

## CAPITOLATO TECNICO

### 1. OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il Servizio ha per oggetto la fornitura di n. 4 apparecchiature di distribuzione automatica di bevande calde fredde, snack e alimenti preconfezionati, da installare presso la sede aziendale sita il Loc. Campo di Pile in L'Aquila.

### 2. BENI OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Sono oggetto di concessione gli spazi idonei all'installazione di apparecchiature per la distribuzione alimenti, bevande ed altri generi di conforto su aree di disponibilità dell'Azienda.

I distributori automatici da installare a cura della Ditta aggiudicataria dovranno essere di norma collocati negli stessi spazi di quelli attualmente presenti, che saranno indicati dal Referente dell'Azienda.

### 3. DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto ha una durata di 60 mesi consecutivi decorrenti dalla data di stipula del contratto.

La Ditta aggiudicataria assume espressamente l'obbligo di dotarsi, ove richiesto secondo la vigente normativa, di tutte le concessioni ed autorizzazioni denominate necessarie per lo svolgimento dell'attività in parola, e assume pertanto ogni relativa responsabilità e i conseguenti oneri.

### 4. CANONE ANNUO

L'aggiudicatario della concessione in oggetto dovrà versare la somma di € 100,00 annui a titolo di rimborso spese, non modificabile, per ciascun distributore automatico, per un totale di € 400,00 all'anno (4 distributori automatici = € 400,00).

### 5. CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI

I distributori dovranno :

- essere di nuova fabbricazione e di ultima generazione, marcati CE tali da garantire la piena funzionalità e la perfetta efficienza, H24 per tutta la durata della concessione;
- essere di facile pulizia e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno, tali da garantire l'assoluta igienicità dei prodotti distribuiti;
- essere dotati di sorgenti interne di calore collocate in modo da non compromettere la conservazione di alimenti e bevande e di dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazioni;
- riportare il numero della targhetta identificativa dell'apparecchiatura, nominativo, ragione sociale della ditta concessionaria, recapiti telefonici e fax, referente della ditta per reclami, segnalazioni, di guasto, merce o resto esauriti;
- essere dotati di sistemi di rilevazione del prezzo dei prodotti mediante tastiera;
- essere predisposti in modo che, ove disponibile, sia utilizzata l'acqua potabile di rete;
- essere predisposti con gettoniera elettronica che accetti tagli di moneta metallica fino almeno a 5 centesimi di euro (€ 0,05) e in grado di erogare il resto;
- essere predisposti anche per il sistema di pagamento tramite lettori per strumenti elettronici "cash less" (es: chiave/card magnetica ricaricabile ecc.) uguali per tutti i 4 distributori e funzionanti con sistema unico da distribuire ai fruitori, su richiesta;

- nel caso di distribuzione per bevande calde, consentire la regolazione dello zucchero nonché di erogare automaticamente un adeguato numero di bicchierini e cucchiaini/palette senza costi aggiuntivi.

## 6. TIPOLOGIE DEI PRODOTTI DA EROGARE

Nelle apparecchiature distributrici di bevande e/o altri generi di conforto, da installare negli spazi oggetto della concessione, dovranno essere resi disponibili prodotti conformi alle disposizioni di legge in materia igienico sanitaria. Sulla confezione di ciascun prodotto deve essere riportata ogni indicazione richiesta dalla vigente normativa.

La distribuzione delle schede/chiavi magnetiche necessarie per il funzionamento dei distributori è a cura del concessionario.

I prezzi di vendita dei prodotti offerti devono essere esposti in modo visibile all'utenza, e devono essere identici per tipologia di prodotto in tutte le apparecchiature distributrici installate negli spazi oggetto della concessione.

I distributori dovranno garantire a seconda della tipologia, l'erogazione di una o più delle seguenti categorie di prodotti:

### bevande calde

- caffè,
- caffè macchiato,
- caffè decaffeinato,
- caffè decaffeinato macchiato,
- orzo,
- cappuccino,
- cioccolata,
- latte,
- tè;

### acqua e bevande analcoliche fredde in lattina, tetrapack, bottigliette di PET

- acqua oligominerale (naturale e con aggiunta di anidride carbonica),
- bevande analcoliche varie;
- succhi di frutta,
- tè;

### alimenti preconfezionati e /o prodotti snack salati e dolci di vario tipo (a titolo esemplificativo):

patatine, salatini, crackers e snack salati, snack dolci, biscotti e wafer.

