

**UNIVERSITA' DEGLI STUDI DELLA TUSCIA  
-V I T E R B O-  
DIVISIONE III  
SERVIZIO TECNICO, PATRIMONIO E CONTRATTI  
UFFICIO CONTRATTI E ECONOMATO**

**APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI INSTALLAZIONE NEI  
LOCALI DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DELLA TUSCIA DI VITERBO DI  
DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE E PRODOTTI ALIMENTARI**

**LOTTO 1 CIG: 6795620307  
LOTTO 2 CIG: 6795631C18  
LOTTO 3 CIG: 67956381E2  
LOTTO 4 CIG: ZA31B165A8**

**Responsabile del Procedimento:  
Arch. Loriana Vittori**

**Oggetto:  
CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

## SOMMARIO

ART. 1 - OGGETTO E NATURA DELL'APPALTO

ART. 2 - DURATA E AMMONTARE DELL'APPALTO

ART. 3 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

ART. 4 - PRODOTTI DA EROGARE

ART. 5 - CANONE DA CORRISPONDERE

ART. 6 - VARIAZIONI DEI DISTRIBUTORI INSTALLATI E DEL CORRISPETTIVO CONTRATTUALE

ART. 7 - ONERI DI GESTIONE A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE

ART. 8 - OBBLIGHI ED ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

ART. 9 - ASSISTENZA E MANUTENZIONE

ART. 10 - NORME PER LE APPARECHIATURE

ART. 11 - VERIFICHE E LAVORI

ART. 12 - IMPOSTE E TASSE

ART. 13 - PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

ART. 14 - DEPOSITO CAUZIONALE

ART. 15 - ASSICURAZIONI E GARANZIE

ART. 16 - MANCATO PAGAMENTO DEL CANONE E RILASCIO COATTIVO

ART. 17 – RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO

## **ART. 1 OGGETTO E NATURA DELL'APPALTO**

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristoro a mezzo distributori automatici di alimenti, bevande ed altri generi di conforto da collocarsi nelle varie sedi dell'Ateneo della Tuscia.

Le norme del presente Capitolato Speciale d'Appalto regolamentano l'installazione e la gestione dei distributori.

Gli spazi individuati per l'installazione dei distributori e le quantità dei distributori stessi, risultano dalla tabella allegata al presente Capitolato ("**Allegato 1**") quale parte integrante e sostanziale.

Eventuali e/o diverse collocazioni dovranno essere preventivamente autorizzate dall'Università in osservanza alle normative sulla sicurezza previa valutazione del Servizio di Prevenzione e Protezione.

L'utenza è composta dai docenti, dal personale tecnico amministrativo, dagli studenti dell'Università, dai visitatori occasionali, da partecipanti a eventuali convegni e corsi organizzati dall'Ateneo,

## **ART. 2 DURATA E AMMONTARE DELL'APPALTO**

L'appalto decorrerà dalla data di sottoscrizione del contratto e avrà durata di anni 5 (cinque) per i Lotti 1, 2 e 4 e di anni 1 (uno) per il Lotto 3.

Alla scadenza del contratto la Ditta affidataria del servizio dovrà provvedere a propria cura e spese al ritiro delle apparecchiature installate e di quant'altro eventualmente posto in essere per l'installazione medesima.

L'appalto è in n. 4 Lotti per un importo totale annuo così suddiviso:

- Lotto 1: Spazi ex Fac. Agraria e Blocco D - € 12.000,00 Importo a base d'asta annuale;
- Lotto 2: Spazi Blocco B, C, V Lotto, Az. Agraria - € 12.000,00 Importo a base d'asta annuale;
- Lotto 3: Spazi S. Maria del Paradiso e S. Carlo - € 12.000,00 Importo a base d'asta annuale.
- Lotto 4: Spazi S. Maria in Gradi - € 12.000,00 Importo a base d'asta annuale;

L'importo presunto dell'appalto è stimato, per il primo anno, in Euro 48.000,00 per n. 40 distributori (pari a Euro 1.200/annuo a distributore installato), e, per i quattro anni successivi, di Euro 36.000,00 per n. 30 distributori (pari a Euro 1.200/annuo a distributore installato), per un totale complessivo presunto, quindi, dell'intero appalto pari ad Euro 192.000,00.

