

**CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI  
SOMMINISTRAZIONE BEVANDE CALDE E FREDDE E ALTRI GENERI  
ALIMENTARI A MEZZO DISTRIBUTORI AUTOMATICI**

CPV 42933000-5 - Distributori automatici  
CPV 55900000-9 - Servizi di vendita al dettaglio  
CPV 15000000-8 - Prodotti alimentari e bevande

## **Indice generale**

ART. 1 OGGETTO DEL CONTRATTO.....	3
ART. 2 DURATA DEL CONTRATTO.....	4
ART. 3 CORRISPETTIVI SERVIZIO DI CONCESSIONE.....	4
ART. 4 CARATTERISTICHE E NUMERO DEI DISTRIBUTORI.....	4
ART. 5 TIPOLOGIA E CARATTERISTICHE AMBIENTALI DEI PRODOTTI DA EROGARE.....	11
ART. 6 TEMPI E MODALITA' DI INSTALLAZIONE.....	18
ART. 7 MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO — SISTEMA HACCP.....	18
ART. 8 REPORTISTICA.....	20
ART. 9 PREZZI DELLE BEVANDE E DEI GENERI ALIMENTARI.....	21
ART. 10 CLAUSOLA DI REVISIONE DEI PREZZI E DELLA CONCESSIONE.....	22
ART. 11 DUVRI.....	22
ART. 12 PERSONALE DELLA DITTA.....	22
ART. 13 DANNI PER RESPONSABILITA' CIVILE E POLIZZA ASSICURATIVA.....	24
ART. 14 PENALITA'.....	24
ART. 15 GARANZIA DEFINITIVA.....	26
ART. 16 CLAUSOLA RISOLUTIVA.....	27
ART. 17 ESECUZIONE IN DANNO.....	30
ART. 18 RIFUSIONE DANNI.....	30
ART. 19 SUBAPPALTO.....	30
ART. 20 CLAUSOLA SOCIALE E CRITERI DI SOSTENIBILITA' ENERGETICA E AMBIENTALE.....	31
ART. 21 SPESE CONTRATTUALI, IMPOSTE E TASSE A CARICO DEL CONCESSIONARIO.....	32
ART. 22 FORO COMPETENTE.....	32
ART. 23 TRATTAMENTO DEI DATI.....	32
ART. 24 RINVIO ALLE DISPOSIZIONI DI LEGGE E REGOLAMENTARI.....	32

## ART. 1 OGGETTO DEL CONTRATTO

Il contratto ha per oggetto la concessione di spazi per l'installazione, manutenzione e rifornimento di distributori automatici per la somministrazione di bevande calde e fredde e altri prodotti alimentari presso diverse sedi della Provincia di Modena, che interverrà alla stipula del contratto per il tramite del proprio legale rappresentante.

Le sedi oggetto del contratto sono individuate nel prospetto denominato **ALLEGATO N.9 "ELENCO SEDI"**; la Provincia di Modena si riserva la facoltà di rimodulare gli spazi secondo le eventuali future esigenze logistiche e/o organizzative.

La concessione prevede le seguenti attività principali:

- installazione e messa in funzione dei distributori automatici nelle sedi cui sono destinati, all'avvio del servizio o, nel corso del contratto di concessione, quando richiesto dall'Ente;
- gestione, rifornimento, pulizia e manutenzione dei distributori automatici;
- disinstallazione, rimozione e ritiro dei distributori automatici al termine della concessione o quando richiesto dall'Ente, con il contestuale ripristino degli spazi dati in concessione.

Il Concessionario si impegna a gestire il servizio rispettando tutte le prescrizioni specifiche previste dalla normativa vigente, attenendosi agli standard qualitativi minimi delineati nel capitolato e dando piena attuazione a quanto proposto in offerta tecnica ed economica in sede di gara.

I distributori si dividono in:

- distributori di bevande calde a bicchiere (caffè, the, cioccolata, latte, ecc...) - denominati "Caldo";
- distributori di bevande a temperatura refrigerata - denominati "Freddo";
- distributori sia di bevande che alimenti/snack a temperatura refrigerata - denominati "Misto".

Il presente Capitolato Tecnico intende promuovere un miglioramento in termini di sostenibilità ambientale del servizio di distribuzione automatica orientando al contempo il mercato verso comportamenti più virtuosi in merito. Inoltre, sono stati considerati elementi concorrenti alla definizione dei requisiti minimi e dei criteri di premialità inclusi nella presente gara, gli ambiti relativi all'offerta dei prodotti alimentari, alle prestazioni energetiche dei distributori, alla prevenzione e alla gestione dei rifiuti, al sistema di gestione dell'approvvigionamento e alla qualità del servizio.

**Il presente Capitolato Tecnico è stato redatto tenendo conto delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al Decreto 6 novembre 2023 del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, pubblicato in Gazzetta Ufficiale Serie Generale n.282 del 02-12-2023 relativo a "Adozione dei criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili", la cui entrata in vigore è fissata al 01/04/2024.**

## ART. 2 DURATA DEL CONTRATTO

La durata del contratto è di mesi 60 (sessanta) con decorrenza presunta dal 04/03/2025 ovvero dal verbale di avvio anticipato o dalla stipula del contratto, se successiva.

Ai sensi degli artt. 17, commi 8 e 9 e 50, comma 6 del D.Lgs. n.36/2023, è fatta salva l'esecuzione anticipata nelle more della stipula del contratto finalizzata a garantire la regolare alternanza con il Concessionario uscente e la continuità al servizio.

L'Amministrazione provvederà alla stipula del contratto e si prenderà carico di ogni adempimento connesso ai rapporti con il Concessionario e all'esecuzione del contratto.

Alla scadenza del contratto il Concessionario, previo accordo con l'Amministrazione, dovrà provvedere a propria cura e spese al ritiro dei distributori installati e quant'altro eventualmente posto in essere per l'erogazione del servizio.

Il Concessionario si impegna altresì a garantire le prestazioni anche oltre la naturale scadenza contrattuale per il tempo necessario alle operazioni di subentro del nuovo aggiudicatario garantendo la massima collaborazione.

### **ART. 3 CORRISPETTIVI SERVIZIO DI CONCESSIONE**

Il canone annuo da corrispondere all'Amministrazione è quello proposto in sede di Offerta Economica e si intende comprensivo sia del corrispettivo per la concessione degli spazi ove installare le apparecchiature sia del rimborso forfettario annuale delle spese per le utenze (consumo idrico ed elettrico) e per le pulizie.

Il canone annuo è corrisposto in un'unica **soluzione annuale con scadenza:**

1° anno - entro 30 gg dal verbale di collaudo e sarà commisurato ai mesi di servizio 2° anno e successivi 31 luglio

Il corrispettivo sarà versato secondo le indicazioni fornite dall'Amministrazione contraente, previa emissione di fattura elettronica.

### **ART. 4 CARATTERISTICHE E NUMERO DEI DISTRIBUTORI**

Il Concessionario si impegna ad installare i distributori come da prospetto denominato **ALLEGATO N.9 "ELENCO SEDI"** per sede e tipologia. Eventuali oneri per accedere allo ZTL rimangono a carico del concessionario.

L'elenco è puramente indicativo, potendo subire nel corso del contratto incrementi/decrementi/variazioni in base alle esigenze valutate dall'Amministrazione alle medesime condizioni economiche e tecniche offerte in sede di gara.

Previo accordo con l'Amministrazione è possibile installare distributori combinati in luogo di più distributori singoli.

Eventuali nuove installazioni saranno concordate tra il Concessionario e il RUP previa approvazione del RUP, sulla base dei consumi e di altre variabili opportunamente valutate. Ai fini della installazione e preventivamente all'intervento del Concessionario, l'Amministrazione si impegna a predisporre i necessari lavori di allacciamento alla rete elettrica per tutte le tipologie nonché di allacciamento idrico per i distributori automatici di bevande calde.

**L'Amministrazione è sollevata da ogni responsabilità e richiesta di risarcimento danni in caso di atti vandalici o scasso arrecati ai distributori.** Rimane in capo al Concessionario l'onere di dotarsi di apposita e idonea copertura assicurativa.

Il Concessionario, in caso di eventuali episodi di danneggiamenti, furti e/o atti di vandalismo dei quali i distributori sono stati oggetto, è tenuto a sporgere denuncia presso le Autorità competenti e a trasmettere entro 10 giorni dall'avvenuta denuncia/querela copia della stessa al RUP a mezzo PEC. Allo stesso modo, il Concessionario si impegna ad inviare a mezzo PEC — a cadenza mensile, salvo diversi accordi con la Stazione Appaltante — entro il 10° giorno del mese successivo rispetto a quello di competenza, un riepilogo delle postazioni che sono state eventualmente oggetto di fatti di reato, unitamente alla stima del danno subito, all'incasso sottratto e dell'eventuale rimborso ricevuto dalla copertura assicurativa.

**In caso di ripetuti episodi di vandalismo, scasso o danneggiamento sulle medesime postazioni dei**

distributori, qualora non sia possibile adottare misure alternative volte a garantire la sicurezza della postazione (ad es.: spostamento del distributore, ulteriori allarmi e vigilanza, ecc...) il Concessionario si impegna a blindare — a proprio carico — gli stessi distributori al fine di tutelare i propri macchinari e, indirettamente, per prevenire danni ai locali che li ospitano. Diversamente, qualora il Concessionario — d'accordo con il RUP — ritenga più opportuno procedere con la rimozione del distributore, è possibile procedere senza che ciò possa incidere o dare adito a richieste di revisione della concessione ai sensi dell'art. 192 del D.Lgs. n.36/2023.

#### **4.1 CARATTERISTICHE E SPECIFICHE TECNICHE MINIME DEI DISTRIBUTORI**

I distributori dovranno rispondere ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al Decreto 6 novembre 2023 del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, pubblicato in Gazzetta Ufficiale Serie Generale n.282 del 02-12-2023 nonché all'Offerta Tecnica proposta in sede di gara.

