



**ISTITUTO ZOOPROFILATTICO
SPERIMENTALE
DELLA LOMBARDIA E
DELL'EMILIA ROMAGNA
"BRUNO UBERTINI"
(ENTE SANITARIO DI DIRITTO PUBBLICO)**

Sede Legale: Via Bianchi, 9 – 25124 Brescia
Tel 03022901 – Fax 0302425251 – Email info@izsler.it
C.F. - P.IVA 00284840170
N. REA CCIAA di Brescia 88834

**CAPITOLATO PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE DI
ALIMENTI E BEVANDE TRAMITE INSTALLAZIONE E GESTIONE DI DISTRIBUTORI
AUTOMATICI IN EDIFICI ED UFFICI DI COMPETENZA DELL'IZSLER.
FASCICOLO 90/2014**

ART. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La presente procedura ha per oggetto la concessione del servizio di somministrazione di generi di ristoro mediante installazione a carico della Ditta concessionaria di distributori automatici, gestione e relativa assistenza tecnica presso edifici dell'IZSLER.

I distributori trovano ubicazione all'interno della sede dell'Istituto in Via Bianchi 9 Brescia e presso la Foresteria dell'IZSLER sita in Via Lamarmora n.211.

I generi di ristoro riguardano:

- Caffè ed altre bevande calde;
- Acque minerali ed altre bevande fredde;
- Alimenti preconfezionati (snack salati, snack dolci, tramezzini, yogurt, etc..).

L'Amministrazione si riserva di riconsiderare durante il periodo contrattuale, qualora lo ritenesse necessario:

- il numero, la tipologia e l'allocazione dei distributori installati;
- i prodotti erogati dai distributori.

ART. 2 – CONDIZIONI DELLA CONCESSIONE -DURATA —OPZIONE - DUVRI

Durata della concessione: tre anni (36 mesi), con decorrenza dal 01.09.2014.

Al fine di garantire l'avvio del servizio alla data sopraindicata, su richiesta dell'Istituto, l'aggiudicatario con la formulazione dell'offerta si impegna a dare al contratto esecuzione anticipata prima della sua stipulazione.

L'aggiudicazione comporterà automaticamente la concessione, da parte del soggetto aggiudicatario in favore dell'Istituto, del diritto di opzione, ai sensi degli artt. 1331 cod. civ. e 29, comma 1, D.Lgs. n. 163/2006; l'esercizio del diritto di opzione determinerà automaticamente l'obbligo dell'aggiudicatario di continuare la fornitura per ulteriori trentasei mesi alle medesime, originarie condizioni contrattuali.

È facoltà dell'Istituto esercitare il diritto di opzione entro il termine di scadenza del contratto.

Si precisa che il **DUVRI** viene messo a disposizione degli offerenti solo al fine di una visione e comprensione e che verranno richieste eventuali modifiche e/o integrazioni dello stesso, solamente all'aggiudicatario.

I costi per la sicurezza per i rischi interferenziali sono pari ad euro **100,00**.

ART. 3 - CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Le macchine distributrici dovranno essere di nuova fabbricazione, con tecnologia di ultima generazione e prodotte da aziende leaders nel settore della distribuzione automatica. Le macchine dovranno rispondere alla normativa vigente in materia di produzione e vendita di sostanze alimentari e bevande ed essere perfettamente a norma dal punto di vista igienico-sanitario e in materia di fabbricazione di impianti (sicurezza, prevenzione incendi, antinfortunistica...).

Dovranno essere dotate di idonea omologazione, provviste di marchio CE, rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalla legge ed essere caratterizzate da un basso consumo energetico oltre che rispondere ad ogni altra normativa applicabile.

Qualora, nel corso di validità del contratto, la normativa in materia venisse modificata, il gestore dovrà provvedere, a propria cura e spese, e senza rivalsa sul canone, ad adeguare i distributori nei tempi assegnati dalla legge.

A tal fine la ditta aggiudicataria dovrà produrre, prima dell'inizio delle installazioni, il numero di matricola di ciascun distributore automatico e la denominazione della ditta produttrice che dovrà corrispondere con quello apposto dalla ditta produttrice all'interno dei distributori stessi.

Le macchine devono avere le superfici interne in materiale idoneo al contatto con gli alimenti riconosciuto e certificato ai sensi di legge e resistente alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione;

La struttura dei distributori dovrà:

- avere le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle bevande e dei cibi;
- essere conforme ai requisiti e nel rispetto dei dettati delle norme in materia di sicurezza alimentare;
- rispettare la norma CEI EN 60335 “Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita”.

I distributori devono inoltre:

- ✓ essere sollevati dal pavimento in modo da permettere una corretta pulizia del pavimento sottostante e adiacente;
- ✓ essere dotati di chiare indicazioni sul prodotto offerto e sul prezzo;
- ✓ erogare gli alimenti e le bevande mediante l'introduzione di monete o banconote in valuta corrente (euro) e con chiave elettronica ricaricabile a scalare che dovrà essere distribuita dalla ditta aggiudicataria previo versamento di un deposito cauzionale;
- ✓ consentire la regolazione dello zucchero per le bevande calde ed essere dotati di bicchiere e palettina per i distributori automatici di bevande calde;
- ✓ essere muniti di gettoniera che accetta diversi tipi di moneta e che eroga il resto, di display che visualizza la somma delle monete introdotte e l'eventuale indisponibilità del prodotto;
- ✓ riportare una targhetta con la ragione sociale della Ditta concessionaria ed il suo recapito telefonico funzionante in maniera ininterrotta nella fascia oraria 8,00/17,00 giorni feriali, nonché il nominativo del referente a cui rivolgersi in caso di urgenza (e suo sostituto);
- ✓ avere una capace autonomia di bicchierini e palette, che dovranno essere in materiale biodegradabile e rispondenti alla normativa sulla distribuzione automatica;
- ✓ essere dotati di chiare indicazioni sui prodotti offerti e sui prezzi, riportando, secondo le vigenti disposizioni, la denominazione legale e merceologica del prodotto, con gli ingredienti in ordine decrescente, l'eventuale presenza di additivi e coloranti, il nome, la ragione sociale del produttore o della ditta confezionatrice e la relativa sede dello stabilimento di produzione e confezionamento;
- ✓ essere provvisti di idonei contenitori portarifiuti, come meglio specificato nel successivo art. 5.

Per ogni distributore installato dovrà essere resa disponibile, per eventuali ispezioni, la documentazione che attesti la regolarità dell'installazione.

