



Capitolato speciale di appalto

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristoro mediante distributori automatici di bevande calde, fredde ed alimenti presso le sedi dell'Università degli Studi di Teramo

- **ART . 1 Oggetto dell'appalto**
- **ART . 2 Locali e quantità oggetto del servizio**
- **ART . 3 Caratteristiche tecniche ed igieniche dei distributori**
- **ART . 4 Modalità del servizio**
- **ART . 5 Criteri di aggiudicazione**
- **ART . 6 Descrizione e lista dei prodotti**
- **ART . 7 Obblighi della ditta aggiudicataria**
- **ART . 8 Controllo dei prodotti**
- **ART . 9 Durata del contratto**
- **ART . 10 Obblighi del personale addetto al servizio**
- **ART . 11 Danni a persone o cose**
- **ART . 12 Accertamento danni**
- **ART . 13 Penalità**
- **ART . 14 Canone per occupazione spazi e contributo per rimborso spese**
- **ART . 15 Spese contrattuali**
- **ART . 16 Elezione domicilio**
- **ART . 17 Foro competente**
- **ART . 18 Norme di rinvio**

Art . 1 Oggetto dell'appalto

Al fine di rendere quanto più confortevole la permanenza del personale Docente, Tecnico Amministrativo, degli Studenti nelle strutture universitarie, questa Amministrazione intende affidare l'installazione, all'interno delle stesse, **di numero 37 distributori automatici** per la somministrazione di alimenti, bevande calde e fredde e di prodotti vari ad una Ditta in possesso dei necessari requisiti.

Art .2 Locali e quantità oggetto del servizio

I distributori in numero complessivo di 37 dovranno essere installati nelle quantità e nei luoghi indicati nella tabella di seguito riportata:

Sede	Distributore bevande calde	Distributore acqua-bevande fredde/alimenti	Distributore alimenti
Polo Coste S. Agostino Giurisprudenza	3	3	2
Polo Coste S. Agostino Sc. Politiche	2	3	2
Medicina Veterinaria "Molinari"	2	2	1
Medicina Veterinaria Viale Crispi	1	1	1
Polo Rettorato Viale Crucoli	2	1	-
Polo Rettorato Viale Crucoli Ex Sc. Politiche	1	1	-
Agraria Mosciano S. A.	2	2	1
Scienze Turismo Giulianova	1	2	1
TOTALE	14	15	8

Il numero dei distributori e la tipologia dei prodotti sono rapportati alle reali esigenze dell'Ateneo al momento dell'aggiudicazione e potranno comunque subire variazioni in aumento o in diminuzione nel corso del servizio. Il luogo di installazione è quello in cui sono già presenti, o quello che sarà indicato dal Servizio di Manutenzione Edifici ed Impianti. In ogni caso, l'Amministrazione ne può richiedere lo spostamento in sede diversa senza nessun aggravio di spesa per la stessa.

Art. 3 Caratteristiche tecniche ed igieniche dei distributori

I distributori automatici devono essere dotati di omologazione sanitaria, rispondere alle vigenti disposizioni antinfortunistiche e funzionare con corrente 220 V 50 Hz e dovranno operare in corrente continua da 24 V.

I distributori di caffè espresso con macinatura istantanea dello stesso, dovranno essere automatizzati per erogare le bevande complete di zucchero, bicchiere e palettina. Dovranno essere predisposti per

erogare diversi tipi di bevande con possibilità di opzione tra amare, dolci o molto dolci e dovranno avere una capacità di almeno 400 erogazioni giornaliere.

I distributori di bevande fredde dovranno essere predisposti per erogare almeno sette tipi di lattine e/o bottiglie in P.E.T diverse, raffreddate fino a + 6° C.

I distributori di alimenti dovranno avere una capienza di almeno 30/40 prodotti ad una temperatura di + 3° C.

I distributori di bevande fredde/alimenti dovranno essere predisposti per erogare almeno cinque tipi di bevande ed almeno sei di alimenti dolci e salati ad una temperatura di + 3° C.

Art. 4 Modalità del servizio

La Ditta aggiudicataria dovrà effettuare, a sue cure e spese, l'installazione e gli allacciamenti dei distributori nei punti già esistenti o in altri scelti dall'Amministrazione, prelevando corrente elettrica e acqua secondo le indicazioni fornite dal Servizio di Manutenzione Edifici ed Impianti.