L'importo del contratto sarà pari al prezzo, al rialzo, offerto in sede di gara dalla ditta aggiudicataria.

## **ART. 3 CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO**

L'appalto sarà aggiudicato ai sensi dell'art. 36, comma 2 lettera b) del D.Lgs. 50/2016 con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata ai sensi dell'art. 95 comma 3 del medesimo D. Lgs n. 50/2016.

A ciascuna offerta valida, verrà assegnato un punteggio così ripartito:

<b>a) per l'offerta tecnica</b>	<b>fino a punti</b>	<b>40</b>
<b>b) per l'offerta economica</b>	<b>fino a punti</b>	<b><u>60</u></b>
<b>TOTALE max</b>	<b>punti</b>	<b><u>100</u></b>

L'attribuzione dei punteggi per i criteri avviene assegnando un coefficiente compreso tra 0 e 1.

Tale coefficiente sarà uguale alla media dei coefficienti, variabili tra 0 e 1, attribuiti dai singoli commissari in base alla "Tabella A".

**Tabella A**

VALUTAZIONE	GIUDIZIO	COEFFICIENTE DI QUALITA'
Ottimo	ben strutturato che sviluppa in modo chiaro, preciso ed approfondito	1,00
Buono	adeguato, che sviluppa l'argomento senza particolari approfondimenti	0,75
Sufficiente	accettabile ma poco strutturato	0,50
Scarso	mediocre e non sufficientemente sviluppato	0,25
Insufficiente	carente, generico ed inadeguato	0,00

Viene attribuito il valore 1 al coefficiente più elevato e vengono di conseguenza riparametrati tutti gli altri coefficienti.

Tali coefficienti sono applicati ai fattori ponderali indicati per i criteri di cui ai punti 1.1 – 2.1 – 2.2 – 2.3 – 2.4 – 3.1 – 4.1 e 4.2 della "Tabella Criteri di Valutazione".

**Tabella Criteri di Valutazione**

CRITERI OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO SUB-CRITERI	PUNTEGGIO MASSIMO (40 punti)
<b><u>1) Qualità degli impianti:</u></b>		
1.1 caratteristiche specifiche dei distributori e innovazione tecnologica degli impianti;	Punti 2	<b>Punti max 5</b>
1.2 anno di fabbricazione:	Punti 2	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2014-2016</li> <li>• 2012-2013</li> <li>• prima del 2012</li> </ul>	Punti 1 Punti 0	
<b><u>2) Qualità dei prodotti erogati – descrizione dei prodotti:</u></b>		
2.1 – Caffè e bevande derivate	Punti 4	<b>Punti max 12</b>
2.2 – Bevande calde	Punti 2	
2.3 – Bevande fredde	Punti 2	
2.4 – Snack dolci e salati	Punti 4	
<b><u>3) Qualità del servizio organizzativo e del piano operativo di lavoro:</u></b>		
3.1 - Descrizione del servizio e delle modalità di svolgimento dello stesso	Punti 8	<b>Punti max 11</b>
3.2 -Indicazione della frequenza ordinaria di rifornimento dei prodotti:	Punti 2	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ogni giorno lavorativo</li> <li>• ogni 2 giorni lavorativi</li> <li>• ogni tre giorni lavorativi e oltre</li> </ul>	Punti 1 Punti 0	
<b><u>4) Proposte migliorative:</u></b>		
4.1- Servizi e/o prodotti migliorativi dell'offerta	Punti 8	<b>Punti max 12</b>
4.2 - Prodotti per celiaci e prodotti dietetici	Punti 4	

Relativamente all'offerta economica, il punteggio sarà assegnato secondo la seguente tabella.

