AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORO MEDIANTE INSTALLAZIONE E GESTIONE DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE E FREDDE, PRODOTTI ALIMENTARI (SNACK E PRODOTTI FRESCHI DOLCI E SALATI) NEGLI SPAZI CONCESSI DAL COMUNE DI SAN MARZANO SUL SARNO PRESSO LA SEDE DI PIAZZA UMBERTO I

CAPITOLO 1 - CARATTERISTICHE E MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

1.1 Caratteristiche minime del servizio oggetto di concessione

Oggetto di affidamento è il servizio di ristoro (somministrazione di alimenti preconfezionati, bevande calde e fredde) svolto mediante l'installazione, la manutenzione ed il rifornimento di distributori automatici, con funzionamento a denaro e/o strumenti elettronici "cash less" (es. chiave/card magnetica ricaricabile, etc..)/pagamento con carta di debito/credito "contactless", presso le seguenti sedi:

- Comune di San Marzano Sul Sarno – Piazza Umberto I

Ai sensi dell'art. 106, comma 12 del D.gs n. 50/2016, l'Amministrazione, qualora si renda necessario, si riserva la facoltà di variare il numero delle sedi/spazi in diminuzione o in aumento fino alla concorrenza del quinto d'obbligo. In tal caso il concessionario dovrà eseguire il servizio in oggetto, alle stesse condizioni e prezzi del contratto principale. Nel servizio dovranno essere adottate soluzioni plastic free che consentano, laddove possibile, di ridurre drasticamente il ricorso a materie prime non rinnovabili, mediante l'utilizzo di materie alternative quali le materie bioplastiche/compostabili, il vetro ect., E' richiesta inoltre la presenza di prodotti rientranti nelle seguenti tipologie: prodotti DOP/IGP; prodotti di filiera corta e prodotti a km zero; prodotti derivanti da agricoltura biologica; prodotti provenienti dal commercio equo e solidale; prodotti dei terreni confiscati alle mafie. L'affidamento del servizio verrà effettuato previo esame da parte del Dirigente responsabile del Procedimento dei preventivi presentati ai sensi dell'articolo 36, 2° comma, lettera a) del D.Lgs. 50/2016.

1.1.1 Tipologia dei distributori automatici

I distributori oggetto della concessione dovranno essere:

- conformi ai requisiti dettati dalle normative vigenti in materia di igiene e dal metodo HACCP;
- rispondenti alle prescrizioni antinfortunistiche ed alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti e prevenzione degli incendi a norma del d. lgs. 81/2008 smi, e dovranno rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalla normativa vigente in materia;
- marcati CE, di nuova fabbricazione e di ultima generazione, o perfettamente ricondizionati, tali da garantire la piena funzionalità e la perfetta efficienza per tutta la durata del contratto di concessione;
- riportare il numero di targhetta identificativo dell'apparecchiatura, ragione sociale della ditta appaltatrice, recapiti telefonici e mail, nominativo di un referente della ditta per reclami, segnalazioni guasti, comunicazioni esaurimento merci e malfunzionamenti in generale;
- essere dotati di sistemi rilevazione del prezzo dei prodotti mediante tastiera;
- essere predisposti in modo che, ove disponibile, sia utilizzata l'acqua potabile di rete;

- essere predisposti con apposita gettoniera elettronica che accetti tagli di moneta metallica fino ad almeno 5 centesimi di euro (€ 0,05) ed 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, etc..) uguali per tutti i distributori che verranno installati e funzionanti con un sistema unico da distribuire ai fruitori, su richiesta;

1.1.2 Prodotti da erogare e caratteristiche minime.

Nei distributori automatici 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 normativa vigente. I prezzi di vendita devono essere esposti in modo chiaro e visibile all'utenza. I distributori dovranno garantire a seconda della tipologia, l'erogazione delle seguenti categorie di prodotti:

Bevande calde "plastic free" (palette in legno e bicchieri in materiale compostabile, con possibilità di escludere l'erogazione del bicchiere)

- Caffè;
- Caffè macchiato;
- Caffè decaffeinato;
- Caffè decaffeinato macchiato;
- Caffè "premium quality";
- Caffè macchiato "premium quality";
- Caffè decaffeinato "premium quality";
- Caffè decaffeinato macchiato "premium quality";
- Cappuccino;
- Cappuccino al cioccolato;
- Latte macchiato;
- Orzo;
- Ginseng;
- Cioccolata;
- Thè al limone.

