni normativa di legge in vigore. I prodotti erogati da questi distributori ricadranno nelle seguenti due categorie:

**B4a)** Snack a prezzo B. A questi prodotti, la cui offerta dovrà essere bilanciata tra il dolce e il salato, dovranno rappresentare almeno il 50% degli items in distribuzione nella macchina; la Ditta



dovrà indicare le varietà che intende proporre a questo prezzo nel quadro T1 dell'offerta tecnica.

**B4b)** Prodotti sostitutivi del pasto a prezzo C. A questi prodotti, la cui offerta dovrà essere bilanciata tra il dolce e il salato, dovranno rappresentare almeno il 10% degli items in distribuzione nella macchina; la Ditta dovrà indicare le varietà che intende proporre a questo prezzo nel quadro T1 dell'offerta tecnica.

**B4c)** Snack ovvero prodotti sostitutivi del pasto a prezzo indicato dalla Ditta. Questi prodotti dovranno rispettare le caratteristiche merceologiche generali di cui all'Art. 1 del presente capitolato e non potranno rappresentare più del 40% degli items in distribuzione nella macchina. Tutte le varietà offerte devono essere elencate e descritte nel quadro T1 dell'offerta tecnica.

La Ditta si impegna a sostituire i prodotti confezionati almeno 7 giorni consecutivi di calendario prima della scadenza della cosiddetta "Shelf-life" di prodotto. Solo per eventuali prodotti con "Shelf-life" inferiore a 7 giorni la sostituzione interverrà almeno 2 giorni consecutivi di calendario prima della scadenza stessa.

### **C) CONTROLLI SU MACCHINE E PRODOTTI**

L'Amministrazione potrà effettuare, anche con ricorso ad analisi presso strutture interne o esterne, ispezioni di controllo a campione sulla qualità, quantità e varietà dei prodotti immessi nei distributori, nonché sull'osservanza delle norme igieniche e sanitarie ed in genere su tutto ciò che riterrà necessario per verificare il corretto funzionamento del servizio.

I prodotti eventualmente contestati alla Ditta dovranno essere sostituiti con spese a totale carico della Ditta entro il più breve tempo possibile, fatto salvo il rimborso delle spese sostenute dall'Amministrazione nell'esecuzione dei suddetti controlli, il pagamento della relativa penale, nonché il risarcimento per eventuali ulteriori danni. Qualora la Ditta volesse opporsi a tali contestazioni, varrà il giudizio inappellabile fornito, secondo le competenze merceologiche, igieniche e scientifiche, da un laboratorio abilitato e competente, scelto dall'Amministrazione Universitaria, sentito il parere della Ditta. Tali ulteriori analisi saranno a totale carico della Ditta.

La terza risultanza negativa certificata da analisi costituirà fatto rilevante ai fini dell'applicazione del successivo Art. 15.

## **ART. 6 - EMISSIONE DI ORDINE IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO**

Successivamente all'aggiudicazione si addiverrà alla formale stipulazione del contratto di concessione.

L'Amministrazione Universitaria si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale, con l'emissione di apposito ordine di installazione, anche in pendenza della stipulazione del contratto medesimo, nel rispetto della normativa vigente.



## ART. 7 - REQUISITI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Oltre a garantire in ogni aspetto e momento del servizio il rispetto di ogni norma di legge e le migliori descritte in sede di offerta tecnica, la Ditta aggiudicataria si impegna a:

