



PROVINCIA DI SALERNO

**CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
INSTALLAZIONE E GESTIONE DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI
BEVANDE E ALIMENTI.**

PARTE I

DEFINIZIONI GENERALI, NORMATIVA ED OGGETTO DELL’APPALTO

CAPO I – DEFINIZIONI GENERALI

ART. 1

(Definizioni)

Nel testo del presente capitolato valgono le seguenti definizioni:

- a) **Soggetto candidato.** Per soggetto candidato si intende una qualsiasi impresa che partecipa alla presente gara;
- b) **Soggetto aggiudicatario:** per soggetto aggiudicatario si intende quel soggetto candidato risultato aggiudicatario della gara secondo le modalità di cui al presente capitolato.
- c) **Soggetto escluso.** Per soggetto escluso si intende quel soggetto candidato escluso dalla partecipazione alla gara perché non in possesso dei requisiti minimi richiesti o che abbia prodotto una documentazione incompleta o non conforme tale da comportare, a norma del presente capitolato, l’esclusione della gara;
- d) **Legale rappresentante.** Si definisce legale rappresentante del soggetto candidato qualsiasi persona che ha il potere di rappresentanza dello stesso.

ART. 2

(Normativa di riferimento)

Per quanto non previsto dal presente Capitolato e dalla lettera d’invito la Ditta sarà assoggettata, per quanto applicabili, alle vigenti normative del Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture di cui al D.Lgs. 163/2006.

CAPO II – OGGETTO DELL’APPALTO

ART. 3

(Oggetto dell’appalto)

Il presente capitolato ha per oggetto l’installazione e la gestione di distributori automatici di bevande ed alimenti, presso l’Istituto Scolastico in quantità presunte e con le caratteristiche tecniche indicate negli articoli seguenti.

1. **bevande fredde: acqua, succhi di frutta, tè, etc;**
2. **bevande calde: caffè, tè, latte, cioccolata, infusi, tisane, etc;**
3. **yogurt;**
4. **frutta fresca;**
5. **frutta disidratata;**
6. **verdure e insalata;**
7. **prodotti da forno: pane, pane speciale, fette biscottate, crackers, schiacciatine, taralli, grissini, focacce;**
8. **prodotti dolciari a base di miele o marmellata**
9. **prodotti a base di cereali: fiocchi, chicchi soffiati, farina, frutta essiccata, semi oleosi ed eventualmente miele o malto;**
10. **Kit: pane farciti con formaggio, prosciutto crudo, speck, bresaola, mortadella.**

ART. 4

(Numero distributori, dislocazione, allaccio alle forniture)

Il soggetto aggiudicatario deve provvedere, conformemente alle allegate planimetrie e prescrizioni su eventuali lavori di allaccio alle reti di servizio, ad installare i distributori presso i seguenti punti:

POSIZIONAMENTO DEI DISTRIBUTORI (esempio):

- Punto 1)..... n. distributore bevande calde
n.distributore bevande fredde
n. distributore di prodotti solidi dolci e salati
- Punto 2)..... n. distributore bevande calde
n. distributore bevande fredde
n. distributore di prodotti solidi dolci e salati

l'Istituto....., si riserva la facoltà, previa autorizzazione del Settore Edilizia Scolastica della Provincia, di aumentare o diminuire il numero dei distributori o di variare la loro ubicazione. A titolo indicativo si precisa che l'Istitutodispone di n. utenti esterni , e n.personale dipendente.

ART. 5

(Caratteristiche dei distributori)

I distributori automatici da installare devono essere nuovi, al fine di evitare interruzioni frequenti al servizio e delle migliori case produttrici, esteticamente validi, conformi alle vigenti disposizioni di legge, funzionali, tali comunque da evitare rilievi da parte dell'utenza.

Essi devono essere predisposti per funzionare tanto mediante gettoni e moneta, quanto mediante scheda obliteratrice , chiave elettronica o altro analogo meccanismo.

