



Dipartimento Tutela della Salute
e Politiche Sanitarie



REGIONE CALABRIA



CAPITOLATO TECNICO

PROCEDURA APERTA AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO RISTORO
A MEZZO DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRESIDIO OSPEDALIERI

"RIUNITI" - "MORELLI" - UFFICI AMMINISTRATIVI
GRANDE OSPEDALE METROPOLITANO "B.M.M."

≈ REGGIO CALABRIA ≈

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento in concessione, con contratto attivo, del servizio di somministrazione di bevande calde e fredde e di prodotti alimentari preconfezionati (*quali snack, prodotti da forno ed altri generi alimentari dolci e salati, solidi o semisolidi, ivi inclusi prodotti di varia natura*), mediante l'installazione, gestione, manutenzione e rifornimento di distributori automatici, bevande calde, bevande fredde e snack da collocare in locali di proprietà/competenza del Grande Ospedale Metropolitano "Bianchi-Melacrino-Morelli" di Reggio Calabria.

Si precisa che il set base del "break-point" è composto da:

- un distributore di bevande calde (caffè, tè, cioccolate, ecc...);
- un distributore di bevande fredde (acqua minerale e bevande varie).
- un distributore di spuntini e alimenti vari.

I distributori automatici sono da installarsi nelle quantità e nei luoghi indicati nell'**allegato 1**.

Il numero degli apparecchi è rapportato alle reali esigenze del G.O.M. al momento dell'affidamento e potrà comunque subire variazioni in aumento o in diminuzione.

Le prescrizioni riportate nel presente capitolato sono da considerarsi come requisiti minimi essenziali e dovranno essere integrate con quelle dell'offerta formulata dalla ditta, le cui proposte migliorative e relative modalità esecutive, in caso di aggiudicazione, faranno parte integrante del contratto.

È ammessa esclusivamente l'installazione di apparecchiature nuove. Saranno pertanto escluse dalla gara le offerte comportanti l'installazione di distributori automatici usati.

È fatto divieto di vendere, tramite distributori automatici, bevande alcoliche di qualsiasi gradazione.

E' vietata l'erogazione di bevande in contenitori di vetro.

Art. 2 - Controllo della merce

Il Concessionario si impegna, su richiesta dei singoli Uffici, ad inserire almeno due prodotti dolci e due salati senza glutine, specifici per celiaci; inoltre, sempre su richiesta, dovranno essere inserite due merendine e due bevande per diabetici.

Al fine di verificare l'osservanza delle norme igieniche e sanitarie, il G.O.M. si riserva la facoltà di sottoporre i prodotti erogati ad analisi tecniche di laboratorio presso le unità sanitarie competenti. Qualora il risultato di tali analisi dovesse avere esito negativo, l'impresa dovrà sospendere immediatamente l'erogazione dei prodotti e dovrà accollarsi il costo di tutte le spese sostenute dal G.O.M., salvo il diritto al risarcimento per l'eventuale maggiore danno subito e sarà causa di risoluzione di diritto del contratto.

Art. 3 - Listino prezzi

L'impresa aggiudicataria è tenuta ad applicare per i distributori automatici il seguente listino prezzi:

Prodotto	Prezzo a moneta	Prezzo a chiave
Bevande calde (caffè espresso)	max € 0,50	max € 0,40
Bevande calde (caffè macchiato, cappuccino, latte, cioccolata, tè, camomilla)	max € 0,50	max € 0,40
Lattine varie (Coca Cola - Fanta - Tè freddo)	max € 1,00	max € 0,90
Acqua minerale (da 0,5 l)	max € 0,50	max € 0,40

Acqua oligominerale naturalmente gassata o effervescente (da 0,5 l)	max € 0,60	max € 0,50
Snacks salati Saiwa - San Carlo - Cipster - Fonzie	max € 0,80	max € 0,70
Kinder Bueno - Kit Kat - Lion - Kinder Cereali - Kinder Delice - Wafer - Duplo	max € 0,80	max € 0,70
Biscotti Bucaneve - Baiocchi - Mulino Bianco	max € 0,80	max € 0,70
Fette biscottate	max € 0,40	max € 0,30
Croissant Motta - Nastrine	max € 0,50	max € 0,40
Mars - Bounty - Twix	max € 0,60	max € 0,50
Crostate ed altre brioches	max € 0,50	max € 0,40
Linea snack dietetici	max € 0,60	max € 0,50
Panini - Tramezzini, ecc.	max € 1,20	max € 1,00
Prodotti varia natura (caramelle, cioccolate, chewing-gum, etc.)	max € 0,80	max € 0,70

I prezzi applicati dovranno essere evidenziati nei distributori, in corrispondenza della bevanda o dell'alimento fornito.

