



Politecnico
di Bari

DIREZIONE GESTIONE RISORSE E SERVIZI ISTITUZIONALI
SETTORE SERVIZI TECNICI

Allegato 1

CAPITOLATO SPECIALE

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DELL'ART.
176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE AUTOMATICA DI
BEVANDE CALDE, FREDDI E SNACK, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER LE
SEDI DEL POLITECNICO DI BARI**

CIG: B2944B4676

II RUP

Ing. Carmela Mastro

Sommario

ART.1	OGGETTO DELLA CONCESSIONE.....	3
ART.2	DURATA DEL CONTRATTO.....	4
ART.3	DIRETTORE DELL'ESECUZIONE.....	4
ART.4	TEMPI E MODALITÀ DI INSTALLAZIONE.....	4
ART.5	TIPOLOGIE E CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI.....	5
	ART. 5.1 Le tipologie di distributori:.....	5
ART.6	CONTABILIZZAZIONE.....	7
ART.7	CONTESTO DI RIFERIMENTO E UTENZA.....	7
ART.8	RISCHI DELLA CONCESSIONE.....	8
ART.9	EQUILIBRIO ECONOMICO-FINANZIARIO.....	8
ART.10	MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO – SISTEMA HACCP.....	8
ART.11	PERSONALE DEL CONCESSIONARIO.....	9
ART.12	RISPETTO DELLE NORME IN MATERIA DI SICUREZZA DEL LAVORO.....	10
ART.13	REPORTISTICA.....	11
ART.14	RESPONSABILITÀ PER INFORTUNI E DANNI E ALTRI ONERI.....	11
ART.15	CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI DA EROGARE.....	12
ART.16	TIPOLOGIA DEI PRODOTTI DEI DISTRIBUTORI.....	16
ART.17	PREZZI DEI PRODOTTI.....	17
ART.18	CANONE E MODALITÀ DI REVISIONE.....	18
ART.19	MODIFICHE NORMATIVE E REGOLAMENTARI.....	19
ART.20	FORZA MAGGIORE.....	19
ART.21	GARANZIA DEFINITIVA.....	19
ART.22	FORMA DEL CONTRATTO, ONERI FISCALI, SPESE CONTRATTUALI.....	20
ART.23	SUBAPPALTO.....	20
ART.24	CESSIONE DEL CONTRATTO.....	21
ART.25	PENALI.....	21
ART.26	ESECUZIONE IN DANNO.....	21
ART.27	RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	21
ART.28	RISOLUZIONE PER DECADENZA DAI REQUISITI MORALI.....	22
ART.29	RECESSO PER GIUSTA CAUSA.....	22
ART.30	FALLIMENTO, MORTE E INCAPACITA' DEL CONCESSIONARIO.....	22
ART.31	DISPOSIZIONI FINALI E FORO COMPETENTE.....	23

ART. 1 OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento in concessione del servizio per la somministrazione di alimenti e bevande a mezzo di distributori automatici presso le varie strutture del Politecnico di Bari, alle condizioni elencate nel presente Capitolato e relativi allegati.

Il numero dei distributori, come riportato nella seguente tabella, è rapportato alle attuali esigenze dell'Ateneo:

Punto ristoro	Struttura	Bevande fredde Tipologia (F)	Bevande calde Tipologia (C)	Snacks, cibi confezionati e bevande Tipologia (M)	Bevande calde Tipologia (CP)
CAMPUS		Totale distributori CAMPUS : 24			
1	CSA - Piano Terra	1	1	1	
2	Dipartimento di Architettura Costruzione Design (Dipartimento ArCoD) - Sez. Ing. Strutturale - Piano Terra	1	1	1	
3	Accesso Centro Linguistico – Piano Terra	1	1	1	
4	Accesso Corpo Biblioteca – 1° piano	1	1	1	
5	Accesso Corpo Biblioteca – 2° piano	1	1	1	
6	Grandi Aule Nuove- Lato Est – 2° piano	1	1	1	
7	Corpo a “Z” – 2° Piano	1	1	1	
8	Dipartimento di Architettura Costruzione Design (Dipartimento ArCoD) Piano Terra				1
9	Dipartimento di Architettura Costruzione Design (Dipartimento ArCoD) Piano Secondo	1			1
AMMINISTRAZIONE CENTRALE		Totale distributori AMMINISTRAZIONE CENTRALE : 5			
10	Piano I interrato	1	1	1	
11	Piano III lato Direzione Generale			1	1
JAPIGIA		Totale distributori JAPIGIA : 7			
12	Palazzina Centrale	2	1	1	
13	Palazzina Sud	1			
14	Palazzina Nord	1			
15	Padiglione Veterinaria	1			
OFFICINE POLITECNICHE		Totale distributori OFFICINE POLITECNICHE : 3			
16	Prince	1	1	1	
SEDE TARANTO		Totale distributori SEDE TARANTO : 6			
17	Ex Ingegneria	1	1	1	
18	Ex Diass	1	1	1	
Totali per categorie distributori		17	12	13	3
Totali distributori		45			

Le tipologie di distributori richieste possono essere così riassunte:

F: distributori di acqua e bevande **fredde**;

C: distributori di bevande **calde** di grandi dimensioni;

M: distributori di prodotti **misti** (snacks, cibi confezionati e bevande).

CP: distributori di bevande **calde** di **piccole** dimensioni

Il Politecnico si riserva la facoltà di variare il numero dei distributori, potendo richiedere l'installazione di distributori aggiuntivi o di chiedere di rimuoverne alcuni già installati o di modificarne l'ubicazione, nei limiti ed alle condizioni di cui all'art. 189.co. 2.

L'aggiunta o la riduzione dei distributori comporta il corrispondente aumento o diminuzione del canone, a partire dal primo giorno del mese successivo all'installazione o rimozione.

In nessun caso è ammessa la rimozione o installazione di ulteriori distributori da parte della concessionaria o la loro diversa ubicazione rispetto agli spazi sopra evidenziati senza la preventiva autorizzazione dell'amministrazione del Politecnico di Bari.

ART.2 DURATA DEL CONTRATTO

La durata del contratto è di mesi 60 (sessanta), con decorrenza dalla data del Verbale di consegna del servizio, salvo possibilità di proroga nei casi strettamente previsti nell'art. 120 co.11.

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.

ART.3 DIRETTORE DELL'ESECUZIONE

Nella fase di esecuzione del Contratto, l'Amministrazione si avvale di un DEC, il quale provvede alle attività di direzione, coordinamento e controllo tecnico-contabile degli obblighi contrattuali, in modo da assicurarne la regolare esecuzione nei tempi stabiliti e in conformità alle prescrizioni contenute nei documenti contrattuali e alle condizioni offerte dal Concessionario in sede di Gara.

ART.4 TEMPI E MODALITÀ DI INSTALLAZIONE

Il Concessionario del servizio dovrà installare i distributori entro 30 (trenta) giorni dalla stipula del contratto, ovvero dalla data di esecuzione anticipata del contratto, se richiesta, presso le sedi di cui all'art. 1 e in funzione del programma che sarà fornito dall'Amministrazione.