<b>CRITERI OFFERTA ECONOMICA</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO (60 punti)</b>
<b>5) Canone annuo</b>	30 punti max
<b>6) Sconto medio ponderato totale</b>	30 punti max

Il punteggio massimo di 30 punti sarà assegnato all'offerta del candidato che presenterà il canone annuo più alto rispetto al prezzo base indicato nel presente Capitolato pari ad Euro 48.000,00 per il primo anno ed Euro 36.000,00 per i quattro anni successivi.

Per le altre offerte il punteggio sarà determinato in misura proporzionale, nel modo seguente:

$$\text{punteggio canone annuo} = \frac{\text{canone annuo offerto}}{\text{canone massimo offerto}} \times 30$$

Analogamente verrà assegnato il punteggio massimo di 30 punti all'offerta del candidato che presenterà lo sconto medio ponderato totale, sui prezzi del listino, più alto.

Per le altre offerte il punteggio sarà determinato in misura proporzionale, nel modo seguente:

$$\text{punteggio prezzi prodotti} = \frac{\text{sconto medio ponderato totale offerto}}{\text{sconto medio ponderato totale massimo offerto}} \times 30$$

Le offerte presentate dalle ditte saranno sottoposte all'esame di una Commissione che provvederà alla valutazione preliminare del valore tecnico dell'offerta, quindi all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche ed infine alla stesura della graduatoria finale ed alla proposta di aggiudicazione.

La somma dei punteggi assegnati a ciascuna delle voci sopra indicate determinerà il punteggio assegnato a ciascun concorrente per l'offerta tecnica.

**Per l'attribuzione del punteggio massimo di 60 (sessanta) punti di cui all'offerta economica, si terrà conto unicamente del rialzo percentuale offerto sull'importo del canone annuo posto a base di gara e dello sconto medio ponderale totale offerto per le bevande e gli alimenti.**

La somma dei punteggi assegnati all'offerta tecnica ed all'offerta economica di ciascun concorrente determina il suo punteggio complessivo.

L'appalto sarà aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto.

#### **ART. 4 PRODOTTI DA EROGARE**

Nei distributori, da installare negli spazi individuati dall'Università, dovranno essere resi disponibili prodotti di alto livello qualitativo, contraddistinti da primari marchi e conformi alle disposizioni di legge in materia igienico sanitaria.

Sulla confezione di ciascun prodotto deve essere riportata ogni indicazione richiesta dalla vigente normativa.

I prezzi di vendita dei prodotti, corrispondenti a quanto offerto in sede di gara, devono essere esposti in modo visibile all'utenza e devono essere identici per tipologia di prodotto in tutte le apparecchiature distributrici installate negli spazi oggetto della concessione.

Le macchine distributrici dovranno consentire l'erogazione di:

a) bevande calde:

- caffè, caffè lungo, caffè macchiato, caffè decaffeinato, cappuccino, the, latte, cioccolata, orzo, ecc.

b) bevande fredde:

- in lattina, bottiglia e/o tetrapak, (Coca Cola, the freddo, succhi di frutta, acqua minerale naturale e gassata ecc.)

c) prodotti alimentari:

- snack dolci e salati;
- frutta, yogurt, gelati e altri prodotti freschi.

Per il dettaglio, si rimanda all'**Allegato 2**.

È fatto divieto al gestore di vendere bevande alcoliche.

Tutti i prodotti dovranno essere di ottima qualità, delle marche conosciute a livello nazionale.

I prodotti dovranno essere nazionali o di ambito CEE o comunque DOP, IGT, IGP, produzioni biologiche garantite e certificate.

Le confezioni devono essere in busta di plastica trasparente per prodotti alimentari; le ditte invitate devono produrre certificazione scritta relativa a: composizione del tipo di prodotto; relativo peso per singolo pezzo; assenza di contaminazione con prodotti allergeni.

La composizione dei prodotti messi in vendita deve essere dichiarata ed esposta al pubblico.

