



**UNIVERSITA' DEGLI STUDI DELLA TUSCIA**

AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORO MEDIANTE  
L'INSTALLAZIONE DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE E PRODOTTI  
ALIMENTARI NEI LOCALI DELL' UNIVERSITA' DEGLI STUDI DELLA TUSCIA

Responsabile Unico del Progetto

**Ing. Simone Salvatori**

Direttore dell'esecuzione del contratto

**Ing. Marco Polleggioni**

Responsabile Unico del Procedimento per la sola fase di gara

**Dott.ssa Francesca Menghini**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

## SOMMARIO

ART. 1 - OGGETTO E NATURA DELLA CONCESSIONE	1
ART. 2 - DURATA E AMMONTARE DELLA CONCESSIONE	1
ART. 3 - PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE	1
ART. 4 - PRODOTTI DA EROGARE	2
ART. 5 - CANONE DA CORRISPONDERE	6
ART. 6 - VARIAZIONI DEI DISTRIBUTORI INSTALLATI E DEL CORRISPETTIVO CONTRATTUALE	6
ART. 7 - ONERI DI GESTIONE A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE	7
ART. 8 - OBBLIGHI ED ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA	7
ART. 9 - ASSISTENZA E MANUTENZIONE	9
ART. 10 - NORME PER LE APPARECCHIATURE	10
ART. 11 - CRITERI AMBIENTALI MINIMI	12
ART. 12 - VERIFICHE E LAVORI	19
ART. 13 - IMPOSTE E TASSE	20
ART. 14 - PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO	20
ART. 15 - DEPOSITO CAUZIONALE	20
ART. 16 - ASSICURAZIONI E GARANZIE	21
ART. 17 - MANCATO PAGAMENTO DEL CANONE E RILASCIO COATTIVO	21
ART. 18 - PENALI	21
ART. 19 - RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO	22
ART. 20 - CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO	23
ART. 21 - TRATTAMENTO DEI DATI E OBBLIGHI DI RISERVATEZZA	23
ART. 22 - CODICE ETICO E PATTO D'INTEGRITA'	24
ART. 23 - ONERI E SPESE CONTRATTUALI	24
ART. 24 - FORO COMPETENTE	25



## **ART. 1 - OGGETTO E NATURA DELLA CONCESSIONE**

La procedura è configurata quale "concessione", ai sensi degli artt. 176 e seguenti del D. Lgs 36/2023.

La concessione ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristoro mediante installazione e gestione (manutenzione e rifornimento) di distributori automatici di bevande e prodotti alimentari nei locali dell'Università degli Studi della Toscana.

Le norme del presente Capitolato Tecnico di Concessione 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 A**") quale parte integrante e sostanziale. La concessione è costituita da un unico lotto poiché le diverse prestazioni oggetto del contratto sono riconducibili a un'unica tipologia di servizio e risultano funzionalmente connesse da un punto di vista tecnico.

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.

Il servizio è rivolto ai docenti, al personale tecnico amministrativo, agli studenti dell'Università, ai visitatori occasionali, ai partecipanti ad eventuali convegni e corsi organizzati dall'Ateneo.

## **ART. 2 - DURATA E AMMONTARE DELLA CONCESSIONE**

La concessione decorrerà dalla data di sottoscrizione del contratto o dal verbale di avvio all'esecuzione nelle more della stipula e avrà durata di anni 3 (tre), con possibilità di rinnovo per un massimo di anni 2 (due), qualora alla scadenza contrattuale sia ancora presente per entrambi le Parti l'interesse alla prosecuzione della concessione.

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, lasciando i locali usati in perfette condizioni di ordine e pulizia.

Il valore stimato della concessione corrisponde al fatturato presunto annuo, al netto IVA, che può ammontare a Euro 112.247,00 annui per n. 32 distributori, per un totale complessivo presunto nel quinquennio pari ad euro 561.235,00 + IVA.

Tale stima ha in ogni caso carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo l'Amministrazione e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il Concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio operativo inerente alla gestione del servizio in parola, risultando determinanti le scelte strategiche e commerciali che verranno adottate dallo stesso per la gestione del servizio.

### **ART. 3 - PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE**

La concessione sarà aggiudicata ricorrendo alla procedura negoziata ai sensi dell'art. 187 del D. Lgs. 36/2023 tramite l'utilizzo della Piattaforma Traspare, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 108, comma 2, del D. Lgs. 36/2023.

