



# COMUNE DI DECIMOMANNU

Provincia di Cagliari

1° Settore

## CAPITOLATO D'ONERI

GARA INFORMALE PER LA CONCESSIONE DI SERVIZIO PER L'INSTALLAZIONE DI N. 2 APPARECCHI AUTOMATICI PER LA VENDITA DI ALIMENTI E BEVANDE PRESSO PRESSO IL PALAZZO COMUNALE SITO IN PIAZZA MUNICIPIO 1 IN DECIMOMANNU 1° PIANO E IL CENTRO DI AGGREGAZIONE SOCIALE SITO IN VIA ALDO MORO IN DECIMOMANNU PER UN PERIODO DI ANNI TRE.

### Art. 1 – GENERALITA'

La procedura ha per oggetto l'affidamento in concessione, ai sensi dell'art. 30 del D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii del servizio di installazione manutenzione e rifornimento di n. 2 distributori automatici di bevande calde e fredde e alimenti preconfezionati, da collocare presso il Palazzo comunale sito in Piazza Municipio 1 in Decimomannu 1° piano e il Centro di Aggregazione Sociale sito in Via Aldo Moro in Decimomannu.

Gli uffici che dovranno essere serviti mediante la concessione ospitano circa 40 persone. A queste vanno aggiunte tutte le persone che accedono quotidianamente agli uffici dal lunedì al venerdì in qualità di ospiti a vario titolo.

Per il servizio oggetto della concessione degli spazi è prevista la corresponsione di una quota fissa annuale, quale canone, pari a €. 1.000,00 per ciascun distributore per un totale di €. 2.000,00.

Il canone annuale potrà variare in aumento a seguito dell'eventuale installazione di ulteriori distributori automatici.

Nel presente capitolato, sono riportate tutte le prescrizioni di carattere tecnico/amministrativo riguardanti la gestione del servizio.

L'ambiente nel quale andrà posizionato il distributore è stato individuato dall'Amministrazione e la Ditta concessionaria sarà tenuta a sua cura e spese all'installazione dello stesso nel punto assegnato. Eventuali modifiche all'impianto elettrico che si dovessero rendere necessarie, saranno a cura e spese della Ditta, la quale, a seguito dei lavori, dovrà rilasciare la dichiarazione di conformità degli impianti realizzati nel rispetto delle disposizioni ex legge 46/90.

I distributori verranno utilizzati dall'Amministrazione in comodato d'uso gratuito e rimangono di proprietà del concessionario che si impegna a ritirarli a sue spese, al termine della fornitura del servizio; in caso contrario l'Amministrazione provvederà alla loro rimozione con oneri a carico della ditta inadempiente. Il locale deve essere riconsegnato nelle condizioni preesistenti, in perfetto stato di conservazione ed in perfetta efficienza.

Ai fini di una corretta formulazione dell'offerta, le ditte invitate potranno a proprie cure e spese, acquisire ogni utile informazione, ove lo ritengano opportuno, prendere visione dei luoghi presso i quali dovrà essere eseguito il servizio, previo accordo con l'ufficio preposto di questa amministrazione.

L'aggiudicatario, durante l'esecuzione del servizio di cui trattasi, non potrà giustificare eventuali criticità sollevate dall'Amministrazione, ricollegandole alla mancata preventiva visione dei luoghi non richiesta dallo stesso.

### Art. 2 – DURATA DELLA CONVENZIONE

Il servizio avrà durata di 36 mesi decorrenti dalla data di stipula del contratto o dalla data di effettivo inizio del servizio, qualora questa sia successiva alla data di stipula del contratto.

Il servizio dovrà essere svolto con continuità durante l'intero periodo contrattuale, salvo la facoltà dell'Amministrazione di prevedere sospensioni temporanee per motivi di pubblico interesse o per motivate esigenze, quali l'eventuale necessità di eseguire lavori di adeguamento o di straordinaria manutenzione dei locali e/o impianti e nei casi in cui si renda necessario effettuare interventi di disinfestazione o derattizzazione straordinaria degli ambienti e/o per ogni altro motivo di igiene pubblica.

