

~~REP~~ 481/2018 prot n 37073 del 30/08/2018

REP

univo 22/09/2018

CONCESSIONE AVENTE AD OGGETTO IL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE AUTOMATICA DI ALIMENTI E BEVANDE PRESSO L'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DELL'AQUILA

Fine

21/09/2022

Con la presente scrittura privata da valersi per entrambe le parti ad ogni migliore effetto di ragione e di legge

TRA

L'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DELL'AQUILA, con sede in L'Aquila, Via Giovanni Di Vincenzo n. 16, Partita IVA n. 01021630668, PEC: protocollo@pec.univaq.it, rappresentata dal Dott. Pietro Di Benedetto, nella qualità di Direttore Generale pro-tempore, nato a Capua (CE) il 26 agosto 1962, C.F. n. DBNPRT62M26B715C, nel prosieguo anche indicata come "Università" o "Ateneo" o "Stazione Appaltante";

E

SOGEDA S.R.L. P.IVA 00060700689, con sede legale in via Raiale, 110 bis - 65128 - Pescara e con sede operativa in via Volturmo n. 10 - 66020 - Sambuceto di San Giovanni Teatino (CH), pec. commerciale. sopedasrl@pec.it, rappresentata dalla sig.ra Allegrino Antonella nata a Lanciano (CH) il 04 giugno 1963, in qualità di Amministratore unico della ditta, quest'ultima indicata nel corpo del presente atto con la parola "Società"

SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE

ARTICOLO 1 Oggetto della concessione

Il presente contratto ha per oggetto l'affidamento in concessione del servizio di distribuzione automatica di bevande, calde e fredde, e prodotti alimentari preconfezionati, da svolgere mediante installazione e gestione di appositi distributori automatici presso le sedi dell'Università degli Studi dell'Aquila come di seguito elencate:

Indirizzo	Sedi operative	Sedi prossimo utilizzo
Località COPPITO - Via Vetoio P. Salvatore Tommasi n.1	BLOCCO 11E	
Località COPPITO - Via Giuseppe Petrini	DELTA 6	
Località COPPITO - Via Vetoio Coppito 1	COPPITO 1	
Località COPPITO - Via Vetoio Coppito 2	COPPITO 2	
Località COPPITO - Via Vetoio Blocco 0	BLOCCO 0 AULE	
Località COPPITO - Via Vetoio P. Salvatore Tommasi n 1	BLOCCO 11	
L'AQUILA - Via Giovanni di Vincenzo n. 16	AMMINISTRAZIONE CENTRALE	
Località ROIO - Via Monteluco Roio Piazzale Ernesto Pontieri	INGEGNERIA	
Località ZONA IND. PILE - Via Giovanni Gronchi n. 18	EX FELIX	
L'AQUILA - Viale Nizza n.14	LETTERE	
L'AQUILA - Via Mezzanotte	ECONOMIA	
L'AQUILA - Via Mezzanotte	ECONOMIA	PALAZZINA B
L'AQUILA - Via Camponeschi		PALAZZO CAMPONESCHI

L'AQUILA - Via Roma n. 33		PALAZZO CORTELLI	CIAVOLI
Località ROIO - Via Montelucio Roio Piazzale Ernesto Pontieri		BIBLIOTECA	

La concessione riguarda un unico lotto, costituito da n. 47 distributori (al momento esistenti) collocati nelle sedi di cui al precedente elenco.

La concessione comprende la disponibilità degli spazi individuati dall'Università per la collocazione dei distributori e prevede le seguenti attività da parte del concessionario:

- Fornitura, trasporto, installazione e messa in funzione dei distributori nelle sedi cui sono destinati, all'inizio del servizio o, nel corso del contratto, quando richiesto dall'università;
- Realizzazione e/o adeguamento di impianti di allaccio elettrici e idrici per l'alimentazione dei distributori;
- Gestione, rifornimento, pulizia e manutenzione dei distributori, per tutta la durata del contratto;
- Disinstallazione, rimozione e ritiro dei distributori, al termine del servizio o, nel corso del contratto, quando richiesto dall'Università, e contestuale ripristino degli spazi;

Il numero dei distributori attualmente presenti nelle varie sedi universitarie potrà essere oggetto di revisione o modifica in conformità all'art. 106 comma 2, codice degli Appalti, per far fronte a nuove e impreviste necessità dell'Ateneo.