ART. 4 – INSTALLAZIONE DEI DISTRIBUTORI

La ditta aggiudicataria provvederà ad installare ed allacciare i distributori convenuti in sede contrattuale a proprie spese e nel rispetto della normativa vigente.

La ditta aggiudicataria provvederà ad installare eventuali nuovi distributori od a disinstallare distributori già esistenti entro e non oltre il 15° giorno dalla richiesta dell'Istituto.

L'installazione e gli allacciamenti dovranno essere eseguiti a regola d'arte, secondo le norme vigenti e le prescrizioni dell'Amministrazione.

Per ogni distributore, la ditta dovrà installare, immediatamente a monte della macchina, un interruttore magnetico-termico differenziale ad alta sensibilità sulla linea di alimentazione elettrica.

La ditta dovrà effettuare l'installazione delle macchine distributrici esattamente nei punti che le verranno assegnati, prelevando la corrente elettrica da prese già esistenti secondo le indicazioni fornite dall'Amministrazione.

ART. 5 – GESTIONE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

La ditta aggiudicataria dovrà garantire, tramite il proprio personale, tutte le operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria atte ad assicurare il perfetto funzionamento dei distributori, compresa l'operazione di caricamento dell'acqua, come specificato di seguito.

L'acqua per il rifornimento dei distributori dovrà essere tassativamente prelevata dal personale incaricato dalla ditta aggiudicataria a mezzo taniche ad uso alimentare (di proprietà della ditta stessa) dal punto di prelievo di acqua di rete A2a ubicato sotto il locale mensa dell'Istituto, in quanto l'acqua di rete (prelevata dai pozzi) attualmente non è utilizzabile per uso alimentare ed è dichiarata non potabile. L'acqua di rete A2a è trattata mediante impianto di demineralizzazione a monte della presa e la manutenzione del demineralizzatore è a carico dell'Istituto.

La ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, provvedere tempestivamente alle riparazioni ed ai ripristini conseguenti ad eventuali danni causati dalla installazione e dal funzionamento dei distributori ai mobili ed agli immobili dell'Istituto.

La ditta dovrà installare recipienti portarifiuti da litri 100 (almeno n.1 per ogni distributore grande) con coperchio a ritorno automatico e dovrà fornire gli appositi sacchi. Lo svuotamento e la sostituzione dei sacchi sarà effettuata a cura dell'impresa di pulizie dell'Istituto.

La ditta aggiudicataria dovrà assicurare la rigorosa pulizia interna ed esterna, con prodotti appropriati, dalle apparecchiature almeno in occasione della ricarica delle macchine, garantendo, comunque, costantemente un'ottimale condizione igienica delle stesse.

La ditta aggiudicataria dovrà programmare gli interventi di carico e di ordinaria manutenzione dei distributori con una periodicità rapportata all'entità dei consumi, in modo tale che ogni giorno siano disponibili tutti i prodotti descritti nel presente Capitolato.

Ad ogni distributore deve essere associato il nome ed il numero di telefono di un operatore, referente dell'azienda aggiudicataria.

La ditta dovrà effettuare gli interventi di ripristino dei distributori non funzionanti e di reintegro dei prodotti e delle chiavi esauriti, entro le 3 ore lavorative dalla richiesta formulata da parte dell'Istituto tramite fax o telefono, (dalle ore 8.00 alle ore 17.00, giorni feriali).

In caso di ripetuti guasti ad un distributore, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla sua sollecita sostituzione, fermo restando l'applicazione degli articoli 18 e 19 in caso di inerzia da parte della ditta.

ART. 6 – UBICAZIONE DEI DISTRIBUTORI

I distributori dovranno essere installati presso la sede di Brescia nelle quantità e negli spazi appositamente individuati per i punti di ristori negli edifici delle Strutture sotto indicate:

UBICAZIONE (cfr planimetria allegata)	DISTRIBUTORI BEVANDE CALDE	CIALDE	BIBITE ALIMENTI
Diagnostica Edif.1		1	
Biochimica – Diagnostica (Edif. 1- 3° piano)	1		1
Produzioni primarie latte/Zootecnica Edif. 13b		1	
Parassitologia 1° piano/Microbiologia Edif.13a		1	
Biotecnologie – palazzo verde (Edif. 12 - 2° piano)	1	2	
Virologia Specializzata – palazzo verde (Edif. 12 – P.T.)		1	
Palazzo Giallo Edif.11 - 2° piano		1	
Palazzo Giallo – Edif. 11 piano terra	1		
Chimico (Edif. 10 -2° piano)	1	1	

Ingresso adiacente la Portineria di Via Bianchi (Piano rialzato)	1		
Biblioteca (Edif. 4b - P.T.)	1	1	1
Presidenza - Palazzo Amm.ne Edif.4a		1	
Affari Generali e Legali Edif. 4a		1	
Direzione Generale Edif.4a		1	
Provveditorato Economato e Vendite Edif. 2b P.T.		1	
Ufficio Personale- PalazzoAmm.ne Edif. 2a- 2° piano)	1	1	
Ced Edif.2a		1	
Stabulario Edif. 8		1	
Magazzino Generale Edif. 14		1	
Foresteria Edif.19		1	
TOTALE	7	18	2

per complessivi 27 distributori.

Le aree per l'installazione dei distributori automatici verranno messe a disposizione dall'Istituto, che si riserva comunque la facoltà di richiedere, se necessario, lo spostamento di alcune apparecchiature in sede diversa in caso di interventi manutentivi e necessità organizzative.

La Ditta affidataria avrà libero accesso ai locali che ospitano i distributori nel rispetto degli orari concordati con l'Amministrazione.

L'Istituto inoltre è sollevato da ogni responsabilità e richiesta di risarcimento danni in caso di furto, atti vandalici o scasso arrecati ai distributori.

Potranno essere installate altre tipologie di distributori previa autorizzazione e definizione da parte dell'Istituto.

Il numero dei distributori indicato e le relative tipologie sono rapportati alle esigenze stimate dall'Istituto al momento dell'aggiudicazione.

L'Istituto si riserva comunque la facoltà di richiedere lo spostamento/rimozione dei distributori, senza che le possa essere addebitato alcun onere, per ragioni legate a proprie necessità.

ART. 7 – VARIAZIONI DELLE PRESTAZIONI

Il numero di distributori è rapportato alle reali ed attuali esigenze dell'Istituto al momento dell'aggiudicazione e potrà subire variazioni in aumento o diminuzione nel corso del servizio.

