



PROVINCIA DI SAVONA
Via Sormano, 12 - 17100 Savona
C.F. e P.IVA 00311260095
Posta Elettronica Certificata (PEC):
protocollo@pec.provincia.savona.it

CAPITOLATO D'APPALTO PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DI BEVANDE CALDE, FREDDI E SNACK TRAMITE INSTALLAZIONE DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI PER 3 ANNI

Codice C.I.G. :

Art. 1- Oggetto dell'appalto

Costituisce oggetto del presente capitolato tecnico l'affidamento in concessione (con gestione completa) del servizio per la somministrazione di alimenti e bevande mediante l'installazione e la gestione (manutenzione e rifornimento) di distributori automatici da collocare presso la sede della Provincia di Savona.

Trattandosi di concessione è previsto il trasferimento del rischio operativo in capo al concessionario.

Il rischio operativo ai sensi dell'articolo 177 comma 3 del D.Lgs 36/2023, ai fini della individuazione dell'operazione economica come concessione, è quello che deriva da fattori eccezionali non prevedibili e non imputabili alle parti. A tal fine il Concessionario assume il rischio operativo quando, in condizioni operative normali, non è garantito il recupero degli investimenti effettuati o dei costi sostenuti per la gestione del servizio.

Il servizio di concessione prevede le seguenti attività:

- L'installazione e la messa in funzione dei distributori automatici presso la sede della Provincia di Savona;
- La gestione, il rifornimento, la manutenzione ordinaria e straordinaria dei distributori automatici installati;
- La disinstallazione, la rimozione e il ritiro dei distributori, al termine della concessione o, se richiesto dall'Amministrazione, nel corso del periodo contrattuale;

Dovranno essere somministrate bevande calde e fredde e altri prodotti alimentari dolci e salati preconfezionati, mediante l'installazione, la manutenzione ed il rifornimento di distributori automatici e semiautomatici.

Non è consentita alcuna forma di pubblicità sui bicchieri, cucchiaini e/o palette e sui distributori, escluso quella concernente il solo marchio del concessionario.

Nell'esecuzione del contratto il concessionario dovrà rispettare gli obblighi in materia ambientale, sociale e del lavoro stabiliti dalla normativa europea e nazionale, dai contratti collettivi o dalle disposizioni internazionali.

Art. 2- Durata della concessione

La concessione avrà la durata di anni 3 (tre) a far data dall'avvio effettivo del servizio.

Alla scadenza il contratto si intende cessato, senza alcuna disdetta da parte delle parti. Dovrà essere garantita la prosecuzione del contratto, fino ad un massimo di ulteriori 6 mesi, ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto, ai sensi dell'art. 120, c. 10 del D.Lgs. 36/2023 .

Ai sensi dell'articolo 178 comma 5 del Codice non è prevista l'opzione di rinnovo, salvo per la revisione prevista dall'articolo 192 comma 1.

I distributori dovranno essere installati entro 15 (quindici) giorni dalla data di sottoscrizione del relativo contratto; il concessionario dovrà provvedere a prendere contatti con l'Impresa titolare della concessione scaduta per la rimozione dei distributori attualmente installati contestualmente all'attivazione del nuovo servizio, al fine di non creare disagi all'utenza.

Alla scadenza del periodo di durata del contratto il concessionario dovrà provvedere a propria cura e spese alla rimozione delle apparecchiature installate e di quant'altro eventualmente posto in essere per l'erogazione del servizio.

Il concessionario è comunque tenuto a garantire il servizio anche dopo la scadenza del contratto per il tempo strettamente necessario al subentro del nuovo gestore.

In caso di risoluzione anticipata o di recesso dal contratto, il concessionario dovrà rimuovere i distributori e provvedere a sgomberare gli spazi occupati entro 5 (cinque) giorni dal ricevimento della comunicazione di risoluzione o recesso.

Art. 3 – Canone di Concessione

Il canone annuo di concessione è dovuto quale corrispettivo per la concessione del servizio di ristoro a mezzo di distributori automatici, a titolo di rimborso forfettario dei consumi elettrici ed idrici dei distributori automatici, di smaltimento dei rifiuti generati dal loro utilizzo, della pulizia delle aree attigue ai distributori stessi.

Il canone dovrà essere corrisposto alla Provincia di Savona in due rate semestrali anticipate di pari importo entro 5 (cinque) giorni dall'inizio di ogni semestre a mezzo PagoPA su conto corrente intestato alla Provincia di Savona.

Il ritardo del pagamento superiore a 30 giorni comporterà, oltre all'applicazione degli interessi di mora, la risoluzione di diritto del contratto, oltre ogni risarcimento danni eventualmente patiti dal locatore.