ARTICOLO 2 Durata del contratto di concessione

La concessione oggetto del contratto avrà la durata di anni 4 (quattro).

I distributori perfettamente funzionanti dovranno essere collocati in loco entro 45 giorni dalla stipula del presente contratto e la durata della concessione decorrerà da quel giorno.

L'Amministrazione si riserva la possibilità di revoca parziale o totale della concessione a suo insindacabile giudizio, in qualunque momento qualora il servizio non fosse ritenuto adeguato agli standard qualitativi richiesti, nonché per gravi irregolarità o ripetuti inadempimenti del concessionario, per ragioni di pubblico interesse, per necessità strutturali, edilizie, organizzative o per altri motivi, senza che l'impresa aggiudicataria possa pretendere alcun risarcimento.

Il contratto potrà essere prorogato per garantire la continuità della gestione per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure volte all'individuazione del nuovo concessionario.

ARTICOLO 3 Numero, tipologia e posizionamento dei distributori

La concessione riguarda un unico lotto costituito da n. 47 distributori che devono essere immatricolati nell'anno 2017 o successivo.

Il numero e la tipologia dei distributori dovrà comunque essere rapportato alle esigenze dell'amministrazione e potrà comunque subire variazioni in aumento e/o in diminuzione in relazione al numero dei consumatori o ad una diversa organizzazione dell'amministrazione senza che la società aggiudicataria possa nulla pretendere né obiettare.

Nel caso in cui l'amministrazione dovesse richiedere, nel corso dell'esecuzione del contratto, il posizionamento di ulteriori apparati distributori, i costi di installazione e allaccio saranno a carico della Società.

La società assicurerà la disponibilità all'installazione di ulteriori distributori, oltre a quelli già indicati in numero di 47 (quarantasette), a semplice richiesta dell'Amministrazione; in particolare la società dovrà assicurare l'installazione dei distributori nelle sedi di Palazzo Camponeschi, Palazzo Ciavoli Cortelli e nella Biblioteca di Roio entro e non oltre 20 giorni dal trasferimento del personale tecnico-amministrativo nelle suddette sedi.

Al termine del contratto l'impresa dovrà rimuovere le proprie installazioni e provvedere ai necessari ripristini murari, e/o idraulici entro e non oltre 25 (venticinque) giorni dalla richiesta, avendo cura di garantire:

A la continuità del servizio fino al giorno del ritiro;

B la restituzione delle eventuali caparre corrisposte per il rilascio delle chiavi;

In caso di mancata rimozione nei termini indicati, l'Amministrazione potrà provvedere d'ufficio con spese a carico del concessionario.

Tutti gli allacci di energia elettrica e acqua corrente necessari al funzionamento delle macchine erogatrici dovranno essere effettuati a cura e spese della Società affidataria. Allo stesso modo dovranno essere a carico della Società tutte le eventuali modifiche agli impianti elettrici o idrici utili all'alimentazione delle stesse macchine. Gli interventi dovranno sottostare al parere vincolante dei settori preposti alla progettazione degli impianti e degli immobili nonché ai settori preposti alla sicurezza degli ambienti di lavoro.

Per ogni lavoro effettuato dovrà essere rilasciata la dichiarazione di conformità in ossequio alle leggi vigenti in materia.

ARTICOLO 4 Caratteristiche dei distributori

~~La Società aggiudicataria si impegna a garantire l'installazione di apparecchi di distribuzione nella sede centrale dell'Università, e nelle altre diverse sedi, nel numero che verrà concordato con l'Università stessa e che comunque non potrà mai essere inferiore, per sede, ad almeno uno per bevande calde ed uno per la distribuzione di bevande fredde ed alimenti preconfezionati.~~

Come caratteristiche generali, i distributori automatici utilizzati per la concessione devono:

- Essere conformi a quanto previsto dalle norme vigenti, in materia di prevenzione degli infortuni, sicurezza e prevenzione degli incendi;
- Rispettare le norme tecniche, nazionali e comunitarie, per la sicurezza degli apparecchi alimentati da energia elettrica ed essere forniti di certificazione CE marcature CE;
- Rispettare i parametri massimi di rumorosità e vibrazione previsti dalla legge;
- Essere conformi ai requisiti e alle prescrizioni delle norme, nazionali e comunitarie, in materia igienico-sanitaria.