- Apporre con evidenza su ogni macchina il numero identificativo progressivo che la identifica univocamente; apporre altresì la cadenza degli interventi ordinari di rifornimento e manutenzione previsti per la macchina stessa e le modalità per contattare il servizio utenti di cui al punto seguente.
- Attivare un servizio utenti destinato a raccogliere eventuali reclami, segnalazioni di guasto, segnalazioni di merce o resto esauriti, disponibile senza soluzione di continuità dalle ore 8.00 alle ore 18.00 nei giorni lavorativi e assistito, durante gli orari di chiusura della Ditta e nei giorni festivi, da dispositivi automatici quali segreteria telefonica o altro sistema indicato in offerta tecnica.
- Eseguire gli interventi straordinari relativi alle segnalazioni, ricevute dalla U.O. Contratti Pubblici o da altro personale strutturato dell'Università, in merito a manutenzione o ricarica prodotti nel termine massimo di 4 (quattro) ore lavorative dalla chiamata, nel rispetto degli orari di apertura delle strutture universitarie; per le richieste di intervento raccolte negli orari e giorni di chiusura della Ditta, intervenire nei tempi massimi sopra stabiliti il primo giorno lavorativo utile.
- Eseguire, senza alcun onere per l'Amministrazione e senza limitazioni di chiamata e durata, tutti gli interventi di rifornimento e manutenzione che si rendessero necessari nel corso di vigenza contrattuale.
- Eliminare immediatamente ogni scatola o vuoto utilizzati, contestualmente alle operazioni di rifornimento e manutenzione, sia ordinarie che straordinarie.
- Programmare la rigorosa pulizia interna ed esterna delle apparecchiature, nonché delle loro immediate adiacenze, in modo tale da assicurare l'ottimale condizione igienica delle macchine stesse e - salvo miglioramenti previsti in sede di offerta tecnica - con la frequenza minima di 2 volte la settimana per i distributori automatici piccoli di bevande calde, almeno giornaliera per i distributori automatici grandi di bevande calde e almeno settimanale per le altre macchine distributrici.
- Qualora non fossero già presenti installare nelle immediate prossimità del distributore automatico recipienti per la raccolta differenziata dei rifiuti di volume utile sufficiente al normale uso (almeno n. 1 per Distributore Automatico) mantenendoli in perfette condizioni igieniche, svuotandoli, mediante sostituzione dei sacchi, almeno una volta al giorno e sostituendo anche i contenitori medesimi qualora divenuti inadatti allo scopo o di aspetto contrastante al decoro del luogo.
- Prestare il servizio di assistenza e manutenzione tecnica solo con personale qualificato in grado di provvedere alle riparazioni che si rendessero necessarie, nella rigorosa osservanza delle vigenti norme in materia di igiene, sanità e sicurezza del personale. Tale personale deve essere munito di badge identificativo, di apposita divisa o camice. È esplicitamente escluso il ricorso - anche indiretto - a personale dell'Amministrazione Universitaria.
- Dotare il proprio personale di strumenti ed attrezzi perfettamente rispondenti a tutte le disposizioni vigenti in ordine alla sicurezza, agli aspetti sanitari, ambientali e ad ogni altro disposto in materia, vigente o disciplinato in corso di rapporto.
- Utilizzare automezzi di servizio, adatti al trasporto di generi alimentari, con il Logo della Ditta.



## ART. 8 - REPORTISTICA

Ai fini del monitoraggio del servizio, la Ditta si impegna a trasmettere i documenti descritti di seguito, oltre a quelli previsti al precedente Art. 4.

### A) Consumi

La Ditta si impegna a fornire all'Amministrazione appaltante, con cadenza annuale e su supporto informatico (file excel), un resoconto/report sui consumi delle bevande calde/fredde e dei prodotti alimentari. Il resoconto dovrà riportare il periodo di riferimento e evidenziare, per ciascun distributore automatico, almeno le seguenti informazioni:

- Numero identificativo della macchina
- Erogazioni effettuate dall'ultima rilevazione fornita, opportunamente suddivise per tipologia di prodotto

I resoconti dovranno pervenire entro un mese da ciascuna scadenza annuale alla UO Contratti Pubblici a mezzo posta elettronica all'indirizzo che verrà opportunamente comunicato.

In caso di ritardo l'Amministrazione applicherà le penali previste ai sensi del successivo Art. 12.

### B) Interventi

Con le medesime modalità la Ditta si impegna a fornire, dopo sei mesi dalla data di stipula del contratto e successivamente ogni due mesi, l'elenco riepilogativo degli interventi richiesti dal RUP, dal DEC o altro personale autorizzato, relativi sia a ricariche straordinarie che a operazioni di manutenzione straordinaria eseguiti, evidenziando:

- Numero identificativo della macchina.
- Data e ora della richiesta di intervento.
- Motivazione chiamata.
- Data e ora dell'intervento.