### **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 proposto nell'apposita offerta, 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. Sarà inoltre necessario che vengano inseriti nei distributori anche alcuni prodotti del territorio per rispettare il concetto di Km 0 e che siano comunque prodotti rispettosi dell'ambiente riguardo a tutta la filiera produttiva.

Per la presente concessione è consentito installare esclusivamente le seguenti tipologie di distributori:

- distributori automatici e semiautomatici di bevande calde;
- distributori automatici refrigerati di prodotti alimentari solidi e bibite fredde.

Le macchine distributrici dovranno consentire l'erogazione delle seguenti tipologie di prodotto secondo le prescrizioni:

a) **bevande calde:**

- caffè, caffè lungo, caffè macchiato, caffè decaffeinato, cappuccino, tè, latte, cioccolata, orzo, ecc.;
- devono essere previste due miscele di caffè di cui una biologica o dal mercato equo e solidale;
- 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);

b) **bevande fredde:**

- in lattina, bottiglia e/o tetrapak, (bevande, tè freddo, succhi di frutta senza sciroppo di fruttosio, acqua minerale naturale e gassata, latte, ecc.);

- l'acqua minerale 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;
- le bibite gassate non dovranno superare il 30% dell'offerta complessiva;
- è fatto divieto al gestore di vendere bevande alcoliche.

c) **prodotti alimentari:**

- snack salati i cui unici grassi presenti possono essere olio extravergine di oliva o di girasole. Almeno una linea di prodotti su 3 è biologica, almeno una linea di prodotti su tre è a basso o bassissimo contenuto di sodio, almeno una linea di prodotti su tre è a basso contenuto di grassi o senza grassi;
- snack dolci in cui almeno una linea di prodotti su 3 è biologica, una linea di prodotto a ridotto contenuto di zuccheri, e una linea di prodotto a ridotto contenuto di grassi. 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;
- frutta ovvero ortaggi freschi, di stagione e di IV Gamma. Almeno il 30% degli stessi deve essere biologico;
- 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;
- frutta tropicale biologica o dal mercato equo solidale;
- yogurt, e altri prodotti freschi;
- insalate realizzate con prodotti orticoli ovvero cereali ed almeno una linea prevede ingredienti biologici ovvero cereali integrali;
- prevedere la somministrazione di almeno un prodotto privo di glutine e un prodotto privo di lattosio.

Infine, i prodotti alimentari non dovranno contenere:

- Coloranti di sintesi;
- Esaltatori di sapidità;

- Edulcoranti;
- Polifosfati;
- Acidi grassi trans.

I prodotti erogati in particolare dovranno:

- riportare le etichette con l'indicazione della marca dei prodotti oggetto di distribuzione;
- essere nazionali o di ambito CEE o comunque DOP, IGT, IGP, produzioni biologiche garantite e certificate;
- la composizione dei prodotti messi in vendita deve essere dichiarata ed esposta al pubblico ed essere conformi, per caratteristiche tecniche ed igieniche, alle normative vigenti in materia e ai requisiti dettati dall'applicazione del metodo H.A.C.C.P;
- le ditte invitate devono produrre certificazione scritta relativa a: composizione del tipo di prodotto e relativo peso per singolo pezzo;

I prodotti devono contenere le informazioni obbligatorie degli alimenti quali:

- denominazione dell'alimento;
- elenco degli ingredienti;
- il termine di conservazione o la data di scadenza;
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare;
- il paese di origine o il luogo di provenienza, ove previsto;
- i prodotti Biologici devono essere certificati;
- i prodotti erogati dal mercato equo-solidale devono riportare tutte le indicazioni e certificazioni previste;
- i prodotti adatti alle allergie e/o intolleranze alimentari, devono riportare le indicazioni per essere classificati come prodotti adatti a celiaci, a diabetici o a intolleranti al lattosio;
- ogni altra informazione obbligatoria.

I prezzi dei prodotti devono essere esposti in modo visibile all'utenza ed essere identici per tipologia di prodotto in tutte le apparecchiature distributrici installate.

Infine, le scelte dei prodotti da erogare potrebbero anche essere rivedute e concordate con la ditta aggiudicataria e valutati con progetti specifici e mirati con gli esperti del settore dell'Università stessa al fine di migliorare l'offerta alimentare e altre iniziative atte a invogliare il consumatore alle corrette scelte dietetiche.