Il G.O.M. comunque si riserva di effettuare apposite indagini di mercato per verificare se i prezzi applicati sono congrui rispetto ai prezzi di mercato. Eventuali variazioni dei prezzi, prima di essere applicati, dovranno essere necessariamente concordate ed autorizzate dal Grande Ospedale Metropolitano, pena la risoluzione ipso iure del contratto.

Art. 4 - Modalità di esecuzione del servizio

La ditta aggiudicataria dovrà effettuare a sua cura e spese, a regola d'arte e nel rispetto della normativa vigente, l'installazione e gli allacciamenti delle macchine distributrici presso il Presidio Ospedaliero "Riuniti", il Presidio Ospedaliero "Morelli" ed il Palazzo Uffici Amministrativi nei punti che le verranno indicati.

Il prelievo di energia elettrica per il funzionamento dei distributori dovrà avvenire a valle con un sistema misuratore protetto (*contatore in kW piombato*) inserito su una linea o più linee ove sono ubicati i distributori. Le spese relative al consumo di energia elettrica ed all'installazione dei misuratori sono a carico della ditta aggiudicataria.

L'importo posto a base d'asta pari ad € 185.000,00/anno oltre IVA, per 37 distributori, soggetto a rialzo, è costituito dal canone annuale complessivo che il Concessionario dovrà corrispondere al G.O.M. quale corrispettivo per il servizio oggetto della presente concessione (canone per singolo distributore pari ad € 5.000,00/anno).

Sulla base di questi valori, il GOM, si riserva la facoltà, a proprio insindacabile ed inappellabile giudizio, ed in relazione alle proprie effettive esigenze, di aumentare o diminuire il numero di distributori automatici applicando le medesime condizioni previste, in aumento o in diminuzione, dal contratto e l'impresa aggiudicataria è impegnata ad adeguarsi.

Il G.O.M., si riserva altresì la facoltà in relazione alle proprie esigenze, di variare il posizionamento dei distributori dalla collocazione originaria. In tal caso, la ditta aggiudicataria, ove richiesto, dovrà effettuare lo spostamento entro il termine assegnato da questo G.O.M..

L'impresa dovrà garantire, sotto la propria responsabilità, l'efficienza del servizio con l'organizzazione dei mezzi e del personale in numero adeguato al movimento degli utenti. In

particolare, dovranno essere svolte e garantite (*a mero titolo esemplificativo e non esaustivo*) le seguenti prestazioni minime:

- a) installazione di un'apparecchiatura per cambio monete (*una per ogni presidio*);
- b) rifornimento delle materie prime, dei prodotti e di ogni materiale dedicato, con cadenza necessaria ad assicurare l'uso continuativo;
- c) pulizia dei distributori, sia interna che esterna, tale da garantire un'ottimale condizione igienica degli stessi;
- d) fornitura, per ogni distributore, di adeguati contenitori e relativi sacchetti per la raccolta differenziata dei rifiuti (plastica, vetro, carta, indifferenziato). Rimane in carico alla ditta l'onere della raccolta e relativo smaltimento dei rifiuti raccolti nei contenitori posizionati nelle adiacenze dei distributori automatici;
- e) i contenitori sopra richiesti dovranno essere di dimensioni adeguate, provvisti di coperchio a ribalta, essere certificati di classe 0 (*zero*) di reazione al fuoco o comunque, al massimo certificati con classe 1 (*uno*) di reazione al fuoco, essere tenuti in ottimali condizioni igieniche e sostituiti qualora diventino inadatti allo scopo;
- f) garantire un servizio di assistenza telefonica e di pronto intervento in caso di malfunzionamenti, con reperibilità dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 17:00;
- g) in caso di cessazione del servizio o al termine dell'appalto l'aggiudicatario dovrà rimborsare gli importi accreditati nelle chiavi degli utenti.