## ART. 9 - PREZZI DELLE BEVANDE E DEI GENERI ALIMENTARI

La Ditta applicherà ai prodotti erogati il prezzo offerto - in sede di offerta economica - ai prezzi dei prodotti in distribuzione elencati all'Art. 5, ai punti **B1a)**, **B2a)** e **B3a)**, sarà applicato il prezzo indicato in **Allegato 4b - Sconto prodotti, al rigo 1**; ai prezzi dei prodotti in distribuzione elencati all'Art. 5, ai punti **B3b)** e **B4a)** sarà applicato il prezzo indicato in **Allegato 4b - Sconto prodotti, al rigo 2**; i prodotti di cui al punto **B4b)** devono essere venduti al prezzo indicato in **Allegato 4b - Sconto prodotti, al rigo 3**.

I prodotti di cui al punto **B1b)** devono essere venduti al prezzo indicato nel quadro **E3** dell'offerta economica.

I prodotti di cui al punto **B2b)** devono essere venduti al prezzo indicato nel quadro **E4** dell'offerta economica.



I prodotti di cui al punto **B3c)** devono essere venduti al prezzo indicato nel quadro **E2** dell'offerta economica.

I prodotti di cui al punto **B4c)** devono essere venduti al prezzo indicato nel quadro **E1** dell'offerta economica.

I prezzi si intendono fissi e invariabili per tutto il corso del primo anno di gestione. Solo successivamente a tale periodo, la Ditta aggiudicataria potrà sottoporre i prezzi dei prodotti a verifica annuale e aggiornarli, previo assenso dell'Amministrazione Universitaria, sulla base della variazione assoluta in aumento dell'indice dei prezzi al consumo accertato dall'ISTAT, nella misura del 75%.

Nel qual caso l'Amministrazione Universitaria avrà facoltà di aggiornare parimenti l'onere di concessione nella misura del 75% della variazione del suddetto indice.

#### **ART. 10 - ESONERO DI RESPONSABILITÀ DELL'AMMINISTRAZIONE**

Durante l'esecuzione del contratto, la Ditta aggiudicataria è responsabile per danni derivanti a terzi dall'operato dei propri dipendenti, pertanto dovrà adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie, con l'obbligo di controllo, al fine di garantire condizioni di sicurezza e prevenzione infortuni in tutte le operazioni connesse con l'esecuzione del contratto. Quindi, è fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria di mantenere l'Amministrazione Universitaria sollevata ed indenne contro azioni legali derivanti da richieste risarcitorie avanzate, nei confronti della stessa Amministrazione, da terzi danneggiati.

La Ditta aggiudicataria sarà comunque tenuta a risarcire l'Amministrazione Universitaria del danno causato da ogni inadempimento alle obbligazioni derivanti dal presente capitolato, ogni qual volta venga accertato che tale danno si sia verificato in violazione alle direttive impartite dall'Amministrazione Universitaria.

La Ditta aggiudicataria si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi compresi quelli in tema di igiene e sicurezza, nonché previdenza e disciplina infortunistica, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri. In particolare, l'appaltatore si impegna a rispettare nell'esecuzione delle obbligazioni degli ordinativi le norme regolamentari di cui al D.Lgs. 81/08 e successive modificazioni ed integrazioni. La Ditta aggiudicataria si obbliga altresì ad applicare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle attività contrattuali, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi ed integrativi di lavoro applicabili alla data di stipula del presente contratto alla categoria e nella località di svolgimento delle attività, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni. Inoltre l'aggiudicatario dovrà essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi dell'art. 17 della legge 68/99.

A totale carico della Ditta aggiudicataria è l'ottenimento di autorizzazioni e licenze d'uso eventualmente necessarie in ogni fase delle attività relative alla concessione e specificamente per ogni macchina, strumentazione, marchio.

L'Amministrazione Universitaria si riserva la facoltà di richiedere tutta la documentazione atta alla verifica di quanto precede.

L'Amministrazione Universitaria sarà – comunque e sempre – sollevata da qualsiasi responsabilità e/o onere assicurativo per furti, tentativi di furto con scasso, atti vandalici e danni alle apparecchiature installate.



## ART. 11 - DANNI PER RESPONSABILITÀ CIVILE E POLIZZA ASSICURATIVA

La Ditta aggiudicataria assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto della Ditta aggiudicataria stessa quanto dell'Amministrazione Universitaria e/o di terzi, in virtù dell'esecuzione del presente contratto, ovvero in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze relative all'esecuzione delle prestazioni contrattuali riferibili al presente contratto, anche se eseguite da parte di terzi.