Dell'avvenuto completamento della consegna e dell'installazione dei distributori automatici farà fede apposito Verbale di consegna del servizio, redatto e sottoscritto congiuntamente dal DEC e dal Concessionario, prima di mettere in funzione i distributori automatici, dai quali dovrà rilevarsi:

- il regolare allacciamento alla rete di distribuzione dell'energia elettrica e alla rete idrica e la consegna della dichiarazione di conformità degli impianti realizzati (se necessaria);
- la consegna della dichiarazione, per ogni apparecchiatura installata, della documentazione tecnica (dichiarazioni di conformità CE, manuali d'istruzioni per l'uso, dichiarazione del costruttore dei distributori automatici riguardo all'anno di costruzione, ecc.);
- l'effettuazione della verifica effettuata sull'anno di costruzione dei distributori automatici, sulla base delle dichiarazioni acquisite in sede di gara.

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 (ove possibile).

I distributori dovranno essere installati e collegati alla rete di erogazione energetica e dell'acqua a cura e spese del Concessionario, il quale provvederà, inoltre, alla loro manutenzione ordinaria e straordinaria, alle necessarie riparazioni, nonché ad adeguato rifornimento per le esigenze degli utenti.

Al termine del contratto la Ditta dovrà asportare le proprie installazioni e provvedere ai necessari ripristini.

Il completamento delle installazioni si intende effettuato con l'allacciamento alla rete elettrica e alla rete idrica per un perfetto ed immediato funzionamento di tutte le apparecchiature in elenco.

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 fornire 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 del Politecnico di Bari.

Le nuove installazioni/rimozioni o la diversa ubicazione dei distributori dovranno essere evase nel termine di 15 (quindici) giorni solari e consecutivi dalla data di richiesta da parte del Politecnico di Bari, salvo diverse disposizioni concordate tra la ditta e l'Amministrazione.

Gli eventuali spostamenti dei distributori, richiesti dall'amministrazione del Politecnico di Bari, dovranno avvenire senza onere alcuno per lo stesso Politecnico.

ART. 5 TIPOLOGIE E CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI

ART. 5.1 Le tipologie di distributori:

a) distributori automatici per bevande fredde - tipologia F

- Dimensioni indicative: L cm 80, P cm 70 e H cm 185

I distributori di bevande fredde dovranno avere una capienza di almeno 8 prodotti. I distributori saranno proposti sulla base delle dimensioni dei locali, dell'utenza, della presenza di altri distributori.

b) distributori automatici per bevande calde

- Dimensioni indicative **tipologia CP**: L cm 70, P cm 85 e H 170
- Dimensioni indicative **tipologia C**: L cm 90, P cm 85 e H 185 - Il distributore deve garantire la possibilità di erogare caffè in grani.

c) distributori automatici per alimenti solidi preconfezionati e bevande

- Dimensioni indicative **tipologia M**: L cm 90, P cm 85 e H 180

I distributori di alimenti dovranno avere una capienza di almeno 50 prodotti.

I distributori saranno scelti sulla base delle dimensioni dei locali, e dell'utenza.

Previo assenso dell'Amministrazione, è possibile installare distributori combinati in luogo di più distributori singoli.

I distributori dovranno avere le seguenti caratteristiche tecniche:

- essere **nuovi di fabbrica e di ultima generazione**, muniti del marchio CE e di uno dei marchi di certificazione riconosciuti da tutti i paesi UE (es. IMQ), tali da garantire la piena funzionalità e la perfetta efficienza, continuamente 24 ore su 24, per tutta la durata della concessione, nonché in grado di generare ridotti impatti ambientali e risparmi energetici.

I distributori dovranno:

- essere rispondenti alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti e delle macchine e di prevenzione incendi;
- essere dotati di impianto refrigerante, che impiega unicamente gas ecocompatibili CFC free;
- i distributori devono essere dotati di sistema di sicurezza che impedisce l'erogazione del prodotto in caso di malfunzionamento o quando la temperatura di conservazione si discosta dai limiti stabiliti;
- essere conformi alle norme riguardanti la compatibilità elettromagnetica;
- rispettare la norma CEI EN 60335-2-75 ("Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita"), in tema d'igiene degli apparecchi e di pericoli comuni causati agli utenti;
- possedere la necessaria omologazione sanitaria, secondo quanto indicato nella circolare del Ministero della Sanità n. 35 del 31.05.1979, conformi alle prescrizioni di cui all'art. 32 del D.P.R. 26.03.1980 N. 327 e al regolamento d'esecuzione delle norme contenute nella Legge 30.04.1962 n. 283 e s.m.i. ("Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande");
- rispettare i parametri di rumorosità e di non tossicità previsti dalle specifiche leggi;
- rispettare gli obblighi di comunicazione dei dati dei corrispettivi come previsto dall'articolo 2 del D.lgs. 127/2015;
- essere dotati di chiare indicazioni sul prodotto offerto e sul prezzo, facilmente leggibili dal consumatore;
- segnalare chiaramente sul display l'indisponibilità del prodotto e l'eventuale avaria o malfunzionamento rilevato;
- riportare una targhetta indicante chiaramente il numero identificativo del distributore, la denominazione, la ragione sociale e il recapito del Concessionario, nonché il nominativo/telefono del referente al quale rivolgersi per eventuali reclami, segnalazioni di guasto, segnalazioni di prodotti esauriti, mancata erogazione del resto ecc.;
- evidenziare la presenza di prodotti freschi, biologici, da produzione integrata, DOP, IGP, STG, mercato equo e solidale e speciali (prodotti per diabetici/per intolleranti al glutine, al lattosio, al latte

- e derivati/per celiaci/per ipertesi, ecc);
- essere provvisti di adeguate protezioni, per impedire il contatto accidentale delle parti attive da parte dell'utilizzatore;
- prevedere la possibilità di congegni antivandali per ogni apparecchiatura installata;
- essere conformi alle attuali normative sui disabili;
- riportare chiaramente i dati di targa elettrici per ogni apparecchiatura installata.

ART. 5.2 Caratteristiche tecniche minime dei distributori previste dai CAM

Il concorrente, per ciascun distributore, deve garantire il soddisfacimento delle specifiche tecniche di cui all'Allegato 1 del DM 6 novembre 2023.

Nello specifico:

- 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 delle monoporzioni.

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.

- Consumi energetici e gas refrigeranti

I nuovi distributori di prodotti solidi refrigerati devono appartenere 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 (CO₂), ammoniaca (NH₃) e idrocarburi (HC);

- Imballaggi

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

VERIFICHE

L'offerente, in conformità a quanto previsto nell'allegato 1 di cui al DM 6 novembre 2023, per ogni criterio ambientale elabora una **Relazione CAM** in cui descrive le scelte adottate e le verifiche di conformità, allegando la relativa documentazione e in particolare:

- *per i distributori di acqua calda e bevande calde*, l'offerente riporta e descrive per esempio 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.

- per i consumi energetici e gas refrigeranti: 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.
- per gli imballaggi: 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).

ART. 5.3 ULTERIORE DOTAZIONE RICHIESTA

Modalità di pagamento

I distributori automatici di bevande calde devono consentire la regolazione dello zucchero ed essere predisposti per l'accettazione di tutti i tagli di moneta metallica (fino ai cinque centesimi di euro - € 0,05) e di banconote fino ad Euro 10,00.

Devono erogare il resto e segnalare chiaramente l'eventuale assenza di monete per il resto.