##### **Relazione CAM**

L'aggiudicatario elabora una Relazione CAM in cui, per ogni criterio ambientale di cui al presente documento, descrive le scelte adottate e le verifiche di conformità, allegando la relativa documentazione.

I distributori dovranno:

- a) essere nuovi di fabbrica e di ultima generazione, di **costruzione non anteriore all'anno 2018**, con possibilità, in ogni caso, di “refitting” dei distributori stessi al fine di garantirne la compatibilità con futuri aggiornamenti tecnologici;
- b) garantire la piena funzionalità e la perfetta efficienza, continuamente 24 ore su 24, per tutta la durata della concessione, nonché essere in grado di generare ridotti impatti ambientali e risparmi energetici e nel rispetto di quanto previsto dai CAM;
- c) essere dotati di marchio CE;
- d) rispettare le norme CEI 61-233 riferimento europeo EN 60335-2-75 (norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita);
- e) riportare il nominativo e la ragione sociale del Gestore, il numero verde dell'assistenza utilizzabile dagli utenti per segnalare eventuali malfunzionamenti e mancata disponibilità di prodotti ed il codice univoco di identificazione della macchina;
- f) essere rispondenti alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti e delle macchine e di prevenzione incendi;
- g) i distributori contraddistinti come “tipo C” (a doppia temperatura per i prodotti freschi) devono essere dotati di sistema di sicurezza frigorifero che impedisce l'erogazione del prodotto in caso di mal funzionamento della catena del freddo;
- h) essere dotati di apposita gettoniera rendi resto (esclusi centesimi di Euro taglio 0,01 f e 0,02 C) e indicare in modo chiaro agli utenti l'eventuale assenza o esaurimento di monete per l'erogazione del resto;
- i) segnalare chiaramente sul display l'indisponibilità del prodotto e l'eventuale avaria o malfunzionamento rilevato;
- j) essere dotati di chiare indicazioni sul prodotto offerto e sul prezzo, facilmente leggibili dal consumatore;
- k) dare particolare evidenza dei prodotti equo&solidali, per celiaci, bio, km-zero, etc...;
- l) prevedere dispositivo di ricarica anche a mezzo banconote (almeno 1 distributore per ognuno dei Direzionali, come individuati nell'Allegato 9 — “Elenco sedi”); presso tali postazioni il concessionario dovrà dare adeguata comunicazione circa l'importo massimo ricaricabile sulla chiavetta.

m) prevedere l'utilizzo con chiavetta ricaricabile/card/App

### **Distributori di bevande calde**

I distributori che erogano caffè e bevande calde solubili, sono, ove tecnicamente possibile, direttamente allacciati alla rete idrica e dotati di sistemi di trattamento dell'acqua in accordo con quanto previsto dal citato Decreto del Ministero della Salute 7 febbraio 2012, n. 25. Le caldaie di riscaldamento dell'acqua devono essere in acciaio inox o in altri materiali che garantiscano la conformità al Regolamento (CE) N. 1935/2004 del 27 ottobre 2004. I distributori hanno il macinacaffè incorporato, per erogare caffè espresso senza necessità di cialde o capsule. Solo qualora gli spazi non consentano di installare distributori con tale specifica tecnica o i ridotti consumi previsti non consentano di garantire la qualità del caffè in chicchi, è consentito l'uso dei monoporzionati.

Il distributore prevede la doppia campana per consentire di offrire due miscele diverse, a meno che, per esigenze di spazio o per gli scarsi consumi stimati, sia necessario installare modelli di macchine di minori dimensioni, prive di doppia campana.

Il distributore non eroga automaticamente zucchero ma consente all'utente di aggiungerlo solo impostando un apposito selettore tramite il quale la **quantità massima di zucchero erogabile** per ciascuna bevanda è di **quattro grammi**.

*Verifica. L'offerente, nella relazione CAM, riporta e descrive la documentazione utile alla verifica di conformità al criterio, per esempio indica la denominazione o la ragione sociale del produttore dell'apparecchio, il codice identificativo e le relative schede tecniche. Il rispetto di tutti i requisiti è verificato in sede di esecuzione contrattuale. In caso di assenza dei mezzi di verifica sopra riportati, il direttore dell'esecuzione del contratto si riserva di far sottoporre a test uno o più articoli della fornitura, con costi a carico del Concessionario del servizio. A carico del medesimo permane l'obbligo di sostituire le forniture che dovessero risultare difformi.*

### **Consumi energetici e gas refrigeranti**

I nuovi distributori di prodotti solidi refrigerati appartengono alla classe di efficienza energetica migliore disponibile sul mercato o nelle due immediatamente inferiori, valutata secondo il Regolamento Delegato (UE) 2019/2018 della Commissione dell'11 marzo 2019, che integra il Regolamento (UE) 2017/1369 del Parlamento europeo e del Consiglio, per quanto riguarda l'etichettatura energetica degli apparecchi di refrigerazione con funzione di vendita diretta. Per i distributori di bevande calde e fredde, l'efficienza energetica è valutata secondo il Protocollo Industriale EVA-EMP 3.1b, fino all'entrata in vigore dei Regolamenti delegati Comunitari o di altri analoghi Standard tecnici disciplinanti metodiche per rilevare i consumi energetici di tale categoria di macchine.

I nuovi distributori con funzione refrigerante contengono gas refrigeranti con potenziale di GWP inferiore o uguale a 9 (4 a decorrere dal primo gennaio 2026) e, ove reperibili sul mercato di riferimento, tali gas refrigeranti sono gas naturali, quali anidride carbonica (CO<sub>2</sub>), ammoniaca (NH<sub>3</sub>) e idrocarburi (HC).

Le apparecchiature ricadenti nell'ambito di applicazione del Regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.

*Verifica. L'offerente, nella Relazione CAM, riporta e descrive la documentazione utile alla verifica di conformità al criterio. La Relazione include copia dell'etichettatura energetica e scheda tecnica o altra documentazione tecnica da cui si possa evincere la conformità alle caratteristiche ambientali previste dal criterio. In fase di consegna, un'ulteriore verifica sarà eseguita attraverso la*

*consultazione del database EPREL - Banca dati europea dei prodotti per l'etichettatura energetica (<https://eprel.ec.europa.eu/screen/product/refrigeratingappliancesdirectsalesfunction>) per le apparecchiature distributrici di alimenti e bevande.*

In relazione ai distributori con funzione refrigerante, la conformità riguardo al potenziale di GWP dei gas utilizzati, è dimostrata tramite una nota tecnica o altra documentazione tecnica del fabbricante, che riporti il nome del gas refrigerante utilizzato con relativo GWP (allegati I e II del Regolamento (UE) n. 517/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 aprile 2014 sui gas fluorurati a effetto serra e che abroga il regolamento (CE) n. 842/2006). In caso di utilizzo di una miscela di gas refrigeranti è necessario indicare il nome dei singoli gas refrigeranti, la composizione della miscela dei gas utilizzati con i GWP delle singole sostanze e la relativa somma, quest'ultima calcolata secondo quanto indicato all'allegato IV del Regolamento (UE) n. 517/2014.

### **Imballaggi**

Le bottiglie e le vaschette in PET utilizzate per i prodotti offerti, contengono almeno il 30% di PET riciclato.

*Verifica. L'offerente, fornisce la certificazione di prodotto idonea ad attestare l'utilizzo di materiale riciclato per la produzione delle stesse bottiglie e vaschette in PET (es. Plastica seconda vita, ReMade in Italy).*

### **Manutenzione delle apparecchiature e riduzione dei consumi energetici**

Entro 30 giorni dalla decorrenza contrattuale e, successivamente, a cadenza annuale, è trasmesso al responsabile dell'esecuzione del contratto (DEC) il calendario delle specifiche attività di manutenzione e pulizia programmate sulle apparecchiature installate e gestite nell'ambito del servizio (ad esempio, le operazioni di pulizia delle serpentine dei condensatori; il settaggio delle temperature; la sostituzione dei filtri delle apparecchiature microfiltranti etc.), coerente con le indicazioni fornite nei manuali tecnici di istruzioni per l'uso e la manutenzione del fabbricante.

Le operazioni di pulizia devono essere opportunamente concordate tenendo conto delle esigenze correlate al numero di utenti.

I manuali tecnici di istruzioni per l'uso e la manutenzione del fabbricante sono trasmessi unitamente alla comunicazione della prima programmazione delle attività di manutenzione. In un registro sono annotate e descritte le operazioni di manutenzione e pulizia eseguite che deve essere esibito su richiesta del responsabile dell'esecuzione del contratto o di altro responsabile indicato dalla stazione appaltante, al fine di monitorare l'effettiva esecuzione delle attività manutentive e di pulizia nelle giornate indicate nel programma, su base campionaria.

Per la manutenzione dei distributori automatici si fa riferimento al Manuale di corretta prassi igienica per la distribuzione automatica di alimenti e bevande di CONFIDA, edizione 2018 validato dal Ministero della Salute sulla base del Regolamento (CE) n. 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari. A maggiore tutela del servizio verso i consumatori, il Concessionario si dota di certificazione "TQS Vending".

Entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale è altresì inviato al direttore dell'esecuzione del contratto un "Piano per la riduzione dei consumi energetici", che indichi, sulla base della rilevazione delle pratiche di consumo degli utenti e delle tipologie di prodotti presenti in ciascun distributore, le modalità operative da impostare (ad esempio la modalità stand-by tenendo conto delle fasce reali di utilizzo delle macchine, le temperature specifiche per categoria alimentari) in ciascun distributore al fine di garantire contestualmente la riduzione dei consumi energetici e le adeguate condizioni igienico sanitarie dei prodotti ivi contenuti. Il Concessionario applica le misure previste dal piano.