Devono essere provvisti di un display che visualizza la somma delle monete introdotte e dispositivo di rendiresto.

L'installazione deve essere tassativamente effettuata entro 30 giorni dal rilascio del provvedimento di concessione.

Poiché l'Istituto ritiene prioritario l'avvio del servizio all'utenza entro la fine del mese di, i tempi di realizzazione del piano operativo (consegna, installazione e messa in funzione) saranno oggetto di valutazione qualitativa.

L'uso dei distributori non deve compromettere, in alcun modo, la pulizia dei locali ove gli stessi sono in funzione e degli spazi circostanti.

Gli eventuali guasti devono essere riparati con tempestività e comunque non oltre le 24 ore dalla segnalazione, conformante a quanto disposto dal Regolamento Provinciale.

E' riservata all'Istituto, la facoltà di ordinare la rimozione degli apparecchi nel caso di frequenti difetti di funzionamento o qualora dovessero intervenire eventi che comunque potrebbero arrecare danni o intralci alla normale attività sanitaria, per ragioni igienico-sanitarie, nel caso di evidenti deterioramenti, o per qualsiasi altra causa connessa con le esigenze organizzative e funzionali del servizio.

Nel caso di inadempienza da parte del soggetto aggiudicatario, provvederà direttamente l'Istituto alla loro rimozione, accollando i relativi oneri allo stesso.

ART. 6

(Caratteristiche e qualità dei prodotti)

I prodotti alimentari da impiegare nella distribuzione devono avere le caratteristiche nutrizionali delineati nella seguente tabella:

	indicazioni nutrizionali in etichetta	non contenere edulcoranti di sintesi	apporto calorico <200 kcalorie /porzione	apporto di grassi saturi non superiore a 2 grammi per porzione	senza zuccheri aggiunti: saccarosio, fruttosio glucosio, sciroppo di glucosio	regolazione aggiunta di zucchero	oli: impiego esclusivo di extravergine di oliva, di oliva, arachide, girasole, mais, sesamo. Grassi: impiego esclusivo di burro	senza additivi e coloranti aggiunti, tranne acido ascorbico e citrico
bevande fredde (esclusa l'acqua)								
bevande calde								
Yogurt								
frutta fresca								
frutta disidratata								
verdure e insalata								



prodotti da forno (1)								
miele o marmellata								
prodotti a base di cereali (2)								
kit (1) + (3)								

- (1) pane, pane speciale, fette biscottate, cracker, schiacciatine, taralli, grissini, focacce.
(2) fiocchi, chicchi soffiati, farina, frutta essiccata, semi oleosi ed eventualmente miele o malto.
(3) formaggio (ingredienti: latte, caglio, sale), prosciutto crudo, speck, bresaola, mortadella, ecc.

- Additivi non previsti: coloranti di sintesi, esaltatori di Sapidità, edulcoranti e polifosfati. Da evitare come ingredienti alcool e liquori.

PRODOTTI:

- Ottenuti da metodi di produzione biologica;
- Con denominazione di origine protetta (D.O.P.);
- Con indicazione geografica protetta (I.G.P.);
- Agroalimentari tipici;
- Prodotti equi e solidali;
- A minor contenuto di sodio.

I prodotti devono essere di alto livello qualitativo, di primarie ditte e conformi alle vigenti disposizioni di legge in materia igienico sanitaria, la marca di ciascuno di essi deve risultare dall'involucro che contiene il prodotto o dall'etichetta per le bevande in bottiglia.

Sull'involucro o etichetta deve altresì indicata la composizione e la data di scadenza ed ogni altra prescrizione di legge.

Le bevande, con esclusione di quelle calde, devono essere distribuite nei contenitori originali della casa produttrice.

I prodotti non consumati devono essere sostituiti alla scadenza, fatta eccezione per i panini la cui sostituzione deve avvenire giornalmente.