Il canone di concessione sarà proporzionalmente ridotto/incrementato, qualora il numero di distributori installato risultasse variato in aumento o in diminuzione rispetto al quantitativo iniziale.

L'Istituto si riserva, inoltre, la facoltà di variare la posizione dei distributori automatici, in base a specifiche esigenze sopravvenute.

L'estensione o la riduzione del servizio saranno comunicate all'impresa almeno 15 giorni prima della data prefissata. È vietato all'impresa aggiudicataria estendere o ridurre il servizio o, comunque, effettuare prestazioni non previste nel presente Capitolato senza preventiva autorizzazione scritta da parte dell'Istituto.

L'Istituto si riserva di interrompere il servizio, con congruo preavviso, qualora si verificassero le condizioni per l'attivazione di un diverso sistema di approvvigionamento delle presentazioni oggetto della presente gara o eventualmente nel caso di modifiche degli attuali assetti istituzionali, senza che l'appaltatore possa chiedere risarcimento di nessun tipo.

Allo stesso modo l'Istituto si riserva la facoltà di richiedere alla ditta aggiudicataria dei servizi complementari, nel caso in cui nascesse l'esigenza di garantire la distribuzione automatica di bevande ed alimenti confezionati, anche alle sezioni di questo Istituto, ubicate nelle regioni Emilia Romagna e Lombardia.

ART. 8 – OBBLIGHI DELLA CONCESSIONARIA

La ditta aggiudicataria si obbliga:

- ✓ a mantenere le apparecchiature conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari emanate ed emanande in materia;
- ✓ a garantire un periodico controllo e un costante rifornimento dei distributori, in modo tale da mantenere la perfetta efficienza delle apparecchiature senza interruzione nell'erogazione dei prodotti;
- ✓ a garantire, in favore dell'utenza, la salubrità dei prodotti somministrati in ipotesi di interruzione della fornitura energetica che ne comprometta la conservazione fornendo, all'occorrenza, il giusto ricambio

ART. 9 – DATI INERENTI LA CONSISTENZA DEL SERVIZIO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

Consumi annui presunti:

- bevande calde a mezzo distributori automatici con chiave / moneta N. 80.880
- bevande calde con cialde a mezzo distributori automatici N. 16.600
- bevande fredde (o prodotti) a mezzo distributori automatici con chiave/moneta N. 7.300

Il totale del personale della sede al 31/5/2014 è:

Tempo indeterminato n°404

Tempo determinato n° 12

Borsisti n°55

I dati del personale, delle attività e/o dei fabbisogni sono stati introdotti al solo fine di consentire alle ditte concorrenti di formulare la propria offerta.

I dati concernenti le attività ed i volumi dei consumi sono presunti e non costituiscono un impegno od una promessa dell'Istituto, essendo gli stessi non esattamente prevedibili in quanto subordinati a fattori variabili e ad altre circostanze non prevedibili.

A solo titolo informativo, si rappresenta come sia registrata una presenza in sede anche di utenza esterna dell'IZSLER: nel solo 2013 sono stati registrati più di 5.000 accessi pedonali (portineria e reception).

Prodotti

I prodotti posti in vendita nei distributori automatici dovranno avere i seguenti requisiti e caratteristiche:

- essere di ottima qualità e di primarie marche di rinomanza nazionale;
- prodotti in stabilimenti o laboratori provvisti di regolare autorizzazione sanitaria;
- corrispondere per caratteristiche e requisiti alle rispettive denominazioni legali o merceologiche, ove previste, che le caratterizzano e con le quali vengono posti in vendita;
- le bevande, con l'esclusione di quelle calde, dovranno essere distribuite nei contenitori originali della casa produttrice su cui dovrà essere indicata la composizione, la data di scadenza ed ogni altra prescrizione di legge;
- riportare, secondo le vigenti disposizioni, la denominazione legale o merceologica del prodotto, con indicazione degli ingredienti, l'eventuale presenza di additivi e coloranti, il nome e ragione sociale del produttore o della ditta confezionatrice e relativa sede dello stabilimento di produzione e confezionamento.

I prodotti posti in vendita nonché i distributori automatici dovranno essere conformi alle norme igienico-sanitarie vigenti in materia ed in particolare al D.P.R. 327 del 26/3/1980.

I prodotti freschi devono essere delle migliori marche, rispettare la normativa H.A.C.C.P. confezionati in atmosfera protettiva, conservati a temperatura compresa tra + 2° e + 4°, trasportati

presso i distributori installati nelle strutture dell'Amministrazione appaltante con automezzi adeguati dotati di gruppo frigo.

Qualora in corso di fornitura alcuni prodotti fossero reputati non idonei o di qualità non gradita all'utenza, dovranno essere prontamente sostituiti senza variazioni di prezzi né condizioni con altri di tipologia simile.

La ditta aggiudicataria del servizio e i prodotti da questa distribuiti mediante i distributori automatici dovranno essere in regola con le norme del regolamento CE 852/2004 (HACCP).

I prodotti posti in distribuzione dovranno essere conformi alle norme vigenti in materia di alimenti, contenere solo ingredienti di alta qualità ed essere totalmente esenti da organismi geneticamente modificati (O.G.M.). In aderenza alle leggi in materia di organismi geneticamente modificati (Reg.CE 1829/2003 e 1830/2003) il gestore dovrà attestare all'Istituto, mediante dichiarazione di responsabilità all'uopo sottoscritta dal legale rappresentante, che le derrate alimentari approvvigionate non contengono ingredienti di natura transgenica.

La ditta aggiudicataria dovrà consegnare, prima dell'avvio del contratto, la lista dei prodotti che intende mettere in distribuzione, nonché una scheda tecnica contenente la denominazione (nome del prodotto, marca, peso, ecc) e gli ingredienti di cui si compongono.

L'inottemperanza a quanto stabilito nel presente articolo, la vendita di generi alimentari avariati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme di igiene e sanità, darà luogo alla risoluzione immediata del contratto, senza pregiudizio delle eventuali sanzioni di legge.