Devono essere predisposti per il funzionamento a chiave/card magnetica, ricaricabile da distributore o, in aggiunta, altra "modalità di pagamento innovativo", offerta in gara (ad esempio: App mobile per smartphone), capace di gestire il credito a scalare, identico per tutti i distributori installati e funzionante tramite il medesimo sistema e la medesima codifica.

Cauzione "chiavetta ricaricabile/card"

La ditta rilascerà al richiedente ricevuta di versamento della eventuale 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 (tre//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.

Materiali biodegradabili e riciclabili

Tutti i distributori devono prevedere l'erogazione delle bevande con bicchieri e palette biodegradabili.

La Ditta dovrà privilegiare la dotazione presso i distributori di prodotti confezionati con imballaggi di peso e volume minimo e ad elevata riciclabilità.

ART. 6 CONTABILIZZAZIONE

Il Concessionario ha l'obbligo di contabilizzare, secondo le vigenti disposizioni in materia, tutti gli incassi. Ai sensi dell'art. 2 del D.Lgs. 127/2015 e come meglio dettagliato nel comunicato dell'Agenzia delle Entrate del 30/6/2016, i distributori dovranno essere censiti on line presso l'Agenzia dell'Entrate ai fini della trasmissione telematica dei corrispettivi giornalieri.

ART. 7 CONTESTO DI RIFERIMENTO E UTENZA

Di seguito si riportano alcune indicazioni sul contesto di riferimento nell'ambito del quale si inserisce il servizio che si intende approntare.

Il Politecnico di Bari ha circa 700 dipendenti strutturati (personale tecnico amministrativo e docenti) e circa 11.000 studenti, dottorandi e assegnisti di ricerca.

I predetti numeri non tengono conto dei visitatori, che pure accedono ai locali universitari (a mero titolo

esemplificativo sedute di lauree, convegni, manifestazioni varie, personale di laboratori pubblico/privato e di spin off, ecc.).

I suddetti dati numerici sono puramente indicativi e l'Amministrazione non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero di presenze.

Il Concessionario, pertanto, non potrà pretendere alcun corrispettivo né richiedere modifiche al contratto per eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

Si evidenzia, inoltre, che all'interno del campus è presente un Punto Ristoro dato in concessione.

ART. 8 RISCHI DELLA CONCESSIONE

Il Concessionario, ai sensi dell'art. 177 co.1 del Codice, assume il rischio operativo connesso alla gestione dei servizi sul lato della domanda o sul lato dell'offerta, secondo la declinazione del medesimo definita dal presente Capitolato Speciale e dall'insieme dei Documenti Contrattuali.

Non sono previsti, da parte dell'Amministrazione, meccanismi atti a mitigare o ad eliminare il predetto rischio. Il rischio di disponibilità è a carico del Concessionario.

Al Concessionario sono trasferiti il rischio di contrazione della domanda complessiva del mercato relativa ai servizi oggetto della Concessione, il rischio di riduzione della domanda specifica di detti servizi e i rischi derivati da approvvigionamento e/o incremento dei costi dei fattori produttivi o di loro inadeguatezza, da inadempimenti contrattuali di fornitori, da relazioni con altri soggetti (incluse le parti sociali) che influenzino negativamente costi e tempi di realizzazione degli investimenti e/o di erogazione dei servizi, da inflazione, nonché da fallimento.

Il Concessionario assume il rischio amministrativo, connesso al notevole ritardo o al diniego, da parte dei competenti soggetti pubblici o privati, nel rilascio delle necessarie autorizzazioni, concessioni, nulla-osta o atti di assenso comunque denominati, incidenti nell'avvio e nell'intera gestione dei servizi.

È trasferito al Concessionario il rischio di investimento, connesso al ritardo nei tempi di acquisizione dei distributori automatici di nuova costruzione o all'aumento dei relativi costi rispetto a quanto previsto dal Concessionario medesimo.

Il rischio di temporanea sospensione del servizio, il rischio finanziario, connesso sia all'aumento dei tassi di interesse che all'indisponibilità delle coperture finanziarie necessarie per gli investimenti o per la gestione e il rischio di manutenzione, ordinaria e straordinaria, sono allocati in capo al Concessionario.

L'allocazione dei rischi tra il Concedente e il Concessionario trova evidenza nel documento "Matrice dei rischi".

Allo scopo di ridurre a livelli minimi la probabilità del verificarsi di tali rischi il Concessionario promuove iniziative e attiva strumenti adeguati alla loro mitigazione.

ART. 9 EQUILIBRIO ECONOMICO-FINANZIARIO

Le Parti danno atto che i presupposti e le condizioni di base che determinano l'equilibrio economico-finanziario degli investimenti e della connessa gestione, di cui all'art. 177 del Codice, sono costituiti dal rispetto delle condizioni di equilibrio economico (convenienza economica o redditività) ed equilibrio finanziario (sostenibilità finanziaria o bancabilità).

Ai sensi dell'art. 192, comma 1, del Codice, al verificarsi di eventi sopravvenuti straordinari e imprevedibili, purché non imputabili al concessionario, che incidano in modo significativo sull'equilibrio economico-finanziario dell'operazione, e comunque al verificarsi delle condizioni di cui al secondo cpv. dell'art.18 del presente capitolato, il concessionario può chiedere la revisione del contratto, nella misura strettamente necessaria a ricondurlo ai livelli di equilibrio e di traslazione del rischio pattuiti al momento della conclusione dello stesso contratto. L'alterazione dell'equilibrio economico e finanziario dovuto a eventi diversi da quelli di cui al primo periodo e rientranti nei rischi allocati alla parte privata sono a carico della stessa.

ART. 10 MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO – SISTEMA HACCP

Il Concessionario 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.

Il Concessionario 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.

Il Concessionario 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:

- indicare, per ciascun distributore automatico, il/i referente/i (nominativo e numero telefonico) mediante apposizione di avviso o adesivo;
- assicurare la rigorosa pulizia interna ed esterna delle apparecchiature, con la frequenza minima di 2 volte la settimana, comunque tale da garantire un'ottimale condizione igienica delle stesse;
- eseguire almeno 1 (uno) intervento annuale di risanamento ambientale, pulizia e igienizzazione straordinari del distributore (interno e gruppo frigo);
- eseguire interventi straordinari su richiesta del direttore dell'esecuzione del contratto per la ricarica dei prodotti nel termine massimo di 4 (quattro) ore lavorative dalla chiamata, nel rispetto degli orari di apertura delle sedi universitarie;
- sostituire i prodotti scaduti e difettosi nel più breve tempo possibile e, comunque, entro 4 ore dalla segnalazione;
- intervenire in caso di guasti o malfunzionamenti entro 24 ore dalla segnalazione e, ove non sia possibile la riparazione, sostituire la macchina con altra apparecchiatura, avente le stesse caratteristiche entro 48 ore dalla segnalazione;
- 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, ed intervenire nei termini indicati il primo giorno lavorativo utile;
- eseguire la manutenzione programmata con frequenza 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);
- garantire l'erogazione di prodotti minimi di cui al prospetto allegato.

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, o del mal funzionamento.

In caso di disservizi ripetutamente segnalati, l'Amministrazione applicherà le penalità, ai sensi dell'Art. 25.