Al fine di ridurre l'utilizzo di plastica monouso sono richieste le seguenti misure:

- a) l'erogazione di bevande calde deve avvenire attraverso l'uso di bicchieri in carta o materiale 100% biodegradabile o compostabile e resistente al calore, le palettine devono essere in materiale biodegradabile, compostabile e resistente al calore;
- b) l'erogazione può avvenire anche consentendo l'utilizzo di bicchieri/tazze riutilizzabili a cura dell'utente. Ove possibile l'utilizzo del bicchiere monouso comporta un aggravio di spesa per l'utente di 5 centesimi di euro oltre il prezzo della bevanda. La possibilità di utilizzo di bicchieri/tazze riutilizzabili dovrà essere chiaramente visibile all'utente;
- c) se per la preparazione delle bevande calde (caffè, the, ecc.) si utilizzano cialde e capsule, queste devono essere in materiale compostabile 100% biodegradabile.
- d) Per l'erogazione di bevande fredde si dovrebbero preferire le bottiglie di plastica 100% biodegradabili e compostabili, i contenitori in tetrapak e le lattine in alluminio 100% rinnovabile. In ogni caso le bottiglie e le vaschette in PET utilizzate per i prodotti offerti devono contenere almeno il 30% di PET riciclato.

Il Concessionario dovrà fornire, nella misura idonea all'erogazione dei prodotti, bicchieri, palettine ecc. conformi alle vigenti disposizioni nazionali e comunitarie in materia di contatto con gli alimenti.

I prodotti non consumati dovranno essere sostituiti entro la data di scadenza. Nel caso sia riscontrata la distribuzione di prodotti scaduti, avariati, adulterati o contenenti sostanze nocive, ovvero l'adozione di procedure non conformi alle norme in materia di igiene e sanità e/o al Manuale HACCP, il Concessionario si impegnerà a sostituire immediatamente, e comunque non oltre 2 giorni lavorativi dalla data della contestazione, i prodotti senza oneri per l'Università e aumenti di prezzo a carico dell'utenza. In tal caso, l'Università addebita al Concessionario le spese sostenute per le eventuali verifiche tecniche eseguite sui prodotti, e procede a risolvere di diritto il contratto ai sensi del presente capitolato. Restano ferme le conseguenze di natura penale e civile a carico del Concessionario.

Il Concessionario dovrà provvedere alla sostituzione immediata di quei prodotti che, a insindacabile giudizio dell'Università, non rispondano ai requisiti qualitativi e quantitativi richiesti dal presente Capitolato.

Per ridurre i consumi energetici i nuovi distributori di prodotti solidi refrigerati devono 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. 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). 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.

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

Il canone annuo che il Concessionario dovrà corrispondere all'Università sarà pari all'offerta proposta, 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***".

L'importo del canone di concessione annuale, in ogni caso, non potrà essere inferiore a euro 1.500,00 annui per ciascun distributore per un totale annuo di euro 48.000,00 per un numero complessivo di 32 distributori.

#### **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 del numero di distributori di cui all'Allegato A, entro i limiti previsti dalla normativa vigente (art.189 D. Lgs. 36/2023) con conseguente aggiornamento del canone, rideterminato in modo direttamente proporzionale.

In vista dell'apertura di sedi di nuova costruzione durante lo svolgimento del contratto, l'Università si riserva inoltre la facoltà di incrementare il numero dei distributori per soddisfare le nuove esigenze

sopravvenute; in tale caso la Concessionaria sarà tenuta al pagamento di un canone totale maggiorato in misura proporzionale al numero di distributori installati, rimarranno invariate le altre condizioni contrattuali.