La ditta aggiudicataria è tenuta ad accertarsi che le bevande ed i prodotti alimentari posti in vendita abbiano le caratteristiche merceologiche del prodotto.

a) Bevande calde:

- Caffè: dovrà essere almeno di 1° miscela bar, macinato all'istante e con grammatura di gr 7 di caffè cad. erogazione, di una della migliore marche a livello nazionale.
- Latte: grammatura minima gr 8 di latte in polvere cad. erogazione
- Cappuccino: almeno gr 10 di latte in polvere cad. erogazione, oltre 7 gr di caffè di una delle migliori marche a livello nazionale
- Thè: almeno gr 14 di thè in polvere cad. erogazione, di una delle migliori marche a livello nazionale
- Cioccolato: almeno gr 25 di miscela di cioccolato in polvere cad. erogazione, di una delle migliori marche a livello nazionale.

b) Caffè (e altre bevande calde) con cialde: le caratteristiche del caffè (e delle altre bevande calde) con cialde dovranno essere le medesime di cui al punto a).

La grammatura richiesta potrà essere verificata a campione dall'Istituto, pena l'applicazione delle penali previste nel successivo art.18 del presente Capitolato, in caso di mancata corrispondenza.

c) Bevande fredde:

-bevande fredde (succhi con minimo 60% frutta, thè, aranciata, cola...) delle migliori marche a livello nazionale

Contenuto minimo bevanda fredda in lattina: cc 330

Contenuto minimo bevanda fredda in tetrapack: cc 220

-acqua oligominerale naturale e frizzante in bottiglia da ½ litro, di una delle migliori marche a livello nazionale

d) Alimenti solidi preconfezionati, di una delle migliori marche a livello nazionale:

- Prodotti salati (snack salati ,cracker, patatine, schiacciatine e salatini)
- Prodotti dolci e lievitati (merendine, biscotti, wafer, snack dolci, cioccolata)

NB: il deposito cauzionale per la chiave non dovrà essere superiore ad € 3. da restituirsi alla consegna della chiave.

ART. 10 – CANONE E PREZZI DEI PRODOTTI DA EROGARE

CANONE

In sede di offerta saranno ammessi solo canoni annui di concessione uguali o superiori ai canoni annui a base di gara suddetti. I canoni annui non soggetti ad offerta al ribasso, sono i seguenti:

Tipologia

Numero distributori

Canone annuo a base d'asta al rialzo

DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE

7

€ 1.000,00

DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE FREDDE, SNACK E BRIOCHES

2

€ 700,00

MACCHINE CON CIALDE

18

€ 100,00

PREZZI DEI PRODOTTI DA EROGARE CON CHIAVE

I prezzi relativi ai prodotti da erogare con chiave dovranno essere pari o inferiori a quelli posti a base di gara.

Tipologia di prodotto	Prezzi a base d'asta con chiave
BEVANDE CALDE	€ 0,50
BEVANDE FREDDE in lattina cc 330	€ 1,00
BEVANDE FREDDE (in tetrapack) cc 220	€ 0,70
ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE E FRIZZANTE in bottiglia di PET DA 0,5 LT	€ 0.50
SNACK SALATI, CRACKER, PATATINE, SCHIACCIATINE E SALATINI	€ 1,00
MERENDINE, BRIOCHES, BISCOTTI, WAFER, SNACK DOLCI, CIOCCOLATA	€ 1,00
CIALDE	€ 0,50

I prezzi relativi ad eventuali ulteriori prodotti proposti dalla Ditta in corso di esecuzione del contratto dovranno essere determinati dal gestore in accordo con il Direttore dell'esecuzione del contratto, entro 30 giorni successivi alla data di comunicazione di aggiudicazione del servizio e comunicati e approvati dall'Amministrazione.

I prezzi relativi ai generi erogati dai distributori non potranno essere modificati per un periodo di almeno 12 mesi dall'inizio della gestione del servizio. Successivamente essi, con cadenza annuale, potranno essere soggetti ad aggiornamenti sulla base degli aumenti degli indici ISTAT dei prezzi dei beni di consumo per le famiglie di impiegati e di operai. In sede di comunicazione dell'aggiornamento dei prezzi la Ditta dovrà produrre all'Istituto il listino prezzi aggiornato con l'indice ISTAT.

ART. 11 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

La gara si svolgerà in seduta pubblica il giorno 25/07/2014 a partire dalle ore 14,00 presso la sede degli uffici amministrativi della U.O. Provveditorato in Via Bianchi n. 9, piano terra, Brescia.

Il RUP dichiarerà aperta la gara e procederà all'apertura dei plichi pervenuti entro il termine di scadenza e dopo aver esaminato la regolarità formale degli stessi, procederà all'apertura di quelli ammessi, alla verifica della presenza all'interno delle due buste (A, B).

Successivamente procederà all'apertura per ciascuno plico della BUSTA A - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA e all'esame e verifica della completezza e della regolarità della documentazione ivi contenuta, formulando l'ammissione ovvero l'esclusione dei partecipanti alla gara. Nella stessa seduta si procederà all'apertura della BUSTA B – OFFERTA ECONOMICA alla verifica del contenuto (Offerta Economica) e alla lettura di quanto ivi indicato e quindi dei canoni annui di concessione offerti da ciascun concorrente ammesso per ogni tipologia di distributore, nonché dei prezzi unitari indicati per i prodotti da inserire nei distributori.

Ad ogni partecipante ammesso verrà attribuito un PUNTEGGIO MASSIMO DI 100 relativamente all'offerta economica da attribuire secondo i parametri e relativi punteggi di seguito indicati:

PARAMETRO DI VALUTAZIONE PUNTEGGIO MASSIMO

1) CANONI ANNUI DI CONCESSIONE MAX 70 punti

2) PREZZI UNITARI PER PRODOTTI MAX 30 punti

1) CANONI ANNUI DI CONCESSIONE

PUNTEGGIO MAX 70 PUNTI

Rispetto al 1° parametro di valutazione (canone di concessione annuo totale), verranno moltiplicati i singoli canoni annui di concessione offerti (in rialzo sui canoni posti a base di gara sopra indicati) per il numero di distributori previsti per tipologia e quindi sommati i prodotti così ottenuti. Il totale complessivo della somma dovrà risultare superiore al canone annuo complessivo posto a base di gara pari a € 10.200,00 (iva esclusa).