In particolare, riguardo all'ultimo punto, devono prevedere soluzioni tecnico-costruttive idonee a garantire la massima efficienza in termini di igiene, quali, a titolo esemplificativo:

- impiego, per le parti e superfici interne a contatto con gli alimenti, di materiali riconosciuti e certificati, resistenti alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione e alle temperature previste, sia in esercizio che nelle fasi di igienizzazione;
- sorgenti interne di calore opportunamente collocate e isolate, in modo da non influire negativamente sulla conservazione dei cibi e delle bevande;
- adeguata protezione dell'apertura dell'erogazione tale da impedire la contaminazione delle parti interne e dei prodotti erogati.

Di seguito si riportano le ulteriori specifiche e i requisiti minimi richiesti per i distributori da installare.

- Essere tutti nuovi o pari al nuovo, perfettamente funzionanti e privi di difetti tecnici;
- Essere tutti comunque (nel caso di distributori non nuovi) di produzione recente e in grado di fornire prestazioni del tutto equivalenti a quelle dei distributori nuovi;
- Riportare etichette con chiare indicazioni su marca e tipologia dei prodotti in distribuzione, nonché sui prezzi degli stessi;
- Segnalare chiaramente, a beneficio degli utenti, le eventuali indisponibilità dei singoli prodotti;
- Essere dotati di dispositivo per la regolazione progressiva dello zucchero (per i distributori di caffè e bevande calde).

- Essere predisposti per il pagamento in contanti, anche banconote, e dotati di dispositivo rendi-resto;
- Segnalare chiaramente, a beneficio dell'utenza, l'eventuale assenza o esaurimento di monete per il resto;
- Consentire anche il pagamento con sistema elettronico, tramite dispositivo funzionante con chiave o tessera elettronica ricaricabile in grado di gestire credito a scalare e che garantisce un ulteriore sconto sui prezzi applicati. La distribuzione delle schede/chiaavi magnetiche necessarie per il funzionamento dei distributori è a cura del concessionario.

Nel frontale, le macchine devono riportare, chiaramente visibili ed evidenti, le seguenti diciture:
denominazione sociale del concessionario, numero o codice identificativo della macchina, recapito telefonico (numero verde) utilizzabile dagli utenti per segnalare guasti o disfunzioni o mancata o irregolare erogazioni di prodotti e/o eventuali richieste di rimborso.

La Società aggiudicataria si assume ogni responsabilità (penale, civile, amministrativa, fiscale, sanitaria) derivante dall'uso e dalla gestione dei distributori, esonerando espressamente l'Università). La custodia, la cura e la conservazione delle macchine, rimangono, infatti, a totale carico, rischio e pericolo del concessionario.

La Società aggiudicataria si impegna altresì a provvedere, a proprie cura e spese, all'installazione di idonei portarifiuti da collocare presso i distributori, previo accordo con i competenti uffici dell'Università.

Tutti i distributori installati saranno dotati di un sistema di comunicazione che renderà la macchina capace di dialogare con la sede operativa e il cliente stesso, permettendo, altresì, il pagamento delle consumazioni tramite l'utilizzo di un'apposita App per smartphone.

ARTICOLO 5 Tipologia e gestione dei prodotti

Nelle apparecchiature distributrici di bevande e/o altri generi di conforto, da installare negli spazi oggetto della concessione, dovranno essere resi disponibili prodotti di primissima qualità, di preferenza appartenenti a marche di rilevanza nazionale, conformi alle norme specifiche in materia di alimentazione, sanità, igiene e confezionamento di alimenti e bevande. Sulla confezione di ciascun prodotto deve essere riportata ogni indicazione richiesta dalla vigente normativa (denominazione legale o merceologica del prodotto; -Ditta, ragione sociale o marchio depositato della Ditta produttrice; -sede dello stabilimento di produzione e/o di confezionamento; -ingredienti; -indicazione dell'eventuale presenza di additivi, coloranti e/o conservanti, nei limiti previsti dalle vigenti norme; -data di confezionamento e termine entro il quale il prodotto deve essere consumato, per le sostanze alimentari per cui ciò è previsto). **I distributori dovranno garantire anche la distribuzione di alimenti specifici per celiaci e di prodotti biologici o provenienti dal commercio equosolidale.**

Il Concessionario risponde direttamente della completa applicazione della normativa vigente e del rispetto degli obblighi connessi con la concessione, in particolare in relazione a:

- Qualità dei prodotti di vendita;
- Procedure relative a conservazione, trasporto e manipolazione e distribuzione dei prodotti.