## **ART. 5 CANONE DA CORRISPONDERE**

Il canone annuo che l'appaltatore dovrà corrispondere all'Università sarà pari all'offerta proposta in sede di gara, quale corrispettivo per:

- l'uso degli spazi messi a disposizione;
- il rimborso forfettario del consumo idrico ed elettrico che i distributori comportano;
- lo smaltimento dei rifiuti generati dall'utilizzo dei distributori e la pulizia delle aree attigue.

I Rischi interferenti non comportano costi vivi poiché le misure di prevenzione e protezione per la loro eliminazione o massima riduzione sono di natura gestionale.

Il canone dovrà essere versato, in quattro rate trimestrali anticipate, presso l'Istituto cassiere dell'Università indicando come causale ***“rimborso spese per installazione distributori automatici di alimenti”***

## **ART. 6 VARIAZIONI DEI DISTRIBUTORI INSTALLATI E DEL CORRISPETTIVO CONTRATTUALE**

L'Università si riserva la facoltà, qualora ne ricorrano i presupposti, di richiedere variazioni in aumento o in diminuzione dei distributori di cui all'Allegato 1, entro i limiti previsti dalla normativa vigente (art.106 D. Lgs. 50/2016) con conseguente aggiornamento del canone, rideterminato in modo direttamente proporzionale.

## **ART. 7**

### **ONERI DI GESTIONE A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE**

Gli oneri di gestione relativi alle utenze per l'erogazione dell'energia elettrica e dell'acqua sono completamente a carico dell'Università, che provvede al recupero dei relativi costi mediante quota forfettizzata del canone di concessione, come indicato al precedente art. 5.

## **ART. 8**

### **OBBLIGHI ED ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

Oltre a quanto previsto in altri punti del presente capitolato, la Ditta aggiudicataria si impegna a provvedere:

- a proprie spese a quanto necessario all'ottenimento di tutte le eventuali autorizzazioni sanitarie e commerciali richieste dalle norme vigenti;
- alle eventuali spese per l'acquisto, l'installazione, la riparazione dei distributori;
- a tutti i lavori di manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti: il gestore dovrà intervenire immediatamente in caso di guasto o malfunzionamento e provvedere alla riparazione/ripristino entro 24 ore;
- alla fornitura di prodotti di prima qualità, a basso contenuto di grassi, completi di relativa scheda tecnica e certificati a norma CEE, in considerazione di una corretta educazione alimentare;
- alla fornitura tempestiva e costante dei prodotti;
- a rispettare il divieto di vendita di bevande alcoliche;
- all'esposizione del listino prezzi, con specifica del prodotto con nome ed indicazione della ditta produttrice;
- alla precisa osservanza di tutte le norme concernenti la sicurezza, l'igiene del lavoro e la salute dei collaboratori;
- ad osservare puntualmente tutte le norme concernenti l'infortunistica, l'igiene, la tutela della salute degli utenti e dei lavoratori ed in ordine alla puntuale osservanza di tutte le norme di carattere fiscale;
- a mantenere, per tutta la durata del contratto, i prezzi offerti in sede di gara. Qualsiasi aumento successivo di prezzo potrà essere apportato solo dietro dimostrazione della variazione alla fonte del prezzo dei prodotti erogati ed autorizzato dall'Università;
- fornire ed installare i distributori muniti di marcatura CE e dispositivi per pagamento in denaro, che garantiscano l'erogazione del resto; l'installazione dei suddetti distributori dovrà essere completata entro 30 giorni dalla stipula del contratto;
- fornire, entro lo stesso termine, un elenco dettagliato dei distributori, distinti per sito e tipologia dei prodotti erogati. Lo stesso dovrà essere costantemente aggiornato in occasione di modifiche del parco macchine distributrici installate;
- essere in possesso, per tutta la durata del servizio, dei requisiti professionali e morali e delle specifiche autorizzazioni previste dalla normativa vigente per l'esercizio dell'attività oggetto di concessione; l'eventuale sospensione o revoca o altro provvedimento di ritiro da parte delle autorità sarà causa di risoluzione del contratto. Tali provvedimenti, unitamente a quelli comportanti la modifica delle autorizzazioni, dovranno essere immediatamente comunicati all'Università;
- **rifornire tutti i distributori di acqua priva di arsenico**
- garantire la costante pulizia e l'igiene dei distributori installati, procedere al periodico controllo dei medesimi, stoccare e conservare in magazzino i prodotti utilizzati nei distributori secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP in conformità al regolamento comunitario n. 852/2004;