Al canone di concessione annuo complessivo verrà quindi attribuito un punteggio massimo di 70 punti sulla base della seguente formula:

$$X = C_o * 70 / C$$

X = punteggio assegnato

C_o = canone complessivo annuo offerto (sommatoria dei singoli canoni annui di concessione per tipologia di

distributore)

C = miglior canone annuo complessivo

2) PREZZI UNITARI DEI PRODOTTI EROGATI CON CHIAVE

PUNTEGGIO MAX 30 PUNTI

Il punteggio relativo al 2° parametro di valutazione (prezzi dei prodotti) sarà determinato dalla sommatoria dei singoli punteggi parziali attribuiti ai prezzi offerti per le singole tipologie di prodotti, che dovranno essere espressi in decimali di euro, ed uguali o inferiori ai prezzi posti a base di gara ed indicati nella tabella: **PUNTEGGIO PREZZI**

I punteggi dei singoli prezzi offerti per i prodotti saranno attribuiti con le formule seguenti:

BEVANDE CALDE (caffè, caffè macchiato, decaffeinato, decaffeinato macchiato, orzo, cappuccino, cappuccino al cioccolato, cioccolata, latte, tè)

PUNTEGGIO MAX 8 PUNTI

Prezzo a base d'asta € 0,50

$X = P * 8 / P_o$

X = punteggio assegnato

P_o = Prezzo offerto

P = prezzo più basso

BEVANDE IN LATTINA 330 cc

PUNTEGGIO MAX 4 PUNTI

Prezzo a base d'asta € 1,00

$X = P * 4 / P_o$

X = punteggio assegnato

P_o = Prezzo offerto

P = prezzo più basso

BEVANDE IN TETRAPACK DA 220 cc

PUNTEGGIO MAX 4 PUNTI

Prezzo a base d'asta € 0,70

$X = P * 4 / P_o$

X = punteggio assegnato

P_o = Prezzo offerto

P = prezzo più basso

ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE E FRIZZANTE IN BOTTIGLIA DA 0,5 LT

PUNTEGGIO MAX 4 PUNTI

Prezzo a base d'asta € 0,50

$X = P * 4 / P_o$

X = punteggio assegnato

P_o = Prezzo offerto

P = prezzo più basso

SNACK SALATI, CRACKER, PATATINE, SCHIACCIATINE E SALATINI

PUNTEGGIO MAX 3 PUNTI

Prezzo a base d'asta € 1,00

$X = P * 3 / P_o$

X = punteggio assegnato

P_o = Prezzo offerto

P = prezzo più basso

MERENDINE, BISCOTTI, WAFER, SNACK DOLCI, CIOCCOLATA, PRODOTTI

LIEVITATI

PUNTEGGIO MAX 3 PUNTI

Prezzo a base d'asta € 1,00

$$X = P * 3 / P_o$$

X = punteggio assegnato

P_o = Prezzo offerto

P = prezzo più basso

CIALDE

PUNTEGGIO MAX 4 PUNTI

Prezzo a base d'asta € 0,50

$$X = P * 4 / P_o$$

X = punteggio assegnato

P_o = Prezzo offerto

P = prezzo più basso

Una volta attribuiti i punteggi parziali per ogni tipologia di prodotto mediante le formule e i punteggi massimi sopraindicati, si procederà ad individuare il punteggio totale del 2° parametro di valutazione mediante sommatoria dei punteggi parziali con attribuzione di un punteggio massimo di 30 punti.

NB Tutti i prezzi indicati in sede di offerta si intendono comprensivi di spese di trasporto, consegna, caricamento, installazione e istruzioni al personale sul corretto utilizzo ed ogni altro onere.

Infine si procederà alla sommatoria aritmetica dei punteggi ottenuti per i due parametri di valutazione e ad attribuire il punteggio complessivo di ciascun concorrente.

Si procederà quindi a stilare la graduatoria dei concorrenti sulla base dei suddetti punteggi complessivi ottenuti. La gara verrà quindi aggiudicata provvisoriamente a favore del concorrente che avrà ottenuto il miglior punteggio complessivo determinato dalla sommatoria aritmetica dei due punteggi attribuiti ai due parametri seguenti:

CANONI ANNUI DI CONCESSIONE offerti per i distributori per il quale è previsto un max di 70 punti

PREZZI DEI PRODOTTI da erogare con chiave per il quale è previsto un max di 30 punti

per un totale massimo di 100 punti.

L'Amministrazione potrà procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta se ritenuta valida. Nel caso di offerte uguali ed anche risultate le migliori, si procederà ad aggiudicare tramite estrazione a sorte.

L'Amministrazione si riserva di sospendere, reindire, annullare la gara, in ogni caso i concorrenti non hanno diritto a compensi, indennizzi, rimborsi spese o altro.

L'indizione e l'esperimento della gara non vincolano ad alcun titolo l'IZSLER, al quale rimane sempre riservata la facoltà di non procedere all'aggiudicazione. L'aggiudicatario non può avanzare né far valere, per qualsiasi titolo o ragione, alcuna pretesa risarcitoria per l'esercizio, da parte dell'IZSLER della facoltà insindacabile di non procedere all'aggiudicazione.

Successivamente, si procederà alla verifica della veridicità delle dichiarazioni rilasciate in sede di gara.

In caso di esito positivo delle verifiche e controlli si procederà, invece, all'aggiudicazione definitiva mediante apposito provvedimento.

Qualora dall'accertamento, risulti l'esistenza di cause ostative previste dalla legge, o il mancato possesso dei requisiti richiesti e previsti dalla legge per lo svolgimento dell'attività oggetto di gara, si procederà alla revoca

dell'aggiudicazione provvisoria, riservandosi la facoltà di richiesta di rimborso dei danni conseguenti.

Si procederà conseguentemente ad aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria, previa verifica dei requisiti e delle dichiarazioni rese in sede di gara.

Nel caso in cui il concessionario non si presenti per la stipula del contratto si procederà ad aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria previa verifica dei requisiti e delle dichiarazioni rese in sede di gara.

Fideiussione bancaria- cauzione definitiva di cui al successivo art. 14. Ai fini della conclusione del contratto dovrà essere stipulata apposita fideiussione bancaria o polizza assicurativa definitiva di importo pari al 10% dell'importo totale del canone pagabile per la durata contrattuale (3 ANNI).

ART. 12 – TIPOLOGIE DI CONTROLLO

L'Istituto si riserva la facoltà di fare effettuare dalle autorità sanitarie competenti controlli qualitativi e quantitativi dei prodotti presenti nei distributori, con ricorso anche ad analisi presso propri laboratori, al fine di verificare la rispondenza dei prodotti alle caratteristiche richieste dal presente Capitolato o previste dalla legge, senza che la ditta affidataria possa fare opposizione.