#### **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 proprie spese a quanto necessario all'ottenimento di tutte le eventuali autorizzazioni sanitarie e commerciali richieste dalle norme vigenti;
- ad indicare, attraverso comunicazione scritta, il referente dell'impresa, responsabile verso l'amministrazione per tutto ciò che concerne gli adempimenti oggetto del presente disciplinare. In caso di perdurante assenza della persona designata occorrerà comunicare la persona delegata alla sostituzione per poter permettere il regolare svolgimento del servizio;
- a fornire ed installare, distributori muniti di marcatura CE e dispositivi per pagamento in denaro, che garantiscano l'erogazione del resto, a gettone o a schede prepagate, nonché conformi alle prescrizioni di cui all'art. 32 del D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327 e conformi al D.Lgs. n. 81/2008. I prezzi di vendita all'utenza devono essere ben visibili e devono essere gli stessi per ogni tipologia di prodotto in tutte le sedi universitarie interessate dal servizio. L'installazione dei suddetti distributori dovrà essere completata entro i 30 giorni successivi alla data di stipula del contratto o alla data del verbale di avvio del servizio nelle more di stipula del contratto. Esaurite le attività di installazione, il Concessionario deve asportare a propria cura e spese tutti gli imballaggi utilizzati al momento dell'installazione delle macchine e del rifornimento dei distributori, provvedendo allo smaltimento differenziato degli stessi e dei materiali di risulta. Gli imballaggi dovranno essere costituiti da materiali facilmente riciclabili e/o provenire da risorse rinnovabili. A tal proposito, il Concessionario deve garantire il confezionamento dei prodotti in imballaggi di peso e volume minimo, monostrato e ad elevata riciclabilità;
- a fornire, entro i 30 giorni successivi alla data di stipula del contratto o alla data del verbale di avvio del servizio nelle more di stipula del contratto, 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;

- alle eventuali spese per l'acquisto, l'installazione, manutenzione e 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 e alla sostituzione dei prodotti in scadenza o difettosi;
- 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;
- ad osservare puntualmente tutte le norme concernenti la sicurezza, 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 preventivo. Qualsiasi aumento successivo di prezzo potrà essere apportato solo dietro dimostrazione della variazione alla fonte del prezzo dei prodotti erogati ed autorizzato dall'Università;
- 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. In ogni caso, nell'ipotesi di segnalazione di esaurimento dei prodotti

nei distributori, ed anche solo per uno di essi, il Concessionario deve provvedere al rifornimento entro 24 ore lavorative dalla segnalazione ricevuta a mezzo telefono o e-mail da parte di incaricati dell'Università;

- 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'onori 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 almeno una volta al mese o più spesso su richiesta degli uffici interessati, allo spostamento temporaneo dei distributori per consentire un'accurata pulizia degli spazi occupati;
- garantire, in caso di malfunzionamento dei distributori o di mancata erogazione dei prodotti richiesti, la restituzione dei soldi indebitamente trattenuti.

Il Concessionario non potrà adibire o utilizzare gli spazi messi a disposizione dall'Università della Tuscia per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato, non potrà mutare la destinazione d'uso degli spazi e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi e/o la posizione dei distributori utilizzati, salvo accordi preventivi assunti con l'Università. Negli spazi oggetto della concessione il gestore non potrà concedere a terzi spazi a uso pubblicitario.

#### **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 del Concessionario il quale, in caso di guasto, deve provvedere al ripristino del funzionamento del distributore automatico entro il termine offerto nella

proposta tecnica (in ogni caso entro 3 giorni lavorativi).

Al fine di consentire l'immediata segnalazione di guasti e malfunzionamenti il Concessionario 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, il Concessionario ha l'obbligo di sostituire l'apparecchiatura medesima entro i successivi 2 giorni lavorativi, a propria cura e spesa, con altra apparecchiatura di eguali o superiori caratteristiche.

In aggiunta alle presenti indicazioni, il Concessionario dovrà rispettare le indicazioni relative alla manutenzione delle apparecchiature contenute all'art. 11, comma 2), punto m.

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

Il Concessionario 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.

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.

I distributori dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- essere muniti di dispositivi antiaggancio e salvavita
- rispettare in particolare la norma CEI EN 60335-2-75 "Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita";
- riportare una targhetta indicante chiaramente il numero identificativo la denominazione, la ragione sociale e il recapito del Concessionario, nonché nominativo/numero di telefono del referente al quale rivolgersi per eventuali reclami segnalazioni di guasto, di prodotti esauriti, ecc;
- riportare la targhetta con il codice identificativo per l'Agenzia delle Entrate;
- i distributori automatici devono poter ricevere pagamenti in moneta, carte di credito/debito e carte/chiavi prepagate;
- essere dotati di sistemi di pagamento a moneta con sistema rendi-resto e chiavetta e, se possibile, la possibilità, tramite applicazione dedicata, di erogare il prodotto direttamente con il cellulare; la distribuzione delle schede/chiavi magnetiche necessarie per il funzionamento dei distributori è a cura del Concessionario.