In particolare le procedure di stoccaggio conservazione e trasporto dei prodotti e quelle di rifornimento dei distributori devono essere eseguite nel rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare secondo la metodologia dei Manuali HACCP adottati dal concessionario, al fine di evitare rischi sanitari e prevenire l'insorgere di problemi igienici.

Il concessionario dovrà essere dotato di manuale di autocontrollo, che dovrà essere allegato in fase di stipulata del contratto, redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP in conformità alle normative comunitarie e nazionali vigenti. Tale sistema dovrà essere adottato in tutte le fasi della filiera che caratterizzano l'attività svolta (acquisto, stoccaggio, trasporto, installazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari).

Il concessionario, pertanto, deve osservare e far osservare al personale addetto:

- Il rispetto del D.Lgs n. 193/2007 e s.m.i. in materia di sicurezza alimentare;
- L'applicazione delle modalità operative previste dallo standard UNI ENI ISO 22000/2005 e dal proprio manuale HACCP;
- L'adozione di eventuali modifiche operative che dovessero rendersi necessarie nel corso del contratto ai fini igienico sanitari, per modifiche normative o a seguito di specifiche richieste o disposizioni delle autorità sanitarie competenti.

I prodotti da fornire dovranno avere le seguenti caratteristiche minime:

- Bevande calde: caffè, caffè decaffeinato, caffè d'orzo, cioccolata, tè, ecc..

Le miscele utilizzate ai fini della preparazione delle bevande dovranno rispettare i contenuti minimi di seguito indicati:

Prodotto	Dose minima in grammi
• Caffè	7,2
• Caffè lungo	7,2
• Caffè macchiato	7,2
• Caffè d'orzo	4
• Cappuccino	7,2- (caffè) 11 (latte)
• Cappuccino con cioccolato	7,2 (caffè) 5 (latte) 11 (cioccolato)
• Cioccolato	25
• Cioccolato con latte	1 8(cioccolato) 5 (latte)
• Cioccolato forte	28
• The al limone	12

• Caffè decaffeinato	7,2
• Latte	18

Prodotto Dose minima in centilitri

Succhi brik in pet o tetra pack	20
Lattine bevande gassate	33
Acqua (naturale, frizzante)	50

Bibite pet (thè limone, Coca Cola, etc.) 50

Integratori 50

- Prodotti preconfezionati dolci/salati: in monoporzione, appropriata varietà, possibilità di scelta per l'utente, di primarie marche e di origine biologica o proveniente dal commercio equosolidale, prodotti specifici per celiaci.
- Prodotti freschi (yogurt, panini, tramezzini, ecc.): in monoporzione di primarie marche di origine biologica o proveniente dal commercio equosolidale. I prezzi dei prodotti dovranno essere identici per tipologia di prodotto in tutte le apparecchiature distributrici installate negli spazi oggetto della concessione.

Il concessionario è direttamente responsabile della vendita di prodotti avariati, scaduti adulterati, contenenti sostanze nocive, oppure non correttamente conservati e potenzialmente dannosi. L'Università si riserva la facoltà di effettuare, in qualsiasi momento nel corso della durata del contratto e senza alcun

preavviso, controlli specifici, anche avvalendosi delle autorità sanitarie competenti. Nel caso di riscontri negativi, l'Università addebita al concessionario le spese sostenute per l'analisi e le verifiche tecniche, e procede a risolvere il contratto, ferme restando le conseguenze di natura penale e civile a carico del concessionario.

ARTICOLO 6 Rifornimento, manutenzione e strategie e modalità operative per la tutela ambientale

Il rifornimento dei distributori deve essere eseguito con frequenza giornaliera e comunque adeguata alle singole sedi, in relazione all'utenza potenziale e ai consumi stimati e rilevati, in modo da mantenere la costante disponibilità dei prodotti, ed in ogni caso, almeno in conformità a quanto dichiarato in fase di offerta tecnica.

Il personale addetto dal concessionario deve provvedere, per ogni passaggio di rifornimento e per ogni distributore, alle seguenti prestazioni minime:

- Verifica generale della corretta funzionalità delle macchine;
- Rifornimento delle materie prime e dei prodotti mancanti o carenti;
- Verifica della disponibilità e della corretta erogazione dei materiali e accessori monouso (quali bicchieri, palette per caffè o bevande calde, etc);
- Verifica della disponibilità di monete per il resto ed eventuale riempimento dei relativi contenitori;
- Verifica dell'igiene ed eventuale pulizia e sanificazione delle macchine, sia interna che esterna, tale da garantire la massima igiene e il decoro delle stesse: la pulizia deve essere estesa anche al pavimento e agli spazi adiacenti ogni volta che si rilevino sporcizia e/o rifiuti derivanti dall'uso dei distributori.