In caso di contestazione sulla qualità della merce, varrà il giudizio, inappellabile, fornito, secondo le competenze merceologiche, igieniche e scientifiche del laboratorio o delle suddette autorità competenti.

ART. 13 – FATTURAZIONE

L'IZSLER emetterà con cadenza trimestrale anticipata fattura relativamente al pagamento del canone. Non sono compresi nel canone gli oneri fiscali inerenti all'esercizio che sono a carico del gestore.

Il corrispettivo è comprensivo di rimborso delle spese di energia elettrica, acqua, riscaldamento, pulizia degli spazi.

Il corrispettivo annuo sarà aggiornato, a partire dal secondo anno di esecuzione del contratto, in base alla variazione accertata dall'ISTAT dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati verificatasi nell'anno precedente, con riferimento alla data di inizio del rapporto. Tale aggiornamento verrà praticato automaticamente, senza necessità di richiesta scritta e calcolato dopo la pubblicazione dei dati necessari; avrà effetto retroattivo dall'inizio del secondo anno di vigenza contrattuale e di ogni anno successivo.

La ditta affidataria si obbliga a pagare per intero il canone stabilito, secondo le suddette modalità, senza mai poterlo scomputare o diminuire, qualunque contestazione o richiesta intenda

promuovere nei confronti dell'Istituto.

Qualora l'Istituto richieda l'installazione di ulteriori distributori, la ditta affidataria dovrà versare, entro 30 giorni dalla data di installazione, il corrispettivo offerto in sede di gara relativamente alla tipologia di distributore di cui trattasi, calcolato sugli effettivi giorni di installazione per l'anno di riferimento.

Il pagamento non potrà essere ritardato per qualsiasi motivo.

In caso di ritardato pagamento superiore a 30 giorni, anche solo parziale, l'Istituto si riserva la facoltà di risolvere il contratto, con conseguente diritto al risarcimento del danno e avrà diritto, su tutte le somme dovute e alla singola scadenza, senza necessità di costituzione in mora, agli interessi calcolati a norma di legge.

Il corrispettivo annuo sarà assoggettato al regime fiscale vigente al momento dell'aggiudicazione ed alle successive eventuali variazioni.

ART.14 - DEPOSITO CAUZIONALE

La Ditta, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi inerenti il servizio, dovrà costituire dopo l'aggiudicazione il deposito cauzionale definitivo secondo le prescrizioni dell'art. 113 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i.

La cauzione resterà vincolata sino al termine del rapporto contrattuale salvo quanto previsto dall'art.113 c. 3 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i.

La fideiussione dovrà attestare espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957 comma 2° Cod. Civ. e la sua operatività entro 15 giorni dalla richiesta dell'IZSLER.

Tale fideiussione dovrà avere validità pari alla durata della concessione e costituirà garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni assunte dal concessionario e del risarcimento dei danni derivanti da eventuali inadempienze, salva al risarcibilità del maggior danno. La fideiussione bancaria sarà svincolata al termine della concessione, ovvero rinnovata nel caso di esercizio di opzione da parte dell'Amministrazione.

È in facoltà della Amministrazione di incamerare, in tutto o in parte, la cauzione definitiva per inosservanza degli obblighi contrattuali, per eventuali risarcimenti o penalità debitamente contestati con lettera raccomandata con avviso di ricevimento.

ART. 15 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

L'aggiudicazione dichiarata in sede di gara è provvisoria e diviene definitiva soltanto al momento dell'esecutività della determinazione del Dirigente competente di approvazione delle operazioni di gara.

Dopo aver verificato la presenza di tutti i requisiti previsti dalla legge e autocertificati dall'offerente nel Modello 1, questa Amministrazione chiederà al concessionario aggiudicatario:

1) di costituire una cauzione definitiva pari al 10% del canone complessivo previsto per i 36 mesi di concessione a copertura del mancato o inesatto adempimento, ai sensi dell'art. 113 del D. Lgs. 163/2006 e ss. mm. e i.

La mancata costituzione della cauzione determinerà la revoca dell'aggiudicazione.

La ditta aggiudicataria è responsabile del comportamento del proprio personale e dovrà fornire alla U.O. Provveditorato Economato e Vendite di questo Istituto, prima dell'avvio dei servizi, il nominativo del supervisore responsabile e referente del servizio e l'elenco del personale impiegato nel servizio. La ditta aggiudicataria dovrà essere reperibile in normale orario di lavoro (8.00 – 17.00 giorni feriali), per tutti i problemi che possano manifestarsi nell'esecuzione del servizio.

L'Istituto non assume alcuna responsabilità dell'erogazione del servizio affidato, liberando a pari titolo l'Istituto ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione a regola d'arte, nel rispetto delle prescrizioni del presente Capitolato e di ogni normativa vigente in materia.

La ditta affidataria risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto a compensi da parte dell'Istituto.

La ditta affidataria esonera l'Istituto, che, in qualità di Amministrazione appaltante, riveste esclusivamente funzioni tecnico-amministrative, da qualsiasi azione, che eventualmente venisse intentata contro lo stesso, facendosi carico di ogni spesa, anche legale, che l'Istituto dovesse affrontare a causa di azioni promosse per danni causati dall'esecuzione del servizio. La stipulazione delle polizze assicurative di cui all'articolo 17 non libera la ditta aggiudicataria dalle proprie responsabilità ed i massimali previsti dalle polizze non devono essere in alcun modo limitativi delle responsabilità che la ditta si assume nell'erogazione del servizio.

Il servizio deve essere garantito anche in caso di sciopero o di altre cause e circostanze, per tutta la durata contrattuale.

ART. 16 – PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

La ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali nei confronti del proprio personale dipendente e/o convenzionato.

Sono a carico della ditta appaltatrice tutte le spese, oneri, contributi ed indennità previsti per la gestione del personale.

Il personale deve seguire norme di comportamento ispirate a criteri di cortesia e buona educazione ed è tenuto ad indossare la divisa aziendale, con il logo della ditta per permetterne la differenziazione rispetto al personale addetto dell'Istituto.

Il concessionario dovrà eseguire le prestazioni oggetto del contratto mediante proprio personale.