Il Concessionario dovrà, inoltre:

- installare recipienti porta rifiuti, in numero sufficiente ad effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti che si generano dal servizio. Tali contenitori che, qualora necessario, dovranno avere il coperchio a ritorno automatico, dovranno essere tenuti in perfette condizioni igieniche e sostituiti qualora divenuti inadatti allo scopo o di aspetto contrastante al decoro del luogo;
- garantire - a suo carico - la raccolta e lo smaltimento delle cialde;
- aver accesso ai locali che ospitano i distributori solo in orari di ufficio (dalle ore 8:00 alle ore 18:00 dei giorni feriali);
- per lo svolgimento dei servizi oggetto del contratto, si impegna ad utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale e cioè mezzi alimentati a metano, gpl o mezzi elettrici.

ART. 11 PERSONALE DEL CONCESSIONARIO

Nell'esecuzione del servizio, 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.

Il Concessionario dovrà attenersi agli obblighi di condotta previsti dal "Codice di Comportamento del Politecnico di Bari", emanato con D.R. n. 582 del 28.09.2018. Detti obblighi vengono estesi, per quanto compatibili, anche ai collaboratori a qualsiasi titolo della ditta contraente.

Prima dell'inizio del servizio, il Concessionario è tenuto a comunicare all'Amministrazione concedente il nominativo del Responsabile del servizio, che dovrà rapportarsi con il personale incaricato dall'Amministrazione per la gestione dello stesso.

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 alle prescrizioni di cui all'art. 34 del D.P.R. 26.03.1980, n. 327 Regolamento di esecuzione della Legge 30.04.1962, n. 283 e s.m.i. o normative nazionali e comunitarie 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 giudizio dell'Amministrazione, allo svolgimento del servizio.

L'impresa ha l'obbligo, nei confronti dei lavoratori impiegati nell'appalto:

- di applicare tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per la specifica categoria di dipendenti e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo in cui si esegue la concessione, con particolare riguardo ai minimi retributivi e agli strumenti di tutela dell'occupazione;
- di applicare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, e se cooperativa, nei confronti dei soci lavoratori, tutte le disposizioni legislative e regolamentari concernenti le contribuzioni e le assicurazioni sociali, nonché di corrispondere le retribuzioni mensili maturate previste da leggi, regolamenti, contratti nazionali, territoriali e/o regionali ed aziendali, stipulati dalle organizzazioni sindacali più rappresentative su base nazionale nel settore a cui la concessione fa riferimento.

L'impresa è responsabile dell'osservanza delle norme anzidette da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei rispettivi dipendenti.

Gli obblighi relativi ai contratti collettivi nazionali di lavoro di cui ai commi precedenti vincolano il Concessionario anche nel caso in cui questo non aderisca alle associazioni stipulanti o receda da esse, per tutto il periodo di validità del contratto.

Il Concessionario si obbliga a dimostrare, a richiesta dell'Amministrazione, l'adempimento di tutte le disposizioni relative alle assicurazioni sociali, derivanti da leggi e contratti collettivi di lavoro, che prevedano il pagamento di contributi da parte dei datori di lavoro a favore dei propri dipendenti.

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 11 - comma 6 - del D.Lgs 36/2023, in caso di ottenimento del documento unico di regolarità contributiva (DURC), che segnali un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto (compreso il subappaltatore), il responsabile del procedimento provvederà a trattenere l'importo corrispondente all'inadempienza. Il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate mediante il DURC verrà richiesto dall'Amministrazione direttamente agli enti previdenziali e assicurativi.

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

ART. 12 RISPETTO DELLE NORME IN MATERIA DI SICUREZZA DEL LAVORO

Il Concessionario dovrà provvedere all'adeguata istruzione del personale addetto, nonché degli eventuali sostituti, in materia di sicurezza ed igiene del lavoro.

Il Concessionario è tenuto ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia (D.Lgs. 81/2008).

Il Concessionario, entro venti giorni lavorativi dalla sottoscrizione del contratto, dovrà trasmettere al R.S.P.P. il proprio Documento Valutazione Rischi (DVR) elaborato ai sensi dell'art. 28 del D.lgs n. 81/2008.

Successivamente alla ricezione del predetto documento, in conformità all'art. 26, comma 2, lett. b), del D.Lgs. n. 81/08, verrà eventualmente aggiornato e modificato il Documento Unico di Valutazione dei Rischi dovuti alle Interferenze, che sarà allegato al Contratto di Concessione.

Il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (DUVRI) elaborato dal Datore di lavoro committente dovrà essere condiviso e sottoscritto, prima della stipula del contratto, previo sopralluogo, dal R.S.P.P. dell'Amministrazione e dal referente del Concessionario.

Al termine del sopralluogo dovrà essere redatto un apposito Verbale di sopralluogo e coordinamento, che verrà allegato al Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (DUVRI).

Durante l'esecuzione delle prestazioni all'interno dei luoghi di lavoro dell'Amministrazione, il Concessionario si obbliga, ai sensi dell'art. 26, comma 2, lett. a) e b), e art. 26, comma 3, del D.Lgs. 81/2008, a coordinarsi e a cooperare con il Datore di Lavoro committente, nonché a partecipare alle relative riunioni che dovessero essere promosse dallo stesso.

L'inosservanza delle leggi in materia di sicurezza di cui al presente articolo, può determinare la risoluzione del contratto.

ART. 13 REPORTISTICA

Ai fini del monitoraggio del servizio, il Concessionario si impegna a trasmettere i documenti di seguito descritti:

Tipologia e Modello della macchina

Ubicazione (Servizio/Ufficio – sede e piano edificio)

Data di installazione

Data di ritiro (eventuale)

Descrizione prodotto erogato e relativo costo unitario

Data di erogazione

Erogazioni mensili effettuate per singola macchina distributrice

Totale consumi energetici 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.25.

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

Apparecchiature installate

Il Concessionario è inoltre tenuto a fornire, in occasione di ogni variazione, un report contenente il numero delle apparecchiature installate, con l'indicazione della tipologia di macchina, l'ubicazione, la data di installazione, la data di eventuale ritiro.

ART. 14 RESPONSABILITÀ PER INFORTUNI E DANNI E ALTRI ONERI

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

La ditta aggiudicataria, prima dell'attivazione del servizio, dovrà esibire apposita polizza assicurativa per la responsabilità civile per eventuali danni apportati sia ai beni di proprietà dell'Ente, sia a cose di terzi e persone (dipendenti, visitatori, ecc.), con limite massimale per sinistro non inferiore a Euro 3.000.000,00, contenente l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Politecnico.

Tale polizza dovrà coprire contro il rischio di responsabilità civile anche per i seguenti danni:

- danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'assicurato a qualsiasi titolo o destinazione;

- danni derivanti anche da comportamenti, compresi quelli omissivi, del proprio personale per tutte le attività ed i servizi svolti.

Il Concessionario, nell'esecuzione del presente contratto, assume in proprio ogni responsabilità per qualsiasi danno causato a persone o beni, tanto del Concessionario quanto dell'Amministrazione e/o di terzi.

Inoltre, il Concessionario si obbliga a manlevare e mantenere indenne l'Amministrazione da qualsiasi azione di responsabilità eventualmente promossa nei confronti di quest'ultima in ragione dei suddetti inadempimenti e violazioni normative direttamente e indirettamente connessi alla fornitura e posa in opera. Sono a carico del Concessionario gli oneri di riparazione di tutti i danni che, per negligenza o per qualsiasi altra causa, siano cagionati ai beni di proprietà dell'Amministrazione.