- segnalare chiaramente e tempestivamente l'eventuale assenza di monete per il resto e garantire in caso di malfunzionamento dei distributori o di mancata erogazione dei prodotti richiesti, la restituzione del denaro indebitamente trattenuto;
- consentire la regolazione dello zucchero per le bevande calde;
- essere munito di gettoniera che accetti qualsiasi tipo di moneta (da 0,05 a 2 euro) ed erogare il resto ed essere munito di dispositivo per l'inserimento della chiavetta;
- l'anno di fabbricazione dei distributori non dovrà essere antecedente al 2013;
- per ogni apparecchiatura deve essere consegnata all'università copia della dichiarazione di conformità rilasciata dal fabbricante ai sensi delle leggi vigenti, del manuale d'uso e delle schede tecniche;
- essere sollevati 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;
- gli erogatori di bevande fredde e cibi confezionati devono rendere visibili i prodotti all'interno
- i distributori devono rispettare i **criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili ai sensi del D.M. 6 novembre 2023.**

Il Concessionario si impegna ad effettuare tutti i trattamenti di pulizia, con strumentazione e prodotti di consumo a proprio carico, con la diligenza necessaria ad assicurare il decoro dovuto al tipo di servizio specifico e comunque a regola d'arte per il raggiungimento dei seguenti fini:

- a) salvaguardare lo stato igienico-sanitario dell'ambiente;
- b) salvaguardare le superfici sottoposte alle pulizie;
- c) salvaguardare lo stato igienico-sanitario dei distributori automatici.

In particolare, la pulizia avrà ad oggetto tutte le componenti interne del distributore automatico e la sanificazione di tutte le superfici interessate nel rispetto delle prescrizioni di settore. Le tempistiche di svolgimento delle attività di pulizia e le concrete modalità di esecuzione delle medesime saranno previste nel relativo piano di igiene e pulizia elaborato da ciascun operatore. 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 al R.U.P, al D.E.C. e all'Ufficio Procedure di Gara, Contratti e Monitoraggio Appalti Servizi e Forniture dell'Università, prima dell'attivazione del servizio, così pure il possesso della certificazione ISO inerente al servizio.

#### **ART. 11 - CRITERI AMBIENTALI MINIMI**

Ai sensi dell'articolo 57 comma 2 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, i distributori dovranno rispettare i criteri ambientali minimi (CAM) definiti per il settore. L'Operatore Economico dovrà dichiarare in sede di gara la conformità dei prodotti offerti.

L'aggiudicatario della concessione dovrà provare la specifica rispondenza ai CAM attraverso la produzione, prima della stipula del contratto, di un'apposita Relazione CAM corredata da documentazione comprovante la conformità dei prodotti offerti.

Qualora la predetta documentazione a comprova non venga fornita entro l'ultimo termine assegnato, ovvero qualora il possesso dei requisiti richiesti non risulti confermato dalla documentazione prodotta a comprova, si procederà alla revoca dell'aggiudicazione e allo scorrimento della graduatoria.

Le prescrizioni riportate di seguito sono desunte dal "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione" - *CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER GLI AFFIDAMENTI RELATIVI AI SERVIZI DI RISTORO E ALLA DISTRIBUZIONE DI ACQUA DI RETE A FINI POTABILI* pubblicato in G.U. n.282 del 2 dicembre 2023.

##### **1) Specifiche tecniche**

###### **a- Distributori di acqua calda e 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.

L'erogazione del bicchiere monouso comporta il pagamento di un prezzo o extracosto pari a cinque centesimi di euro oltre al prezzo della bevanda qualora il distributore sia dotato di sensore per il rilevamento della tazza riutilizzabile. In caso di inserimento della tazza riutilizzabile non verrà erogato il bicchiere né addebitato l'importo. Tali sensori saranno installati solo nelle nuove macchine.

**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 dell'esecutore del servizio. A carico del medesimo permane l'obbligo di sostituire le forniture che dovessero risultare difformi.

#### **b- 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).

I nuovi forni a microonde o altre 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.

#### **c- 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).

### **2) Tipologie e caratteristiche ambientali dei prodotti presenti all'interno dei distributori**

#### **a- 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).

#### **b- Bevande calde**

Nei distributori di caffè a doppia campana, una delle due miscele di caffè è biologica o 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) 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).

#### **c- 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 mondataura, sono imballati in PET riciclato per almeno il 30% ovvero R-PET.

#### **d- Insalate**

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

#### **e- 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. 2018/20011, 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.