- garantire il costante rifornimento dei prodotti in modo che non vi sia interruzione nella distribuzione degli stessi;
- utilizzare sia prodotti alimentari, sia prodotti non alimentari (bicchieri, palettine, ecc.), conformi alle vigenti normative in materia di igiene degli alimenti, di sanità, di etichettatura e tracciabilità;
- usare prodotti per la pulizia e sanificazione dei distributori corrispondenti alle normative vigenti;
- collocare idonei recipienti porta rifiuti per la raccolta differenziata dotati di coperchio in prossimità delle aree ristoro, per la raccolta dei rifiuti prodotti in conseguenza dell'utilizzo delle apparecchiature;
- fornire all'Università il nominativo di un proprio referente al fine di pianificare tutti gli adempimenti connessi con la gestione tecnico/logistica del presente Capitolato d'oneri ovvero per segnalare eventuali anomalie nello svolgimento del servizio;
- impiegare, nell'esecuzione degli interventi sulle apparecchiature, personale munito delle prescritte abilitazioni sanitarie;
- provvedere, a propria cura e spese, alla rimozione temporanea, allo spostamento, al definitivo trasferimento ovvero alla rimozione del distributore per sopravvenute esigenze dell'Università;
- provvedere, su richiesta degli uffici interessati, allo spostamento temporaneo dei distributori per consentire un'accurata pulizia degli spazi dagli stessi occupati;
- garantire, in caso di malfunzionamento dei distributori o di mancata erogazione dei prodotti richiesti, la restituzione dei soldi indebitamente trattenuti.

## **ART. 9 ASSISTENZA E MANUTENZIONE**

Il servizio di assistenza e manutenzione delle apparecchiature installate ed il relativo costo sono totalmente a carico e sotto la piena responsabilità dell'appaltatore il quale, in caso di guasto, deve provvedere al ripristino del funzionamento del distributore automatico entro e non oltre 24 ore decorrenti dalla segnalazione del guasto stesso da parte dell'Università.

Al fine di consentire l'immediata segnalazione di guasti e malfunzionamenti l'appaltatore deve apporre sul distributore automatico apposita etichetta adesiva contenente i recapiti telefonici del servizio assistenza.

Qualora l'entità del guasto non consenta la riparazione dell'apparecchiatura entro il termine previsto, l'appaltatore ha l'obbligo di sostituire l'apparecchiatura medesima entro i successivi 4 giorni lavorativi, a propria cura e spesa, con altra apparecchiatura di eguali o superiori caratteristiche.

## **ART. 10 NORME PER LE APPARECCHIATURE**

L'appaltatore deve mettere a disposizione dell'Università, prima dell'inizio del servizio, le schede tecniche e le schede di sicurezza di tutti i prodotti che intende impiegare.

Ogni distributore funzionante con sistema automatico deve essere in grado di erogare i prodotti con l'inserimento di monete e di chiavette.

Le macchine devono essere conformi, per caratteristiche tecniche ed igieniche, alle normative vigenti in materia.

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, rispettare i parametri di rumorosità e di tossicità previsti dalla legge.