*Verifica: presentazione del calendario delle attività di manutenzione e pulizia programmate, del piano per la riduzione dei consumi energetici e dei monitoraggi eseguiti. Il Direttore dell'esecuzione del contratto controlla l'esecuzione delle attività manutentive e di pulizia programmate e dei monitoraggi*

*sui consumi energetici con sopralluoghi durante lo svolgimento dei medesimi e si riserva di prendere visione del registro delle attività di pulizia e manutenzione. Produzione di Certificazione TQS Vending rilasciata da un organismo di valutazione della conformità.*

## **Comunicazione**

Il Concessionario del servizio:

- fornisce indicazioni per l'utenza sui materiali con cui sono realizzati gli imballaggi, nonché i mescolatori e le posate per il consumo dei prodotti presenti nel distributore, per consentire un corretto conferimento nel contenitore di destinazione;
- in ciascuna apparecchiatura collegata alla rete idrica, fornisce idoneo avviso all'utenza del fatto che la medesima non eroga automaticamente il bicchiere monouso se si inserisce un bicchiere o tazza riutilizzabile e comunica che questa misura ed il prezzo applicato al bicchiere monouso, sono previsti ai fini della prevenzione dei rifiuti nonché degli impatti ambientali connessi alla produzione e al trasporto dei prodotti monouso;
- elenca i principali criteri ambientali (o sociali) applicati che derivano dall'attuazione delle specifiche tecniche, delle clausole contrattuali ed eventualmente dei criteri premianti dei CAM;
- rende evidente ai consumatori le caratteristiche dei prodotti destinati ai soggetti con diverse fattispecie di restrizioni dietetiche;
- rende riconoscibili da parte del consumatore i prodotti biologici, così come quelli provenienti dal commercio equo e solidale, anche, ad esempio, collocandoli in spazi dedicati segnalati nel distributore;
- espone le informazioni relative ai prodotti con minor contenuto di zucchero, sodio, grassi anche all'esterno dell'apparecchiatura, per facilitare la corretta selezione degli alimenti più appropriati per l'utenza.

I contenuti, modalità e tipologie della comunicazione sono condivisi e concordati con il Direttore dell'Esecuzione del contratto.

***Verifica:** L'offerente presenta una Relazione CAM in cui riporta e descrive la documentazione utile alla verifica di conformità ai punti sopra descritti.*

## **4.2 ULTERIORE DOTAZIONE RICHIESTA**

### **Selezione prodotti e gestione resti**

I distributori automatici di bevande calde devono consentire la regolazione dello zucchero e — in generale — i distributori devono essere predisposti per l'accettazione di **tutti i tagli di moneta metallica** tranne i centesimi di Euro taglio 0,01C e 0,02 C).

Devono erogare il resto (esclusi centesimi di Euro taglio 0,01C e 0,02 f).

Devono essere predisposti per il funzionamento a chiave/card magnetica ricaricabile da distributore e per ulteriori strumenti di pagamento offerti in sede di gara (es: App; carte elettroniche; etc...).

### **Cauzione “chiavetta ricaricabile/card”**

La ditta rilascerà al richiedente ricevuta di versamento della cauzione determinata in sede di offerta economica per la consegna della chiave. Tale cauzione verrà rimborsata al momento della restituzione della chiave. **La cauzione richiesta non potrà superare il valore di euro 3,00.**

La gestione degli strumenti elettronici (consegne agli utenti, attivazioni, guasti, sostituzioni e tutti gli eventuali problemi connessi o conseguenti) sarà a esclusivo carico del Concessionario.

### **Bicchieri e palette biodegradabili**

Tutti i distributori dovranno fornire bicchieri, cucchiaini e/o palette biodegradabili e compostabili al 100% per mescolare le bevande erogate; nel caso in cui si utilizzino materiali cartacei devono essere prodotti con polpa di cellulosa estratta da legno proveniente da foreste gestite con criteri di eco-

sostenibilità e certificate FSC, PEFC o equivalente;

## **ART. 5 TIPOLOGIA E CARATTERISTICHE AMBIENTALI DEI PRODOTTI DA EROGARE**

Tutti i prodotti dovranno provenire da ditte autorizzate ed essere confezionati, etichettati, trasportati e stoccati in conformità alle prescrizioni del manuale di autocontrollo adottato dal Concessionario, redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP in conformità al regolamento comunitario n. 852/2004 e s.m.i., e secondo la normativa vigente nazionale e comunitaria. I prodotti erogati tramite i distributori automatici devono essere conformi alle specifiche tecniche contenute nei Criteri Ambientali Minimi (CAM).

I prodotti posti in vendita nei distributori automatici dovranno:

- essere di ottima qualità e di primarie marche di rinomanza nazionale e prodotti in stabilimenti o laboratori provvisti di regolare autorizzazione sanitaria;
- essere prodotti, confezionati, etichettati, trasportati, conservati e somministrati nel rispetto della normativa vigente nazionale e comunitaria.

### **Bevande calde**

Nei distributori di caffè a doppia campana, una delle due miscele di caffè deve provenire da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una iniziativa *multistakeholder iniziative* quali il *Fairtrade Labelling Organizations* (FLO-cert), il *World Fair Trade Organization* (WFTO) o equivalenti o certificata DTP 114.

Dal primo di gennaio 2025 tutti i granulati solubili, incluse le preparazioni per le bevande a base di thè e a base di cacao, hanno un contenuto massimo di zuccheri di 6 grammi per 100 ml. di prodotto (o altro edulcorante con equivalente potere dolcificante per 100 ml).

### **Bevande fredde**

L'acqua minerale in vendita è imballata in formati di capacità non inferiore ai 50 cl. e proveniente, per quanto possibile, da una sorgente naturale della Regione ove si trova il luogo di vendita o comunque non più lontana di 300 km.

Per le altre bevande (ad esempio, i nettari di frutta, tè freddo, bibite), almeno un prodotto è privo di edulcoranti aggiunti, uno ha contenuto massimo di zuccheri aggiunti pari a 2,5 gr./100 ml e uno è biologico (per i prodotti a base di frutta tropicale, il prodotto, oltre che biologico, può provenire da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una *multistakeholder iniziative* quali il *Fairtrade Labelling Organizations* (FLO-cert), il *World Fair Trade Organization* (WFTO) o equivalenti).

### **Frutta e ortaggi**

Se presenti frutta ovvero ortaggi, questi sono freschi, di stagione e di IV Gamma, provengono da coltivazioni italiane o di nazioni europee, sono biologici per almeno il 30%, nell'ambito di ciascun quadrimestre. Tale percentuale può essere soddisfatta anche facendo riferimento al periodo di somministrazione (pertanto, ad esempio, somministrando frutta ed eventuali ortaggi biologici ciclicamente per un mese su quattro, o per 4,5 settimane su 18 etc.).

La frutta tropicale è biologica ovvero proveniente da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una *multistakeholder iniziative* quali il *Fairtrade Labelling Organizations* (FLO-cert), il *World Fair Trade Organization* (WFTO) o equivalenti.

Nelle macchine distributrici automatiche refrigerate è messa a disposizione anche frutta imballata priva di zuccheri aggiunti (es. frutta essiccata e denocciolata, macedonie di frutta etc.) e frutta secca proveniente da coltivazioni italiane o da coltivazioni di nazioni europee.

Le macedonie di frutta, le preparazioni di ortaggi e, in conformità alle prescrizioni HACCP, la frutta e gli ortaggi quando possono essere consumati anche senza previa mondata, sono imballati in PET riciclato per almeno il 30% ovvero R-PET.

### **Insalate**

Se presenti insalate, queste sono realizzate con prodotti orticoli ovvero cereali ed almeno una linea prevede ingredienti biologici ovvero cereali integrali.

### **Panini e prodotti da forno artigianali (solo per id distributori che prevedono l'erogazione di prodotti freschi)**

Se presenti panini, questi sono freschi e realizzati con pane privo di grassi e di conservanti.

Il pane e, se presenti, altri prodotti da forno quali pane, focacce, pizzette e similari, sono realizzati con le seguenti farine o una combinazione di esse: farine di grano 0, 1, 2 e integrali di grano duro, cereali misti, farro, segale.

Almeno una linea di prodotti su tre è costituita da panini biologici o con i principali ingredienti biologici (ad esempio la farina) e con **farcitura vegetariana**.

### **Prodotti esotici**

Se presenti prodotti esotici (ad esempio, cacao, cioccolata, ananas, banane, zucchero di canna grezzo), questi sono biologici ovvero provenienti da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il *Fairtrade Labelling Organizations*, il *World Fair Trade Organization* o equivalenti oppure sono in possesso di una certificazione riconosciuta dalla Commissione Europea che ne garantisca la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti

dall'art. 29 della Direttiva (UE) n. 2018/2001, riferita ai prodotti alimentari o, nel caso della cioccolata, di una certificazione che garantisca la tracciabilità dei prodotti secondo lo standard internazionale ISO 34101 sul cacao sostenibile.

### **Merende (snack) a base di latte e latticini**

Se presenti formaggi ovvero latticini, è messa a disposizione almeno una linea di prodotti biologici o a marchio di qualità DOP o "di montagna" in conformità al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014.

### **Merende (snack) salate**

I grassi utilizzati per tali prodotti, se presenti possono essere olio extravergine di oliva o di girasole. Nella gamma di prodotti presente in ciascun distributore di merende salate, almeno una linea di prodotti su tre è biologica.

Almeno una linea di prodotti su tre è a basso o bassissimo contenuto di sodio (0,12 g o 0,04 g di sodio, per 100 g o 100 ml o un valore equivalente di sale), avendo riguardo ai limiti previsti dal Regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.

Almeno una linea di prodotti su tre è a basso contenuto di grassi o senza grassi, avendo riguardo ai limiti previsti dal Regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.

### **Merende (snack) dolci**

Nella gamma di prodotti dolci presente in ciascun distributore, almeno una linea di prodotti su tre è biologica.

La gamma di prodotti dolci presenti in ciascun distributore include anche una linea di prodotto a ridotto

contenuto di zuccheri, vale a dire meno di 5 grammi di zucchero su 100 grammi di prodotto (ai sensi del Regolamento 1924/2006) e una linea di prodotto a ridotto contenuto di grassi, vale a dire meno di 3 grammi di grassi ogni 100 grammi di prodotto. Tali caratteristiche sono ben visibili sulla confezione. I grassi consentiti sono olio extravergine di oliva o olio di girasole o burro.