Eventuali modifiche all'impianto elettrico che si dovessero rendere necessarie, sentito il parere del Servizio di manutenzione edifici ed impianti, saranno a cura e spese della Ditta aggiudicataria, la quale dovrà anche fornire la relativa documentazione di conformità alle vigenti normative.

I distributori dovranno essere sollevati dal suolo in modo da permettere una corretta pulizia, a cura della Ditta aggiudicataria, del pavimento sottostante ed adiacente.

Al termine del contratto la Ditta aggiudicataria dovrà asportare le proprie installazioni e provvedere entro 10gg. ai necessari ripristini.

L'Amministrazione si assume l'obbligo di fornire energia elettrica ed acqua necessarie per il funzionamento degli erogatori e la Ditta aggiudicataria verserà un contributo annuo a titolo di rimborso forfetario dei relativi consumi (art.14). A carico della Ditta, inoltre, saranno tutte le opere atte ad assicurare il perfetto funzionamento dei distributori.

La Ditta aggiudicataria dovrà installare, per ogni postazione, almeno un contenitore portarifiuti che dovrà essere tenuto in perfette condizioni igieniche, svuotato almeno una volta al giorno e sostituito qualora divenuto inadatto allo scopo.

Dovrà provvedere quotidianamente alla verifica ed al rifornimento dei distributori nonché alla pulizia delle macchine e delle zone immediatamente circostanti.

I distributori dovranno essere muniti di gettoniera elettronica che accetti qualsiasi moneta con rendiresto.

Inoltre, la Ditta aggiudicataria dovrà fornire a proprie spese 300 chiavi magnetiche all'Economato che ne curerà la distribuzione al personale Docente e Tecnico Amministrativo.

La Ditta avrà libero accesso ai locali che ospitano i distributori rispettando gli orari dell'Amministrazione.

Art. 5 Criteri di aggiudicazione

L'aggiudicazione del servizio avverrà a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa in base ad attribuzione di punteggio per un totale di 100 punti così distribuiti:

- 1) Progetto organizzativo di cui all'art 5 del disciplinare: **max punti 70;**
- 2) prezzi dei prodotti **max punti 25;**
- 3) contributo annuo per occupazione spazi universitari : **max punti 5.**

E' facoltà dell'Amministrazione procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

Art. 6 Descrizione e lista dei prodotti

I prezzi dei prodotti in vendita (tabelle A, B e C) di seguito riportati, dovranno essere fissi per tutta la durata del contratto ed espressi in cifra pari arrotondata per difetto. Essi devono corrispondere

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

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

a) Bevande calde:

Caffè – Dovrà essere di prima scelta con miscela di 50% arabica e 50% robusta, macinato all'istante e con grammatura di gr. 7 di prodotto per ogni erogazione, di una marca a rilevanza nazionale;

Latte – Grammatura minima gr. 8 di prodotto in polvere per ogni erogazione, di una marca a rilevanza nazionale;

Cappuccino – Almeno 10 gr. di latte in polvere per ogni erogazione, di una marca a rilevanza nazionale;

The – Almeno gr.14 di the in polvere per ogni erogazione di marca a rilevanza nazionale;

Cioccolato – Almeno 25 gr. di miscela di cioccolato in polvere per ogni erogazione, di una marca a rilevanza nazionale.

b) Bevande fredde in lattina e tetrapak:

Bevande fredde in lattina e tetrapak (bibite, acqua, succhi di frutta, yogurt, ecc.), di una marca a rilevanza nazionale da conservare a temperatura da 0° a + 4° C.

c) Alimenti solidi preconfezionati in snack:

Alimenti, merendine, patatine, biscotti, caramelle, chewin gum, tramezzini, panini, ecc. di una marca a rilevanza nazionale da conservare a temperatura 0° a + 6° C.

TABELLA A

Bevande Calde	Marche/Miscela
Caffè espresso	50% arabica – 50% robusta di marche a rilevanza nazionale
Caffè espresso ristretto	50% arabica – 50% robusta di marche a rilevanza nazionale
Caffè espresso lungo	50% arabica – 50% robusta di marche a rilevanza nazionale
Caffè decaffeinato	Contenuto caffeina non superiore allo 0,10%
Cappuccino con caffè espresso	50% arabica – 50% robusta
Cappuccino con caffè decaffeinato	Contenuto caffeina non superiore allo 0,10%
Ciocolata	Perugina o altre marche a rilevanza nazionale
Latte	Parmalat o altre marche a rilevanza nazionale
The dolce	Star o altre marche a rilevanza nazionale
The naturale	Lipton o altre marche a rilevanza nazionale