La ditta non può in nessun caso, per sua decisione unilaterale, sospendere o rallentare il servizio, nemmeno in presenza di controversie con il G.O.M.

La sospensione o il rallentamento del servizio per decisione unilaterale della ditta aggiudicataria costituisce inadempimento contrattuale grave tale da motivare la risoluzione del contratto, qualora questa, dopo l'applicazione delle penali previste dal presente capitolato e la diffida a riprendere il servizio entro il termine intimato dal G.O.M. a mezzo fax, seguito da raccomandata A/R, non vi abbia ottemperato.

Art. 5 - Caratteristiche dei distributori automatici

I distributori automatici potranno essere singoli o combinati e dovranno essere rispondenti alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti e delle macchine, antinfortunistiche e di prevenzione incendi, a norma del D. Lgs 81/2008 e successive modificazioni, rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalla legge e rispettare altresì la norma CEI EN 606635 - Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita.

Ogni distributore dovrà:

- essere a basso consumo energetico in linea con lo spirito del servizio richiesto, ossia a ridotto impatto ambientale, pertanto i consumi devono rientrare al minimo nella lettera C (rif.to consumi distributori bevande e snack fredde norma EN 50597; rif.to bevande calde Versione 3.1b del protocollo di misurazione dell'energia realizzato dall'EWA, European Vending Association)
- essere di nuova fabbricazione e l'anno di introduzione sul mercato del modello offerto, non dovrà essere anteriore all'anno 2019;
- essere conforme, per caratteristiche tecniche ed igieniche, alle normative vigenti in materia;
- essere munito di gettoniera che accetta qualsiasi tipo di moneta/banconota, in alternativa, erogare il resto in moneta o, preferibilmente, possedere entrambe le soluzioni;

- per il personale dipendente, le macchine devono essere in grado di erogare i prodotti anche con sistemi alternativi (*tessere, chiavi elettroniche ricaricabili dall'utente o meccanismi similari*) che dovranno essere forniti e distribuiti dalla ditta stessa, previo pagamento di un eventuale deposito cauzionale (*max € 5,00*) da restituire alla riconsegna;
- segnalare chiaramente l'eventuale assenza di monete per il resto;
- segnalare chiaramente l'eventuale indisponibilità del prodotto;
- riportare con targhetta indelebile, o con altro mezzo idoneo, il nominativo e la ragione sociale della ditta affidataria del servizio ed il suo recapito, nonché il nominativo del referente a cui rivolgersi in caso di urgenza;
- avere il dispositivo esterno di erogazione non sottoposto a contaminazioni;
- essere sollevato dal suolo in modo da permettere una corretta pulizia del pavimento sottostante e adiacente;
- essere di facile pulizia e disinfettabile sia all'interno che all'esterno, tali da garantire l'assoluta igienicità dei prodotti distribuiti.
- essere dotati di chiare indicazioni sul prodotto offerto e sul prezzo raggiungibile con monete/banconote di diversa pezzatura. Le indicazioni sul prodotto dovranno riportare, secondo le vigenti disposizioni, la denominazione legale e merceologica del prodotto, con gli ingredienti in ordine decrescente, l'eventuale presenza di additivi, coloranti e di eventuali allergeni il nome, la ragione sociale del produttore o della ditta confezionatrice e relativa sede dello stabilimento di produzione e confezionamento;
- avere un'adeguata autonomia di bicchieri e palette. I bicchieri e palette dovranno essere biodegradabili e compostabili.

Le installazioni dovranno rispettare le norme e leggi vigenti in materia di sicurezza ed impianti elettrici.

Il collegamento elettrico, dovrà essere adeguato alle esigenze e sarà realizzato secondo norme di buona tecnica con punto di prelievo indicato ed autorizzato preventivamente dal G.O.M.; in ogni caso l'aggiudicatario dovrà installare, dove mancanti, linee elettriche dedicate al servizio, ed immediatamente a monte dei distributori automatici un quadro elettrico con gruppo presa/e di alimentazione riservato per ciascun distributore o gruppo omogeneo di distributori, con interruttore magnetotermico differenziale ad alta sensibilità sulla linea di alimentazione elettrica.