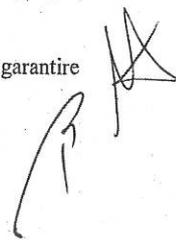
Il concessionario dovrà prendere accordi con il relativo responsabile per l'esecuzione, stabilendo periodiche ispezioni alle apparecchiature installate al fine di verificare: le condizioni igienico-sanitarie relative al ~~mantenimento dei prodotti, l'assortimento e la qualità ei prodotti esposti, il funzionamento delle macchine~~ distributrici, la pulizia e la sanificazione periodica dei contenitori per rifiuti che dovranno essere forniti dalla ditta giudicatrice.

Su ogni distributore dovrà essere chiaramente esposto il numero identificativo dello stesso e le modalità per contattare telefonicamente il concessionario per eventuali segnalazioni di guasto o reclami.

Il concessionario dovrà garantire l'intervento per la riparazione entro le 6 ore dalla chiamata. Per ogni giorno di ritardo sarà applicata una penale dello 0,5 per mille e nel caso di superamento della soglia del 10% dell'ammontare netto contrattuale si procederà ex art. 113 bis co. 2 Codice degli Appalti, alla risoluzione del contratto.

L'Università si riserva il diritto di chiedere lo spostamento degli impianti in ogni momento. In tal caso, le spese per lo spostamento saranno a carico del concessionario.

Il posizionamento dei distributori avverrà nel rispetto degli spazi richiesti dal costruttore al fine di garantire l'ottimale funzionamento delle unità refrigeranti.



Ogni 60 giorni verrà effettuata un'approfondita pulizia dei condensatori dei frigoriferi dei distributori al fine di salvaguardare i consumi energetici.

Ogni tre mesi un tecnico specializzato della Sogeda verificherà:

1. lo stato delle guarnizioni delle celle frigorifere dei distributori e gli automatismi di chiusura dei vani di prelievo prodotto, evitando così dispersioni termiche;
2. con apposite apparecchiature tarate da aziende certificate, la temperatura di erogazione delle bevande calde e la temperatura interna ai vani frigoriferi, ritardando eventuali differenze con i parametri previsti dalla normativa in vigore e le temperature consigliate dalle case costruttrici.

ARTICOLO 7 Personale addetto

Il concessionario deve disporre, per l'espletamento delle attività operative connesse con la concessione, di personale adeguatamente qualificato, regolarmente inquadrato nei rispettivi livelli professionali del CCNL del settore, nonché in possesso delle autorizzazioni sanitarie e dei requisiti previsti dalla normativa vigente per le specifiche mansioni da svolgere.

In particolare, il personale utilizzato per l'espletamento delle attività di manutenzione e riparazione dei distributori deve essere dotato di idonei attestati tecnico-professionali.

Il concessionario deve impiegare un numero di addetti sufficiente a garantire la continuità, l'efficienza e la regolarità del servizio di distribuzione, organizzando opportunamente le attività connesse e tenendo conto dei periodi e degli orari di massima utilizzazione dei distributori da parte degli utenti.

Durante le attività operative all'interno delle sedi dell'Università, gli addetti del concessionario sono obbligati a:

- indossare un apposito cartellino personale di riconoscimento, riportante, la denominazione sociale del concessionario e il proprio nominativo;
- mantenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione e correttezza nei confronti dei referenti dell'Università e degli utenti della distribuzione;
- attenersi alle prescrizioni normative nazionali e comunitarie in materia di disciplina igienica della vendita e distribuzione di prodotti alimentari e bevande ed al manuale HACCP adottato dal concessionario.

ARTICOLO 8 Prezzi

La Società si impegna a vendere generi di conforto, bevande, bibite e tutto quanto previsto dall'art. 7 del Capitolato di oneri ai prezzi preventivamente convenuti a seguito di regolare presentazione dell'offerta economica per la gestione del servizio ed espressamente indicati nel listino prezzi allegato al presente contratto così come previsto dall'art. 14 del capitolato di oneri.



L'introduzione di nuovi generi, da inserire tra i prodotti in somministrazione o in vendita, al listino allegato, deve essere autorizzata dall'amministrazione a giudizio insindacabile di quest'ultima, constatata l'opportunità e la congruità del prezzo di cessione.