TABELLA B

Bevande fredde	Marche
Acqua minerale naturale in Pet da cl.50	Santa Croce, Panna o altre marche a rilevanza nazionale
Acqua effervescente naturale in Pet cl.50	Santa Croce, Panna o altre marche a rilevanza nazionale
Coca Cola cl.33/Pepsi Cola cl.33	Marche a rilevanza nazionale
Aranciata cl.33	Fanta, S. Pellegrino o altre marche a rilevanza nazionale
The pesca/limone cl.33	Ferrero, Lipton o altre marche a rilevanza nazionale
Sprite cl.33	Coca cola o altre marche a rilevanza nazionale

Chinotto cl.33	S. Pellegrino o altre marche a rilevanza nazionale
Succo di frutta in blister gusti assortiti cl.200	Yoga, Valfrutta o altre marche a rilevanza nazionale
Succo di frutta senza zucchero in blister gusti assortiti cl.200	Yoga, Valfrutta o altre marche a rilevanza nazionale
Esta thè cl.33	Ferrero o altre marche a rilevanza nazionale
Yogurt 125 gr., frutta minimo 60%	Parmalat, Nestlè o altre marche a rilevanza nazionale

TABELLA C

Alimenti	Marche
Crackers da 30 gr. circa	Saiwa, S.Carlo, Barilla, Doria o altre marche a rilevanza nazionale
Crackers da 75 gr. circa	Saiwa, S.Carlo, Barilla, Doria o altre marche a rilevanza nazionale
Tortina o trancio di torta gusti assortiti	Saiwa, S.Carlo, Barilla, Doria o altre marche a rilevanza nazionale
Kinder cereali	Ferrero o altre marche a rilevanza nazionale
Kinder bueno	Ferrero o altre marche a rilevanza nazionale
Duplo	Ferrero o altre marche a rilevanza nazionale
Kinder delice	Ferrero o altre marche a rilevanza nazionale
Fiesta	Ferrero o altre marche a rilevanza nazionale
Lion	Nestlè o altre marche a rilevanza nazionale
Patatine gusto classico	S. Carlo o altre marche a rilevanza nazionale
Crostatina	S. Carlo o altre marche a rilevanza nazionale
Croissant farcito	S. Carlo o altre marche a rilevanza nazionale
Tavoletta cioccolato gr.40 circa	Milka, Perugina, Novi o altre marche a rilevanza nazionale
Biscotti Wafers gusti assortiti	Loacker, Saiwa, S. Carlo o altre marche a rilevanza nazionale
Buondì/Pandorino farcito alla frutta	Bauli, Motta, Buitoni, Dal Colle o altre marche a rilevanza nazionale
Biscotti Ringo monodose da gr.55	Pavesi o altre marche a rilevanza nazionale
Cornettini ripieni	Bauli, Alemagna o altre marche a rilevanza nazionale
Oro ciok	Saiwa o altre marche a rilevanza nazionale
Snack a basso contenuto calorico	Saiwa o altre marche a rilevanza nazionale
Sfogliatine croccanti	Saiwa o altre marche a rilevanza nazionale
Cipster originale	Saiwa o altre marche a rilevanza nazionale
Kit Kat	Nestlè o altre marche a rilevanza nazionale
Tramezzino confezionato in atmosfera protetta farciture varie da almeno 100 gr.	Farcito con ad es.: prosciutto crudo/ prosciutto crudo maionese e tonno/ prosciutto crudo e formaggio/ prosciutto cotto e formaggio/ prosciutto cotto funghi e maionese/ ecc.
Panino confezionato in atmosfera protettiva da almeno gr. 130	farcito con ad es.: prosciutto crudo/prosciutto cotto/salame ecc.

In ogni caso l'Università potrà chiedere l'integrazione o la sostituzione dei prodotti, indicati nella tabella solo a titolo esemplificativo.

Art. 7 Obblighi della Ditta aggiudicataria

La Ditta aggiudicataria è responsabile dell'osservanza di tutti i regolamenti e leggi vigenti ed emanandi in materia. La Ditta dovrà, entro 10 giorni dall'installazione dei distributori, darne preventiva comunicazione alla competente ASL territoriale. Essa sarà inoltre responsabile di infrazioni e danni comunque arrecati a persone o cose sia nei confronti dell'Amministrazione che di terzi. Deve risultare in possesso di tutti i requisiti previsti dalla vigente legislazione in materia di partecipazione a gare pubbliche.