Ogni distributore dovrà:

- essere conforme, per caratteristiche tecniche e igieniche, alle normative vigenti in materia

- con quanto disposto dal D. L.vo 18/2008 e dalla normativa italiana CEI 61-6;
- consentire la regolazione dello zucchero per le bevande calde;
  - essere munito di gettoniera che accetti qualsiasi tipo di moneta (da 0,05 centesimi a 2 euro) ed erogare il resto ed essere munito di dispositivo per l'inserimento della chiavetta;
  - segnalare chiaramente l'eventuale assenza 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 concessionaria del servizio ed il suo recapito nonché il nome 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 ed adiacente;
  - essere di facile pulizia e disinfettabile sia all'interno che all'esterno, tale da garantire l'assoluta igiene dei prodotti distribuiti;
  - i componenti interni ed esterni dei distributori devono essere sanificati almeno due volte al mese.

Dell'avvenuta installazione di ogni distributore automatico verrà data, dalla ditta, comunicazione scritta all'Autorità Sanitaria competente per Territorio cui spetta l'esercizio della vigilanza igienico - sanitaria ai sensi dell'art. 3, comma 1, punto 3 del Regolamento approvato con D.P.R. n. 327 del 26/03/1980 e s.m.i., e per il rilascio del nulla-osta all'installazione delle apparecchiature se richiesto dalla vigente normativa.

Di tali richieste e del nulla osta, se previsto dalla normativa, dovrà essere inviata copia all'Ufficio Contratti ed Economato dell'Università, prima dell'attivazione del servizio, così pure il possesso della certificazione ISO inerente il servizio.

## **ART. 11 VERIFICHE E LAVORI**

Nel corso del contratto l'Università ha diritto di eseguire la verifica dei parametri qualitativi ed il controllo delle condizioni caratterizzanti l'"OFFERTA TECNICA" dell'affidatario del servizio, ivi inclusi i prezzi di vendita dei prodotti.

L'accertamento di gravi inadempienze potrà essere causa di risoluzione del contratto.

Il coordinamento, l'organizzazione ed il controllo dell'esatto adempimento delle suddette prescrizioni saranno effettuati dall'Ufficio Contratti e Economato dopo aver verificato la fondatezza di eventuali reclami o l'inadempimento di eventuali obblighi da parte della ditta affidataria.

In presenza di gravi motivi l'Università potrà intimare la sospensione del funzionamento dei distributori e, qualora l'appaltatore non vi provveda, l'Università interverrà direttamente. Per tale eventualità sarà considerata la riduzione del canone proporzionata al periodo di interruzione, solo se la causa della sospensione non sarà da attribuire al concessionario.

Nel corso del contratto l'Università ha diritto di eseguire sugli spazi concessi, eventuali lavori che discrezionalmente ritenga necessario effettuare, previa adeguata comunicazione all'appaltatore, che, comunque, non può negare il relativo consenso.

Qualora, per l'effettuazione di lavori negli spazi concessi o nelle immediate vicinanze del luogo ove è posizionato il distributore, debba provvedersi allo spostamento delle apparecchiature stesse, l'Università dovrà individuare un altro spazio idoneo per la momentanea collocazione dei distributori stessi.

## **ART. 12 IMPOSTE E TASSE**

E' a carico dell'aggiudicatario il pagamento di tutte le imposte e tasse dovute per legge relative all'esercizio dell'attività, nonché delle spese derivanti dalla sottoscrizione del relativo contratto.

## **ART. 13 PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO**

Ogni attività relativa al funzionamento del servizio, deve essere svolta da personale professionalmente adeguato e qualificato ad operare nel rispetto delle specifiche norme di legge.

Il personale sarà provvisto di cartellino di identificazione riportante la ragione sociale del Concessionario ed il proprio nominativo, e dovrà rispettare le modalità di svolgimento del servizio concordate contrattualmente seguendo le metodologie e le frequenze stabilite.