L'Amministrazione contraente è sollevata da ogni responsabilità e richiesta di risarcimento danni in caso di atti vandalici o scasso arrecati ai distributori.

ART. 15 CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI DA EROGARE

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:
 - Legge 30 aprile 1962, n. 283 (“Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande”);
 - Decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327 (“Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande”);
 - D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 (“Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari”), come modificato dal D. Lgs. n. 181/2003 a seguito del recepimento della Direttiva 2000/13/CE concernente "l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità" e dal D. Lgs. n. 114/2006 a seguito del recepimento delle Direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di "indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari";
 - D. Lgs. 16 febbraio 1993 n. 77 (“Attuazione della direttiva 90/496/CEE del Consiglio del 24 settembre 1990 relativa all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari”);
 - D. Lgs. 155/97 (“Attuazione delle direttive 93/43 CEE e 96/3 CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari”);
 - Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
 - D. Lgs. 181/2003 - attuazione della Direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità;
 - Regolamento (CE) 852/2004 - igiene dei prodotti alimentari;
 - Regolamento (CE) 1924/2006 “indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari” aggiornato dal Regolamento 107/2008 e dal Regolamento 1169/2011;
 - Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio.

ART. 15.1 Caratteristiche dei prodotti previste dai CAM

Ai sensi dell'Allegato 1 del DM 6 novembre 2023, l'aggiudicatario elabora una Relazione CAM in cui, per ogni criterio ambientale di cui al presente paragrafo, descrive le scelte adottate e le verifiche di conformità, allegando la relativa documentazione.

- 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).

- 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 tè 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).

- Frutta e ortaggi

Qualora l'operatore economico intenda presentare nel paniere dei prodotti frutta o 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

Qualora l'operatore economico intenda presentare nel paniere dei prodotti le insalate, queste sono realizzate con prodotti orticoli, ovvero cereali ed almeno una linea prevede ingredienti biologici ovvero cereali integrali.

- 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.

- 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

a) *Prodotti da forno*: 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 burro, burro di cacao, olio extravergine di oliva, olio di girasole, olio di vinacciolo. Sono ammessi altri oli e grassi vegetali, inclusi i loro derivati, se in possesso di certificazioni di sostenibilità quali: ISCC plus (International Sustainability and Carbon Certification), DTP 112 di CSQA, Tavola rotonda sull'olio di palma sostenibile (RSPO), Gruppo per l'innovazione nel settore dell'olio di palma (POIG), Tavola rotonda per la soia responsabile (RTRS), Protocollo di garanzia di sostenibilità della soia (SSAP), Pro-Terra, nonché condimenti spalmabili a base di tali oli e grassi certificati.

b) *Tavolette di cioccolato*: 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 iniziative multistakeholder quali il Fairtrade Labelling Organizations (FLO-cert), il World Fair Trade Organization (WFTO).

- 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 2.2.2 "Tipologie e caratteristiche ambientali dei prodotti presenti all'interno dei distributori" del D.M. 6 novembre 2023, così come modificato dal Decreto Correttivo 17 maggio 2024, pubblicato in G.U. n. 131 del 06/06/2024.

- 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.

- 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.

- 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.

- Comunicazione

L'esecutore del servizio:

- fornisce indicazioni all'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 eventuali 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 2.2.5 "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. 16 TIPOLOGIA DEI PRODOTTI DEI DISTRIBUTORI

L'assortimento dei distributori dovrà garantire la presenza di prodotti dall'equilibrato apporto calorico e in linea con i principi di una sana, naturale e corretta alimentazione.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti qualora, per qualsiasi motivo, non ne ritenga idonea l'erogazione.

I prodotti da erogare dovranno corrispondere a quanto offerto in sede di gara e il Concessionario ha l'obbligo di rendere sempre disponibili i prodotti dei quali ha allegato le schede tecniche in sede di gara. Eventuali sostituzioni di prodotti con altri di caratteristiche equivalenti dovranno essere preventivamente autorizzate dal DEC.

I prodotti dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- essere prodotti in stabilimenti o laboratori provvisti di regolare autorizzazione sanitaria, riportare il nominativo del produttore, gli ingredienti, il peso netto, le informazioni nutrizionali, essere confezionati singolarmente e riportare l'indicazione della data di scadenza e la tracciabilità del lotto di produzione;
- i prodotti di natura biologica dovranno riportare tutte le indicazioni inerenti alla loro origine e le autorizzazioni previste per essere classificati biologici, gli ingredienti, il peso netto, le informazioni nutrizionali, essere confezionati singolarmente, l'indicazione della data di scadenza e la tracciabilità del lotto di produzione;
- i prodotti per celiaci dovranno essere prodotti in stabilimenti o laboratori provvisti di regolare autorizzazione sanitaria, riportare il nominativo del produttore, riportare con chiarezza gli ingredienti, il peso netto, informazioni nutrizionali, eventuali autorizzazione e indicazioni a tutela del consumatore, oltre alla data di scadenza e la tracciabilità del lotto di produzione. Dovranno inoltre essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (A.I.C.).

I prodotti erogati devono essere totalmente esenti da organismi geneticamente modificati, in aderenza alle leggi in materia di O.G.M. (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.) e grassi idrogenati.

Con particolare riferimento ai prodotti freschi, al fine di impedire inutili sprechi, il Concessionario garantisce il monitoraggio periodico dei consumi e delle confezioni.

L'Amministrazione dovrà essere messa in grado di controllare i prodotti nei distributori, al fine di verificare la scadenza, l'effettiva provenienza e la rispondenza alle schede tecniche.

I prodotti non conformi dovranno essere sostituiti con spese a totale carico dell'affidataria, entro il termine massimo di 2 giorni lavorativi dalla contestazione scritta, 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.

L'aggiudicatario si impegna a soddisfare eventuali richieste di cambio di tipologie di prodotti avanzate dall'Amministrazione. Ove tali cambi riguardassero prodotti diversi da quelli di cui alla presente gara, il prezzo al pubblico sarà concordato caso per caso.

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

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 possono provocare 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. 18.

ART. 17 PREZZI DEI PRODOTTI

I prezzi da applicarsi agli utenti per le somministrazioni sono quelli offerti dal Concessionario in sede di Gara. I prezzi, IVA inclusa, non dovranno essere superiori a quanto riportato nella seguente tabella:

LISTINO A BASE DI GARA

DESCRIZIONE PRODOTTO			PREZZO MASSIMO IVA INCLUSA (Pagamento contanti)	
Bevande calde	caffè a grani macinato fresco	Caffè Espresso	7 g	0,50 €
		Caffè Espresso lungo	7 g	
		Caffè espresso macchiato	7 g caffè + 5 g latte in polvere	
		Cappuccino	min.7g di latte in polvere + 7g caffè x ogni erogazione	
	con cialde	Caffè Espresso	cialda 9,5 g	0,60 €
		Caffè Espresso lungo	cialda 9,5 g	
		Caffè espresso macchiato	cialda 9,5 g + 3 g latte in polvere	
		Cappuccino	cialda 9,5 g + 3 g latte in polvere	
	altre bevande calde	Cappuccino d'orzo	almeno g 7 latte + g 2,5 d'orzo	0,60 €
		Caffè d'orzo	2 g orzo	
		Caffè d'orzo macchiato	2 g orzo + g. 3 latte in polvere	
		Caffè al ginseng	7 g caffè + ginseng	0,60 €
		Caffè al ginseng macchiato	7 g caffè + g. 3 latte in polvere + ginseng	
		Mokaccino	almeno g 7 latte + almeno g 7 cioccolato	
		Cioccolato Forte	g 25 di miscela cioccolato in polvere x ogni erogazione	
Latte	g 10 latte in polvere per ogni erogazione	0,50 €		
Thè al limone	almeno g 14 the in polvere per ogni erogazione			