La Ditta aggiudicataria, inoltre, dichiara - inviando copia della polizza alla U.O. Contratti Pubblici - di aver stipulato una polizza assicurativa, a beneficio dell'Amministrazione e dei terzi e per l'intera durata del contratto, a copertura del rischio da responsabilità civile della Ditta aggiudicataria medesima in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al presente contratto, con limite massimale non inferiore a € 6.000.000,00 con riferimento alla Università di Parma.

## ART. 12 - ONERI E PENALITÀ

È a carico della Ditta ogni onere derivante dalla esecuzione del presente capitolato speciale nonché ogni altro onere derivante dal rispetto di norme di legge o regolamenti inerenti al servizio, rimanendo a carico dell'Amministrazione Universitaria la fornitura degli allacci idrici ed elettrici necessari per il funzionamento delle macchine.

Di concerto con la Ditta, l'Amministrazione Universitaria determinerà il costo relativo a ulteriori forniture di propri servizi che si rendessero necessari per migliorare la funzionalità e la sicurezza nella gestione, oltre alle condizioni delle forniture medesime.

Sono altresì a carico della Ditta tutte le spese conseguenti alla sostituzione dell'apparecchiatura o rivolte alla eliminazione dei difetti riscontrati.

L'Amministrazione applicherà le seguenti penalità:

- € 100,00 per ogni giorno di ritardo nell'installazione delle macchine ai sensi dell'Art. 4 punto A;
- € 50,00 per ogni giorno di ritardo nelle nuove installazioni ai sensi dell'Art. 4 punto B;
- € 500,00 per ogni singolo prodotto contenente una o più sostanze inserite nel riquadro di cui all'Art. 1, punto 5;
- € 100,00 per ogni prodotto di cui sia stata verificata difformità ai sensi dell'Art. 5 punto C;
- € 50,00 per ogni giorno di ritardo rispetto ai termini di pagamento canoni ai sensi dell'Art. 3;
- € 50,00 per ogni giorno di ritardo rispetto ai termini previsti per l'esecuzione degli interventi ordinari e straordinari che si rendano necessari ai sensi dell'Art. 7;
- € 50,00 per ogni giorno di ritardo in caso di esaurimento di una qualunque tipologia di prodotto protratto per oltre 24 ore dalla chiamata;
- € 25,00 per ogni giorno di ritardo nella trasmissione dei reports ai sensi dell'Art. 8;
- € 25,00 per ogni giorno di ritardo nell'invio degli elenchi di cui all'Art. 4;
- € 100,00 per ogni altra contestazione di discordanza tra il servizio offerto dalla Ditta e le richieste del presente capitolato, integrato con l'offerta tecnica della Ditta stessa, che venga effettuata con comunicazione scritta dalla U.O. Contratti Pubblici, quando a questa non venga ottemperato nei tempi accordati dalla U.O. stessa. La terza contestazione su argomento simile o addirittura identico costituisce formale diffida ai sensi dell'Art. 15.



### **ART. 13 - CAUZIONE DEFINITIVA**

La Ditta aggiudicataria dovrà versare, prima della stipulazione del contratto, una cauzione pari al 10% (dieci per cento) dell'importo globale della concessione (importo relativo al periodo contrattuale), nella seguente modalità: fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. 385/93, che svolgano in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati; la fideiussione dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta dell'Amministrazione Universitaria.

La garanzia opera per tutta la durata del servizio e, comunque, sino alla completa ed esatta esecuzione delle obbligazioni nascenti dal predetto contratto; pertanto, la garanzia sarà svincolata, previa deduzione di eventuali crediti dell'Amministrazione verso la Ditta aggiudicataria, a seguito della piena ed esatta esecuzione delle obbligazioni contrattuali e decorsi i detti termini.

Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali, o per qualsiasi altra causa, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere al reintegro entro il termine di 15 (quindici) giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dall'Amministrazione.

In caso di inadempimento alle obbligazioni previste nel presente articolo l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il contratto.