ARTICOLO 9 Canone di concessione

Il concessionario corrisponderà all'Università un canone di concessione annuale forfettario onnicomprensivo (comprensivo del consumo di acqua, energia elettrica, smaltimento dei rifiuti e corrispettivo per l'occupazione degli spazi), pari ad €. 2.000,00 + IVA per ciascuna macchina installata. Il pagamento del canone annuale avverrà in rate semestrali anticipate, che dovranno essere corrisposte entro 30 giorni solari dall'inizio del semestre di riferimento. La relativa disposizione di bonifico deve essere trasmessa al DEC entro 7 (sette) giorni solari successivi al versamento.

I versamenti saranno effettuati dal concessionario tramite appositi bonifici sul conto corrente bancario dell'Università presso l'istituto cassiere, previa emissione di relative fatture da parte dell'Amministrazione.

La Società aggiudicataria si impegna a pagare per intero le rate di canone, senza mai poterle scomputare o diminuire, per qualunque contestazione o richiesta intenda promuovere nei confronti dell'Amministrazione, e qualunque sia l'andamento economico del servizio e dell'attività di distribuzione correlata.

Nel caso di ritardato pagamento delle quote semestrali anticipate, l'Università applicherà gli interessi di mora.

ARTICOLO 10 Oneri a carico dell'Amministrazione

L'Amministrazione si assume l'obbligo di fornire, con oneri a proprio carico, energia elettrica e acqua necessarie per il funzionamento dei distributori automatici, consentendo l'effettuazione dei relativi allacci con oneri totalmente a carico dell'impresa aggiudicataria del servizio. L'impresa non potrà rivendicare danni derivanti dal mancato funzionamento dei distributori automatici dovuto alla sospensione dell'erogazione di energia elettrica o di acqua, verificatesi per necessità tecniche o per qualsiasi altro motivo, né causati da sbalzi di corrente, a prescindere dalla causa.

ARTICOLO 11 Oneri e spese a carico della società aggiudicataria

Sono posti a carico dell'impresa aggiudicataria:

1. la realizzazione degli impianti che consentano il corretto funzionamento delle macchine e di quanto necessario per l'esecuzione del servizio, per i quali l'impresa aggiudicataria dovrà esibire le dichiarazioni di conformità previste dalla normativa vigente;
2. La realizzazione dei nuovi impianti o delle eventuali modifiche a quelli esistenti in tutti gli stabili dell'Università dell'Aquila e nei nuovi edifici così come elencati nell'allegato 1 al capitolato di oneri, per consentire il corretto utilizzo e l'ottimale fruizione del servizio da parte di tutto il personale.



3. Gli oneri per l'acquisto, lo svuotamento, la pulizia e la sanificazione dei contenitori per i rifiuti che l'impresa stessa dovrà collocare nelle immediate vicinanze dei distributori automatici così come previsto dall'art. 6 comma 6 del capitolato di oneri;
4. Gli oneri per la pulizia e la disinfezione delle attrezzature e dello spazio attiguo, dove sono posizionate le macchine effettuando, all'occorrenza e/o richiesti dal Responsabile per l'esecuzione del servizio, interventi di sanificazione delle componenti interne ed esterne di ciascuna macchina distributrice come da normativa vigente;
5. Gli oneri fiscali connessi con l'esercizio delle attività in concessione, nonché quelli assicurativi, previdenziali ed assistenziali previsti dalle norme vigenti in favore del personale assunto, tenendo salva l'amministrazione da qualsiasi forma di rivalsa da parte di terzi;
6. Tutte le spese ed oneri inerenti e conseguenti alla stipula del contratto commerciale;
7. Gli oneri di rimozione dei distributori;
8. Gli eventuali lavori di ripristino dei locali a seguito della rimozione dei distributori.

ARTICOLO 12 Assicurazione

La società aggiudicataria sarà ritenuta responsabile di qualunque fatto doloso e colposo, anche dei propri dipendenti, che cagioni danni all'Amministrazione, al personale dell'Amministrazione, ai locali dell'Amministrazione, a terzi o cose di terzi, durante l'espletamento del servizio e in conseguenza del servizio medesimo e si impegna, conseguentemente, al risarcimento dei danni relativi prodotti. La società si assume anche tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti e intossicazioni derivanti dall'ingerimento dei generi alimentari da parte degli utenti.