Ai fini della contabilizzazione energetica, l'aggiudicatario dovrà a proprie spese installare un contatore per ciascuna linea elettrica in partenza dai quadri che sia per un solo distributore o gruppi di distributori. Tutte le installazioni dovranno essere riportati in appositi elaborati tecnici predisposti a spese dell'aggiudicatario ed approvati preventivamente dalla UOC GTP del G.O.M. Al termine di ciascuna installazione/adequamento dovrà essere rilasciata (*da parte dell'installatore*) apposita dichiarazione di conformità di corretta esecuzione degli allacciamenti elettrici con gli elaborati allegati secondo Legge e la consegna di manuali e documentazione tecnica

Sono a totale carico della ditta aggiudicataria tutti gli oneri relativi alla già menzionata installazione, comprese le derivazioni, gli allacci elettrici ove non esistenti, anche nel caso di modifiche di ubicazione. Parimenti sono a carico della ditta medesima la rimozione dei distributori al termine del contratto od in qualsiasi momento lo richieda il G.O.M. a suo insindacabile giudizio.

In caso di mancata rimozione e ritiro, entro e non oltre 15 (*quindici*) giorni solari dalla richiesta, il G.O.M. provvederà direttamente alla loro rimozione, ritiro e deposito a spese della ditta, rivalendosi sulla cauzione, salvo il risarcimento per il maggior danno subito.

Le macchine distributrici dovranno consentire l'erogazione 24 ore su 24, di:

- a) **bevande calde** (caffè espresso (varie tipologie), cappuccino, cioccolata, latte e caffè, the, camomilla, ginseng, etc);
- b) **bevande fredde in lattina, bottigliette PET o tetrapak** (acqua minerale, bibite analcoliche, succhi di frutta, thè);
- c) **spuntini e alimenti vari** (patatine, salatini, snack dolci o salati, wafer, biscotti, merendine, panini, tramezzini, caramelle, cioccolate, chewing-gum, etc.);

Gli alimenti erogati dovranno essere conformi alle norme vigenti in materia di prodotti alimentari ed aventi, per ciascuna erogazione, le seguenti caratteristiche:

● **BEVANDE CALDE:**

- **caffè: almeno "1^a miscela bar", chicchi macinati all'istante con grammatura di gr. 7/8 di caffè cad. erogazione che contenga almeno l'80% di miscela arabica;**
- **caffè decaffeinato:** grammatura minima gr. 1,8;
- **caffè d'orzo:** grammatura minima gr. 3,2;
- **caffè ginseng:** grammatura minima gr. 7;
- **latte:** grammatura minima gr. 12 di latte in polvere;
- **latte macchiato:** grammatura minima gr. 10 di latte in polvere e gr. 6,5 di caffè;
- **cappuccino:** grammatura minima gr. 10 di latte in polvere e gr. 6,5 di caffè;
- **cappuccino d'orzo:** grammatura minima gr. 7 di latte in polvere e gr. 2.2. di orzo;
- **tè:** grammatura minima gr. 14 di the in polvere;
- **cioccolata:** grammatura minima almeno gr. 25 di miscela di cioccolato in polvere di cacao;

● **BEVANDE FREDE:**

- **acqua minerale naturale e gassata:** in PET da 50 cl cad.;
- **succhi di frutta:** in PET o tetrapak contenuto minimo da 200 cc;
- **bibite:** in lattina contenuto minimo da 250 cc;

● **SPUNTINI E ALIMENTI VARI:**

- **prodotti da forno e snack in monoporzioni (merendine dolci o salate confezionate a lunga conservazione): i prodotti dovranno essere di prima qualità, provenienti da primarie ditte produttrici;**
- **prodotti da forno e snack in monoporzioni provenienti dal commercio equo solidale:** almeno n. 2 prodotti, di cui n. 1 dolce e n. 1 salato;
- **prodotti e snack con ingredienti biologici di vario genere;**
- **prodotti Gluten Free per celiaci;**
- **prodotti iposodici senza zucchero e dietetici;**