Bevande fredde	Acqua oligominerale naturale	in PET, da ml 500	0,50 €
	Acqua oligominerale effervescente	in PET, da ml 500	
	Bibite gasate (coca cola, aranciata, bevanda di limone)	in lattina, da ml 330	0,80 €
	Bibite con integratori di sali minerali	in PET, da ml 500	1,00 €
	Succo di frutta	in tetrapack 200ml	0,65 €
	The' pesca o limone	in PET, da ml 500	1,00 €
	Energy drink	in lattina da ml 250	2,00 €
Snack salati	Arachidi	min gr 30	0,80 €
	Cracker, crostini	min gr 30	0,70 €
	Taralli	min gr 40	0,60 €
	Patatine in buste (vari gusti)	min gr 25	0,80 €
	Croccanti salati	min gr 40/50	0,60 €
	Frutta secca	min gr 50	0,80 €

dolci	Tramezzini singoli	90 g	1,50 €
	Merendine da frigo	min gr 40	0,60 €
	Merendine forno (crostatine, croissant)	min gr 50	0,60 €
	Biscotti farciti cioccolato/vaniglia	min gr 55	0,60 €
	Barrette fitness	min gr 23,5	0,80 €
	Barrette dietetiche/ipocaloriche	min gr 35	0,90 €
	Barrette proteiche	min gr 30	1,00 €
	Barrette cioccolato/cereali	min gr 21,5	1,10 €
	Snack dolci	gr 43	1,10 €

I prezzi offerti, per il solo pagamento in contanti, dovranno essere espressi con la frazione minima di 5 centesimi di euro (0,05), accettata dai distributori, cioè con arrotondamento del prezzo offerto in sede di gara per il pagamento con chiave, per eccesso o per difetto, al più vicino multiplo di 5 centesimi di euro (es. € 0,17 verrà arrotondato ad € 0,15; € 0,18 verrà arrotondato a € 0,20). L'Amministrazione si riserva il diritto di controllare, in qualsiasi momento, i prezzi applicati dal Concessionario.

I prezzi dei prodotti sono fissi ed invariabili, almeno per il primo anno di Contratto.

A partire dalla seconda annualità contrattuale, qualora nel corso dell'esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni aventi natura oggettiva, si dovesse determinare una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo dei beni superiore al 5% dell'importo complessivo, ovvero del 5% di tutti i beni inseriti all'interno dell'offerta economica, che il concessionario dovrà debitamente documentare, e qualora l'incremento del 5% sia confermato anche dalla variazione dell'indice generale ISTAT Foi, è riconosciuta la revisione dei prezzi, nella misura dell'80% della variazione, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 36/2023.

La revisione dei prezzi può essere richiesta una sola volta per ciascuna annualità.

La richiesta di adeguamento deve essere prodotta dal Concessionario al DEC, corredata di un elenco dei prodotti con i nuovi prezzi proposti e di una relazione atta ad indicare le motivazioni, gli elementi giustificativi degli aumenti ed il metodo utilizzato per il relativo calcolo.

L'Amministrazione procede ad attenta analisi della richiesta e, qualora ritenga i nuovi prezzi proposti non conformi agli incrementi documentati e ufficialmente rilevabili, può richiedere al Concessionario di rivederli oppure può rifiutarli in tutto o in parte, motivando il diniego sulla base delle verifiche effettuate.

Solo a seguito della formale autorizzazione dell'Amministrazione i prezzi oggetto di revisione sono applicabili dal Concessionario.

Per eventuali prodotti non compresi nell'elenco, solo ove autorizzati dall'Ente, il Concessionario è libero di stabilire i prezzi a propria discrezione.

ART.18 CANONE E MODALITÀ DI REVISIONE

Il canone annuo a base d'asta è stabilito in € **56.850,00**, IVA esclusa, e sarà corrisposto in rate bimestrali posticipate, con decorrenza dalla data formale d'inizio del servizio, come stabilita nel Verbale di consegna del servizio di cui all'Art.2. Il corrispettivo sarà versato secondo le indicazioni fornite dall'Amministrazione contraente, a seguito di emissione di fattura.

Fermo restando il permanere del rischio di domanda in capo al Concessionario, qualora nel corso dei primi 5 semestri della concessione il numero di erogazioni effettive annue a consuntivo differisca da quanto previsto dal PEF presentato in sede di offerta, in misura superiore al 7,5 % (in aumento o in diminuzione), le parti possono proporre l'avvio dell'istruttoria per la revisione del PEF ai sensi dell'art. 9 co. 4 del D.Lgs.36/2023.

In caso di incremento del numero di distributori, il canone verrà rideterminato in misura proporzionale.

Il canone annuo per ciascun distributore è stato determinato considerando un canone fisso annuale pari a € 900,00, IVA esclusa, per ciascun distributore automatico, complessivamente pari a n. 45, oltre al rimborso spese annuale forfetario per consumo di acqua ed energia elettrica, pari ad € 16.350,00, calcolato sulla base della quantità e della tipologia dei distributori automatici installati, così determinato.

		Consumi elettrici		CANONI	
Tipologia distributore	Quantità	Spese annuali per unità	Totale SPESE ANNUE	Canoni fissi 900 € / annui cadauno	Canoni + spese
F: Bevande fredde	17	450,00 €	7.650,00 €	15.300,00 €	22.950,00 €
C: Bevande calde	12	200,00 €	2.400,00 €	10.800,00 €	13.200,00 €
M: Snacks, cibi confezionati e bevande	13	450,00 €	5.850,00 €	11.700,00 €	17.550,00 €
CP: Bevande calde	3	150,00 €	450,00 €	2.700,00 €	3.150,00 €
	45		16.350,00	40.500,00	56.850,00

ART.19 MODIFICHE NORMATIVE E REGOLAMENTARI

Il rischio derivante da modifiche od innovazioni a leggi e regolamenti, da qualsiasi ente statuite, applicabili direttamente o indirettamente alla Concessione, che stabiliscano nuove condizioni per la realizzazione degli investimenti, e/o l'erogazione dei servizi è trasferito al Concessionario.

È altresì trasferito al Concessionario il rischio derivante da modifiche normative relative al regime fiscale adottato nel Piano Economico Finanziario.

ART. 20 FORZA MAGGIORE

È condiviso tra le Parti in misura paritetica il rischio di forza maggiore, connesso alla possibilità del verificarsi di eventi o circostanze imprevedibili e al di fuori del ragionevole controllo del Concessionario o dell'Amministrazione, da cui derivi l'impossibilità, anche temporanea, parziale o totale, per ciascuna delle due Parti, di adempiere alle proprie obbligazioni, ai sensi del presente Capitolato Speciale, e che incida sull'equilibrio economico-finanziario della Concessione.

Gli eventi o le circostanze di cui al comma precedente sono rappresentanti da:

- a) guerra, terrorismo, sommossa o simili eventi o circostanze;
- b) epidemie, pandemie e terremoti;
- c) calamità naturali, incendi, inondazioni o simili eventi o circostanze.