Il personale della ditta aggiudicataria, incaricato all'espletamento del servizio dovrà:

- essere munito, ove necessario, di adeguati strumenti di protezione ai sensi del D.Lgs 81/2008, ed essere debitamente formato e sensibilizzato sui temi della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- essere qualificato ed esperto nello svolgimento delle mansioni cui è abilitato e mantenere un comportamento decoroso e corretto nei riguardi del personale dell'Amministrazione e degli utenti;

aver frequentato specifici corsi di formazione per operatori alimentaristi, ed essere in regola con le disposizioni igienico-sanitarie regionali vigenti

## **ART. 14 DEPOSITO CAUZIONALE**

L'aggiudicatario, prima della stipula del contratto, è tenuto a sottoscrivere una garanzia definitiva, sotto forma di cauzione o fideiussione, ai sensi dall'art.103 del D.Lgs 50/2016.

Lo svincolo e la restituzione saranno autorizzati dall'Università solo dopo l'accertamento della regolarità dell'intera esecuzione del servizio.

## **ART. 15 ASSICURAZIONI E GARANZIE**

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese per la sicurezza delle apparecchiature installate. L'appaltatore sarà ritenuto responsabile degli eventuali danni causati a persone e/o cose da guasti e/o cattivo funzionamento delle apparecchiature installate, anche conseguenti ad atti di vandalismo, oppure danni causati alle persone dall'uso di prodotti alterati (es. intossicazioni alimentari).

L'appaltatore è, altresì, responsabile della distruzione totale o parziale o del deterioramento dei locali che si verificassero nel corso del rapporto, derivanti da incendio causato dal mal funzionamento dei distributori; l'appaltatore, a tal fine, dovrà dimostrare di aver stipulato idonee coperture assicurative per Responsabilità Civile e per danni che possono essere causati da incendio (corto circuito, atto vandalico o doloso, ecc.) per un massimale non inferiore a € 3.000.000,00.

**Detta polizza dovrà essere presentata all'Università prima dell'inizio della prestazione, a pena della revoca dell'affidamento in danno dell'affidataria, nella quale venga esplicitamente indicato che l'Università debba essere considerata a tutti gli effetti "assicurata".**

L'Ente è sollevato da qualsiasi responsabilità in caso di furti, incendi e di qualsiasi altro evento

possa danneggiare prodotti, materiali, attrezzature e macchinari della gestione.

La constatazione dei danni arrecati sarà verbalizzata in contraddittorio tra l'Università ed l'Appaltatore al momento della segnalazione eventualmente pervenuta all'Università o comunque all'atto della riconsegna degli spazi stessi.

## **ART. 16 MANCATO PAGAMENTO DEL CANONE E RILASCIO COATTIVO**

Il mancato pagamento del canone, trascorsi 60 giorni dalla scadenza prevista, potrà essere causa di **rescissione del contratto**.

L'aggiudicatario avrà comunque l'obbligo di corrispondere i canoni dovuti con gli interessi legali per ritardato pagamento all'Università che a tal fine potrà avvalersi della cauzione di cui al precedente articolo 14.

## **ART.17 RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO**

L'università ha diritto di promuovere, nei modi e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- abbandono dell'appalto, salvo forza maggiore;
- ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio,
- cessione a terzi in tutto o in parte dei diritti e/o degli obblighi inerenti al presente capitolato;
- contegno abitualmente scorretto verso il pubblico da parte della Ditta o del personale adibito al servizio;
- inosservanza, da parte della Ditta aggiudicataria, di uno o più impegni assunti nei confronti dell'Università;
- colpevolezza in frode della Ditta aggiudicataria;
- apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta aggiudicataria;
- inosservanza, anche parziale, del presente capitolato, dopo reiterate ammende;

L'applicazione della risoluzione non pregiudica la messa in atto, da parte del committente, di azioni di risarcimento dei danni subiti.

Il contratto potrà essere risolto anche nel caso in cui l'appaltatore utilizzi lo spazio concesso per finalità non conformi alla specifica funzione della concessione stessa.

Allegati al Capitolato Speciale d'Appalto:

- Elenco sedi e numero distributori – **Allegato 1**;
- Modulo per la formulazione dell'offerta – **Allegato 2**;