A garanzia dell'obbligo di risarcimento, all'atto della stipula del contratto, o, se precedente, alla data del verbale di consegna del servizio, il concessionario deve produrre, in originale o in copia resa conforme, le seguenti polizze assicurative:

- polizza assicurativa per responsabilità civile per eventuali danni apportati sia ai beni di proprietà dell'Amministrazione sia a cose di terzi e persone, con massimale non inferiore ad € 4.000.000,00 per sinistro, esonerando l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità per danni a terzi provocati dall'uso dei distributori ed avente durata contrattuale, esibendo quietanza di rinnovo del pagamento qualora di durata inferiore;
- polizza per incendio-rischio locativo, a copertura dei locali concessi e del relativo contenuto. La polizza deve prevedere anche la garanzia ricorso terzi da incendio, con un valore massimale per evento non inferiore ad € 2.000.000,00.

La copertura assicurativa può essere rappresentata dalla stipula di nuove polizze oppure da specifiche appendici a polizze preesistenti.



ARTICOLO 13 Garanzia definitiva

Il concessionario presenta la garanzia o fideiussione definitiva contestualmente alla sottoscrizione del contratto secondo le modalità previste all'art 103 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i.. La mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1 dell'art. 103 determina la decadenza dell'affidamento. In caso di raggruppamenti temporanei la garanzia fideiussoria è presentata su mandato irrevocabile della mandataria, in nome e per conto di tutti i concorrenti ferma restando la responsabilità tra le imprese.

La polizza sarà svincolata al termine dell'affidamento. Qualora l'ammontare della cauzione dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali, il concessionario dovrà provvedere al reintegro della stessa entro il termine di 15 giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dall'Amministrazione. In caso di inadempimento alle obbligazioni previste nel presente atto, l'Università ha facoltà di dichiarare risolto l'affidamento.

ARTICOLO 14 Stipula dell'atto negoziale e spese contrattuali

Le spese relative alla stipula ed esecuzione del presente contratto nella misura stabilita dalla legge sono a carico esclusivo del concessionario.

ARTICOLO 15 Penali

In caso di ritardo rispetto ai termini indicati nel capitolato e nell'offerta tecnica, sia per il rifornimento che per la manutenzione, l'operatore economico sarà tenuto al pagamento di una penale giornaliera pari allo 0,5 per mille dell'ammontare netto contrattuale. Nel caso in cui l'ammontare complessivo delle penali superi il 10% si procederà alla risoluzione del contratto (Art. 113 bis comma 2 Codice degli Appalti).

ARTICOLO 16 Risoluzione del contratto

~~L'Università procederà alla risoluzione del contratto in conformità a quanto previsto dall'art. 108 del Codice degli Appalti.~~

Si rappresenta che l'Università potrà richiedere la risoluzione degli atti negoziali sempre ed in qualsiasi momento, ricorrendone i presupposti di legge e regolamento, senza che l'impresa possa avanzare alcuna pretesa, nei seguenti casi:

per mancato reintegro della garanzia definitiva entro i termini stabiliti;

qualora si verifichi anche un solo episodio di frode o di grave negligenza;

di cessazione dell'attività, fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'Impresa;

inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali di lavoro e integrativi locali;

vendita di generi alimentari adulterati, avariati e contenenti sostanze nocive e comunque non corrispondenti alle disposizioni in materia di igiene e sanità pubblica;

manifesta incapacità e/o grave inefficienza nella gestione ed esecuzione dell'attività prevista;

qualora il Concessionario non sia in grado di provare, in qualsiasi momento, la copertura assicurativa.

In tutti i casi di risoluzione del contratto, il concessionario non può vantare pretese di rimborso del canone, ed incorre nella perdita della cauzione definitiva, che è incamerata dall'Amministrazione, salvo ed impregiudicato il diritto dell'Università ad agire per il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito.

Per i casi di cessazione, revoca d'ufficio, subentro, e per tutto quanto non previsto dal presente articolo, si rinvia all'art. 176 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i..

In materia di recesso trova applicazione l'art. 109 del Codice degli Appalti.

ARTICOLO 17 Trattamento dei dati personali

Ai sensi della normativa vigente i dati forniti saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati, sia mediante supporto cartaceo che informatico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.

ARTICOLO 18 Foro competente

Per ogni eventuale controversia tra l'Università degli Studi dell'Aquila e il concessionario, la competenza è del foro dell'Aquila.