Ogni confezione e imballo deve presentare all'esterno tutte le indicazioni di legge, e in ogni caso le seguenti indicazioni:

- a. esatta denominazione e descrizione del prodotto;
- b. data di scadenza;
- c. data e luogo di confezionamento se dovuta;
- d. denominazione e indirizzo del produttore;
- e. indicazione degli ingredienti;
- f. indicazione dell'eventuale presenza di additivi, coloranti e/o conservanti, nei limiti previsti dalle vigenti norme;

g. etichettatura nutrizionale, se obbligatoria e comunque ove possibile, le indicazioni sulla presenza di allergeni o di OGM;

h. modalità di conservazione.

Per esigenze di carattere stagionale o per mutate preferenze dei consumatori, la ditta aggiudicataria potrà proporre l'erogazione di ulteriori prodotti oltre quelli specificati nell'offerta informandone preventivamente il G.O.M..

L'impresa aggiudicataria si impegna a sostituire i prodotti dal distributore almeno 7 (*sette*) giorni prima della "Shelf-life" di prodotto, ossia "*termine minimo di conservazione del prodotto*". Nel caso in cui l'impresa aggiudicataria, nel corso del contratto, sostituisca o introduca in commercio nuovi distributori con caratteristiche migliorative, la medesima si impegna a fornire questi ultimi in luogo di quelli installati allo stesso canone, su espressa autorizzazione del G.O.M.

Art. 6 - Sistema HACCP

Il Concessionario dovrà essere dotato di manuale di autocontrollo redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP.

Il Concessionario deve verificare che la preparazione dei prodotti posti in vendita sia conforme alla predetta normativa e dichiarerà la presa visione della relativa documentazione prevista dalle case produttrici.

Il manuale dovrà prevedere una Procedura operativa di verifica delle scadenze dei prodotti distribuiti.

Art. 7 - Gestione e rifornimento dei distributori

Il Concessionario è tenuto ad eseguire il costante rifornimento dei distributori in fasce orarie che arrechino il minor disturbo all'Amministrazione.

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

- a) verifica generale della corretta funzionalità delle macchine;
- b) rifornimento delle materie prime e dei prodotti;
- c) verifica della disponibilità e della corretta erogazione dei materiali accessori monouso (quali bicchieri, palette per caffè e bevande calde, etc.), controllando in particolare che il materiale accessorio sia sufficiente e correttamente posizionato (ad es.: bicchieri impilati correttamente, palette del caffè ben allineate);
- d) verifica della disponibilità di monete per il resto ed eventuale riempimento dei relativi contenitori;
- e) 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;
- f) verifica dei contenitori portarifiuti in dotazione ai distributori, eventuale svuotamento degli stessi con sostituzione dei sacchetti e rimozione dei rifiuti prodotti.

Il rifornimento, con le connesse attività di gestione dei distributori, deve essere eseguito con frequenza almeno settimanale o, 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.

Il rifornimento dei prodotti, dai mezzi di trasporto ai singoli distributori, dovrà avvenire, esclusivamente, attraverso carrelli del tipo chiuso con ruote in gomma al fine di evitare eventuali

danneggiamenti alla pavimentazione delle strutture sanitarie e garantire l'igiene delle confezioni trasportate.

In caso di chiamata dell'Amministrazione per esaurimento, anche parziale dei prodotti, il Concessionario deve provvedere al rifornimento entro 1 (uno) giorno dalla segnalazione dell'Amministrazione.

Art. 8 - Personale utilizzato nello svolgimento del servizio

La ditta è tenuta a comunicare al G.O.M., prima dell'inizio del servizio, i nominativi del personale addetto ai rifornimenti ed alla manutenzione dei distributori automatici, nonché dei mezzi autorizzati al trasporto dei prodotti.

L'aggiudicatario dovrà assicurare la regolare continuità del servizio.