Nello svolgimento delle attività, l'affidatario dovrà, ai sensi degli artt. 18, co. 1., lett. u), D.Lgs. n.81/2008 e 5, co. 1, Legge n. 136/2010, munire i lavoratori di apposita tessera di riconoscimento, corredata di fotografia, contenente in particolare le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

Nell'esecuzione del servizio l'affidatario deve osservare, nei riguardi dei propri dipendenti, tutte le disposizioni normative in materia di rapporto di lavoro, di previdenza e di assistenza sociale ed applicare (nei confronti dei medesimi), un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dal CCNL applicato.

L'Istituto è esplicitamente sollevato da ogni obbligo e/o responsabilità nei confronti di tutto il personale adibito dalla ditta all'esecuzione delle attività relative al funzionamento del servizio oggetto dell'appalto.

Per le inadempienze di cui sopra l'Istituto si riserva, inoltre, di incamerare il deposito cauzionale

L'istituto provvederà in ogni caso a segnalare il fatto alle autorità competenti per l'adozione dei conseguenti provvedimenti.

La ditta affidataria deve osservare le disposizioni in materia di igiene del lavoro e di prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.P.R. 547/55, D.P.R. 303/56, D.Lgs. 81/08 e le direttive 89/392/CEE e 91/368/CEE), nonché le disposizioni in materia di assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro.

ART. 17 – COPERTURE ASSICURATIVE

La ditta affidataria, per fatto proprio o di un suo dipendente, é espressamente obbligata per ogni danno, sia diretto che indiretto, che possa derivare a chiunque in dipendenza o connessione della gestione del servizio oggetto del presente Capitolato .

A tale scopo la ditta affidataria dovrà stipulare, con oneri a suo carico, una polizza assicurativa, con primaria Compagnia, per la copertura di responsabilità civile verso terzi per danni a persone e cose per un massimale unico non inferiore a € 2.500.000,00 per sinistro e per persona.

La suddetta polizza deve comprendere anche la garanzia di Responsabilità civile verso i prestatori d'opera (RCO) per un massimale separato non inferiore a € 2.000.000,00 per sinistro e euro 1.500.000,00 per persona.

Resta tuttavia inteso che tali massimali non rappresentano il limite del danno da risarcirsi da parte della ditta affidataria, per il quale, nel suo valore complessivo, risponderà comunque la ditta medesima.

La copertura assicurativa dovrà essere di durata corrispondente a quelle del contratto d'appalto.

Tutti i distributori automatici devono essere coperti da assicurazione sia per eventuali danni causati dai prodotti alimentari distribuiti, che per eventuali danni causati a cose od a persone durante l'erogazione del servizio (es. incendio, corto circuito, allagamento...).

Di dette polizze sarà consegnata copia all'Amministrazione.

L'Amministrazione si riterrà sollevata da ogni responsabilità per danni a terzi o cose di terzi, connessi all'uso dei distributori e dal consumo dei prodotti erogati, nonché per furti e danni compiuti sugli stessi.

ART. 18 – INADEMPIMENTO E PENALITA'

L'Amministrazione controllerà e valuterà periodicamente la gestione del servizio in concessione.

L'Amministrazione, si riserva inoltre la facoltà di revocare la concessione per motivate ragioni di interesse pubblico.

Costituiscono inadempienza agli obblighi contrattuali l'omessa, incompleta, imperfetta o ritardata esecuzione del servizio in oggetto, con riferimento alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato e nelle disposizioni di legge.

Tali inadempienze, che verranno contestate per iscritto alla ditta aggiudicataria, daranno luogo all'applicazione delle sanzioni di seguito indicate, fermo restando il diritto al risarcimento del danno nel caso di nocumento per l'Istituto conseguente all'inadempimento.

La ditta aggiudicataria avrà tempo 7 giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione di inadempienza (inviata anche tramite fax) per formulare le proprie controdeduzioni. Qualora le

stesse non venissero presentate entro il predetto termine, o non venissero accolte dall'Istituto, quest'ultimo si riserverà l'applicazione delle seguenti sanzioni:

- In caso di ritardo nell'avvio del servizio rispetto al termine contrattualmente stabilito, l'Istituto si riserva di applicare una penale giornaliera di euro 30,00. Il ritardo massimo ammesso è di 10 gg. Ove il predetto ritardo superi i 20 giorni, è facoltà dell'Istituto di procedere alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 cod. civ..

Per quanto concerne le eventuali violazioni e inadempienze relative alla non corretta esecuzione del servizio, l'Istituto potrà applicare le seguenti penali:

- danni arrecati dal personale impiegato dalla ditta appaltatrice: l'Istituto applicherà una penale pari al 10% dell'ammontare del danno, oltre al relativo addebito delle spese sostenute per le riparazioni;
- mancato rispetto degli altri adempimenti previsti dal presente Capitolato: l'Istituto potrà applicare una penale, commisurata alla gravità dell'inadempimento e quantificata, a propria discrezione, da un minimo di € 100,00 ad un massimo € 250,00 per ogni disservizio riscontrato;
- in caso di mancato riassortimento dei prodotti, nel medesimo distributore, oltre il tempo massimo di 10 giorni, l'Istituto applicherà una penale pari a € 20,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo e per ciascuna tipologia di prodotto non riassortito. Ove il ritardo superi i 10 giorni, l'Istituto si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 cod. civ.;
- in caso di guasto tecnico di un distributore, tale da impedire il suo regolare funzionamento, ove il ritardo per la riparazione superi i 10 gg., l'Istituto si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 cod. civ.
- prodotti dei distributori di minor qualità o comunque non conformi rispetto a quanto indicato nel presente Capitolato, nell'offerta o previsto per legge: l'Istituto applicherà, in caso di controlli di cui all'art. 14 una penale pari a € 30,00 per ogni prodotto, salvo il risarcimento del maggior anno.

Le penali saranno liquidate mediante rivalsa sull'importo della cauzione versata, con obbligo dell'affidatario di procedere, nel corso del contratto, alla sua reintegrazione entro 30 giorni.

L'Istituto si riserva, comunque, in caso di constatata applicazione di 3 penali, indipendentemente da qualsiasi contestazione, di procedere alla risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., con semplice provvedimento amministrativo, con incameramento della cauzione a titolo di penalità ed indennizzo, salvo il risarcimento per maggiori danni.

Nei primi tre mesi di esercizio dell'appalto la risoluzione del contratto potrà avvenire alla prima rilevazione di una qualsiasi delle violazioni predette.

L'applicazione delle penali non esclude il diritto dell'Istituto a pretendere il risarcimento di eventuali ulteriori danni per le violazioni e le inadempienze che si risolvono in una non corretta gestione del servizio.