ARTICOLO 19 Referenti

La società aggiudicataria nomina come referente del servizio il sig. Aureliano Tarquini reperibile al numero cell. 3483701394 e-mail aureliano@tarquini@sogeda srl.

Il referente dell'esecuzione del contratto per l'Università (DEC) è il Dott. Raffaele Iovenitti, in servizio presso il Settore patrimonio mobiliare ed economato dell'Università degli Studi dell'Aquila - e-mail raffaele.iovenitti@cc.univaq.it

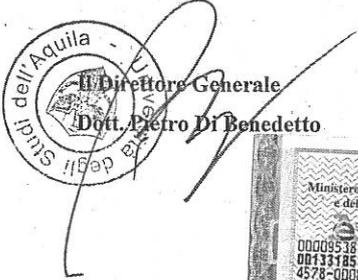
Allegati

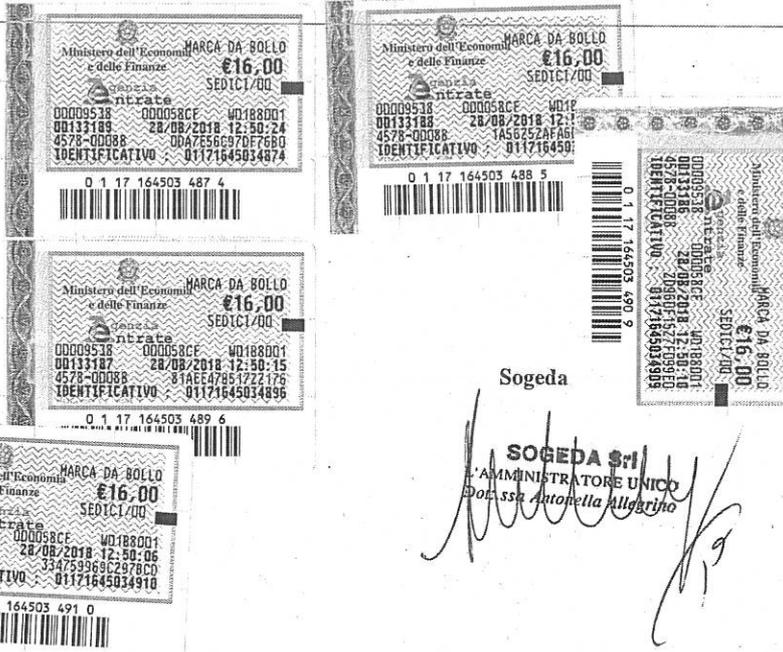
Listino prezzi

D.U.V.R.I.

Polizza cauzione definitiva.

Copia Polizze R.C.T. e R.C.O.


Il Direttore Generale
Dott. Pietro Di Benedetto



Affidamento in concessione del servizio di somministrazione di bevande/alimenti a mezzo di distributori automatici presso le varie sedi dell'Università degli Studi dell'Aquila per un periodo di 4 (quattro) anni.

PRODOTTI E PREZZI DI RIFERIMENTO

PRODOTTO	B	C	D
	Prezzi offerti moneta	Prezzi offerti chiave	Prezzi app
CAFFE'			
Caffè espresso (Lungo – Corto - Decaffeinato)	0,3	0,25	0,28
BEVANDE CALDE			
Cappuccino/ Cioccolata/ The Limone/Orzo/Ginse ng	0,4	0,3	0,35
ACQUA			
Acqua nat./gas bottiglie Pet 50 cc	0,4	0,3	0,35
BEVANDE GASSATE E TE'			
Bottiglie Pet 50 cc	0,6	0,6	0,6
Bibite in lattina 33 cc	0,6	0,6	0,6
SNACK			
Crackers, Taralli/Schiacciatine , patatine, ecc	0,5	0,35	0,4
Croissant/Brioche/ Pastafrolla	0,3	0,3	0,3
Tortine/wafer	0,3	0,3	0,3
Barrette cioccolato	0,8	0,7	0,75

SNACK vari senza glutine per celiaci e prodotti biologici o provenienti dal commercio equosolidali	0,2	0,2	0,2
FRESCHI/SUCCHI			
I			
Tramezzini 140g.	0,7	0,6	0,65
Panini 120g.	0,7	0,6	0,65
Yogurt 125g.	0,4	0,4	0,4
Succhi di frutta (min 50% frutta) 200ml	0,3	0,25	0,28

[Handwritten signature]