**f- 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.

**g- 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.

**h- 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).

**i- Uova**

Le uova utilizzate all'interno delle pietanze, sono biologiche, di categoria 1 o di categoria 2.

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

**j- 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, nella relazione CAM, riporta e descrive la documentazione utile alla verifica di conformità al criterio "Tipologie e caratteristiche ambientali dei prodotti presenti all'interno dei distributori".

#### **k- Raccolta degli imballaggi**

È applicato un sistema di raccolta, preferibilmente monomateriale, per il miglior recupero e riciclo dei seguenti imballaggi, qualora presenti:

1. bicchieri in PS (polistirene) e bottiglie in PET (polietilene tereftalato), da conferire negli appositi contenitori o, se attivata una modalità di raccolta monomateriale, nei contenitori messi a disposizione dal gestore del servizio;
2. imballaggi compostabili da conferire nei contenitori monomateriale della raccolta dei rifiuti organici;
3. imballaggi in carta;
4. imballaggi in alluminio, da conferire nei contenitori dedicati in funzione del modello di raccolta esistente a livello locale.

**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.

#### **j- 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, banche 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.

#### **l- 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 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.

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 gestore 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. Certificazione TQS Vending rilasciata da un organismo di valutazione della conformità.

#### **m- Comunicazione**

L'esecutore 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, ivi incluso nei distributori automatici di spremute, 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;
- in caso di servizio reso con macchine collegate alla rete idrica per l'erogazione di bevande, nettari di frutta e/o acqua trattata: rende disponibile direttamente sugli erogatori (per esempio, con l'apposizione di infografiche con QR code o cartellino di manutenzione) le informazioni relative alla qualità dell'acqua e alla frequenza e risultati delle analisi effettuate come descritto al criterio "Manutenzione delle apparecchiature e riduzione dei consumi energetici"; 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 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.

## **ART. 12 - 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 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 dal D.E.C. anche 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 il Concessionario 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 al Concessionario, 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. 13 - IMPOSTE E TASSE**

È 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. 14 - 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. 15 - 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.117 del D.Lgs 36/2023.

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

#### **ART. 16 - ASSICURAZIONI E GARANZIE**

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese per la sicurezza delle apparecchiature installate. Il Concessionario 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).

Il Concessionario 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; il Concessionario, 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 euro 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 e il Concessionario al momento della segnalazione eventualmente pervenuta all'Università o comunque all'atto della riconsegna degli spazi stessi.

#### **ART. 17 - MANCATO PAGAMENTO DEL CANONE E RILASCIO COATTIVO**

Il mancato pagamento del canone, trascorsi 60 giorni dalla scadenza prevista, potrà essere causa di risoluzione 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 15.

#### **ART. 18 - PENALI**

L'amministrazione si riserva la facoltà di effettuare controlli a campione per il rispetto delle condizioni del servizio così come risulta dalla sottoscrizione del presente capitolato prestazionale in ogni sua parte. In caso di inosservanza delle norme del presente capitolato prestazionale e inadempienza ai patti contrattuali l'Amministrazione potrà applicare penalità commisurate al danno arrecato al normale funzionamento del servizio e al ripetersi delle manchevolezze.

Qualora il servizio venga effettuato da parte del Concessionario in maniera non conforme al capitolato prestazionale e all'offerta presentata in sede di gara, l'Ente si riserva la facoltà di comminare al Concessionario le penali di seguito specificate:

a) **GESTIONE**

- € 25,00 per ogni infrazione accertata relativa al mancato funzionamento di un distributore, non riparato o sostituito entro i tempi previsti;
- € 100,00 per ogni infrazione accertata di prezzi non conformi ossia aumento non autorizzato dei prezzi dei prodotti o somministrazione di prodotti non conformi a quanto previsto dal capitolato;

b) **INTERVENTI**

- € 100,00 per ogni mancata manutenzione ed insufficiente igienizzazione delle apparecchiature ossia mancato rispetto dei tempi e delle scadenze previste dal presente capitolato e dall'offerta tecnica;
- € 25,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo nell'approvvigionamento dei distributori nella frequenza ordinaria dei passaggi, indicata nell'offerta tecnica, o rispetto ad una segnalazione di intervento eccezionale;
- € 50,00 per accertato e ripetuto rifornimento difforme da quanto indicato nel disciplinare.

Le suddette sanzioni non saranno applicate in caso di impedimenti causati da fattori tecnici non imputabili all'azienda.