ART. 19 – RISOLUZIONE E RECESSO

L'Istituto ha la facoltà di risolvere il contratto, prima delle scadenze, riservandosi di proporre domanda di risarcimento dei danni, nel caso di inadempienza degli obblighi contrattuali o nel caso di omessa, incompleta, imperfetta o ritardata esecuzione delle attività descritte da parte della ditta aggiudicataria, o nel caso in cui la stessa sia sottoposta a procedura concorsuale.

Nel caso di risoluzione del contratto per colpa della ditta aggiudicataria, l'Istituto si riserva la facoltà di affidare a terzi la gestione del servizio descritto nel presente Capitolato, addebitando alla ditta aggiudicataria gli eventuali maggiori oneri.

L'Istituto ha facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., senza bisogno di messa in mora e di intervento dell'Autorità Giudiziaria, nei seguenti casi:

- ✓ frode nella esecuzione del servizio;
- ✓ stato di inosservanza del gestore riguardo a tutti i debiti contratti per l'esercizio della propria impresa e lo svolgimento del contratto;
- ✓ revoca, decadenza, annullamento delle autorizzazioni prescritte da norme di legge di cui al presente Capitolato;
- ✓ manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio appaltato;
- ✓ inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie delle maestranze nonché del rispetto dei contratti collettivi di lavoro;
- ✓ reiterate e gravi violazioni delle norme di legge, regolamento e delle clausole contrattuali, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio;
- ✓ cessione anche parziale del contratto
- ✓ ritardo nell'avvio del servizio superiore a 20 (venti) giorni decorrenti dalla data di avvio del servizio comunicata dall'Istituto;
- ✓ vendita di generi avariati o contenenti sostanze nocive o comunque non prevista dalle norme di igiene e sanità;
- ✓ ritardo nei pagamenti del corrispettivo di gestione superiore a 30 giorni;
- ✓ ritardo nel rifornimento dei distributori automatici di una qualunque tipologia di prodotto superiore a 10 giorni;

- ✓ ritardo nella riparazione di guasti tecnici dei distributori superiore a 10 giorni applicazione di n. 3 (tre) penali

Qualora si addivena alla risoluzione del contratto, per le motivazioni sopra riportate, il concessionario, oltre alla immediata perdita della cauzione a titolo di penale, sarà tenuto al rigoroso risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese che l'Istituto dovrà sostenere per il rimanente periodo contrattuale.

ART. 20 – PERIODO DI PROVA

L'Istituto si riserva un periodo di prova di tre mesi, a decorrere dal primo giorno di erogazione del servizio. Qualora durante tale periodo l'esecuzione della prestazione non rispondesse alle norme previste dal presente Capitolato, nonché alle condizioni offerte in sede di gara, l'Istituto si riserva la facoltà di risolvere il contratto ed aggiudicare il servizio all'impresa che segue in graduatoria.

ART. 21 – SUBAPPALTO

E' fatto divieto alla ditta aggiudicataria di subappaltare integralmente le prestazioni contrattuali.

L'Istituto può autorizzare, su richiesta scritta della ditta aggiudicataria, il subappalto delle parti del contratto specificatamente indicate in sede di offerta, fino al limite previsto dalla legge.

La violazione dei divieti di cui al presente articolo comporta l'immediata risoluzione del contratto.

L'affidamento in subappalto non esonera la ditta aggiudicataria da responsabilità verso l'Istituto.

ART. 22 – FORO COMPETENTE

In caso di eventuali controversie le parti eleggono il Foro di Brescia quale foro competente.

ART. 23 – RISERVATEZZA

La ditta aggiudicataria si obbliga ad osservare scrupolosamente la normativa in materia di riservatezza e di trattamento dei dati sensibili, in tutte le occasioni per le quali essa sarà applicabile nell'espletamento dell'affidamento. L'aggiudicataria si obbliga ad osservare e a far osservare la massima riservatezza su informazioni, documenti o altro tipo di materiale provenienti da Amministrazioni o altri soggetti coinvolti nell'espletamento del servizio.

ART. 24 - DISPOSIZIONI DI LEGGE

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato si fa riferimento alle disposizioni normative in materia in quanto compatibili e applicabili.

ART. 25 - SPESE

Il contratto sarà registrato in caso d'uso.

Nessun compenso è dovuto alle ditte partecipanti per la formulazione e la presentazione dell'offerta.

ART. 26 - CODICE DI COMPORTAMENTO

Il concessionario s'impegna a tenere un comportamento in linea con le disposizioni contenute nel Codice di Comportamento dell'IZSLER approvato con deliberazione del Direttore Generale n. 41 del 04/02/2014.

La ditta dovrà altresì, attenersi a quanto previsto dal DPR 16.04.2013, n. 62. "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art. 54 del D.Lgs. 30 marzo 2001, n. 165" che al comma 3 dell'art. 2 stabilisce che le pubbliche amministrazioni estendono gli obblighi di condotta previsti dal suddetto codice nei confronti di imprese fornitrici di beni e servizi. L'inosservanza di tale impegno costituirà a tutti gli effetti grave inadempimento contrattuale e legittimerà l'IZSLER a risolvere il contratto, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 del Cod. Civ., fermo restando il diritto al risarcimento di danni. Il Codice è reperibile sul sito internet aziendale: www.izsler.it, nella sezione "Amministrazione Trasparente" – "Disposizioni generali" – sotto-sezione di primo livello "Atti generali", sotto-sezione di secondo livello "Codice disciplinare e codice di condotta".

RINVII AL CAPITOLATO GENERALE

Per quanto non previsto dal presente allegato, si richiama espressamente il Capitolato Generale (consultabile sul sito www.izsler.it).

Ai sensi del D. Lgs. 196/2003, si informa che i dati forniti dalle imprese nel procedimento di gara sono oggetto di trattamento da parte dell'IZSLER (titolare del trattamento), nell'ambito delle norme vigenti, esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione del contratto.

Per accettazione

(Timbro della ditta e firma del Legale Rappresentante o altra persona avente i poteri di impegnare la ditta)

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 1341 del Codice Civile, la ditta dichiara di accettare espressamente i seguenti articoli:
8,12,13,15,18,19, 20,21,22 del disciplinare/Capitolato.

Per accettazione

(Timbro della ditta e firma del Legale Rappresentante o altra persona avente i poteri di impegnare la ditta)