Le porzioni dei prodotti distribuiti in modo sfuso devono essere quelle normalmente fornite dagli esercizi pubblici.

L'eventuale sostituzione delle marche dovrà essere preventivamente autorizzata.

L'Istituto si riserva di analizzare i prodotti.

Il rifornimento dei distributori deve essere costante, conforme alle esigenze e consumi degli utenti e tale che ogni giorno siano disponibili tutti i prodotti sopra elencati e quanti altri il soggetto aggiudicatario vorrà fornire.

ART. 7

(Oneri a carico del soggetto aggiudicatario)

Sono a totale carico del soggetto aggiudicatario:

- i lavori occorrenti per realizzare, ove mancanti e se possibili, le adduzioni di acqua ai vari punti di distribuzione, l'installazione e l'allacciamento elettrico sotto la vigilanza dell'Ufficio Tecnico Provinciale;
- la scrupolosa pulizia degli apparecchi;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria, il controllo e il ripristino delle apparecchiature;
- il costante rifornimento dei prodotti;
- il personale necessario per il regolare funzionamento, che deve essere abilitato, qualificato e munito di libretto sanitario;
- assicurazione per eventuali danni a cose o persone;
- tutte le imposte, tasse e contributi di qualsiasi generi inerenti il servizio.

ART. 8

(Canone di concessione)

Il soggetto aggiudicatario sarà tenuto a versare alla Provincia il canone di concessione secondo le modalità stabilite dal regolamento Provinciale e rispettando i criteri di seguito riportati.

In nessun caso è ammessa la concessione in uso gratuito.

Il canone concessivo va versato anticipatamente all'inizio del periodo di concessione e, successivamente, entro il 15 gennaio di ciascun anno. La Provincia di Salerno si riserva la facoltà di rateizzare il pagamento con le modalità che ritiene più opportune.

Il canone annuo si riferisce ad unità singola di apparecchiatura installata e varia in proporzione al tipo, alle dimensioni dei distributori installati nonché all'utenza potenziale, secondo il seguente prospetto:

Istituti con un massimo di 300 alunni iscritti	€/mq	413,17	anno
Istituti con un massimo di 500 alunni iscritti	€/mq	537,12	anno
Istituti con un massimo di 800 alunni iscritti	€/mq	723,04	anno
Istituti con oltre 1000 alunni iscritti	€/mq	1032,91	anno

Uffici con presenze max 50 dipendenti	€/mq	258,23 anno
Uffici con presenze max 100 dipendenti	€/mq	309,87 anno
Uffici con presenze max 200 dipendenti	€/mq	412,17 anno
Uffici con oltre 200 dipendenti	€/mq	516,46 anno

Il canone concessivo tiene conto del periodo estivo o feriale e, pertanto, non può essere ridotto.
 Il mancato pagamento nei termini stabiliti diventa giustificato motivo di decadenza della concessione.

ART. 9
(Personale)

Tutto il personale adibito al servizio appaltato deve essere alle dipendenze e sotto l'esclusiva responsabilità del soggetto aggiudicatario sia nei confronti dell'Istituto che dei terzi.

Il soggetto aggiudicatario si impegna a corrispondere al personale adibito al servizio in appalto la giusta retribuzione in ottemperanza ai contratti collettivi ed agli accordi sindacali vigenti. Il soggetto aggiudicatario deve regolarmente soddisfare gli obblighi retributivi relativi alle assicurazioni sociali ed assicurazioni infortuni per quanto riguarda i propri dipendenti.

Il soggetto aggiudicatario dovrà impiegare personale di sicura moralità, addestrato per l'esatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali.

ART. 10
(Operatori addetti)

Il soggetto aggiudicatario e per esso, il suo personale dipendente devono uniformarsi a tutte le norme di carattere generale emanate dall'Istituto..... in relazione al servizio prestato

Il personale in servizio è tenuto a rispettare le consuete norme di educazione che definiscono i criteri di un comportamento civile e di correttezza del lavoro nell'ambito dell'Istituto.