### **Art. 3 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO**

Le macchine distributrici installate devono essere dotate di idonea omologazione e marchio CE e rispettare i parametri di rumorosità e di tossicità previsti dalla legge, nonché soddisfare tutte le prescrizioni previste dalla normativa antinfortunistica e di sicurezza delle norme igieniche vigenti. La ditta concessionaria, alla data di inizio del servizio dovrà consegnare il proprio manuale H.A.C.C.P. ( Piano di Prevenzione per la sicurezza igienica degli alimenti) redatto ai sensi del D.Lgs. 155/97.

I distributori devono inoltre:

- essere muniti di gettoniera che accetti qualsiasi tipo di moneta a partire da 0,05 centesimi fino a 2,00 €. dotati di dispositivo rendi-resto;
- essere dotati di lettore per strumenti elettronici "cash less" (es. chiavetta magnetica ricaricabile ecc.) capaci di gestire crediti elettronici a scalare, da distribuire a cura ed onere della ditta affidataria, previo pagamento da parte dei richiedenti di una cauzione determinata in €. 5,00, che dovrà essere restituita al momento della riconsegna dello strumento da parte del fruitore.
- segnalare chiaramente l'indisponibilità del prodotto e l'eventuale assenza di monete per il resto;
- essere di facile pulizia e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno, tali da garantire l'assoluta igienicità dei prodotti distribuiti;
- disporre di un dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazioni;
- essere dotati di chiare indicazioni sui prodotti erogati, sul relativo prezzo e sulla pezzatura delle monete utilizzabili;
- riportare una targhetta con il nominativo e la ragione sociale della Ditta concessionaria ed il suo recapito, nonché i nominativi dei referenti con relativi recapiti telefonici a cui rivolgersi, negli orari d'ufficio (8.00-18.00), dal lunedì al venerdì, per eventuali comunicazioni in merito al funzionamento e in caso d'urgenza;
- devono essere muniti di autonomi serbatoi d'acqua ed avere una capace autonomia di bicchierini e palette;
- essere programmati alla regolazione delle quantità di zucchero per le bevande erogate;

L'Amministrazione si riserva di il diritto di far installare, in qualsiasi momento, ulteriori distributori che si rendessero necessari anche in altre proprie strutture. In tal caso la ditta rimane impegnata ad attivare l'installazione entro 30 giorni dalla data di ricevimento della richiesta ed ai prezzi offerti in sede di gara ed al pagamento dell'ulteriore canone per l'occupazione degli ulteriori spazi demaniali.

### **Art. 4 – CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

I distributori automatici devono contenere almeno le bevande e gli alimenti di seguito elencati che dovranno essere di prima qualità, provenienti da primarie ditte produttrici:

BEVANDE CALDE: CAFFÈ ESPRESSO, ESPRESSO LUNGO, MACCHIATO, CAFFÈ DECAFFEINATO, LATTE, CAPPUCCINO, THE AL LIMONE, CIOCCOLATA;

BEVANDE FREDDE: ACQUA OLIGOMINERALE (naturale e frizzante), BIBITE IN LATTINA E SUCCHI NELLE CONFEZIONI DI SEGUITO SPECIFICATE:

- Acqua bottiglie;
- the freddo, aranciata, cola, bibite tipo integratore: PET capacità lt 0,5;
- Bibite capacità. cl.33;
- Bevande in tetrapak capacità cl 25;

## PRODOTTI DA FORNO E SNACKS IN MONOPORZIONE (SNACKS SALATI E MERENDE DOLCI).

I generi alimentari forniti (bevande e snacks) dovranno essere di ottima qualità. Il servizio di rifornimento e igiene delle apparecchiature dovrà essere completo e inappuntabile in modo da non scatenare obiezioni e reclami da parte dei consumatori. Dovrà essere data la massima attenzione alla data di scadenza dei prodotti che non dovrà mai essere superata; non dovranno altresì, essere inseriti prodotti con scadenza troppo ravvicinata e anche laddove è indicato "consumare preferibilmente entro il \_\_\_\_\_" dovrà comunque essere rispettata e non superata la data indicata, pena l'applicazione delle penali come da successivo art. 12.