### **ART. 14 - RIFUSIONE DANNI E PENALITÀ**

Per ottenere il pagamento delle penalità di cui all'Art. 12 e la rifusione dei danni, previsti dal presente capitolato, l'Amministrazione - fatti salvi i maggiori danni subiti - avanzerà motivata richiesta scritta o potrà rivalersi, mediante trattenuta, sulla cauzione prestata dalla Ditta aggiudicataria, ai sensi del precedente Art. 13, la quale, eccezione fatta ovviamente per il caso di risoluzione del contratto, deve essere immediatamente integrata.

### **ART. 15 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

L'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il rapporto, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 c.c., a tutto rischio della Ditta aggiudicataria mediante semplice dichiarazione stragiudiziale intimata a mezzo lettera raccomandata con avviso di ricevimento, in caso di:

- grave violazione degli obblighi contrattuali non eliminati dalla Ditta aggiudicataria anche a seguito di diffida formale dell'Amministrazione;
- superamento di oltre 30 giorni naturali e consecutivi dei termini di consegna previsti dal precedente Art. 4;
- terza risultanza negativa riscontrata dai controlli di cui all'art. 5 sui prodotti o sulle macchine distributrici;
- terza diffida scritta e formale da parte dell'Amministrazione in merito a disservizi riscontrati negli aspetti qualitativi e quantitativi del servizio, sia rispetto ai termini del presente capitolato che rispetto a quanto garantito nell'offerte tecnica, ovvero direttamente riguardanti prezzi ed importi previsti nell'offerta economica;
- violazione della normativa vigente in materia di assunzioni del personale o mancata assicurazione del personale medesimo presso gli Enti previdenziali ed assistenziali;



- rifiuto a sottostare alle penalità poste dall'Art. 12.

L'Amministrazione Universitaria può inoltre risolvere il rapporto contrattuale senza necessità d'alcun atto giudiziale in caso di cessazione dell'azienda o di un ramo d'azienda, cessazione di attività, concordato preventivo o fallimento, atti di sequestro o pignoramento a carico della Ditta aggiudicataria ovvero nel caso in cui la Ditta aggiudicataria procedesse a cessione del contratto o di parti del contratto, fatto salvo il diritto al risarcimento del danno eventualmente subito dall'Amministrazione stessa, ivi incluse le penalità previste dall'Art. 12, rivalendosi, se necessario, sul deposito a garanzia del contratto o su altri crediti della Ditta.

In caso di risoluzione anticipata la Ditta aggiudicataria risponderà dei danni che da tale risoluzione potranno derivare all'Amministrazione Universitaria e dovrà tenere indenne l'Amministrazione stessa dalle maggiori spese affrontate per l'affidamento del servizio ad altra Ditta.

#### **ART. 16 - MODALITÀ' STIPULAZIONE CONTRATTO - SPESE CONTRATTUALI – RIMBORSO SPESE PUBBLICAZIONE AVVISI**

Il contratto sarà stipulato, secondo quanto previsto dall'art. 32 c. 14 del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., con atto pubblico notarile informatico, ovvero, in modalità elettronica secondo le norme vigenti per ciascuna stazione appaltante, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante dell'amministrazione aggiudicatrice o mediante scrittura privata.

Tutte le spese relative al contratto, bollo, registro, relative e conseguenti, saranno a carico della Ditta aggiudicataria, inclusi gli oneri IVA.

Ai sensi dell'art. 34, comma 35 del D.L. 179/2012, convertito nella L. 221/2012 ss.mm.ii., sono a carico degli aggiudicatari le spese di pubblicazione degli avvisi sulla GURI e sui quotidiani, a tiratura nazionale e locale, che dovranno essere rimborsate alla Stazione Appaltante, entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione.

#### **ART. 17 - INFORMATIVA**

Gli studenti iscritti per l'A.A. 2022/232 sono circa 32000, i dipendenti docenti e tecnico amministrativo sono circa 1800; la concessione, oggetto della gara, è in esclusiva.

#### **ART. 18 - RINVIO ALLE DISPOSIZIONI DI LEGGE E REGOLAMENTARI**

Per quanto non previsto nel presente capitolato e a completamento delle disposizioni in esso contenute si applicano le disposizioni legislative in materia, oltre al vigente Regolamento di Ateneo per l'Amministrazione, la Finanza e la Contabilità per la disciplina dei contratti, nelle parti tuttora vigenti.

Parma, 14/04/2023

Il Responsabile Unico del Procedimento

**Dott. Alberto Marchiani**

*(Documento firmato digitalmente)*