L'Amministrazione contesta formalmente mediante lettera raccomandata A/R (o PEC) le inadempienze riscontrate e assegna un termine non inferiore a 15 giorni per la presentazione di controdeduzioni scritte.

Nel caso in cui il Concessionario non risponda o non dimostri che l'inadempimento non è imputabile alla stessa, l'Amministrazione provvede ad applicare le penali nella misura prevista.

L'ammontare delle penali, qualora non corrisposto nei termini previsti, potrà essere incamerato a valere sulla suddetta cauzione, che dovrà essere prontamente ricostituita nel valore iniziale senza bisogno di alcuna diffida.

#### **ART. 19 - RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO E SUBENTRO**

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

- abbandono della concessione, 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;
- colpevolezza in frode della Ditta aggiudicataria;
- apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta aggiudicataria;
- inosservanza, anche parziale, del presente capitolato;
- l'applicazione della risoluzione non pregiudica la messa in atto, da parte del committente, di azioni di risarcimento dei danni subiti;
- mancato rispetto delle condizioni contenute nell'offerta tecnica;
- mancato pagamento del canone, secondo quanto disposto dall'art. 17.

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

In caso di impedimento alla prosecuzione dell'affidamento con l'esecutore designato la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di procedere allo scorrimento della graduatoria e alla nuova aggiudicazione. In tal caso, l'affidamento potrà avvenire anche alle condizioni proposte dall'operatore economico interpellato ai sensi dell'art. 124, comma 2 del D. lgs 36/2023.

#### **ART. 20 - CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO**

Resta vietata la cessione del contratto di concessione. È fatto, altresì, divieto di cessione o sub

concessione della totalità o di parte dei servizi in affidamento.

È ammesso il subappalto nei modi previsti dall'art. 188 del d.lgs. 36/2023 e s.m.i., previa espressa autorizzazione dell'Università.

#### **ART. 21 - TRATTAMENTO DEI DATI E OBBLIGHI DI RISERVATEZZA**

Ai sensi del GDPR 2016/679/UE (Regolamento europeo per la protezione dei dati personali) e del D.lgs. n. 196/2003 e ss.mm. (Codice in materia di protezione dei dati personali), la concedente – Università di Siena, quale titolare del trattamento dei dati forniti dal Concessionario, informa che tali dati verranno trattati esclusivamente ai fini della presente concessione.

Nel rispetto della normativa di riferimento, tale trattamento sarà effettuato anche mediante strumenti informatici e sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e di tutela della riservatezza e dei diritti degli interessati.

Il conferimento dei dati richiesti ai fini dell'esecuzione della concessione è obbligatorio.

I dati saranno comunicati ad altri soggetti solo se necessario ai fini dell'esecuzione della concessione, con le cautele ed entro i limiti imposti dalla normativa vigente.

Il Concessionario ed i suoi dipendenti o collaboratori adottano tutte le misure volte a garantire la massima riservatezza delle informazioni relative alla stazione concedente di cui venissero a conoscenza nell'esecuzione del contratto.

#### **ART. 22 - CODICE ETICO E PATTO D'INTEGRITA'**

L'aggiudicatario è da intendersi obbligato al rispetto del Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici di cui al D.P.R. 16.04.2013, n. 62 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165". In caso di violazione del citato codice, l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

Nello svolgimento delle attività oggetto del contratto, l'aggiudicatario deve uniformarsi, inoltre, ai principi richiamati nel codice etico e di comportamento dell'Università degli Studi della Tuscia adottato con Decreto Rettorale n. 827/19 del 31.10.2019, modificato con Decreto Rettorale n. 121/24 del 07.03.2024.

Il Concessionario dovrà, altresì, compilare, sottoscrivere per accettazione e rispettare, il patto di integrità dell'Università degli Studi della Tuscia.

#### **ART. 23 - ONERI E SPESE CONTRATTUALI**

A carico dell'impresa che risulterà aggiudicataria del servizio graveranno le spese di bollo nonché ogni altro onere fiscale presente o futuro che per legge non sia inderogabilmente posto a carico



dell'Amministrazione Appaltante.

#### **ART. 24 - FORO COMPETENTE**

Le controversie che potranno insorgere a causa dell'esecuzione del contratto saranno devolute esclusivamente al Tribunale di Viterbo.

E' espressamente esclusa la competenza arbitrale per la definizione di qualsiasi controversia che possa insorgere tra le parti.