Le tavolette di cioccolato, se presenti, hanno una concentrazione di cacao almeno pari al 50%. Il cacao è biologico ovvero proveniente da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una iniziativa multistakeholder iniziative quali il *Fairtrade Labelling Organizations* (FLO-cert), il *World Fair Trade Organization* (WFTO).

## **Uova**

Le uova utilizzate all'interno delle pietanze, sono biologiche, di categoria 1 (uova biologiche o da allevamento all'aperto) o, in subordine, di categoria 2 (uova da allevamento a terra in capannoni).

**Verifica.** *L'offerente, nella relazione CAM, riporta i dati relativi alla categoria delle uova utilizzate nei prodotti forniti.*

Prodotti privi di glutine e prodotti privi di lattosio

Sono messi a disposizione prodotti privi di glutine e prodotti privi di lattosio.

Le informazioni sono segnalate con apposita etichetta/marchio distintivo oppure consultabili sul sito internet dell'impresa di gestione del distributore automatico con indicazione sulla macchina di Qrcode o indirizzo Internet, per facilitare la corretta selezione degli alimenti più appropriati per l'utenza.

**Verifica:** *L'offerente presenta una Relazione CAM dove riporta e descrive la documentazione utile alla verifica di conformità al criterio delle tipologie e caratteristiche ambientali dei prodotti presenti all'interno dei distributori.*

## **5.1 PANIERE MINIMO**

Nel rispetto dei Criteri minimi ambientali, i distributori dovranno erogare, obbligatoriamente i prodotti elencati nell'art.9 al prezzo fisso ivi indicato e rispondere ai seguenti requisiti minimi:

• **5.1a) Bevande calde:** *caffè, caffè d'orzo, tè, cappuccino, cappuccino al cioccolato, caffè macchiato, caffè decaffeinato, caffè decaffeinato macchiato, cappuccino con caffè decaffeinato, cioccolata, latte.*

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

- Bevande a base di caffè (chicchi macinati all'istante): gr. 7 di caffè — miscela con percentuale minima di arabica 70%
- Bevande a base di tè: gr. 14 di tè
- Cappuccino: almeno gr. 10 di latte in polvere
- Bevande gusto cioccolata: gr. 25 di polvere di cacao

• **5.1b) Bevande fredde:** *acqua oligominerale, bibite in lattina e succhi nelle confezioni di seguito specificate:*

1. Acqua naturale: Bottiglie PET capacità lt 0,5
2. Acqua frizzante: Bottiglie PET capacità lt 0,5
3. Bibite in lattina da cl 33
4. Bibite in Brik da ml 200

• **5.1c) Snacks, succhi e bevande fredde del commercio equo e solidale**

• **5.2 Snacks in monoporzioni e bevande fredde in brick o superiori a 33cl - PRODOTTI DI FASCIA A)**

– **Prodotti fino ad un prezzo massimo pari a € 0,80 Iva inclusa - Almeno 3 referenze per questa fascia per ciascun distributore.**

I prodotti dovranno essere di prima qualità, provenienti da primarie ditte produttrici e corrispondere a quanto indicato in sede di Offerta Tecnica.

Ogni monoporzione dovrà riportare l'indicazione della composizione e della data di scadenza, nonché rispettare la normativa di legge in vigore.

• **5.3 Snacks in monoporzioni e bevande fredde in brick o superiori ai 33cl - PRODOTTI DI FASCIA B)**

– **Prodotti fino ad un prezzo massimo pari a euro 1,60 Iva inclusa - Almeno 3 referenze per questa fascia per ciascun distributore.**

I prodotti dovranno essere di prima qualità, provenienti da primarie ditte produttrici e corrispondere a quanto indicato in sede di Offerta Tecnica.

Ogni monoporzione dovrà riportare l'indicazione della composizione e della data di scadenza, nonché rispettare la normativa di legge in vigore.

• **5.4 Snacks in monoporzioni e bevande fredde in brick o superiori a 33cl - PRODOTTI DI FASCIA C)**

– **Prodotti fino ad un prezzo massimo pari a € 2,00 Iva inclusa - Almeno 3 referenze per questa fascia per ciascun distributore.**

I prodotti dovranno essere di prima qualità, provenienti da primarie ditte produttrici e corrispondere a quanto indicato in sede di Offerta Tecnica.

Ogni monoporzione dovrà riportare l'indicazione della composizione e della data di scadenza, nonché rispettare la normativa di legge in vigore.

• **Prodotti sani - prodotti con apporto energetico inferiore a 150 Kcall/porzione**

**Frutta fresca confezionati singolarmente per le sedi di erogazione e i prodotti (almeno 1 presso ciascuna sede - per le sedi di erogazione dei prodotti si veda il prospetto ALLEGATO N. 9 “ELENCO SEDI”):**

- Frutta secca
- Frutta fresca
- Frutta essiccata/disidratata
- Verdura fresca/insalate
- Succhi di frutta/frullati di frutta
- Yogurt e lattini fermentati
- Prodotti di forno salati, dolci, a base di cereali .

I requisiti minimi sono essere privi di coloranti di sintesi, esaltatori di sapidità, edulcoranti, aromi, poliossifati, privi di acidi grassi transgenici, grassi di palma o di cocco, grassi idrogenati, crema di latte o panna. Sono ammessi per succhi di frutta acido ascorbico e acido citrico.

• **Alimenti freschi in monoporzione confezionati singolarmente per le sedi di erogazione e i prodotti (almeno 1 presso ciascuna sede - per le sedi di erogazione dei prodotti si veda il prospetto ALLEGATO N. 9 “ELENCO SEDI”):**

- Piadine, tramezzini, pasticceria, brioches
- Panino farcito anche in aria trattata (peso minimo gr. 100)
- Tramezzino anche in aria trattata (peso minimo gr. 80)
- Snack a base di formaggio a pasta dura e crackers
- Panino con prosciutto crudo o formaggio: porzione da 120 gr

• **Snack del commercio equo e solidale (almeno 1 in tutte le sedi - per le sedi di erogazione dei prodotti si veda il prospetto ALLEGATO N. 9 “ELENCO SEDI”) a marchio F.L.O. (marchio Fairtrade Labelling Organization) ovvero distribuiti da organizzazioni certificate W.T.F.T.O (World Fair Trade**

Organization) o equivalenti.

Con particolare riferimento ai ***prodotti freschi***, al fine di impedire inutili sprechi, il Concessionario garantisce il monitoraggio periodico dei consumi e delle confezioni. Allo stesso scopo potrà proporre, per esigenze di carattere stagionale, l'erogazione di ulteriori e diversi prodotti informandone preventivamente l'Amministrazione nella persona del DEC. I prodotti freschi dovranno essere confezionati a norma delle vigenti disposizioni di legge in materia di sicurezza alimentare e avere, nei casi previsti, una *shelf-life* non superiore a 6-7 giorni.

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

### **Scadenza:**

I prodotti erogati non dovranno avere scadenza troppo ravvicinata e anche laddove sia indicato "*consumare preferibilmente entro il ...*" dovrà comunque non essere superata la data indicata.

La vendita di prodotti oltre la data di scadenza, di generi alimentari avariati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità potrà determinare la risoluzione immediata del contratto, oltre alle eventuali applicazioni delle sanzioni di legge.

### **Intolleranze e allergie:**

Il Concessionario dovrà adeguatamente segnalare, con appositi avvisi e/o liste, gli alimenti e bevande distribuiti che contengono sostanze o prodotti che provocano allergia o intolleranza (a titolo di esempio: 1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro - 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei - 3. Uova e prodotti a base di uova - 4. Pesce e prodotti a base di pesce - 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi - 6. Soia e prodotti a base di soia - 7. Latte e prodotti a base di latte - 8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia e i loro prodotti - 9. Sedano e prodotti a base di sedano - 10. Senape e prodotti a base di senape - 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - 12. Anidride solforosa e solfiti - 13. Lupini e prodotti a base di lupini - 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi, ecc...), pena l'applicazione delle penali previste dall'art. 14 del Capitolato.

L'Amministrazione si riserva in ogni momento di procedere a controlli qualitativi e quantitativi dei prodotti erogati al fine di verificarne la rispondenza alle caratteristiche dichiarate in sede di offerta o minime di legge, In caso di difformità i prodotti contestati dovranno essere sostituiti a spese della ditta nel minor tempo possibile, fatto salvo il rimborso delle spese sostenute nell'esecuzione dei suddetti controlli e il pagamento della relativa penale, nonché il risarcimento per eventuali ulteriori danni e l'applicazione di penalità, come previsto al successivo art. 14.

**In nessun caso potranno essere somministrate bevande alcoliche di qualsiasi gradazione.**

### **Prevenzione degli sprechi alimentari**

Sono adottate apposite misure per prevenire gli sprechi alimentari. In caso di rischio di sprechi e tenendo conto del trend di consumo che emerge dal monitoraggio dei dati di vendita, i prodotti, sulla base di un progetto da condividere con il direttore dell'esecuzione del contratto, sono donati entro la scadenza della "Shelf-life" ossia il "termine minimo di conservazione del prodotto" ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della Legge 19 agosto 2016, n. 166 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari ed è gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo, ottimizzando la logistica con le soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni, organizzazioni, banchi alimentari presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, etc.

*Verifica:* Il Concessionario dovrà dimostrare al responsabile dell'esecuzione del contratto le modalità di gestione dell'inventario attraverso accordi con organizzazioni non lucrative di utilità sociale, presentando, a cadenza annuale, un rapporto elaborato anche sulla base delle informazioni ricevute dall'organizzazione non lucrativa di utilità sociale scelta per la donazione.

### **Raccolta rifiuti e imballaggi**

Si richiama qui il rispetto di quanto previsto dai CAM per l'affidamento dei servizi di pulizia di edifici (approvato con DM 51 del 29 gennaio 2021, in GURI n. 42 del 19 febbraio 2021), in cui la clausola contrattuale sub C, c) n.6 sulla gestione dei rifiuti, prevede che i rifiuti urbani prodotti nell'edificio, devono essere conferiti secondo le modalità di conferimento stabilite dal Comune della struttura servita o, nel caso di trasporto su ferrovia o via mare e assimilati, secondo le modalità di raccolta stabilite dal Comune in cui detti rifiuti dovranno essere conferiti”.