In particolare deve:

- svolgere il servizio nelle fasce orarie concordate preventivamente, non sono ammesse variazioni dell'orario di servizio se non preventivamente concordate;
- rispettare le modalità di svolgimento del servizio concordate contrattualmente seguendo le operazioni affidate secondo le metodologie e le frequenze stabilite.

Il soggetto aggiudicatario deve designare una persona con funzioni di "Referente Unico" della commessa da segnalare obbligatoriamente all'Istituto Il compito del Referente Unico è quello di controllare e far osservare al personale impiegato le funzioni e gli incarichi stabiliti e verificare il rispetto del piano di organizzazione. Tutte le comunicazioni e le contestazioni di inadempienza fatte in contraddittorio con detto Referente Unico, che dovrà essere munito di delega espressa da parte del soggetto aggiudicatario, dovranno intendersi fatte direttamente allo stesso. Il Referente Unico dovrà essere reperito in qualsiasi momento dall'Istituto..... ed avere in dotazione un apparecchio ricerca persone (cicalino o cellulare etc.).

Il personale del soggetto aggiudicatario incaricato all'espletamento del servizio dovrà essere munito di adeguati strumenti di protezione, ai sensi del D.lgs. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni, essere esperto per l'esercizio cui è abilitato e dovrà mantenere un comportamento decoroso e corretto nei riguardi del personale dell'Istituto.....

ART. 11
(Attrezzature, prodotti e materiali)

Tutte le macchine impiegate devono essere conformi alle prescrizioni antinfortunistiche vigenti.

Prima dell'inizio dei lavori è obbligo fornire la scheda tecnica dettagliata dei macchinari che si intende impiegare.

Le macchine e gli attrezzi di proprietà del soggetto aggiudicatario, usate all'interno delle strutture dell'Istituto, devono essere contraddistinte da targhette indicanti il nome o il contrassegno del soggetto aggiudicatario.

Tutti i prodotti chimici impiegati devono essere rispondenti alle normative vigenti in Italia (biodegradabilità, dosaggi, avvertenze di pericolosità). Ciascun prodotto deve essere accompagnato dalla relativa "scheda di sicurezza", prevista in ambito CEE e dalla relativa "scheda tecnica". Per tutti i prodotti le schede tecniche dovranno comprendere: nome del produttore, caratteristiche del prodotto, contenuto in percentuale dei principi attivi, dosaggio di utilizzo, PH della soluzione in uso, simboli di pericolo. Frasi di rischio e prudenza, indicazioni per il primo intervento ed infine, i numeri di telefono dei CENTRI ANTIVELENO, presso cui sono depositate le schede di sicurezza.

Il soggetto aggiudicatario deve mettere a disposizione dell'Istituto, prima dell'inizio dei lavori, le SCHEDE TECNICHE E LE SCHEDE DI SICUREZZA di tutti i prodotti che intende impiegare.

Si precisa sin d'ora che: **TUTTO IL MATERIALE NECESSARIO PER GARANTIRE LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DOVRA' ESSERE FORNITO DAL SOGGETTO AGGIUDICATARIO .**

ART. 12

(Assicurazioni e Responsabilità del soggetto aggiudicatario)

Il soggetto aggiudicatario si impegna esplicitamente a rispondere dei danni eventualmente arrecati dai propri dipendenti a persone o cose durante lo svolgimento del servizio e conseguentemente si impegna alla pronta riparazione dei danni stessi ed in difetto, al loro risarcimento, riconoscendo all'uopo il diritto di rivalsa da parte dell'Istituto....., sotto qualsiasi forma consentita dalla legge.