## 7. CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI DA EROGARE

I prodotti distribuiti devono essere di prima qualità, di marca a rilevanza nazionale e conformi alle norme vigenti in materia di prodotti alimentari ed essere esenti da OGM (organismi geneticamente modificati).

I prodotti da distribuire devono avere le caratteristiche minime di seguito specificate.

**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 dovranno comunque rispettare i contenuti minimi per porzione di seguito indicati:

- 1) **bevande a base di caffè** : 1 miscela bar con grammatura minima di gr 7 di caffè;
- 2) **bevande a base di tè**: gr 14 di thé;
- 3) **bevande al cioccolato**: gr 25 di polvere di cacao;
- 4) **cappuccino**: 7 gr di latte in polvere .

**BEVANDE FREDE IN LATTINA, TETRAPACK, BOTTIGLIETTE DI PET:** che dovranno essere distribuiti secondo i seguenti formati:

- 1) **acqua naturale in bottigliette Pet** da cl 50 (ad es. San Benedetto/Levissima/Rocchetta);
- 2) **acqua frizzante in bottigliette Pet** da cl 50 (ad es. San Benedetto/Levissima/Rocchetta);
- 3) **bibite, thé e succhi di frutta in bottigliette di Pet** da minimo cl 50 (ad es. Gatorade, Thé vari gusti ad es. San Benedetto/Lipton, Succo vari gusti ad es. marca Santal/Derby);
- 4) **bibite in lattina** da minimo cl 33 (ad es. Fanta, Coca Cola, Pepsi Cola, Sprite, Lemonsoda, Aranciata San Pellegrino, Thè ad es. marca Lipton/Nestea);
- 5) **succhi di frutta in brick** da minimo cl 20 con 100% frutta (ad es. marca Pago /Yoga);

**SNACK MONOPORZIONI E SIMILARI, DOLCI E SALATI:** che dovranno essere distribuiti secondo i seguenti formati e tipologie:

**SALATO:** Patatine vari gusti (ad es. marca San Carlo/Pata/Salati preziosi) minimo 25 gr., Croccantelle e Taralli vari gusti ( ad es. marca Forno Damiani) minimo 40 gr.; Cracker vari gusti (ad es. marca Gran Pavesi) da minimo 50 gr; Rusticchetti vari gusti (ad es. marca Falcone) da minimo 30 gr.; Biscotti Snack (ad es. marca Tuc Crispy Saiwa) minimo 75 gr ; Snack salati vari gusti (ad es. marca Mini Ritz Saiwa) da minimo 25 gr.; Patatine vari gusti (ad es. marca Freeky Fries Saiwa e Cipster Saiwa) da minimo 25 gr.; Snack ad es. Pan & Parmigiano marca Mulino Bianco da minimo 45 gr.; Arachidi ad es. marca Cameo da minimo 40 gr.

**DOLCI:** Cornetti vari gusti (ad es. marca Paluani/Bauli) da minimo 50 gr.; Snack dolce vari gusti (ad es. marca Mikado Pocket) da minimo 60 gr., Snack al cioccolato (ad es. marca Oro Ciok Saiwa/ Twix Nestlè/ Bounty/Mars/ M&M'S) da minimo 45 gr.; Snack Merendina (ad es. marca Kinder Delice Ferrero/ Fiesta Ferrero) da minimo 40 gr.; Plum Cake vari gusti (ad es. marca Falcone) da minimo 70 gr.; Biscotti vari gusti (ad es. marca Gemma di Riso Scotti) da minimo 35 gr.; Biscotti vari tipi (ad es. marca Ringo/Mulino Bianco) da minimo 55 gr.; Crostatine vari gusti (ad es. marca Vincenzi) da minimo 42 gr.; Wafer vari gusti (ad es. marca Loacker/Kit Kat Nestlè) da minimo 45 gr.; Gomme vari gusti (ad es. marca Air Action Vigorsol/Vivident/Daygum) da minimo 30 gr.

**PANINI:** Panini imbottiti con prodotti vari da minimo 90 gr.; Tramezzini farciti con prodotti vari da minimo 80 gr.; Focacce farcite con prodotti vari da minimo 80 gr.

Ogni prodotto dovrà riportare la composizione, la data di scadenza e tutte le altre informazioni ai sensi di legge.

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

I prodotti confezionati devono essere corredati da etichette conformi alla normativa vigente in materia per ciascun prodotto, che esponga 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 nelle sedi dipartimentali.