Rifiuti generati dalla gestione del servizio (es: imballaggi secondari: fondi caffè: etc...)— raccolta e smaltimento a carico del concessionario, nel rispetto della normativa vigente e secondo le modalità di raccolta stabilite dal Comune in cui detti rifiuti dovranno essere conferiti, con le modalità illustrate nella Relazione CAM e nell'offerta tecnica.

### Rifiuti generati dalla consumazione dei prodotti - raccolta e smaltimento a carico del concedente

Per consentire un corretto recupero dei diversi materiali, l'Amministrazione prevede la collocazione, nelle adiacenze delle macchine distributrici di alimenti e bevande, di contenitori per la raccolta differenziata con caratteristiche conformi alla norma tecnica UNI 11686 “Waste Visual Elements”, con istruzioni chiare riguardo ai materiali da conferirvi, tenendo conto delle tipologie di prodotti ed imballaggi presenti nel distributore e delle istruzioni sulla suddivisione ed il conferimento dei rifiuti impartite a livello territoriale.

*Verifica.* L'offerente riporta, nella Relazione CAM, la documentazione utile alla verifica di conformità al criterio e descrive le modalità del servizio per quanto di sua competenza.

## **ART. 6 TEMPI E MODALITA' DI INSTALLAZIONE**

La Ditta si impegna ad eseguire le installazioni dei distributori elencati nel prospetto **ALLEGATO N. 9 “ELENCO SEDI”**, entro il termine massimo di **15 (quindici) giorni** solari e consecutivi dalla stipula del contratto - ovvero dalla data di avvio dell'esecuzione anticipata del contratto se prevista - in funzione del programma di dismissione delle apparecchiature esistenti che sarà fornito per iscritto prima della data di avvio del contratto. Il completamento delle installazioni si intende effettuato con l'allacciamento alla rete elettrica e alla rete idrica per un perfetto e immediato funzionamento di tutte le apparecchiature in elenco, nonché con adeguata formazione al personale-utente.

Al termine delle installazioni la Ditta trasmetterà elenco su formato elettronico (file excel o altra modalità di facile acquisizione) di tutte le apparecchiature installate con indicazione di sede, data e modello installato.

Il Concessionario dovrà dare comunicazione scritta dell'installazione dei distributori all'Autorità cui spetta l'esercizio della vigilanza igienico-sanitaria ai sensi dell'art. 3, comma 1, punto 3 del Regolamento approvato con D.P.R. 26/3/1980 n. 327 e copia della stessa dovrà essere consegnata ai competenti uffici dell'Amministrazione contraente.

Le richieste di nuove installazioni/rimozioni saranno evase nel **termine di 20 (venti) giorni solari e consecutivi** dalla **data di richiesta** da parte del RUP, salvo diverse disposizioni concordate e

formalizzate tra la ditta e l'Ufficio stesso.

Qualora fosse necessario un **sopralluogo** atto a valutare la sostenibilità dal punto di vista dei consumi e della collocazione, il Concessionario dovrà dare riscontro **entro 5 (cinque) giorni solari e consecutivi** alla richiesta di installazione inviata dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC); **decorsi 15 (quindici) giorni solari e consecutivi** dall'inoltro da parte del RUP della richiesta di installazione si considererà in ogni caso conclusa la fase di sopralluogo e inizieranno a decorrere i termini fissati per le nuove installazioni.

Le nuove installazioni si intendono completate con l'allacciamento alla rete elettrica e alla rete idrica, opportunamente predisposte dall'Amministrazione, per un perfetto ed immediato funzionamento dell'apparecchiatura stessa nonché con adeguata formazione al personale utente.

#### **ART. 7 MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO — SISTEMA HACCP**

La Concessionaria dovrà operare in linea con i manuali nazionali e/o comunitari di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP previsto dal Reg. CE 852/2004 e dal D. Lgs. n. 193/2007 in attuazione della direttiva 2004/41/CE e adottare un piano di autocontrollo in ottemperanza al Reg. CE 852/2004.

La Concessionaria verificherà che la preparazione dei prodotti posti in vendita sia conforme alla predetta normativa e dichiarerà la presa visione della relativa documentazione fornita dai produttori.

La Concessionaria dovrà ottemperare a tutte le operazioni previste dalla suddetta normativa europea per i distributori automatici (capitolo III allegato II Reg. CE 852/2004).

Il Concessionario si impegna a:

- eseguire almeno 2 (due) interventi settimanali di ricarica/rifornimento sui distributori automatici, bevande fredde, calde e misti fatto salvo il ricorso a strumenti/software gestionali in telemetria che rendano più efficiente la gestione delle fasi di ricarica/rifornimento, garantendo comunque la presenza di tutti i prodotti richiesti e proposti in sede di gara come da Offerta Tecnica;
  - eseguire almeno 2 (due) interventi settimanali di reso/rifornimento sui distributori di prodotti freschi, fatto salvo il ricorso a strumenti/software gestionali in telemetria che rendano più efficiente la gestione delle fasi di ricarica/rifornimento, garantendo comunque la presenza di tutti i prodotti richiesti e proposti in sede di gara come da Offerta Tecnica
  - indicare, su ciascun distributore automatico, mediante apposizione di avviso o adesivo, il recapito telefonico da contattare per anomalie/assistenza;
  - assicurare la rigorosa pulizia interna ed esterna delle apparecchiature con la **frequenza minima di 1 volta la settimana** comunque tale da garantire un'ottimale condizione igienica delle stesse, nel rispetto anche del calendario di manutenzione e pulizia programmate trasmesso all'Amministrazione con le cadenze previste dai CAM paragrafo 2.2.5;
  - eseguire almeno **1(uno)** intervento annuale di risanamento ambientale, pulizia e igienizzazione straordinari del distributore (interno e gruppo frigo);
  - eseguire interventi straordinari su richiesta di uffici e servizi comunali per manutenzione o ricarica prodotti nel termine massimo di **4 (quattro) ore lavorative dalla chiamata**, nel rispetto degli orari di apertura degli uffici comunali;
  - attivare, durante gli orari di chiusura della ditta e nei giorni festivi, un servizio di raccolta chiamate tramite segreteria telefonica o altro sistema dalla stessa indicato in sede di Offerta tecnica ed intervenire nei termini indicati il primo giorno lavorativo utile;
- eseguire la manutenzione programmata con la frequenza prevista dal calendario trasmesso al RUP, ai sensi

dell'art. 4, e comunque non inferiore a **1(uno)** intervento annuo;

- restituire le somme corrispondenti al prezzo di consumazioni pagate ma non erogate ovvero all'importo di ricarica qualora non correttamente registrata sul supporto elettronico (chiave o scheda o altro strumento di pagamento offerto);
- eseguire, senza alcun onere per l'Amministrazione e senza limitazioni di chiamata e durata, tutti gli interventi di rifornimento e manutenzione che si rendessero necessari nel corso della concessione, nonché provvedere alla sostituzione delle parti di ricambio difettose o usurate, purchè i guasti non siano dovuti a cattivo uso o a trascuratezza o a cause esterne eccezionali;
- garantire l'erogazione di prodotti minimi di cui al punto 5.1 - **PANIERE MINIMO PRODOTTI** nonché di ogni ulteriore prodotto proposto in sede di Offerta Tecnica;
- garantire l'accessibilità ai dati relativi alle consumazioni erogate a mezzo di apposito software come previsto all'art. 4 e come proposto in sede di Offerta Tecnica;
- inviare alle scadenze previste i reports relativi alle installazioni e alle erogazioni come da successivo art. 8;
- adempiere ad ogni altra prestazione dichiarata in sede di gara nell'ambito dell'Offerta Tecnica.

L'Amministrazione si riserva in ogni momento di richiedere un elenco degli interventi tecnici eseguiti nell'arco di un determinato periodo dal quale dovranno risultare data, ora e motivazione della chiamata, data, ora e tipo di intervento eseguito con riferimento al distributore e alla sua ubicazione.

L'Amministrazione e il Concessionario valuteranno di concerto la necessità di eventuali sostituzioni dei distributori in ragione della vetustà, del mal funzionamento o dei bassi consumi rilevati.

Eventuali disservizi saranno segnalati al referente di cui sopra da parte del servizio utente. In caso di disservizi ripetutamente segnalati l'Amministrazione applicherà le penalità ai sensi dell'art. 14.

## **ART. 8 REPORTISTICA**

Ai fini del monitoraggio del servizio la ditta si impegna a trasmettere i documenti descritti.

### ***Consumi***

La Ditta si impegna a fornire all'Amministrazione appaltante, con cadenza minima ANNUALE (gennaio di ogni anno) o a semplice richiesta dell'amministrazione, con modalità informatica (file Excel ovvero altra modalità indicata in sede di offerta tecnica), un resoconto/report sui consumi delle bevande calde/fredde e dei prodotti alimentari. Il resoconto dovrà evidenziare per ciascun distributore automatico:

- Tipologia e Modello della macchina
- Ubicazione (Servizio/Ufficio — sede e piano edificio)
- Data di installazione
- Data di ritiro (eventuale)
- Totale consumi per tipologia macchina distributrice
- Totale consumi
- Periodo rilevazione dati

In caso di ritardo ovvero di inaccessibilità al dato l'Amministrazione potrà applicare le penali previste ai sensi del successivo art. 14.