I prodotti da fornire dovranno avere le seguenti caratteristiche minime:

### BEVANDE CALDE:

- CAFFÈ: dovrà essere del tipo 1 A miscela bar, prima scelta con miscela 30% arabica e 70% robusta, macinato all'istante e con grammatura minima di gr. 7 di caffè per ogni erogazione;
- CAFFÈ Decaffeinato con grammatura minima di gr. 7;
- LATTE: grammatura minima di gr. 8 di latte in polvere per ogni erogazione;
- CAPPUCCINO: almeno gr. 10 di latte in polvere e gr. 6 di caffè per ogni erogazione;
- THE: almeno 10 gr. di the in polvere per ogni erogazione;
- CIOCCOLATO: almeno 25 gr. di miscela di cioccolato in polvere di cacao per ogni erogazione;
- ACQUA CALDA in bicchiere munito di paletta.

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

### BEVANDE FREDDE IN LATTINA, TETRAPACK, BOTTIGLIETTE DIPET:

- acqua naturale in bottigliette Pet da cl 50;
- acqua frizzante in bottigliette Pet da cl 50;
- bibite, thè e succhi di frutta in bottigliette di Pet da minimo cl 50;
- bibite in lattina da minimo cl 33;
- succhi di frutta in brick da minimo cl. 20 con 100% frutta;

### SNACK MONOPORZIONI E SIMILARI, DOLCI E SALATI:

- SALATO: patatine vari gusti minimo gr. 25; Croccantelle e Taralli vari gusti minimo gr. 40; Cracker vari gusti da minimo 50 gr.; Biscotti snack minimo 75 gr.; snack salati vari gusti da minimo 25 gr.; Arachidi da minimo 40 gr.;
- DOLCI. Cornetti vari gusti da minimo 50 gr.; Snack dolce vari gusti da minimo 60 gr., snack al cioccolato da minimo 45 gr.; Snack merendina da minimo 40 gr.; Biscotti vari tipi da minimo 55 gr.; Wafer vari gusti da minimo 45 gr.; gomme vari gusti da minimo 30 gr.

I prodotti confezionati devono essere corredati da etichette conformi alla normativa vigente in materia per ciascun prodotto; che espungano 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.

È fatto il divieto di distribuire, contestualmente ai prodotti richiesti, alcoolici e tabacchi e quant'altro non richiesto dall'amministrazione.

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

## ART. 5 – MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

La ditta affidataria dovrà controllare costantemente l'approvvigionamento dei distributori forniti garantendo il costante riempimento; dovrà inoltre garantire interventi di pulizia e sanificazione dei distributori.

A carico della ditta sono poste tutte le opere atte ad assicurare il perfetto funzionamento dei distributori mediante visite periodiche a cura del personale della ditta.

Sono inoltre a carico della ditta le riparazioni e ripristini conseguenti ad eventuali danni causati dall'installazione e dal funzionamento del predetto distributore agli immobili e alle relative pertinenze dell'Amministrazione.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le apparecchiature e fornire semestralmente l'elenco riepilogativo degli interventi di manutenzione straordinaria eseguiti, evidenziando eventuali criticità. In caso di chiamata (a mezzo telefono o fax, o mail), per guasto o esaurimento dei prodotti, la ditta aggiudicataria, onde evitare disservizi all'utenza, dovrà impegnarsi ad intervenire nel termine che verrà indicato nell'offerta tecnica e comunque non superiore a 24 ore. Nel caso detto termine non venga rispettato saranno applicate le penali di cui al successivo art. 12. sul distributore dovrà essere indicato il numero identificativo dello stesso e le modalità per contattare via telefono, via fax, via e-mail la ditta per reclami, segnalazioni di guasto, segnalazioni di prodotti esauriti.

In caso di mancata erogazione dei prodotti per problemi tecnici del distributore la ditta garantisce la restituzione del denaro indebitamente trattenuto.

La ditta dovrà stoccare e conservare presso i propri magazzini i prodotti utilizzati nel distributore, in conformità alle prescrizioni del manuale di autocontrollo adottato dal concessionario, redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP in conformità al regolamento EU n. 852/2004 e s.m.i..