In caso di effettiva manifestazione di eventi o circostanze di forza maggiore, può effettuarsi il riequilibrio economico-finanziario della Concessione, nei limiti e alle condizioni di cui al presente Capitolato Speciale.

ART. 21 GARANZIA DEFINITIVA

Il Concessionario è tenuto a prestare ex art. 117 del D. Lgs. 36/2023, una garanzia definitiva in misura pari a:

- i) al 10% (dieci per cento) del valore della concessione stimato dall'Amministrazione, oppure
- ii) al 10% (dieci per cento) del valore della concessione indicato nel PEF dell'aggiudicatario, se superiore a quanto stimato dall'Amministrazione.

Si applicano le riduzioni di cui all'art. 106 del D. Lgs. 36/2023 al ricorrere delle condizioni in esso previste.

La cauzione in questione si intende a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni assunte, ivi compreso l'obbligo di pagamento del canone di cui all'Art. 18 del presente Capitolato Speciale, di esecuzione dei lavori e del risarcimento dei danni derivanti da eventuali inadempienze, fatta, comunque, salva la risarcibilità del maggior danno.

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte del Politecnico.

La garanzia ha validità temporale pari alla durata del contratto e dovrà, comunque, avere efficacia fino ad apposita comunicazione liberatoria (costituita anche dalla semplice restituzione del documento di garanzia) da parte dell'Amministrazione, con la quale verrà attestata l'assenza oppure la definizione di ogni eventuale eccezione e controversia, sorte in dipendenza dell'esecuzione del contratto.

Alla garanzia di cui al presente articolo si applicano le riduzioni previste per la garanzia provvisoria,

specificate nel Disciplinare. A tal fine, alla cauzione prodotta in forma ridotta, dovrà essere allegata copia conforme delle relative certificazioni.

ART. 22 FORMA DEL CONTRATTO, ONERI FISCALI, SPESE CONTRATTUALI

Il contratto sarà stipulato in modalità elettronica secondo le modalità di cui all'art. 18 co. 1 del D.Lgs 36/2023. Sono a carico del Concessionario tutti gli oneri relativi alla stipula del contratto, ivi comprese le spese di registrazione in caso d'uso ed ogni altro onere tributario.

ART. 23 SUBAPPALTO

È ammesso il subappalto ai sensi dell'art. 188 del D. Lgs. n. 36/2023, fermo restando che il Concessionario resta responsabile in via esclusiva nei confronti della Stazione concedente.

Il Concessionario è solidalmente responsabile con il subappaltatore degli adempimenti, da parte di quest'ultimo, degli obblighi di sicurezza.

In caso di subappalto il Concessionario resta responsabile, nei confronti dell'Amministrazione, dell'adempimento delle prestazioni e degli obblighi previsti nel presente Capitolato Speciale.

Le imprese subappaltatrici devono osservare integralmente il trattamento economico e normativo stabilito dai contratti collettivi nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si svolgono le prestazioni e sono responsabili, in solido con il Concessionario, dell'osservanza delle norme anzidette nei confronti dei loro dipendenti per le prestazioni rese nell'ambito del subappalto.

Le subappaltatrici, per tramite del Concessionario, devono trasmettere alla Amministrazione, prima dell'inizio delle prestazioni, la documentazione relativa alle posizioni previdenziali, assicurative ed antinfortunistiche del personale.

Il subappalto dovrà essere autorizzato, ai sensi dell'art. 1656 del Codice Civile, dall'Amministrazione, con specifico provvedimento, previa verifica del possesso in capo alla/e subappaltatrice/i dei medesimi requisiti di carattere morale indicati nel bando di gara (cause ostative di cui all'art. 94 del D.Lgs. n. 36/2023 e di cui all'art. 67 del D.Lgs. 159/2011), nonché dei medesimi requisiti di carattere tecnico ed economico indicati nel disciplinare di gara, da verificare in relazione al valore percentuale delle prestazioni che intende eseguire rispetto all'importo complessivo della Concessione.

Ai fini dell'autorizzazione sono quindi necessarie le seguenti condizioni:

- a) che il Concessionario abbia indicato all'atto dell'offerta l'intenzione di subappaltare parte della prestazione;
- b) che il Concessionario provveda al deposito di copia autentica del contratto di subappalto presso l'Amministrazione almeno 20 giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni subappaltate, unitamente alla dichiarazione circa la sussistenza o meno di eventuali forme di controllo o di collegamento, a norma dell'articolo 2359 del codice civile, con il subappaltatore;
- c) che il contratto di subappalto contenga la disciplina della tracciabilità dei flussi finanziari, così come previsto dall'art. 3 della Legge n. 136/2010;
- d) che il Concessionario, unitamente al deposito del contratto di subappalto presso la Amministrazione, trasmetta alla stessa Amministrazione la documentazione attestante che il subappaltatore è in possesso dei requisiti richiesti per le prestazioni corrispondenti ai servizi/forniture da espletare in subappalto;
- e) che non sussista, nei confronti del subappaltatore, alcuno dei divieti previsti dall'articolo 67 del D.Lgs. 159/2011.

Il subappaltatore dovrà espressamente dotare, a propria cura e spesa, il proprio personale dipendente con documento di identificazione.

Il subappaltatore, in qualità di titolare dei dati, è responsabile ai fini del rispetto della normativa in materia di privacy. Tali obblighi dovranno essere presentati nella documentazione di richiesta di subappalto, pena la non ricevibilità della domanda di subappalto.

È fatto obbligo al Concessionario di comunicare all'Amministrazione, per tutti i sub-contratti, il nome del sub-contraente, l'importo del sub-contratto, l'oggetto del servizio o fornitura affidati. Inoltre, è fatto obbligo al Concessionario di inserire, nei contratti sottoscritti con i sub-contraenti, la disciplina della tracciabilità dei flussi finanziari così come previsto dall'art. 3 della Legge n. 136/2010.

Successivamente all'aggiudicazione della Concessione e al più tardi all'inizio dell'esecuzione delle prestazioni, il Concessionario dovrà indicare alla Stazione concedente i dati anagrafici, recapiti e rappresentanti legali dei subappaltatori coinvolti nei lavori o nei servizi in quanto noti al momento della richiesta.

Il Concessionario in ogni caso comunica alla Stazione concedente ogni modifica di tali informazioni intercorsa durante la Concessione, nonché le informazioni richieste per eventuali nuovi subappaltatori successivamente coinvolti nel servizio.

ART. 24 CESSIONE DEL CONTRATTO

Fatte salve le vicende soggettive dell'esecutore del contratto disciplinate all'art. 106 comma 1 lett. d) n. 2 del Codice, è fatto divieto al Concessionario di cedere il contratto, a pena di nullità della cessione stessa. Per tutto quanto non previsto si applicano le disposizioni di cui all'art. 106 del Codice.

Il Concessionario può cedere i crediti derivanti dal contratto con le modalità espresse all'art. 106 co.13 del Codice.

ART. 25 PENALI

È a carico del Concessionario ogni onere derivante dalla esecuzione del presente capitolato speciale nonché ogni altro onere derivante dal rispetto di norme di legge o regolamenti inerenti al servizio in concessione.