La Ditta dovrà consegnare copia del proprio manuale H.A.C.C.P. (Piano di Prevenzione per la Sicurezza Igienica degli Alimenti) redatto ai sensi della Legge 155/97 e di un certificato dal quale risulti che i prodotti corrispondono alla norme UNI EN 9001:2000.

Nei distributori dovranno essere applicate ben visibili le etichette con la marca, la composizione, le modalità di conservazione dei prodotti.

La Ditta aggiudicataria verificherà che la preparazione dei prodotti posti in vendita sia conforme alla predetta normativa e dichiarerà la presa visione della relativa documentazione fornita dalle case produttrici.

Art. 8 Controllo dei prodotti

L'Amministrazione, tramite l'Economo, avrà facoltà di controllare i prodotti nei distributori al fine di verificarne la rispondenza alle caratteristiche dichiarate nell'offerta o alla norma di legge.

I prodotti contestati dovranno essere sostituiti con spese a totale carico del fornitore entro il più breve tempo possibile e comunque in modo tale da non arrecare alcun inconveniente all'Amministrazione. In caso di contestazione sulla qualità della merce, varrà il giudizio inappellabile fornito, secondo le competenze merceologiche, igieniche e scientifiche, da un Laboratorio Specializzato o Istituto Specializzato e le spese saranno a carico della Ditta aggiudicataria.

Qualora la Ditta venga meno ad uno solo degli obblighi assunti, o non ritenga di proseguire nell'espletamento del servizio per l'intera durata del contratto, l'Amministrazione avrà facoltà di risolvere il contratto stesso incamerando, se del caso, la cauzione definitiva a titolo di penalità, fatta salva ogni richiesta di risarcimento danni.

Art. 9 Durata del contratto

Il contratto avrà la durata di anni cinque dalla data della stipula (o con decorrenza dalla data dell'effettivo inizio del servizio, qualora questa sia successiva alla data di stipula del contratto) con possibilità di rinnovo alla scadenza.

Art. 10 Obblighi del personale addetto al servizio

Il personale addetto al servizio dovrà essere a conoscenza delle modalità di espletamento dello stesso e dovrà essere consapevole dell'ambiente in cui è tenuto ad operare.

Il personale della Ditta è tenuto a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti.

La Ditta deve incaricare del servizio persone in grado di mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, riservato, corretto e disponibile alla collaborazione con altri operatori ed in particolare nei riguardi dell'utenza.

E' facoltà dell'Università chiedere all'impresa di allontanare dal servizio quei dipendenti o soci che durante lo svolgimento del medesimo abbiano dato motivi di lagnanza od abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro.

La Ditta, prima dell'inizio dell'esecuzione dell'appalto, dovrà comunicare all'Amministrazione l'elenco nominativo del personale con esatte generalità e domicilio. Ogni variazione del personale, comprese eventuali sostituzioni, dovrà essere comunicata all'Amministrazione prima che il personale non compreso nell'elenco già consegnato sia avviato all'espletamento del servizio.

Art. 11 - Danni a persone o cose

- a) L'Amministrazione non è responsabile dei danni, eventualmente causati ai dipendenti ed alle attrezzature dell'impresa aggiudicataria, che possano derivare da comportamenti di terzi estranei all'organico dell'Amministrazione;
- b) la Ditta è direttamente responsabile dei danni derivanti da cause a lei imputabili di qualunque natura, che risultino arrecati dal proprio personale a persone o a cose, tanto dell'Amministrazione che di terzi, in dipendenza di omissioni o negligenze nell'esecuzione della prestazione;
- c) a tal fine la Ditta risultata aggiudicataria, prima della stipula del contratto, dovrà esibire polizza assicurativa per la responsabilità civile per eventuali danni apportati sia a cose di terzi che a persone (Studenti, personale Docente, personale Tecnico Amministrativo) per danni derivanti all'Amministrazione causati dal proprio personale, con massimale adeguato al valore dei beni mobili ed immobili, comunque non inferiore ad € 500.000,00 per sinistro, esonerando l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità per danni a terzi provocati dall'uso dei distributori e per furti, danni e guasti arrecati da terzi ai distributori;
- d) l'impresa in ogni caso dovrà provvedere senza indugio, a proprie spese, alla riparazione e/o sostituzione delle parti o degli oggetti danneggiati.