La ditta dovrà essere in possesso di tutte le certificazioni sanitarie richieste in ambito regionale, nazionale ed area UE, per la corretta gestione del magazzino e per l'idoneità dei mezzi di trasporto.

La ditta dovrà utilizzare sia prodotti alimentari, sia prodotti non alimentari (bicchieri e palettine) conformi alle normative in materia di igiene degli alimenti, di sanità, di etichettatura e di tracciabilità.

Nel corso del rapporto contrattuale la ditta aggiudicataria può sostituire i distributori con altri distributori che abbiano pari o superiori caratteristiche previa comunicazione scritta all'Amministrazione che, valutata l'opportunità, autorizzerà o meno la sostituzione.

Annualmente, e comunque entro e non oltre il 31 dicembre di ogni anno – la ditta dovrà presentare all'Amministrazione, una dichiarazione attestante il permanere della situazione di conformità dei distributori installati con le vigenti disposizioni antinfortunistiche, di sicurezza e igienico sanitarie.

## **ART. 6 – CONTROLLI E VERIFICHE DEI PRODOTTI E DEL SERVIZIO**

L'amministrazione ha la facoltà di attivare controlli sulle prestazioni della convenzione. I controlli potranno estendersi a :

- qualità dei prodotti forniti;
- verifica di particolari situazioni relative alla carenza e/o mancanza di prodotti;
- condizioni di pulizia dei distributori;
- modalità di svolgimento del servizio, compreso il rifornimento del distributore;
- livello del servizio di manutenzione;
- rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti (D.Lgs. 155/97);
- rispetto di tutte le norme previste nel presente capitolato.

Qualora a seguito delle suddette verifiche si dovessero evidenziare difformità rispetto alle prescrizioni del presente capitolato, l'Amministrazione adotterà i provvedimenti indicati al successivo art. 12, fermo restando l'addebito alla ditta degli eventuali ulteriori danni alle persone e/o alle cose direttamente connesse alle infrazioni contestate.

L'accettazione dei prodotti da parte dell'Amministrazione non solleva l'affidataria dalla responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti e occulti dei prodotti forniti.

I prodotti contestati dovranno essere sostituiti con spese a totale carico dell'affidataria entro il più breve tempo possibile e comunque non oltre le 48 ore dalla contestazione scritta.

## **ART. 7 – PERSONALE**

La ditta dovrà avvalersi di personale fidato che sarà autorizzato ad accedere presso le strutture negli orari d'ufficio (8.00-14.00), dal lunedì al venerdì. La ditta sarà responsabile della condotta del proprio personale incaricato per il rifornimento dei distributori e di ogni danno che potesse derivarne. L'Amministrazione si riserva il diritto di interdire l'accesso al personale che abbia dato prova di cattivo comportamento. Nell'esecuzione del servizio la ditta affidataria dovrà avvalersi di proprio personale, sempre in numero sufficiente a garantire la regolarità dello stesso in ogni periodo dell'anno.

Sono a carico della ditta tutti gli oneri derivanti dall'osservanza delle leggi, disposizioni, regolamenti, contratti normativi e salariali, previdenza ed assicurativi, e da quelli connessi al rapporto di lavoro di settore. La ditta ha comunque l'obbligo di rispettare tutte le normative inerenti la sicurezza del personale, assumendosi tutte le responsabilità dell'adempimento delle vigenti norme igieniche e infortunistiche, esonerando di conseguenza l'Amministrazione da ogni e qualsiasi responsabilità in merito.

In particolare, la ditta concessionaria deve curare che il proprio personale:

- vesta ordinatamente, in maniera appropriata ed in perfetto stato di pulizia;
- abbia sempre con se il documento di identità personale;
- sia dotato di targhetta distintiva della ditta e di cartellino di riconoscimento con foto;
- segnali subito all'Amministrazione ed al proprio responsabile le anomalie che dovesse rilevare durante lo svolgimento del servizio.