E' fatto divieto di distribuire, contestualmente ai prodotti richiesti, alcoolici, tabacchi, riviste e quotidiani e quant'altro non richiesto dall'Azienda.

E' vietato esporre prodotti diversi da quelli richiesti in sede di gara, salvo eventuale proposta da parte della ditta aggiudicataria di nuovi prodotti non presenti nel bando di gara, fino a un massimo di n. 5 prodotti per tutta la durata del contratto, da concordare a seguito di valutazione del prezzo e accettazione da parte dell'Azienda.

## 8. PREZZI

I prezzi da applicare ai prodotti distribuiti saranno concordemente fissati in sede di trattativa per l'affidamento del servizio.

## 9. OBBLIGHI ED ONERI

La ditta aggiudicataria dovrà:

- a) fornire ed installare entro 30 giorni naturali e consecutivi dalla data di sottoscrizione del contratto i distributori automatici per la somministrazione di bevande ed altri generi di conforto, muniti di marcatura CE e dispositivi per pagamento in denaro e/o strumenti elettronici "cash less" (chiavetta magnetica ricaricabile), che garantiscano l'erogazione del resto, nonché conformi alle prescrizioni di cui all'art. 32 del D.P.R. 26 marzo 1980 n° 327 e successive modifiche ed integrazioni e conformi al D.Lgs. n. 81/08 e successive modifiche ed integrazioni;
- b) essere iscritto alla C.C.I.A.A., nel cui certificato dovrà comparire come attività esercitata quella oggetto della presente concessione;
- c) dovrà essere in possesso, per tutta la durata della concessione, dei requisiti professionali e morali e delle specifiche autorizzazioni previste dalla normativa vigente per l'esercizio dell'attività oggetto di concessione; l'eventuale sospensione o revoca o altro provvedimento di ritiro da parte delle autorità sarà causa di risoluzione del contratto: tali provvedimenti, unitamente a quelli comportanti la modifica delle autorizzazioni, dovranno essere immediatamente comunicati all'Azienda;
- d) garantire la costante pulizia e l'igiene dei distributori installati, procedere al periodico controllo dei medesimi, stoccare e conservare a magazzino i prodotti utilizzati nei distributori, in conformità alle prescrizioni del manuale di autocontrollo adottato dal concessionario, redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP in conformità al regolamento comunitario n. 852/2004 e successive modifiche ed integrazioni;
- e) possedere Autorizzazione Sanitaria o Certificato, rilasciati dall'Autorità Sanitaria o da altro soggetto competente, attestante il numero di registrazione in conformità al Reg. CE 852/2004 del deposito/stabilimento dove verranno stoccati i prodotti alimentari o generi di conforto utilizzati per il rifornimento dei distributori;
- f) garantire il costante rifornimento dei prodotti in modo che non vi sia interruzione nella distribuzione degli stessi;
- g) utilizzare sia prodotti alimentari, sia prodotti non alimentari (bicchieri, palettine, ecc.), conformi alle vigenti normative in materia di igiene degli alimenti, di sanità, di etichettatura e tracciabilità;
- h) usare prodotti per la pulizia e sanificazione dei distributori corrispondenti alle normative vigenti;
- i) comunicare, se previsto dalle vigenti disposizioni, alle Autorità competenti, l'installazione dei distributori automatici;
- j) collocare idonei recipienti porta rifiuti dotati di coperchio - da sostituire qualora diventino inadatti allo scopo - in prossimità delle aree ristoro, per la raccolta dei rifiuti prodotti in conseguenza dell'utilizzo delle apparecchiature;
- k) garantire, in caso di malfunzionamento dei distributori o di mancata erogazione dei prodotti richiesti, la restituzione dei soldi indebitamente trattenuti.
- l) impiegare, nell'esecuzione degli interventi sulle apparecchiature, personale munito delle prescritte abilitazioni sanitarie, versare i contributi assicurativi, assistenziali ed infortunistici e corrispondere la giusta

retribuzione in ottemperanza ai contratti collettivi di lavoro ed agli accordi sindacali vigenti, rispondere verso detto personale, come verso i terzi utilizzatori delle apparecchiature, di tutte le responsabilità conseguenti e dipendenti da fatto proprio;

m) adempiere, all'interno della propria azienda, agli obblighi di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro previsti dalla normativa vigente;

n) provvedere, a propria cura e spese, alla rimozione temporanea, allo spostamento, al definitivo trasferimento ovvero alla rimozione del distributore per sopravvenute esigenze dell'Azienda;

o) provvedere, su richiesta degli uffici interessati, allo spostamento temporaneo dei distributori per consentire un'accurata pulizia degli spazi dagli stessi occupati;