In caso di sciopero o agitazioni del personale dipendente della impresa aggiudicataria, la stessa dovrà comunicare al G.O.M. le modalità almeno 48 ore prima

E' fatto obbligo al personale addetto al servizio di indossare sempre idonea tenuta di lavoro, fornita a cura e spese della ditta aggiudicataria, di portare ben visibile una tessera di riconoscimento contenente l'indicazione delle generalità della ditta, il nominativo e la foto del dipendente, al fine di un'agevole identificazione da parte dell'utenza e di mantenere un comportamento irreprensibile e consono alla funzione svolta.

Il G.O.M. è sollevato da qualsiasi responsabilità civile e penale derivante dall'esecuzione del servizio, pertanto la ditta aggiudicataria si obbliga alla completa ottemperanza di tutte le disposizioni legislative e dei regolamenti riguardanti l'assicurazione infortunistica, previdenziale e mutualistica dei propri dipendenti addetti ai lavori sopraccitati, e della legge sulla prevenzione e la sicurezza del lavoro, assumendone la piena responsabilità anche in caso di inadempienza.

Art. 9 - Manutenzioni

La ditta dovrà garantire a proprie spese la realizzazione del programma di manutenzione finalizzato a garantire il funzionamento continuativo dei distributori e a ridurre al minimo i disservizi causati da eventuali guasti.

L'aggiudicatario dovrà assicurare la rigorosa pulizia interna ed esterna dei distributori automatici con frequenza giornaliera o comunque tale da garantire una ottimale condizione igienica degli stessi;

Nel provvedere alle attività di manutenzione e riparazione l'aggiudicatario dovrà attenersi alle disposizioni impartite dal GOM ed in particolare non manomettere od alterare l'impianto di alimentazione elettrica, che deve essere adeguato a norma nei punti di accesso dalla aggiudicatario aggiudicataria;

Il G.O.M. è tenuto ad assicurare e garantire l'allacciamento elettrico mentre l'aggiudicatario dovrà applicare tutte le apparecchiature di protezione atte a garantire la sicurezza elettrica di ciascun singolo distributore;

Al termine del contratto l'aggiudicatario dovrà rimuovere a propria cura e spese le attrezzature e provvedere, ove necessario, al ripristino le originarie condizioni entro 20 giorni

1. Manutenzione preventiva

Comprende le attività volte a mantenere i distributori automatici in efficiente stato di funzionamento, ossia revisione generale, controllo e messa a punto, eventuali riparazioni o sostituzioni delle parti usurate o che presentino malfunzionamenti. Gli interventi di manutenzione

preventiva saranno eseguiti periodicamente, con frequenza minima trimestrale, su tutti i distributori installati.

2. Manutenzione correttiva

Comprenderà le attività volte a ripristinare la normale funzionalità dei distributori, ossia la risoluzione di guasti o disfunzioni mediante riparazioni o sostituzioni dei distributori ovvero dei loro componenti. La ditta dovrà intervenire e ripristinare la piena funzionalità del distributore entro il termine massimo di 24 ore solari dalla chiamata o entro l'eventuale minor termine offerto in sede di gara, escludendo i giorni festivi e le domeniche.

Qualora il guasto non sia riparabile in loco, ovvero comporti un fermo macchina superiore alle 24 ore solari, la ditta dovrà provvedere alla sostituzione del distributore entro e non oltre il termine di 48 ore solari dalla chiamata iniziale o comunque entro l'eventuale minor termine offerto in sede di gara.

Gli interventi di manutenzione dovranno essere eseguiti da personale specializzato, in possesso di competenze tecniche adeguate alle attività da svolgere.

I distributori che nonostante gli interventi di manutenzione presentassero frequenti fermi o disfunzioni dovranno essere sostituiti dalla ditta entro cinque giorni lavorativi (*esclusi quindi i festivi e le domeniche*) dalla richiesta dell'Azienda.

Art. 10 - Termine per l'installazione dei distributori

I distributori dovranno essere installati e collaudati entro 30 giorni dalla data di comunicazione dell'affidamento.

Art. 11 - Responsabilità della ditta aggiudicataria

La ditta aggiudicataria è direttamente responsabile di qualsiasi danno, sia diretto che indiretto, arrecato al G.O.M., ai suoi dipendenti ed ai terzi, anche per fatto doloso o colposo del suo personale e dei suoi collaboratori derivanti dall'esecuzione del servizio.