Nello svolgimento del servizio il personale deve evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività dell'ente. Il dipendente della ditta dovrà mantenere il segreto d'ufficio su fatti o circostanze di cui venga a conoscenza nell'espletamento delle proprie funzioni. La ditta concessionaria è comunque responsabile del comportamento dei suoi dipendenti e delle inosservanze al presente capitolato. La ditta è inoltre direttamente responsabile dei danni derivati a terzi da comportamenti imputabili a propri dipendenti.

## **ART. 8 – NORME DI SICUREZZA**

Tutti i servizi resi devono essere svolti nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia di prevenzione infortuni ed igiene del lavoro e in ogni caso in condizioni di permanente sicurezza ed igiene.

La ditta concessionaria deve pertanto osservare e fare osservare ai propri dipendenti nonché a terzi presenti sul luogo di lavoro, tutte le norme di cui sopra e adottare tutti i provvedimenti che ritenga opportuno per garantire la sicurezza e l'igiene del lavoro, ai sensi del D.Lgs. 81/08 e successive modifiche ed integrazioni.

La ditta concessionaria si impegna a comunicare tempestivamente all'Amministrazione qualsiasi irregolarità da parte del personale dipendente del Comune in ordine al mancato rispetto delle norme di sicurezza necessarie per il corretto svolgimento del servizio, al fine di intervenire, ove necessario, per ridurre al minimo eventuali interferenze.

Il valore economico dell'offerta deve tenere conto di tutti i costi sostenuti per l'esercizio dell'attività d'impresa, con particolare riferimento al costo del lavoro e ai costi relativi alla sicurezza dei lavoratori.

Poiché il servizio oggetto del presente capitolato comporta lo svolgimento di attività presso i locali dell'Amministrazione, occorre valutare i rischi da interferenze, legati ai necessari interventi di installazione, manutenzione e rifornimento dei distributori che potrebbero svolgersi alla presenza del personale dipendente del Comune.

Si precisa inoltre che, in conformità a quanto indicato nel documento unico di valutazione dei rischi d'interferenza (DUVRI) non sussistono costi per la sicurezza da interferenza, essendo tutti i rischi relativi agli elementi ed alle caratteristiche dell'attività in oggetto propri ed assorbibili dalla stessa.

## **ART. 9 – DEPOSITO CAUZIONALE**

Il deposito cauzionale è prestato dalla ditta concessionaria a garanzia dell'adempimento di tutti gli obblighi contrattuali del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempienza a detti obblighi, nella

misura pari al 2% dell'importo complessivo del canone di concessione di €. 6.000,00 ossia pari a € 120,00 con le modalità previste dagli artt. 75 e 113 del D.Lgs. 163/2006.

La polizza bancaria o fideiussoria dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia dell'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2, del codice civile e la sua operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta dell'Amministrazione.

#### **ART. 10 – ASSICURAZIONI**

La ditta concessionaria sarà ritenuta responsabile degli eventuali danni causati a persone e/o cose da guasti e/o cattivo funzionamento delle apparecchiature installate, anche conseguenti ad atti di vandalismo, oppure danni causati alle persone dall'uso di prodotti alterati (es. intossicazioni alimentari). La ditta è altresì responsabile del deterioramento dei locali che si dovessero verificare nel corso del rapporto, nonché dei danni nei confronti di chiunque, gli uni e gli altri anche se derivanti da incendio, qualora non provi che si siano verificati per caso fortuito o forza maggiore. Pertanto dovrà dimostrare, mediante presentazione di fotocopie autentiche dei relativi documenti di aver stipulato idonee coperture assicurative per Responsabilità Civile e per danni che possono essere causati da incendio (corto circuito, atto vandalico o dolose ecc.) per un massimale non inferiore a €. 250.000,00. Detta polizza, nella quale deve essere esplicitamente indicato che l'Amministrazione debba essere considerata a tutti gli effetti "assicurata", dovrà essere presentata prima dell'inizio della prestazione.

#### **ART. 11 – CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**

Il servizio sarà aggiudicato secondo il criterio dell'offerta economica più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163 e successive modifiche, risultante dalla somma dei punteggi ottenuti dall'offerta tecnica e per quella economica.