La ditta aggiudicataria potrà affidare a soggetti terzi (ditte esterne, cooperative di servizi, ecc.) alcune prestazioni oggetto della concessione, ma ne dovrà preventivamente avvisare l'Azienda concedente ed avere cura che questi ultimi adempiano a tutti gli obblighi retributivi, contributivi ed assicurativi. Resta fermo il fatto che la ditta aggiudicataria è responsabile, in solido con i soggetti terzi, di tutti gli altri obblighi derivanti dal presente Capitolato speciale.

La ditta aggiudicataria è responsabile, in solido con i soggetti terzi, degli obblighi di qualità dei prodotti, degli obblighi di igiene e sicurezza delle apparecchiature e dei prodotti e di tutti gli altri obblighi derivanti da questo Capitolato Speciale.

La ditta aggiudicataria assume a proprio carico la responsabilità del buon funzionamento del servizio e pertanto, l'interruzione ingiustificata è causa di risoluzione del contratto.

## **10. ASSISTENZA E MANUTENZIONE**

Il servizio di assistenza e manutenzione delle apparecchiature installate ed il relativo costo sono totalmente a carico e sotto la piena responsabilità della ditta aggiudicataria la quale, in caso di guasto, deve provvedere al ripristino del funzionamento del distributore automatico entro e non oltre 12 ore lavorative dalla segnalazione del guasto stesso da parte del Referente, specificando la struttura in cui l'apparecchiatura è installata.

Al fine di consentire l'immediata segnalazione di guasti e malfunzionamenti il concessionario deve apporre sul distributore automatico apposita etichetta adesiva contenente i recapiti telefonici del servizio assistenza. Qualora l'entità del guasto non consenta la riparazione dell'apparecchiatura entro le 12 ore lavorative dall'avvenuta segnalazione, l'aggiudicatario ha l'obbligo di sostituire l'apparecchiatura medesima entro i successivi 3 giorni lavorativi, a propria cura e spesa, con altra apparecchiatura di eguali o superiori caratteristiche.

## **11. NORME PER LE APPARECCHIATURE**

La ditta aggiudicataria è tenuta ad assicurare l'erogazione dei prodotti mediante distributori automatici in perfetto stato, tale da garantirne la piena funzionalità ed efficienza, continuativamente 24 ore su 24, per tutto il periodo previsto dalla concessione, 7 giorni su 7.

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 successive modifiche ed integrazioni e dovranno rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalla legge.

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

Al fine della redazione del Documento di Valutazione dei Rischi Interferenziali (DUVRI), ai sensi del art. 26 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, come modificato dall'art. 32 della Legge 9 agosto 2013, n. 98, in vigore dal 21 agosto 2013, per la presente concessione inerente il servizio e la fornitura in oggetto, stante l'assenza di specifiche attività di interferenza, non si rende obbligatoria la compilazione.

Nel rispetto della normativa sopra richiamata, ed al fine del corretto espletamento del servizio la ditta aggiudicataria dovrà rispettare, inoltre, le seguenti prescrizioni:

- a) verifica degli impianti elettrico e idraulico a servizio dei distributori attualmente in uso e loro eventuale adeguamento e/o modifica nel caso non risultino a norma e/o adeguati alle nuove installazioni; dovrà in ogni caso essere rilasciato il certificato di conformità, ai sensi del decreto ministeriale 22 gennaio 2008, n. 37 ( ex legge 46/90);
- b) l'installazione e/o la sostituzione dei distributori automatici dovrà avvenire nei giorni e orari concordati con l'Amministrazione ( es.: sabato e/o dopo le ore 16,00 dei giorni lavorativi);
- c) l'ubicazione dei distributori automatici dovrà essere concordata con l'Amministrazione e comunque in modo tale che gli stessi non interferiscano con percorsi di esodo ed uscite di sicurezza.

## **12. PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO**

Ogni attività relativa al funzionamento del servizio, deve essere svolta da personale professionalmente adeguato e qualificato ad operare nel rispetto delle specifiche norme di legge.

La Ditta aggiudicataria dovrà segnalare e chiedere preventivamente autorizzazione all'Azienda per l'accesso del personale addetto al servizio nelle tre sedi dipartimentali.