## ***Interventi***

Con le medesime modalità e tempistica la ditta si impegna a fornire elenco riepilogativo degli interventi di ricarica e manutenzione straordinaria eseguiti, evidenziando:

- Tipologia e Modello della macchina
- Ubicazione (Servizio/Ufficio — sede e piano edificio)
- Data e ora della richiesta di intervento
- Motivazione chiamata
- Data e ora dell'intervento

## **ART. 9 PREZZI DELLE BEVANDE E DEI GENERI ALIMENTARI**

### ***Prezzi fissi (art.5.1a,5.1b)***

La ditta si impegna ad erogare i seguenti prodotti ai **prezzi massimi** indicati. **Detti prezzi non sono oggetto di valutazione in sede di offerta economica.**

- |  |           |
|--|-----------|
| • Bevande calde a base di caffè —the (+ C 0,50 per bicchiere)                    | Euro 0,60 |
| • Bevande calde a base di caffè Equo e solidale (+ C 0,50 per bicchiere)         | Euro 0,65 |
| • Bevande calde arricchite (es: deca, orzo, cioccolata) (+ f 0,50 per bicchiere) | Euro 0,65 |
| • Acqua naturale e frizzante in bottiglia Pet da lt 0,50                         | Euro 0,60 |
| • Snacks e Bevande fredde del commercio equo e solidale                          | Euro 0,80 |

Per gli altri prodotti di Fascia A) , B) e C) applicherà lo sconto indicato in sede di offerta economica.

## **ART. 10 CLAUSOLA DI REVISIONE DEI PREZZI E DELLA CONCESSIONE**

I prezzi offerti in sede di gara rimangono fissi ed invariati per i primi dodici mesi decorrenti dalla data di avvio dell'esecuzione del contratto. Decorso il suddetto periodo è prevista la revisione nel caso in cui, la variazione del costo della fornitura o del servizio, in aumento o in diminuzione, sia superiore al 5 per cento dell'importo complessivo ed opera nella misura dell'80 per cento del valore eccedente la variazione del 5 per cento applicata alle prestazioni da eseguire. Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi per procedere alla revisione si utilizzano i seguenti indici sintetici elaborati dall'ISTAT: - con riguardo ai contratti di servizi e forniture, gli indici, anche disaggregati, dei prezzi al consumo, dei prezzi alla produzione dell'industria e dei servizi e gli indici delle retribuzioni contrattuali orarie. Si rinvia all'art 60 del dlgs 36/2023. La revisione di prezzi in aumento potrà essere riconosciuta, su istanza del Concessionario, previa istruttoria e adozione di apposito provvedimento da parte della Stazione appaltante. Solo a seguito del formale accoglimento dell'istanza da parte dell'Amministrazione, il listino aggiornato con i nuovi prezzi è ufficialmente applicabile dal Concessionario. Per l'eventuale ricalcolo dei singoli prezzi, è applicato l'arrotondamento matematico ai 5 centesimi di euro.

Il contratto di concessione può essere sottoposto a revisione quando sussistono i presupposti e con le modalità previste dall'art. 192 "Revisione del contratto di concessione" del D.Lgs. 36/2023.

## **ART. 11 DUVRI**

Non sono previsti oneri relativi a rischi da interferenze in quanto la presenza di personale per singolo intervento ha una durata non superiore a cinque uomini-giorno come previsto nell'art. 26 comma 3-bis del D.Lgs. n. 81/2008. L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a f 0,00.

## **ART. 12 PERSONALE DELLA DITTA**

Il Concessionario dovrà garantire per tutta la durata del contratto l'entità numerica lavorativa adeguata a garantire la continuità e la regolarità del servizio, in ogni periodo dell'anno, organizzando opportunamente le turnazioni e le sostituzioni del personale assente per malattie o ferie, coerentemente con la struttura organizzativa proposta in sede di gara nell'Offerta Tecnica.

Il Concessionario dovrà avvalersi di proprio personale qualificato e ritenuto idoneo a svolgere le funzioni connesse con l'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato.

Prima dell'inizio del servizio il Concessionario è tenuto a comunicare all'Amministrazione appaltante il nominativo del Responsabile del servizio che dovrà rapportarsi con il RUP.

Il personale deve essere provvisto di adeguata qualificazione, regolarmente inquadrato nei rispettivi livelli professionali del CCNL (Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro) di riferimento, nonché in possesso delle autorizzazioni sanitarie e dei requisiti previsti dalla normativa vigente per le specifiche mansioni da svolgere.

Il personale che effettua il rifornimento o che venga a contatto con le sostanze alimentari poste in distribuzione, anche se in confezioni chiuse, deve:

- attenersi alla normativa nazionale e comunitaria in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;
- essere dotato di apposito cartellino di riconoscimento riportante le generalità del dipendente e la denominazione della ditta di appartenenza. Dovrà altresì vestire in maniera appropriata e rispondente alle prescrizioni normative in materia di disciplina igienica della produzione e vendita di sostanze alimentari e bevande;

Il Concessionario dovrà provvedere all'immediata sostituzione del personale che si renda responsabile di grave negligenza, ovvero ritenuto inidoneo, a insindacabile giudizio dell'Amministrazione, allo svolgimento del servizio.

Il Concessionario si impegna ad applicare integralmente a favore dei propri dipendenti tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro e negli accordi integrativi, territoriali ed aziendali e per il settore di attività e per le località dove sono eseguite le prestazioni; a rispettare tutte le norme in materia retributiva, contributiva, previdenziale, assistenziale, assicurativa, sanitaria, di solidarietà paritetica, previste per i dipendenti dalla vigente normativa, nonché quelle connesse al rispetto delle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori di cui al D.Lgs. 9.04.2008 n. 81.

Per ogni inadempimento rispetto agli obblighi di cui al presente articolo accertato dagli Enti competenti che ne richiedano il pagamento, l'Amministrazione appaltante effettua trattenute sulla cauzione definitiva.

L'Amministrazione appaltante è esplicitamente sollevata da ogni obbligo/responsabilità nei confronti di tutto il personale adibito dal Concessionario all'esecuzione delle attività relative al servizio oggetto del presente Capitolato per quanto attiene a retribuzione, contributi assicurativi, assistenziali, previdenziali, assicurazioni infortuni ed ogni adempimento, prestazione ed obbligazione inerente il rapporto di lavoro con il Concessionario secondo le leggi ed i contratti collettivi nazionali di lavoro di categoria in vigore.

Nel caso in cui la valutazione del rischio del Concessionario, una normativa nazionale o comunitaria o il regolamento interno della struttura servita preveda l'utilizzo di DPI per lo svolgimento delle attività oggetto della concessione, gli operatori ne devono essere dotati — con acquisto a carico del Concessionario - in conformità al già richiamato D.Lgs. 81/2008.

## **ART. 13 DANNI PER RESPONSABILITA' CIVILE E POLIZZA ASSICURATIVA**

Il Concessionario è responsabile dei danni comunque arrecati dai distributori automatici o dai prodotti erogati dagli stessi sia a persone e cose dell'Amministrazione appaltante sia a persone e cose di terzi e manleva pertanto l'Amministrazione appaltante da qualsiasi responsabilità diretta o indiretta a qualsiasi titolo configurata, a seguito di atti o fatti dipendenti dall'esercizio delle apparecchiature ed attrezzature installate.

Il Concessionario, prima della stipula del contratto, dovrà pertanto dimostrare di essere provvisto di polizza assicurativa RCT adeguata per tipologia ed importo alla concessione, in corso di validità e con premio regolarmente quietanzato di durata corrispondente a quella del contratto, a copertura della responsabilità civile per danni e rischi che possono derivare dall'esecuzione del servizio.

In particolare, il Concessionario dovrà dimostrare che la polizza RCT per danni causati a terzi e cose (intendendosi per terzi l'Amministrazione appaltante, i propri dipendenti e qualunque altro utente che si trovi all'interno delle sedi presso le quali sono state predisposte postazioni per distributori o macchine a cialde) preveda massimali non inferiori a euro 3.000.000,00 per ogni sinistro con un limite minimo di euro 1.500.000,00 per ogni persona e minimo di euro 1.000.000,00 per danni a cose; ogni franchigia o scoperto è a carico della ditta concessionaria e deve prevedere la garanzia per responsabilità civile derivante dalla distribuzione/somministrazione e dallo smercio di prodotti in genere nonché copertura assicurativa contro i danni da incendio e allagamenti.

Copia della suddetta polizza assicurativa dovrà essere consegnata all'Amministrazione prima della sottoscrizione del contratto di concessione. Qualora la polizza non sia stipulata ad hoc ma il Concessionario sia già in possesso di una polizza assicurativa, ad essa dovrà essere allegato apposito atto aggiuntivo con il quale si dichiara che il servizio affidato in concessione dalla Provincia di Modena rientra nel novero delle attività garantite dalla polizza, che i massimali previsti non sono inferiore ai massimali richiesti dal capitolato e che non è previsto un limite al numero dei sinistri.

#### **ART. 14 PENALITA'**

E' a carico della Ditta ogni onere derivante dalla esecuzione del presente capitolato speciale nonché ogni altro onere derivante dal rispetto di norme di legge o regolamenti inerenti il servizio in concessione.