Art. 12 - Accertamento danni

1. L'accertamento dei danni sarà effettuato alla presenza dell'Economo;
2. A tale scopo l'Amministrazione comunicherà con sufficiente anticipo alla Ditta il giorno e l'ora in cui si valuterà lo stato dei danni in modo da consentire alla stessa di intervenire;
3. Qualora la Ditta non manifesti la volontà di partecipare all'accertamento in oggetto, l'Università procederà autonomamente alla presenza della Commissione;
4. Tale constatazione costituirà titolo sufficiente al fine del risarcimento dei danni che dovrà essere corrisposto dalla Ditta.

Art. 13 – Penalità

Nel caso in cui, per qualsiasi motivo imputabile all'impresa, il servizio non venga espletato, anche per un solo giorno o non sia conforme a quanto previsto dal Capitolato e dalla documentazione tecnica presentata dalla Ditta in sede di offerta, l'Amministrazione procederà all'applicazione delle sotto elencate penali:

INFRAZIONI	IMPORTO PENALI in €
Pulizia con soluzioni detergenti dei distributori, delle zone immediatamente circostanti e dei portarifiuti	100,00
Rifornimento di prodotti	100,00
Intervento tecnico di manutenzione della macchina	100,00
Rilievi da parte dell'Ispettorato del Lavoro, ASL, ecc.	500,00

Se le violazioni di cui sopra dovessero ripetersi nel medesimo anno e nello stesso edificio, i valori delle penali si raddoppieranno dalla seconda volta in poi.

Qualora dalla mancata o incompleta o ritardata esecuzione di una prestazione derivasse un intervento dei competenti organi di vigilanza (Ispettorato del lavoro, ASL, ecc.) con contestazione di violazione di norme igieniche a carico dell'Amministrazione sarà richiesto all'impresa un indennizzo non inferiore alla eventuale ammenda che dovesse essere applicata dagli organi di vigilanza aumentato del 50%.

Ogni controversia di qualsiasi natura non dà facoltà alla Ditta di sospendere o rallentare il servizio stesso.

Per ogni altra eventuale violazione degli oneri derivanti dal presente Capitolato, l'Amministrazione, procederà a contestare alla Ditta le infrazioni rilevate e valuterà, dopo aver presa visione delle eventuali giustificazioni, se procedere all'applicazione di sanzioni pecuniarie nella misura che a suo giudizio, riterrà proporzionata all'infrazione stessa, comunque non inferiore a € 100,00 e non superiore a € 1.500,00.

Nei casi di particolare gravità, l'Amministrazione si riserva di procedere alla revoca dell'affidamento del servizio, che sarà comunicata all'impresa mediante lettera raccomandata A.R. contenente, altresì, il termine di preavviso di un mese, non occorrendo a tal fine né un formale atto di diffida né alcuna procedura giudiziaria o stragiudiziale.

Art. 14 –Canone per occupazione spazi e contributo per rimborso spese

La Ditta aggiudicataria del servizio dovrà versare all'Università:

A) un contributo annuo forfetario a titolo di rimborso spese, per consumi di acqua, energia elettrica, ecc. quantificato dall'Amministrazione in € 500,00 per ogni distributore installato.

B) un canone per l'occupazione di spazi nei quali sono installati i distributori, determinato in base all'offerta presentata in sede di gara, che resterà fisso per l'intera durata dell'appalto.

Art. 15– Spese contrattuali

Le spese di bollo, di registrazione del contratto, nonché di qualsiasi atto connesso alla stipula dello stesso, sono a carico della Ditta aggiudicataria.

Art. 16 – Elezione domicilio

La Ditta aggiudicataria s'impegna ad eleggere e comunicare il proprio domicilio legale nella città di Teramo, presso il quale l'Amministrazione invierà, notificherà, comunicherà qualsiasi atto giudiziario o stragiudiziale inerente il rapporto contrattuale con espresso esonero da ogni addebito per l'Amministrazione in ordine ad eventuali mancanti recapiti, dipendenti da qualsiasi causa.

Art. 17 - Foro Competente

Per qualsiasi controversia inerente il contratto ove l'amministrazione fosse attore o convenuto, resta intesa tra le parti la competenza del Foro di Teramo con rinuncia a qualsiasi altro.

Le controversie insorte fra l'Amministrazione e l'Impresa possono essere risolte soltanto dal giudice ordinario.

Art. 18 - Norme di rinvio

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si rinvia a quanto espressamente previsto dalle norme vigenti in materia.