Bevande fredde (in PET/lattina/contenitori biodegradabili/a basso impatto ambientale) - Bevande analcoliche;

- Succo di frutta;
- Thè freddo;
- Bevande in lattina.

Acqua minerale naturale e frizzante in PET da 50 cl cad.

Alimenti preconfezionati e prodotti snack dolci/salati di vario tipo

- Schiacciatine, patatine, taralli, crackers, salatini, arachidi, mix di frutta secca, energy mix,– confezioni in abbinamento formaggio e crackers o altri panificati, confezioni in abbinamento salumi e crackers o altri panificati, Snack di parmigiano reggiano, Snack di riso/mais senza glutine;
- Biscotti, wafer, merendine, cornetti, crostatine vari gusti, tortine vari gusti, biscotti vari gusti ,– barrette cereali vari gusti, barrette bio al farro e alla frutta , barrette di cioccolata, cereali.;

- Yogurt vari gusti possibilmente biologici, focacce vari gusti, tramezzini vari gusti, sandwich vari– gusti, frutta preconfezionata tagliata.

I prodotti erogati dovranno essere:
- conformi alle normative vigenti in materia di prodotti alimentari ed esenti da Ogm.;
- di alto livello qualitativo, contraddistinti da primari marchi di carattere nazionale, prodotti DOP/IGP; oppure potranno essere prodotti da aziende che forniscano alimenti/bevande di filiera corta e a km zero; derivanti da agricoltura biologica; provenienti dal commercio equo e solidale; o Prodotti dei terreni confiscati alle mafie (in tal caso indicare quanti e quali e specificare le caratteristiche);
- dotati di ogni indicazione richiesta dalla normativa vigente sulla confezione di ciascun prodotto;
- confezionati in stabilimenti e laboratori provvisti di autorizzazione sanitaria e corrispondere per caratteristiche e requisiti alle rispettive denominazioni legali/merceologiche che le caratterizzano e con le quali vengono poste in vendita.

Sono preferibili alimenti forniti in confezioni biodegradabili o "plastic free" o packaging a basso impatto ambientale (es. plastica rigenerata).

I prodotti dovranno avere le seguenti caratteristiche minime:

a) Bevande calde "plastic free" (palette in legno e bicchieri in materiale compostabile, con possibilità di escludere l'erogazione del bicchiere); le miscele utilizzate (marca e tipo da indicare in fase di offerta) ai fini della preparazione delle bevande calde dovranno comunque rispettare i contenuti minimi di seguito indicati:
- CAFFE' dovrà essere almeno di "1^ miscela bar" macinato all'istante e con grammatura minima di gr. 7 di caffè di marca di rilevanza nazionale;
- LATTE – grammatura minima gr. 10 di latte in polvere cad. erogazione;
- CAPPUCCINO – almeno gr. 7 di latte polvere cad. erogazione:
- THE - almeno gr. 14 di the in polvere cad. erogazione, di marca di rilevanza nazionale;
- CIOCCOLATA – almeno gr. 25 di miscela di cioccolato in polvere cad. erogazione, di una marca di rilevanza nazionale;
- ORZO – almeno gr. 2,50 di orzo;
- acqua calda;
- bicchiere vuoto;

b) Bevande fredde.
- contenuto minimo bevande (almeno due tipologie di bevande in lattina): cc. 250;

c) Succo di frutta possibilmente biologico
contenuto minimo bevande (almeno due tipologie di succo di frutta): 250 ml,

d) Acqua minerale naturale e frizzante
in PET da 50 cl cad.

e) Alimenti solidi pre-confezionati

Prodotti salati: patatine vari gusti minimo gr. 25, schiacciatine, taralli e simili minimo gr. 40,–crackers minimo gr. 50, mix frutta secca minimo gr.40, confezioni formaggio, salumi e panificati minimo gr. 70;

Prodotti dolci: cornetti vari gusti minimo gr. 50, merendine minimo gr. 40, cioccolate minimo– gr. 45, biscotti vari gusti minimo gr. 35, crostatine e tortine vari gusti minimo gr. 40, wafer vari gusti minimo gr. 45, barrette minimo gr. 35.

Altri prodotti: yogurt vari gusti minimo 125 gr, confezioni frutta tagliata minimo gr.100, focacce– vari gusti minimo gr. 80, tramezzini vari gusti minimo gr. 80, panini farciti vari gusti minimo gr. 90.