Per la comparazione delle offerte si prenderanno in considerazione i criteri obiettivi e comparativi indicati nel presente paragrafo con i relativi punteggi.

La commissione di gara, all'uopo nominata ai sensi dell'art 84 del Dlgs 163/2006, avrà a disposizione un punteggio massimo attribuibile pari a punti 100 e il punteggio sarà ripartito nei modi precisati nel presente paragrafo.

Nel caso di offerte che abbiano riportato uguale punteggio si procederà per sorteggio. L'attribuzione dei punteggi è calcolata fino alla seconda cifra decimale arrotondata all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a cinque.

Valutazione dell'offerta economica (Busta C)

**PREZZO PRODOTTI EROGATI PUNTEGGIO MASSIMO 40 PUNTI SU 100**

I prezzi offerti per ciascuna categoria sono riferiti a prodotti acquistabili con moneta o con strumenti elettronici "cash less" (chiavetta magnetica ricaricabile).

A seconda della modalità di acquisto da parte dell'utenza (moneta o chiavetta) possono essere praticati prezzi diversi per lo stesso prodotto, ma il prezzo dell'acquisto con chiavetta deve essere sempre inferiore a quello con moneta (indicare la differenza dei prezzi nell'offerta economica).

Per ciascuna categoria, si procederà all'attribuzione dei seguenti punteggi:

**PREZZI:**

a) Caldo: caffè espresso, espresso lungo, macchiato, latte, the al limone: max punti 7 [il prezzo offerto per questa categoria non potrà essere superiore a € 0,60 a pena di esclusione].

Il punteggio massimo sarà attribuito alla Ditta che avrà offerto il minor prezzo medio (somma dei singoli prezzi proposti divisa per il loro numero).

b) Caldo: caffè decaffeinato, cappuccino, cioccolata: max punti 7 [il prezzo offerto per questa categoria non potrà essere superiore a € 0,60 a pena di esclusione].

Il punteggio massimo sarà attribuito alla Ditta che avrà offerto il minor prezzo medio (somma dei singoli prezzi proposti divisa per il loro numero).

c) Bevande Freddate: acqua: max punti 7 [il prezzo offerto per questa categoria non potrà essere superiore a € 0,60 a pena di esclusione].

Il punteggio massimo sarà attribuito alla Ditta che avrà offerto il minor prezzo medio (somma dei singoli prezzi proposti divisa per il loro numero).

d) Bevande Freddate: bibite: max punti 9 [il prezzo offerto per questa categoria non potrà essere superiore a € 1,20 a pena di esclusione].

Il punteggio massimo sarà attribuito alla Ditta che avrà offerto il minor prezzo medio (somma dei singoli prezzi proposti divisa per il loro numero).

e) Snack monoporzione (dolci e salati): max punti 9 [il prezzo offerto per questa categoria non potrà essere superiore a € 1,00 a pena di esclusione].

Il punteggio massimo sarà attribuito alla Ditta che avrà offerto il minor prezzo medio (somma dei singoli prezzi proposti divisa per il loro numero).

Il punteggio delle offerte pervenute sarà assegnato, per ciascuna categoria, secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio assegnato} = P_b * P_{\text{max}}/P_o$$

Dove:  $P_b$  = Prezzo medio più basso offerto nella categoria di prodotti in valutazione

$P_o$  = Prezzo offerto (prezzo medio della categoria di prodotti in valutazione)

$P_{\text{max}}$  = punteggio massimo per ciascuna categoria.

Tutti i prezzi offerti si intendono comprensivi di spese di trasporto, consegna, caricamento, installazione e istruzioni al personale sul corretto utilizzo e ogni altro onere accessorio.

Tutti i prodotti offerti devono essere di prima qualità, nel rispetto della normativa vigente in materia.

#### Valutazione dell'offerta tecnica (Busta B). PUNTEGGIO MASSIMO 60 PUNTI SU 100.

La Commissione attribuirà il punteggio come di seguito elencato, fino ad un massimo di punti 60 su 100.