L'Amministrazione applicherà le seguenti penalità:

1. euro 100,00 per ogni tipologia di prodotto di cui sia stata verificata difformità ai sensi dell'art. 5;
2. euro 100,00 per la mancata attivazione o per il mancato rispetto del sistema di autocontrollo HACCP per ciascuna segnalazione;
3. euro 100,00 per ogni distributore non corrispondente nella tipologia e/o nella qualità e/o nella quantità rispetto all'elenco presentato in sede di gara;
4. euro 100,00 per mancato rifornimento dei distributori; per mancato rifornimento si intende anche un rifornimento incompleto qualora non adeguatamente motivato e documentato;
5. da euro 100,00 a euro 500,00, in funzione della gravità dell'inadempimento e della reiterazione della contestazione, in caso di mancata pulizia dei distributori e/o delle aree circostanti;
6. euro 50,00 per fermo macchina/vuoto macchina per ogni ora lavorativa di ritardo dopo la 4° ora lavorativa dalla segnalazione;
7. euro 50,00 per ogni giorno di ritardo rispetto alla data di scadenza del prodotto;
8. euro 50,00 per ogni giorno di ritardo rispetto ai termini di pagamento canoni ai sensi dell'art. 3;
9. euro 25,00 per ogni ora lavorativa di ritardo per le prime 8 ore lavorative e euro 50,00 per ogni

ora lavorativa successiva di ritardo rispetto ai termini previsti per l'esecuzione degli interventi ordinari e straordinari che si rendano necessari ai sensi dell'art. 7;

10. euro 50,00 per ciascun distributore e per ogni giorno di ritardo nell'installazione delle macchine ai sensi dell'art. 5;
11. euro 50,00 per ogni giorno di ritardo nelle nuove installazioni ai sensi dell'art. 6;
12. euro 50,00 per ogni giorno di ritardo nella rimozione delle proprie apparecchiature e nei necessari ripristini, a scadenza del contratto entro i termini stabiliti;
13. euro 50,00 per ogni giornata di distribuzione di generi alimentari non compresi nel progetto tecnico e non autorizzati;
14. euro 50,00 per ogni prodotto non compreso nel progetto tecnico e non autorizzato;
15. euro 50,00 per ogni giorno di ritardo nella trasmissione della denuncia/querela al RUP rispetto al termine indicato all'art. 4;
16. euro 50,00 per ogni giorno di ritardo nella trasmissione al RUP del riepilogo delle postazioni che sono state eventualmente oggetto di fatti di reato ai sensi dell'art. 4;
17. euro 25,00 per ogni giorno di ritardo nella trasmissione dei report ai sensi dell'art. 8;
18. euro 25,00 nel caso di aumenti di prezzi non autorizzati per ogni giorno di erogazione.

I giorni di ritardo si intendono solari e consecutivi dal verificarsi dell'evento.

L'applicazione delle penali non esonera in ogni caso la Ditta aggiudicataria dall'adempimento delle obbligazioni per le quali si è resa inadempiente e che hanno fatto sorgere l'obbligo di pagamento delle penali.

È fatto salvo, comunque, il ristoro dei maggiori danni e quanto disposto sulla risoluzione del rapporto contrattuale e sulle modalità di rifusione dei danni di cui ai punti 13 e 15.

Ai sensi dell'art. 126, comma 1 del D.Lgs. 36/2023 la misura complessiva della **penale non può superare il 10%** (dieci per cento) dell'importo contrattuale, pena la facoltà per la Stazione Appaltante di risolvere il contratto in danno dell'appaltatore.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali che danno luogo all'applicazione delle penali di cui al precedente paragrafo saranno contestati per iscritto a mezzo PEC all'affidataria, la quale dovrà comunicare per iscritto a mezzo PEC le proprie **controdeduzioni** nel termine massimo di **giorni 15 (quindici)** naturali e consecutivi dalla contestazione. Qualora dette deduzioni non siano accoglibili a insindacabile giudizio dell'Amministrazione, ovvero non vi sia stata risposta o la stessa non sia giunta nel termine indicato, saranno applicate al Fornitore le penali come sopra indicate.

## ART. 15 GARANZIA DEFINITIVA

L'Operatore Economico, ai sensi dell'art. 193 comma 6 del D. Lgs. 36/2023, dovrà presentare a garanzia delle obbligazioni assunte con il contratto e al momento della stipula dello stesso, idonea cauzione definitiva per un importo pari al 10% dell'importo contrattuale. La garanzia fideiussoria garantirà per il mancato o inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dall'Operatore Economico aggiudicatario, anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali.

Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, l'Aggiudicatario dovrà provvedere al reintegro entro il termine di 10 (dieci)giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione Provinciale. In caso di inadempienze dell'Appaltatore per l'inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza dei lavoratori che espletano

la prestazione, l'Amministrazione Provinciale ha il diritto di avvalersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'Appaltatore.

La garanzia, ai sensi dell'art. 106 del Codice, può essere costituita sotto forma di cauzione oppure di fideiussione con le modalità di cui all'articolo 106 del medesimo codice dovrà essere prestata mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa che dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del Codice civile e la sua operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta della Stazione Appaltante. La garanzia fideiussoria deve essere conforme allo Schema tipo – Scheda tecnica 1.2 / 1.2.1 approvato con Decreto Ministro Sviluppo economico 16 Settembre 2022 n.193.

Qualora l'ammontare della garanzia definitiva si riduca per effetto dell'applicazione di penali, o per qualsiasi altra causa, il Concessionario deve provvedere al reintegro entro il termine di 15 (quindici) giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata da parte dell'Amministrazione.

In caso di inadempimento delle obbligazioni previste nel presente articolo l'Amministrazione ha facoltà di dichiarare risolto il contratto.

## ART. 16 CLAUSOLA RISOLUTIVA

L'Amministrazione, salvo quanto previsto dall'art. 190 “*Risoluzione e recesso*” del D.Lgs. n.36/2023, si riserva la facoltà di risolvere il rapporto, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 C.C., a tutto rischio del Concessionario mediante semplice dichiarazione stragiudiziale intimata a mezzo pec, qualora il Concessionario:

- non intenda sottostare alle penalità;
- revoca/decadenza/annullamento delle eventuali licenze o autorizzazioni prescritte dalle norme

In caso di risoluzione del contratto, l'Amministrazione riterrà definitivamente incamerata la cauzione prestata, e procederà nei confronti del Concessionario per il risarcimento dell'ulteriore danno.

In tutti i casi di risoluzione del contratto disciplinati dal presente articolo, la risoluzione è imputata a fatto o colpa dell'appaltatore.

L'Amministrazione, fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti, potrà risolvere di diritto il Contratto, ai sensi dell'art. 1456 C.C., previa comunicazione da farsi al Concessionario con PEC, nei seguenti casi:

- a) qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti di ordine generale, d'idoneità professionale, di capacità economica e finanziaria e di capacità tecnica e professionale come dichiarati in sede di gara;
- b) qualora Il Concessionario non comunichi immediatamente all'Amministrazione ogni variazione rispetto ai requisiti dichiarati e accertati prima della sottoscrizione del contratto;
- c) revoca, da parte delle autorità competenti, delle autorizzazioni di legge rilasciate al concessionario per l'espletamento del servizio;
- d) manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;
- e) ritardo nella consegna e installazione dei distributori superiore a 15 giorni rispetto al termine convenuto senza giustificato motivo;
- f) inadempienza accertata alle norme di legge riguardanti la prevenzione degli infortuni e la sicurezza sul lavoro;
- g) violazioni delle norme che disciplinano l'emersione del lavoro sommerso di cui all'art. 1- bis della Legge n. 383 del 18 ottobre 2001, come sostituita dal D. Lgs. 25 settembre 2002 n. 210, convertito in Legge 22 novembre 2002 n. 266;

- h) esecuzione del servizio con personale non regolarmente assunto o contrattualizzato e irregolarità, di qualsiasi tipo, riguardanti gli obblighi retributivi, contributivi e assicurativi nei confronti del personale;
- i) interruzione parziale o totale del servizio senza giustificato motivo;
- j) abbandono dell'appalto, anche parziale, salvo che per cause di forza maggiore;
- k) subappalto o cessione, anche parziale, del contratto non autorizzato;
- l) fallimento del Concessionario;
- m) mancata corresponsione del canone entro i termini concordati e inosservanza riguardo qualsiasi debito contratto dal Concessionario per l'esercizio dell'attività;
- n) inosservanza degli obblighi dettati dalla Legge n. 136/2010 in tema di tracciabilità dei flussi finanziari;
- o) qualora l'importo delle penali applicate dovesse superare il 10% del valore economico massimo del Contratto su base quinquennale;
- p) mancata reintegrazione delle cauzioni eventualmente escusse entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione;
- q) qualora il Concessionario non sia in grado di provare, in qualsiasi momento, la copertura assicurativa;
- r) mancato rispetto dell'Amministrazione e delle Istituzioni in generale, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;
- s) vendita di prodotti con validità oltre la data di scadenza, di generi alimentari avariati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità;
- t) reiterati inadempimenti e violazioni, anche non gravi, delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali, in tema d'igiene degli alimenti e di sicurezza, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;
- u) dopo n. 3 (tre) contestazioni formali, intervenute nell'arco di 12 mesi, per le quali non siano pervenute o non siano state accolte, da parte dell'Amministrazione, le giustificazioni del Concessionario;
- v) qualora ogni altra fattispecie d'inadempimento e/o irregolarità faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il Contratto, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;

La risoluzione del contratto farà sorgere a favore dell'Amministrazione:

- la facoltà di incamerare la cauzione definitiva e di procedere all'esecuzione in danno del Concessionario, fatto salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno; l'esecuzione in danno non esime il Concessionario dalla responsabilità civile e penale in cui lo stesso possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione;
- il diritto di affidare a terzi il servizio, in danno del Concessionario, fatto salvo il diritto al risarcimento delle maggiori spese (compreso eventuali differenze del canone di locazione e oneri per indizione nuova procedura di selezione) che l'Amministrazione dovesse sostenere per il rimanente periodo contrattuale, nel caso in cui non riuscisse ad assegnare il servizio utilizzando la graduatoria scaturita dalla procedura di selezione e fosse obbligata ad esperire una nuova procedura.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di recedere dal contratto, parzialmente o totalmente, a sua discrezione e in ogni momento, ai sensi dell'art. 1373, comma 2 c.c., con preavviso di almeno 60 (sessanta) giorni da comunicarsi al Concessionario con PEC, anche in caso di mutamenti di carattere organizzativo interessanti una o più sedi dell'Amministrazione, che abbiano incidenza sull'esecuzione del Contratto (pubblico interesse).

Dalla data di efficacia del recesso, il Concessionario dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che la cessazione non comporti danno alcuno all'Amministrazione e rinunciando espressamente, sin d'ora, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 C.C., a qualsiasi eventuale pretesa anche di natura risarcitoria (compensi, indennizzi, rimborsi, ecc.).