Ogni prodotto dovrà riportare la composizione organolettica, data di scadenza e tutte le informazioni previste dalla normativa vigente. I prodotti preconfezionati dovranno essere corredati di etichette conformi alla normativa vigente, esponendo la denominazione legale e merceologica, modalità di conservazione, ragione sociale del produttore o ditta confezionatrice, sede e stabilimento di produzione.

1.1.3 Modalità di esecuzione del servizio

L'operatore economico affidatario (di seguito anche "concessionario") dovrà assicurare l'erogazione dei prodotti mediante i distributori automatici proposti ed installati in perfetto stato, tale da garantirne la piena funzionalità ed efficienza, continuativamente per tutto il periodo contrattuale. Il concessionario potrà fornire distributori automatici singoli o composti da pluralità di moduli, in grado di soddisfare il fabbisogno richiesto, compatibilmente agli spazi effettivamente a disposizione ed il numero delle erogazioni che saranno rilevate nel corso della durata del contratto di concessione. Sono a carico del concessionario:

- l'installazione e gli allacciamenti delle macchine distributrici
- la riparazione tempestiva e a proprie spese di tutti i guasti e le imperfezioni che dovessero verificarsi alle apparecchiature fornite;
- la sostituzione tempestiva delle apparecchiature che dovessero presentare guasti non sanabili con gli interventi di manutenzione.
- la restituzione degli importi inseriti nel distributore a fronte di prodotti non erogati per malfunzionamenti.

Gli interventi di manutenzione dovranno essere effettuati presso i locali indicati all'art. 1 durante l'orario di apertura delle strutture.

Il concessionario è tenuto ad effettuare il servizio di ristorazione in modo tempestivo con almeno due passaggi settimanali ed assicurando interventi e forniture entro 24 ore dalla chiamata.

Il concessionario si dovrà impegnare a rifornire i distributori con generi di prima qualità, assumendosi ogni responsabilità sulla rispondenza alle vigenti disposizioni di legge.

Dovrà essere assicurata la rigorosa pulizia interna ed esterna delle apparecchiature, tale da garantire un'ottimale condizione igienica delle stesse.

Il Comune di San Marzano sul Sarno si assume l'obbligo di mettere a disposizione lo spazio fisico ritenuto idoneo per l'espletamento del servizio e di fornire l'energia elettrica necessaria per il funzionamento delle macchine distributrici.

1.2 Durata del contratto, termine per l'installazione.

Il contratto ha durata 36 mesi consecutivi decorrenti dalla data del contratto o di esecuzione del servizio, se precedente, e potrà essere rinnovato, per ulteriori 36 mesi alle medesime condizioni tecnico-economiche previa richiesta presentata dal concessionario entro 30 giorni dalla scadenza e accettazione dell'Amministrazione che, tuttavia, non sarà in alcun modo obbligata al rinnovo.

E' prevista la ulteriore proroga nelle more di individuazione del nuovo affidatario, per un periodo non superiore a 6 mesi. Entro tale data la ditta dovrà provvedere all'installazione delle apparecchiature, comprensiva di verifica di buon funzionamento. La consegna delle apparecchiature si intende comprensiva delle attività di imballaggio, trasporto, facchinaggio e consegna al piano delle apparecchiature e di tutti i cavi di alimentazione e connessione necessari al funzionamento delle apparecchiature e dovrà essere effettuata presso le strutture indicate all'art. 1.

Il RUP (o suo delegato) accerterà la conformità delle apparecchiature installate a quanto previsto nel presente capitolato, ed assisterà alle relative prove di funzionalità, in contraddittorio con i tecnici del concessionario, di cui si compilerà un apposito verbale.

Qualora le prove di buon funzionamento pongano in evidenza guasti o altri inconvenienti, il concessionario si impegna ad eliminarli nel più breve tempo possibile e comunque non oltre 10 giorni naturali consecutivi dalla data della comunicazione da parte del RUP .

Il concessionario si impegna a fornire beni di nuova fabbricazione e di ultima generazione, o perfettamente ricondizionati, marcati CE che garantiscono la piena funzionalità e la perfetta efficienza per tutta la durata del contratto di concessione, costruiti utilizzando parti conformi a tutte le norme in materia di salute e sicurezza dei lavoratori. Qualora le apparecchiature dovessero presentare difetti di fabbricazione non sanabili con i consueti interventi di manutenzione, il concessionario, senza alcun onere per il Comune, si farà carico di sostituire le stesse con altre con analoghe caratteristiche.