1. Celiachia (A.I.C), (punti 4);
2. Tramezzini, panini farciti e simili (punti 5);
3. Prodotti dietetici (punti 5);
4. Altri prodotti quali: ginseng, chewing-gum, caramelle, cioccolato, ecc. (punti 5);
5. Distributori dotati di segnalazione assenza di monete di resto (punti 4);
6. Possesso di certificazione di qualità UNI EN ISO 9001 o eventuale successiva (punti 5);
7. Interventi alle apparecchiature, per verificarne il corretto funzionamento, per integrare prodotti mancanti, e per sostituire prodotti eventualmente scaduti. (minimo 1 ispezione a settimana) (punti 5);
8. Ulteriori proposte tecniche migliorative sulle apparecchiature offerte (punti 5);
9. Ulteriori proposte tecniche migliorative per ulteriori servizi all'utenza (punti 6);
10. Tempo di intervento su chiamata (entro e non oltre 24 ore) entro \_\_\_\_\_ (punti 6);
11. prodotti aggiuntivi MAX punti 10

L'aggiudicazione avverrà a favore della ditta che avrà totalizzato il punteggio più alto dato dalla somma dei predetti punteggi (offerta economica + offerta tecnica).

La gara sarà aggiudicata con apposita determinazione dirigenziale alla ditta che avrà proposto l'offerta economicamente più vantaggiosa derivante dall'attribuzione del punteggio più alto.

L'Ente appaltante si riserva il diritto di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida ai sensi dell'art. 69 del R.D. 23 maggio 1924, n. 827.

In caso di parità si procederà a sorteggio ai sensi dell'art. 77 del R.D. 23 maggio 1924, n. 827.

L'aggiudicatario dovrà applicare al pubblico il listino prezzi OFFERTO IN SEDE DI GARA per ogni singolo prodotto.

I prezzi medesimi, al netto dello sconto percentuale praticato, devono essere compatibili con la frazione minima di 5 centesimi di euro accettata dal distributore (€ 0.05).

Pertanto, l'importo in moneta deve essere arrotondato, per eccesso o per difetto, all'unità divisionale più vicina o, in assenza di unità divisionale, all'unità più vicina al multiplo di 5 centesimi di euro (es. € 0.17 va arrotondato a € 0.15 e/o € 0.18 va arrotondato a € 0.20).

I singoli prezzi offerti rimarranno fissi e invariabili per l'intera durata dell'affidamento.

## **ART. 12 – PENALITA' REVOCA DECADENZA**

Qualora venisse riscontrata una violazione delle prescrizioni relative all'esecuzione delle prestazioni, l'Amministrazione procederà a comunicare per iscritto l'accertamento della stessa e all'applicazione della penalità commisurata alla gravità dell'inadempimento e quantificata a sua discrezione per un importo da un minimo di €. 20.00 ad un massimo di €. 500.00 per ogni inadempimento.

E' in ogni caso fatto salvo il risarcimento di eventuali danni maggiori.

Le violazioni in materia di personale, di igiene e sanità, fiscale, ecc... saranno comunicate alle autorità di rispettiva competenza.

Sarà facoltà dell'Amministrazione revocare la concessione qualora la ditta appaltatrice non ottemperi ai seguenti obblighi:

- Rispetto delle norme igienico sanitarie;
- Rispetto delle prescrizioni in materia di personale e sicurezza;
- Arbitraria sospensione de servizio salvo cause di forza maggiore tempestivamente notificate all'Amministrazione
- Rispetto delle ingiunzioni o diffide rivolte all'Amministrazione, nei termini ivi imposti, in violazione delle disposizioni di legge e regolamenti nonché del presente capitolato;
- Ripetute irregolarità o gravi anomalie nell'esecuzione degli obblighi contrattuali.

La valutazione della gravità delle violazioni di cui sopra sarà effettuata dall'Amministrazione. In caso di revoca per fatto del concessionario nulla è dovuto lo stesso; l'Amministrazione si riserva di provvedere all'incameramento della cauzione definitiva oltre alla richiesta di risarcimento di eventuali danni maggiori. La concessione decade in seguito a messa in liquidazione, stato di fallimento, concordato preventivo, stati di moratoria e conseguenti atti di pignoramento o altri casi di cessione di attività o cessazione dell'impresa concessionaria.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione della convenzione, previa diffida ad adempiere ai sensi degli artt. 1453-1454 c.c, in caso di grave inadempimento.