A tale scopo la ditta all'atto della comunicazione di avvenuta aggiudicazione dovrà consegnare, in originale o copia autenticata, apposita polizza assicurativa, avente validità fino a tre mesi dopo la conclusione del contratto, a copertura Responsabilità Civile contro terzi derivante da rischi connessi all'esecuzione del servizio, per danni a persone e cose mobili o immobili dell'Azienda o di terzi, con un massimale non inferiore a € 2.000.000/00 (*eurodue milioni/00*) per sinistro.

Art. 12 - Penali

In caso di violazione di qualsiasi disposizione contenuta nel presente Capitolato o di compimento da parte della ditta o dei suoi dipendenti di un atto che comprometta o possa compromettere il servizio o recare nocumento al G.O.M., saranno applicate le seguenti penali:

- € 1.500/00 (*euromillecinquecento/00*) per interruzione e/o rallentamento del servizio senza giusta causa;
- € 500/00 (*eurocinquecento/00*) al giorno, per ogni giorno di ritardo, per mancata o non completa installazione dei distributori nel termine previsto, per un massimo di 10 giorni;
- € 500/00 (*eurocinquecento/00*) al giorno, per ogni distributore per ritardo nella sostituzione e/o spostamento dei distributori nel termine concordato con il G.O.M., per un massimo di 10 giorni;

- € 500/00 (*eurocinquecento/00*) per mancata sostituzione entro il termine previsto del/i distributore/i che procurino disservizi anche dopo la revisione;
- € 250/00 (*euroduecentocinquanta/00*) per mancato intervento, per il ripristino del funzionamento dei distributori, entro 24 ore o entro il minor termine offerto in sede di gara;
- € 250/00 (*euroduecentocinquanta/00*) per mancata osservanza delle disposizioni di cui all'art. 7 del presente capitolato;
- € 500/00 (*eurocinquecento/00*) per mancata sostituzione del distributore, in caso di fermo macchina entro il termine di 48 ore solari o il minor termine offerto in sede di gara;
- € 300/00 (*euotrecento/00*) per inadeguato o mancato rifornimento dei distributori;
- € 1.000/00 (*euomille/00*) per mancata attivazione e mancato rispetto del sistema di autocontrollo HACCP;
- € 500/00 (*eurocinquecento/00*) per mancato rispetto del decoro esterno della struttura metallica a protezione dei distributori (danneggiamenti, degrado, corrosione, ecc.).

Qualora nell'arco di 12 (*dodici*) mesi le applicazioni di dette penalità dovessero ripetersi per più di due volte, il G.O.M. procederà alla risoluzione di diritto del contratto.

Le suddette penali, comunque, non esonerano l'impresa dal risarcimento dei danni provocati al G.O.M..

**TIMBRO E FIRMA DEL LEGALE
RAPPRESENTANTE PER ACCETTAZIONE**

N.B.: Il timbro e la firma per accettazione vanno posti su ogni foglio, nonché in calce al presente capitolato.

Luoghi e quantità di installazione dei "Breack-Point"

<u>P.O. Riuniti</u>				
Piano	Ubicazione	Caldo	Freddo	snack
PIANO TERRA	Torre M	1	1	
	Torre L	1	1	
PIANO PRIMO	Torre M (CUP)	1	1	1
	Ospedale vecchio (Neurologia)	1	1	1
PIANO SECONDO	Torre M	1	1	
	Torre L	1	1	
PIANO TERZO	Torre M	1	1	
	Torre L	1	1	
PIANO QUARTO	Torre M	1	1	
	Torre L	1	1	
PIANO QUINTO	Torre L	1	1	
PIANO SESTO	Torre L	1	1	

<u>P.O. Morelli</u>				
Piano	Ubicazione	Caldo	Freddo	snack
PIANO TERRA	Blocco A (Vano scale)	1	1	1
	Blocco A (Medicina trasfusionale interno)	1		
	Percorso sanitario (Spazio Arte)	1	1	
PIANO PRIMO	Percorso sanitario (Spazio Arte)	1	1	

<u>Uffici Amministrativi</u>				
Piano	Ubicazione	Caldo	Freddo	snack
PIANO TERRA		1	1	1