L'Amministrazione, inoltre, qualora sorga la necessità di eseguire lavori edili e/o impiantistici negli spazi concessi o nelle immediate vicinanze del luogo dove saranno posti i distributori, o in relazione a qualsiasi altra propria effettiva esigenza, valuterà la possibilità di far spostare le apparecchiature in altri luoghi, a cura e spese del Concessionario, riservandosi tuttavia la facoltà, qualora non fosse possibile il trasferimento, di sospendere parzialmente o totalmente il servizio di ristorazione. In tale ultima evenienza, peraltro non prevista né prevedibile nel breve/medio periodo, il canone per il rimborso spese dovuto dal Concessionario sarà decurtato in proporzione al periodo d'interruzione.

Le interruzioni totali o parziali del servizio per causa di forza maggiore non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore deve intendersi qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo del Concessionario che quest'ultimo non possa evitare pur agendo con la diligenza richiesta in simili circostanze.

Il Concessionario, nel caso in cui si trovi, per circostanze a lui non imputabili, nell'impossibilità assoluta di erogare il servizio, dovrà inviare all'Amministrazione, entro cinque giorni dall'inizio dell'evento, giusta comunicazione, affinché quest'ultima possa adottare le opportune misure.

Nel caso d'interruzione del servizio per motivi diversi da quelli sopra indicati, l'Amministrazione si riserva il diritto di procedere all'esecuzione in danno del Concessionario e applicare le sanzioni previste.

Inoltre, in caso di:

- negligenza, persistenti carenze, manchevolezze, ritardi ed altri disservizi;
- cessazione dell'azienda o di un ramo d'azienda, cessazione di attività, concordato preventivo o fallimento, atti di sequestro o pignoramento a carico dell'impresa aggiudicataria;
- subappalto non autorizzato;
- cessione del contratto;

L'Amministrazione Provinciale può risolvere il rapporto contrattuale senza necessità d'alcun atto giudiziale, fatto salvo il diritto al risarcimento del danno eventualmente subito dall'Amministrazione stessa, nonché l'applicazione delle penalità previste, rivalendosi, se necessario, sul deposito a garanzia del contratto o su altri crediti dell'Impresa.

In caso di risoluzione anticipata la Ditta aggiudicataria risponderà dei danni che da tale risoluzione potranno derivare all'Amministrazione Provinciale e dovrà tenere indenne l'Amministrazione stessa delle maggiori spese affrontate per l'affidamento della concessione ad altra ditta.

## **ART. 17 ESECUZIONE IN DANNO**

Qualora la Ditta affidataria ometta di eseguire, anche parzialmente, la prestazione oggetto del contratto con le modalità ed entro i termini previsti, l'Amministrazione potrà ordinare ad altra Ditta - senza alcuna formalità - l'esecuzione parziale o totale di quanto omesso dall'affidataria stessa, alla quale saranno addebitati i relativi costi ed i danni eventualmente derivati alla Provincia. Per la rifusione dei danni ed il pagamento di penalità, l'Amministrazione potrà rivalersi, mediante trattenute, sugli eventuali crediti dell'assuntrice ovvero, in mancanza, sul deposito cauzionale che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato.

## **ART. 18 RIFUSIONE DANNI**

Per ottenere il pagamento delle penalità e la rifusione dei danni previsti dal presente documento, l'Amministrazione, fatti salvi i maggiori danni subiti, può rivalersi mediante trattenuta sui crediti del concessionario ovvero sulla cauzione prestata la quale, eccezion fatta ovviamente per il caso di

risoluzione del contratto, deve essere immediatamente reintegrata.

## **ART. 19 SUBAPPALTO**

Il subappalto è ammesso nei limiti e alle condizioni previsti dagli artt. 188 e 119 del D. Lgs.n.36/2023. Il Concessionario indica, in sede di offerta, le prestazioni che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione il subappalto è vietato.

Il Concessionario e il subappaltatore sono responsabili in solido, nei confronti dell'Amministrazione, dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

Ai sensi dell'art. 119, comma 5 del Codice, il Concessionario trasmette all'Amministrazione il contratto di subappalto almeno **20 (venti) giorni** prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni. Il contratto di subappalto, corredato della documentazione prescritta nel medesimo comma nonché della documentazione tecnica, amministrativa e grafica direttamente derivata dagli atti del contratto affidato e indica puntualmente l'ambito operativo del subappalto sia in termini prestazionali che economici. In relazione alla tipologia della concessione, delle prestazioni richieste e del contenuto importo della stessa, non è ammesso il c.d. "subappalto a cascata".

In caso di mancata presentazione dei documenti sopra richiesti nel termine previsto, l'Amministrazione non autorizzerà il subappalto. In caso di non completezza dei documenti presentati, l'Ente procederà a richiedere all'Appaltatore l'integrazione della suddetta documentazione, assegnando a tale scopo un termine essenziale, decorso inutilmente il quale il subappalto non verrà autorizzato.

Resta inteso che la suddetta richiesta di integrazione sospende il termine per la definizione del procedimento di autorizzazione del subappalto.

Al pagamento delle prestazioni subappaltate si applica quanto previsto dall'art. 119, comma 11. Per tutto quanto qui non previsto si applicano le disposizioni di cui al già citato art. 119 del Codice.

## **ART. 20 CLAUSOLA SOCIALE E CRITERI DI SOSTENIBILITA' ENERGETICA E AMBIENTALE**

Ai sensi dell'art. 57, comma 1 del D.Lgs. n.36/2023, per gli affidamenti dei contratti di appalto di lavori e servizi diversi da quelli aventi natura intellettuale e per i contratti di concessione i bandi di gara, gli avvisi e gli inviti, tenuto conto della tipologia di intervento e nel rispetto dei principi dell'Unione europea, devono contenere specifiche clausole sociali con le quali sono richieste, come requisiti necessari dell'offerta, misure orientate tra l'altro a garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, la stabilità occupazionale del personale impiegato, nonché l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore, tenendo conto, in relazione all'oggetto dell'appalto o della concessione e alle prestazioni da eseguire anche in maniera prevalente, di quelli stipulati dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e di quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto o della concessione svolta dall'impresa anche in maniera prevalente, nonché a garantire le stesse tutele economiche e normative per i lavoratori in subappalto rispetto ai dipendenti dell'appaltatore e contro il lavoro irregolare.

Ai sensi dell'art. 57, comma 2 del D.Lgs. n.36/2023 è obbligatoria l'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al Decreto 6 novembre 2023 del Ministero dell' Ambiente e della Sicurezza Energetica, pubblicato in Gazzetta Ufficiale Serie Generale n.282 del 02-12-2023 "Adozione dei criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili".

## **ART. 21 SPESE CONTRATTUALI, IMPOSTE E TASSE A CARICO DEL CONCESSIONARIO**

Sono a carico del Concessionario senza diritto di rivalsa:

- le spese contrattuali;
- le spese, le imposte, i diritti di segreteria e le tasse e ogni altro onere relativi al perfezionamento e alla registrazione del contratto.

A carico dell'Operatore Economico restano inoltre le imposte e gli altri oneri che, direttamente o indirettamente gravano sulle forniture e sui servizi oggetto della concessione.

Il contratto è soggetto all'imposta sul valore aggiunto (Iva); l'Iva è regolata dalla legge. Tutti gli importi citati nel presente capitolato si intendono Iva esclusa.

## **ART. 22 FORO COMPETENTE**

Tutte le controversie o vertenze inerenti al presente appalto, compresa l'esecuzione e l'interpretazione del contratto, sono devolute alla giurisdizione esclusiva del Foro di Modena.

## **ART. 23 TRATTAMENTO DEI DATI**

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, si informa che i dati personali forniti e raccolti in occasione del presente procedimento saranno utilizzati esclusivamente in funzione e per le finalità del presente procedimento e conservati fino alla conclusione del procedimento presso l'Area Amministrativa della Provincia di Modena, Viale Martiri della Libertà 34 41121 Modena, sotto la responsabilità del Direttore dell'Area Amministrativa Dott. Raffaele Guizzardi. Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento europeo n. 679/2016, l'Ente Provincia di Modena, in qualità di "Titolare" del trattamento, è tenuta a fornire informazioni in merito all'utilizzo dei dati personali, consultabili nel sito internet dell'Ente: <https://www.provincia.modena.it/servizi/urp/accessibilita-e-note-legali-del-sito/privacy/>.

Il Titolare del trattamento dei dati personali di cui alla presente Informativa è l'Ente Provincia di Modena, nella persona del Presidente della Provincia pro-tempore, con sede in Modena, Viale Martiri della libertà n. 34, CAP 41121. L'Ente Provincia di Modena ha designato quale Responsabile della protezione dei dati la società Lepida S.c.p.A., contattabile tramite e-mail [dpo-team@lepida.it](mailto:dpo-team@lepida.it) oppure telefonicamente al numero 051/6338860.

L'Ente ha designato i Responsabili del trattamento nelle persone dei Direttori d'Area in cui si articola l'organizzazione provinciale, che sono preposti al trattamento dei dati contenuti nelle banche dati esistenti nelle articolazioni organizzative di loro competenza.

In relazione ai suddetti dati l'interessato può esercitare i diritti sanciti dall'art. 7 del D.Lgs. 196/2003.

2. Per quanto si riferisce al diritto all'accesso ed alle altre forme di divulgazione, ai sensi dell'art. 35 del D.Lgs.n.36/2023, possono essere esclusi in relazione alle informazioni fornite nell'ambito dell'offerta o a giustificazione della medesima che costituiscano, secondo motivata e comprovata dichiarazione dell'offerente, segreti tecnici o commerciali. L'aggiudicatario autorizza la Provincia di Modena ad attivare il diritto di accesso, ai sensi e secondo le modalità previste dal citato articolo e dalle disposizioni della Legge n. 241/1990, da parte dei concorrenti, agli atti ed alle informazioni fornite ed inerenti il presente affidamento e che non costituiscano, secondo motivata e comprovata dichiarazione dell'offerente, segreti tecnici o commerciali.

## **ART. 24 RINVIO ALLE DISPOSIZIONI DI LEGGE E REGOLAMENTARI**

Per quanto non previsto nel presente capitolato e a completamento delle disposizioni in esso contenute si applica il Codice Civile, il Codice dei contratti e le altre disposizioni legislative in materia.