Si potrà procedere alla risoluzione ai sensi dell'art. 1456 c.c nei seguenti casi:

- a) somministrazione di prodotti scaduti o il cui termine minimo di conservazione sia stato superato e/o di prodotti in condizioni igieniche non ottimali dopo due diffide formali dell'Amministrazione;
- b) applicazione di prezzi superiori a quelli prescritti;
- c) somministrazione di prodotti diversi da quelli in offerta o di prodotti non autorizzati dall'Amministrazione dopo due diffide formali dell'Amministrazione;
- d) contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte degli addetti al servizio;
- e) mancato rispetto delle norme igienico sanitarie;
- f) mancato rispetto delle norme in materia di sicurezza e di personale;
- g) arbitraria sospensione del servizio, salvo cause di forza maggiore tempestivamente notificate all'Amministrazione;
- h) mancato rispetto delle ingiunzioni o diffide fatte dall'Amministrazione, nei termini posti dagli stessi provvedimenti, in relazione alla violazione delle disposizioni di legge e regolamenti nonché del presente capitolato;
- i) subappalto non autorizzato;

La valutazione della gravità delle violazioni di cui sopra sarà effettuata dall'Amministrazione e a suo insindacabile giudizio. In caso di risoluzione per fatto del concessionario nulla è dovuto allo stesso; l'Amministrazione si riserva di incamerare la cauzione definitiva oltre alla richiesta di risarcimento di eventuali maggiori danni.

La concessione decade in caso di messa in liquidazione, stato di fallimento, concordato preventivo, stati di moratoria e conseguenti atti di pignoramento o altri casi di cessione di attività o cessazione dell'impresa concessionaria.



#### **ART. 14 – PROCEDIMENTO PER L'APPLICAZIONE DI PENALITA' E/O RISOLUZIONE**

L'applicazione delle penali e/o dell'istituto della risoluzione saranno precedute da formale contestazione alla quale la Ditta concessionaria avrà facoltà di presentare formali controdeduzioni entro 5 (cinque) giorni lavorativi dal ricevimento, tramite PEC o raccomandata A/R.

Nel caso in cui le controdeduzioni non siano accolte dall'Amministrazione ovvero non vi sia data risposta o le stesse non siano giunte nel termine indicato il provvedimento è considerato definitivo.

La Ditta concessionaria dovrà comunque rimuovere le cause delle inadempienze segnalate.

#### **ART. 15 – SPESE CONTRATTUALI**

Sono a carico della Ditta concessionaria tutte le spese relative al CONTRATTO, secondo le normative vigenti (marche da bollo, imposta di registro,...), senza diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione. La convenzione è soggetta a registrazione solo in caso d'uso, ai sensi dell'art. 10 del D.P.R 131/1986.

#### **ART. 16 – CONTROVERSIE**

Per tutte le controversie che dovessero sorgere sulla validità, efficacia, interpretazione, esecuzione e scioglimento del contratto di appalto, sarà competente esclusivamente il foro di Cagliari.

#### **ART. 17 – RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

Il Responsabile del procedimento è il Responsabile del 1° Settore Donatella Garau.

#### **ART. 18 – NORME DI RINVIO GENERALI**

La partecipazione alla presente gara comporta la piena e incondizionata accettazione di tutte le clausole e condizioni previste da presente capitolato.

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si rinvia alle norme in vigore, in quanto applicabili, alle disposizioni del Codice Civile, al Regio Decreto 18 novembre 1923, n. 2440 sull'Amministrazione del Patrimonio e sulla Contabilità Generale dello Stato, al D.M. 29.4.2002, al D.Lgs. n. 163/06 e successive modifiche e integrazioni, al D.P.R. n. 207/10 e al D.Lgs. n. 81/08 e successive modifiche e integrazioni, che la Ditta concessionaria accetta senza riserve.

**Il Responsabile del 1° Settore  
Dott.ssa Donatella Garau**