Il soggetto aggiudicatario dovrà presentare all'atto della concessione apposita polizza di assicurazione, che deve essere depositata, con massimali di copertura di importo non inferiore a € 3.000.000,00 (tre milioni) contro eventuali danni causati a cose o persone nell'esercizio di vendita onde sollevare la Provincia e l'Istituto..... da qualsiasi responsabilità.

L'inottemperanza della presentazione delle assicurazioni e garanzie richieste comporterà il mancato rilascio della concessione e il soggetto aggiudicatario decaduto dall'aggiudicazione stessa.

ART. 13

(Autorizzazioni)

IL Soggetto aggiudicatario dovrà essere in possesso delle specifiche autorizzazioni previste dalla normativa vigente per l'esercizio dell'attività oggetto di appalto.

Le autorizzazioni dovranno avere validità per tutta la durata del contratto. L'eventuale sospensione, ritiro o revoca o altro provvedimento di ritiro da parte delle autorità sarà ulteriore causa di risoluzione del contratto.

Tali provvedimenti, unitamente a quelli comportanti la modifica delle autorizzazioni, dovranno essere immediatamente comunicati all'Istituto.....

ART. 14

(Durata del servizio)

Il servizio avrà durata di anni tre, a far tempo dalla data di rilascio della concessione.

L'Istituto si riserva, in ogni caso di inadempienza, la facoltà richiedere alla Provincia la revoca del contratto in qualsiasi momento, senza che la ditta aggiudicataria possa pretendere danno o compensi di sorta, ai quali essa dichiara con la sottoscrizione del presente capitolato di rinunciare. Il recesso non ha effetto per le prestazioni già eseguite o in corso.

ART. 15

(Depositi cauzionali)

A garanzia dell'osservazione degli obblighi contrattuali, il concessionario è tenuto al versamento di idonea fidejussione bancaria o equivalente garanzia, a favore della Provincia fino alla concorrenza di una annualità di canone concessivo a garanzia del pagamento stesso, nonché gli obblighi derivanti dalla concessione.

La fidejussione bancaria o l'equivalente garanzia, costituita a norma di legge, senza maturazione di interessi, resta vincolata a garanzia del corretto espletamento di tutti gli adempimenti previsti dalla concessione e sarà svincolata, su richiesta dall'interessato, previa verifica delle condizioni di resa dell'area data in concessione non prima di novanta giorni mediante atto amministrativo del Dirigente provinciale competente in materia.

La fidejussione bancaria potrà essere impegnata per eventuali spese di ripristino originario dell'area data in concessione, qualora il titolare della concessione non abbia provveduto egli stesso al ripristino dei luoghi o delle aree oggetto della concessione.

La cauzione definitiva resta vincolata fino al termine del rapporto contrattuale, comprendendo in ciò tutti gli obblighi derivanti dal contratto.

Indice

PARTE I - DEFINIZIONI GENERALI, NORMATIVA ED OGGETTO DELL'APPALTO.....	1
Capo I - Definizioni generali.....	1
Art. 1 - Definizioni.....	1
Art. 2 - Normativa di riferimento.....	1
Capo II - Oggetto dell'appalto.....	1
Art. 3 - Oggetto dell'appalto.....	1
Art. 4 - Numero distributori, dislocazione, allaccio alle forniture.....	1
Art. 5 - Caratteristiche dei distributori.....	2
Art. 6 - Caratteristiche e qualità dei prodotti.....	2
Art. 7 - Oneri a carico del soggetto aggiudicatario.....	3
Art. 8 - Rimborso spese e concessioni Provinciali.....	3
Art. 9 - Personale.....	3
Art. 10 - Operatori addetti.....	4
Art. 11 - Rimborso spese e concessioni Provinciali.....	4
Art. 12 - Assicurazioni e Responsabilità del soggetto aggiudicatario.....	4
Art. 13 - Autorizzazioni.....	5
Art. 14 - Durata del servizio.....	5
Art. 15 - Depositi cauzionali.....	5