Ogni onere relativo alla mano d'opera, spese di trasferta e la sostituzione delle parti di ricambio, necessario per la prestazione dei servizi di assistenza tecnica e manutenzione, è a carico del Concessionario.

CAPITOLO 2 CONDIZIONI GENERALI - ONERI

2.1 Condizioni generali

Il concessionario si obbliga ad eseguire tutte le prestazioni a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente Capitolato e negli altri atti di gara. In ogni caso, il concessionario si obbliga ad osservare nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali tutte le norme e tutte le prescrizioni tecniche e di sicurezza in vigore nonché quelle che dovessero essere successivamente emanate. Sono a carico del concessionario tutti gli oneri e rischi relativi alla prestazione delle attività e dei servizi oggetto del contratto, nonché ogni attività che si rendesse necessaria per la prestazione degli stessi o, comunque, opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste.
Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni di cui sopra, anche se entrate in vigore successivamente alla data del contratto, resteranno ad esclusivo carico del concessionario.
Il concessionario si impegna ad avvalersi di personale qualificato, in relazione alle diverse prestazioni contrattuali.

2.2 Obblighi specifici

Il concessionario dovrà garantire la fornitura di alcuni prodotti base oltre a garantire un'ampia fornitura di prodotti alimentari. I prezzi per i prodotti base non potranno essere superiori a:

Bevande calde (per almeno quattro prodotti)	€ 0,40
Bevande fredde (per almeno due prodotti)	€ 0,60
Acqua minerale naturale e frizzante (per almeno un tipo)	€ 0,30
Merendine dolci (almeno due tipi)	€ 0,60
Merendine salate (almeno due tipi)	€ 0,60
Alimenti freschi biologici: (almeno due tipi)	€ 1,50

Il concessionario dovrà essere in possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie ed amministrative richieste dalla legislazione vigente e avere stipulato idonea polizza di assicurazione per responsabilità civile per danni procurati a terzi e a cose per un massimale minimo di € 1.000.000,00. L'Amministrazione intende esercitare la facoltà di non richiedere l'attivazione della cauzione definitiva di cui all'art. 103 comma 1 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., in considerazione della natura, delle caratteristiche e delle specifiche della prestazione oggetto del presente capitolato.

2.3. Canone

Il canone annuo a seguito del rialzo, formulato in sede di offerta, sull'importo minimo imposto con DGC n. 114/2021 e pari ad € 500,00, è fissato in € _____ oltre IVA al ____% come per legge.
Il corrispettivo contrattuale, soprarichiamato, è fisso, vincolante e onnicomprensivo.

2.4 Risoluzione del contratto

Si conviene che il Comune di San Marzano Sul Sarno (SA) potrà risolvere di diritto ai sensi dell'art. 1456 del Codice civile previa dichiarazione da comunicarsi alla concessionario con PEC nei seguenti casi:

- qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate dal concessionario;
- mancato pagamento del canone entro 6 mesi dal termine stabilito per ogni anno di esecuzione della concessione; - interruzione del servizio senza giusta causa;
- mancata ottemperanza degli obblighi previsti nel contratto a seguito di diffida scritta ad adempiere;
- perdita da parte del concessionario della capacità di contrattare con la pubblica amministrazione.

La risoluzione del contratto viene disposta con specifico provvedimento e ne viene data comunicazione al concessionario a mezzo PEC. Al concessionario inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute dal Comune rispetto a quelle previste dal contratto risolto; esse saranno prelevate dalla cauzione e, ove questa non fosse sufficiente, da eventuali crediti del fornitore. Nel caso di minore spesa nulla compete al concessionario inadempiente. L'esecuzione in danno non esime il concessionario dalle responsabilità civili e penali in cui lo stesso dovesse incorrere per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

2.5. Riservatezza

Il concessionario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza; di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto. Il concessionario è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, nonché dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di segretezza anzidetti. In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, il Comune ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il presente contratto, fermo restando che il concessionario sarà tenuto a risarcire tutti i danni che dovessero derivare al Comune.

2.6. Foro competente

Per tutte le questioni relative ai rapporti tra il concessionario e il Comune in relazione al contratto sarà competente in via esclusiva il Foro di Nocera Inferiore.