Il personale sarà provvisto di cartellino di identificazione riportante la ragione sociale della Ditta aggiudicataria ed il proprio nominativo, e dovrà rispettare le modalità di svolgimento del servizio concordate contrattualmente seguendo le metodologie e le frequenze stabilite.

La Ditta aggiudicataria è obbligata ad applicare integralmente, a favore dei propri dipendenti, tutte le norme contenute nel contratto collettivo di lavoro e negli accordi sindacali, integrativi, territoriali ed aziendali vigenti, a rispettare tutte le norme in materia retributiva, contributiva, previdenziale, assistenziale, assicurativa, sanitaria, di solidarietà paritetica, previste per i dipendenti dalla vigente normativa.

Il personale della Ditta aggiudicataria incaricato all'espletamento del servizio dovrà:

- a) essere munito, ove necessario, di adeguati strumenti di protezione ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni, ed essere debitamente formato e sensibilizzato sui temi della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- b) essere qualificato ed esperto nello svolgimento delle mansioni cui è abilitato, e mantenere un comportamento decoroso e corretto nei riguardi del personale dell'Azienda e degli utenti;
- c) aver frequentato specifici corsi di formazione per operatori alimentaristi, ed essere in regola con le disposizioni igienico-sanitarie regionali vigenti.

Atteso che la Ditta aggiudicataria potrà affidare a soggetti terzi (ditte esterne, cooperative di servizi, ecc.) alcune prestazioni oggetto della concessione, lo stesso dovrà avere cura che questi ultimi operino in conformità alle normative vigenti ed adempiano a tutti gli impegni ed obblighi derivanti dal presente Capitolato speciale.

## **13. PENALI**

L'inosservanza ed il mancato rispetto delle norme di cui al presente Capitolato, ovvero al verificarsi di abusi o deficienza nell'espletamento del servizio, l'Azienda si riserva la facoltà di applicare le seguenti penali per ogni accertamento:

- a) per ogni giorno di ritardo nell'installazione delle macchine ai sensi dell'art. 9, verrà applicata una penale di € 100,00 (cento/00);
- b) per fornitura di prodotti di qualità difforme a quelle previste dagli articolo 6 e 7 verrà applicata una penale di € 100,00 (cento/00);
- c) per mancato rifornimento dei distributori, carenza di prodotti presenti o per fermi macchina per periodi superiori alle 24 ore a partire dalla segnalazione al numero riservato al servizio di assistenza della ditta aggiudicataria (numero esposto sui distributori per assistenza e guasti), verrà applicata una penale di € 100,00 (cento/00) per ogni giorno di ritardo;
- d) per distribuzione di prodotti non compresi nella documentazione di gara predisposta dall'Azienda e da questa non autorizzati, verrà applicata una penale di € 100,00 (cento/00) per ogni giorno di esposizione del prodotto;
- e) per prezzi praticati da quelli che saranno concordemente fissati in sede di trattativa per l'affidamento, verrà applicata una penale di € 50,00 (cinquanta/00) per ogni evento riscontrato;
- f) per mancato rispetto dei termini di richiesta d'intervento di cui all'art. 11 per assistenza e manutenzione, sarà applicata una penale pari a € 30,00 (trenta/00) per ogni giorno di ritardo.

#### **14. CAUZIONE**

La ditta aggiudicataria è tenuta a presentare, entro 7 giorni dalla firma per accettazione della fornitura in parola, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, una cauzione definitiva pari a € 2.000, da costituirsi mediante:

- fideiussione bancaria rilasciata da un istituto di credito, il titolo dovrà essere redatto in bollo e le firme dovranno essere autenticate;
- polizza fideiussoria rilasciata da un'impresa di assicurazione iscritta all'ISVAP autorizzata all'esercizio del ramo cauzioni.

L'ammontare della cauzione definitiva sarà ridotta del 50% per le ditte in possesso delle certificazioni ISO 9001:2000 o 2008, ai sensi dell'art. 75, comma 7 del D. Lgs 163/2006 e successive modifiche e integrazioni.

Il deposito cauzionale dovrà essere emesso in favore dell'Azienda della Mobilità Aquilana Spa da costituirsi ai sensi dell'art. 113 del D. Lgs. 163/2006 e successive modifiche e integrazioni.

L'Aquila, li 14 marzo 2016

Il Responsabile Unico del Procedimento  
Ing. Angelo De Angelis