L'Amministrazione applicherà le seguenti penalità:

- € 100,00 per ogni prodotto di cui sia stata verificata difformità ai sensi dell'art. 15 e dell'art.16;
- € 100,00 per la mancata attivazione o per il mancato rispetto del sistema di autocontrollo HACCP per ciascuna segnalazione;
- € 100,00 al giorno per ogni distributore non corrispondente nella tipologia richiesta fino alla eliminazione della difformità;
- € 100,00 per inadeguato o mancato rifornimento dei distributori;
- da € 100,00 ad € 500,00, in funzione della gravità dell'inadempimento e della reiterazione della contestazione, in caso di mancata pulizia dei distributori;
- € 50,00 per "vuoto macchina", per ogni ora lavorativa di ritardo dopo la quarta ora lavorativa dalla segnalazione;
- € 50,00 per ogni giorno di ritardo rispetto alla data di scadenza del prodotto;
- € 50,00 per ogni giorno di ritardo rispetto ai termini di pagamento dei canoni ai sensi dell'Art.18;
- € 25,00 per ogni ora lavorativa di ritardo per le prime 24 ore lavorative e € 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. 10;
- € 50,00 per ciascun distributore e per ogni giorno di ritardo nell'installazione delle macchine ai sensi dell'art.4;
- € 50,00 per ogni giorno di ritardo nella rimozione delle proprie apparecchiature e nei necessari ripristini, a scadenza del contratto entro i termini stabiliti;
- € 50,00 per ogni giornata di distribuzione di generi alimentari non autorizzati;
- € 25,00 nel caso di aumenti di prezzi non autorizzati per ogni giorno di erogazione;
- € 150,00 per ogni distributore per mancanza di pulizia e sanificazione come stabilito dal capitolato;
- € 150,00 per ogni inadempienza rispetto delle norme in materia di antinfortunistica e igienico sanitarie.

Per l'introito delle penali, l'Amministrazione potrà rivalersi sulla garanzia definitiva che, in tale caso, dovrà essere reintegrata.

ART.26 ESECUZIONE IN DANNO

Qualora la ditta aggiudicataria ometta di eseguire, anche parzialmente, la prestazione oggetto del servizio con le modalità ed entro i termini previsti, l'Amministrazione potrà ordinare ad altra ditta l'esecuzione totale o parziale del servizio con oneri a carico del Concessionario, ivi compresi i maggiori danni eventuali derivati al Politecnico.

Per il risarcimento di danni l'Amministrazione potrà rivalersi sulla garanzia definitiva che, in tale caso, dovrà essere reintegrato.

ART.27 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 c.c., costituiscono motivi per la risoluzione del contratto per inadempimento ai sensi dell'art. 1456 c.c. le seguenti circostanze:

- a) cessione del contratto: è fatto divieto di cedere a terzi l'esecuzione totale o parziale del contratto sotto pena di immediata risoluzione dello stesso e del risarcimento dei danni, salvo espressa autorizzazione dell'Amministrazione;
- b) inosservanza della disciplina del subappalto;
- c) ripetuti ritardi o inosservanze che abbiano comportato il raggiungimento di un importo di penali che corrisponde alla totale escussione della garanzia;
- d) qualora non vengano rispettati da parte della ditta i patti sindacali in vigore ed in genere le norme relative al lavoro, alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alle assicurazioni sociali, alla prevenzione degli infortuni;
- e) in caso di gravi inadempienze tali da compromettere il regolare proseguimento del rapporto contrattuale;
- f) ritardo nel pagamento di una rata del canone superiore a giorni 60 dalla scadenza;
- g) ritardo superiore a giorni 20 nell'installazione delle macchine ai sensi dell'art.4;

Nelle ipotesi sopra elencate, il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato, a seguito di comunicazione dell'Amministrazione via PEC, restando impregiudicata la facoltà in capo all'Amministrazione stessa di attivare idonea azione per il risarcimento dei danni tutti.

In tal caso, l'Amministrazione ha la facoltà di incamerare la garanzia definitiva, nonché di procedere all'esecuzione in danno del Concessionario. Resta salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno.

Costituisce causa di risoluzione di diritto, la fattispecie prevista dall'art. 190, comma 2, del Codice (mancato rispetto dei termini di adempimento per negligenza del Concessionario).

Costituisce altresì causa di risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 3, co. 9 bis, della l. 136/2010, il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni di pagamento.

Il Concessionario ha diritto soltanto al rimborso del canone per il periodo residuo alla scadenza del semestre, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto, tranne nel caso di cui alla lettera f).

ART.28 RISOLUZIONE PER DECADENZA DAI REQUISITI MORALI

L'Amministrazione procederà alla risoluzione del contratto in qualsiasi momento e qualunque sia il suo stato di esecuzione, senza preavviso, qualora nei confronti del Concessionario sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione.

In ogni caso, l'Amministrazione potrà risolvere il contratto qualora venga accertato il venir meno di ogni altro requisito morale richiesto dal citato art. 94 del Codice.

L'Amministrazione può inoltre risolvere il contratto, durante il periodo di efficacia dello stesso, qualora ricorra una o più delle condizioni indicate all'art. 190 del Codice.

Il Concessionario ha diritto soltanto al rimborso del canone per il periodo residuo alla scadenza del semestre, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto.

ART.29 RECESSO PER GIUSTA CAUSA

In caso di sopravvenienze normative, interessanti l'Amministrazione, che abbiano incidenza sull'esecuzione del servizio, la stessa Amministrazione potrà recedere in tutto o in parte unilateralmente dal contratto, con un preavviso di almeno trenta giorni solari, da comunicarsi al Concessionario con PEC.

Nelle ipotesi di recesso per giusta causa di cui al presente articolo, il Concessionario ha diritto al rimborso del canone per il periodo residuo alla scadenza del semestre e rinuncia, ora per allora, a qualsiasi pretesa risarcitoria, ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto stabilito all'art. 1671 codice civile.

ART.30 FALLIMENTO, MORTE E INCAPACITA' DEL CONCESSIONARIO

Il fallimento del Concessionario comporta lo scioglimento *ope legis* del contratto di appalto.

Qualora il Concessionario sia una ditta individuale, nel caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, è facoltà dell'Amministrazione proseguire il contratto con i suoi eredi o aventi causa ovvero

recedere dal contratto.

In caso di RTI e consorzi ordinari, si applicano le disposizioni di cui all'art. 97 del Codice.

Ai sensi dell'art. 124 del Codice, in caso di fallimento, di liquidazione coatta e concordato preventivo, ovvero procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione del Concessionario, o di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 190 del Codice ovvero di recesso dal contratto ai sensi dell'art. 88, comma 4-ter, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, ovvero in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto, l'Amministrazione interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento della concessione.

L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

ART.31 DISPOSIZIONI FINALI E FORO COMPETENTE

La semplice presentazione di offerta implica l'accettazione di tutte le condizioni e norme contenute nel presente Capitolato d'appalto e relativi allegati.

Mentre l'offerente resta impegnato per effetto della presentazione dell'offerta stessa, l'Amministrazione non assumerà verso questi alcun obbligo se non quando risulteranno perfezionati, a norma di legge, tutti gli atti inerenti al contratto.

Per quanto non previsto nel presente capitolato, si fa espressamente riferimento, in quanto applicabili, a tutte le disposizioni di legge in vigore.

Per qualsiasi controversia è competente il Tribunale Amministrativo Regionale per la Puglia.