La stima del valore della concessione ha 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 d'impresa inerente la gestione del servizio di erogazione di bevande calde, fredde, snack ed altri generi alimentari attraverso distributori automatici, risultando anche determinanti le scelte strategiche e commerciali che verranno adottate dal concessionario per la gestione del servizio. Eventuali variazioni di qualunque entità non potranno dar luogo a rivalsa alcuna da parte del concessionario in quanto rientranti nell'alea normale di tale tipologia di contratto.

Art. 4 – Sistema di pagamento

Tutti i distributori installati dovranno essere dotati dei seguenti sistemi di pagamento:

- Pagamento in contanti con moneta (accentando tutti i tagli pari o superiori a € 0,05) e banconote (almeno i tagli fino a € 20,00);
- Pagamento con sistema elettronico funzionante con chiavi/tessere elettroniche ricaricabili;

In aggiunta ai metodi sopra indicati, i distributori potranno essere dotati di dispositivi ulteriori indicati nell'offerta tecnica.

Art 5– Strutture, attrezzature e servizi.

I distributori dovranno avere le seguenti caratteristiche tecniche (minime) e quelle previste dal Decreto 6 novembre 2023 del MASE:

- I distributori automatici che erogano caffè e bevande calde solubili devono essere 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 devono avere il macinacaffè incorporato per erogare caffè espresso senza necessità di cialde o capsule;
- essere costruiti nel rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti e delle macchine e garanzie igienico sanitarie, ai sensi del D.P.R. n. 327/80 e comunque di quelle in vigore durante tutta la durata del rapporto contrattuale;
- essere di recente fabbricazione ed essere studiati appositamente per generare un ridotto impatto ambientale durante l'erogazione, l'utilizzo e lo smaltimento del prodotto, privilegiando l'ottimizzazione del consumo energetico e l'illuminazione a LED a basso voltaggio;
- dovranno essere rispondenti alle norme vigenti in materia di antinfortunistiche e di prevenzione incendi, rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalla legge e rispettare altresì la norma CEI EN – Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita.
- I distributori automatici devono essere dotati di omologazione sanitaria, rispondere alle vigenti disposizioni antinfortunistiche e funzionare con corrente 220 V 50 Hz e dovranno operare in corrente continua da 24 V
- essere tali da garantire l'assoluta igienicità dei prodotti distribuiti;
- avere le superfici destinate al calore collocate in modo tale da non compromettere la conservazione degli alimenti e delle bevande;
- avere il dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazioni;
- consentire la possibilità di scelta della quantità di zucchero da erogare, compresa la sua esclusione;
- essere in grado di erogare i prodotti con l'inserimento di monete nonché con sistemi alternativi che consentano la ricarica (chiavi elettroniche, tessere, microchip, app, ecc.) uguali per tutti i distributori, prevedendo un eventuale deposito cauzionale di importo non superiore a 5 euro;
- dovrà essere garantita l'erogazione del resto oppure essere segnalata chiaramente la temporanea indisponibilità dello stesso;
- essere dotati di kit fotocellule per il controllo caduta prodotto, al fine di restituire gli importi addebitati in caso di mancata erogazione del prodotto;
- essere dotati di chiare indicazioni sul prodotto offerto e sul prezzo;
- avere un'adeguata autonomia di bicchieri e palette i quali dovranno essere compostabili;
- riportare in una targhetta ben visibile la ragione sociale della ditta concessionaria e il riferimento del servizio clienti e tutti i recapiti (indirizzo, telefono, mail) al fine di inoltrare agevolmente eventuali reclami, segnalazione guasti, segnalazione prodotti o resto esauriti.
- I distributori di bevande fredde dovranno essere predisposti per erogare almeno sette tipi di lattine e/o bottiglie in P.E.T diverse, raffreddate fino a + 10° C (con variazione massima di +/- 1,5 gradi centigradi)
- I distributori di alimenti dovranno avere una capienza di almeno 30/40 prodotti ad una temperatura di + 3° C (con variazione massima di +/- 1,5 gradi centigradi)
- I distributori di bevande fredde/alimenti dovranno essere predisposti per erogare almeno cinque tipi di bevande ed almeno sei di alimenti dolci e salati ad una temperatura di + 3° C (con variazione massima di +/- 1,5 gradi centigradi)
- La ditta dovrà installare immediatamente a monte delle macchine distributrici, un interruttore magnetico-termico differenziale ad alta sensibilità sulla linea di alimentazione elettrica ed un rubinetto di arresto sulla linea di alimentazione idrica.

- Dovranno possedere la necessaria omologazione sanitaria secondo quanto indicato nelle vigenti disposizioni normative e regolamentari.
- 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.

Sistema HACCP e requisiti igienico sanitari dei distributori automatici da installare

L'impresa deve essere dotata di manuale di autocontrollo redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP previsto specificatamente dal D.Lgs 193/2007 e prevedere una procedura operativa di verifica delle scadenze dei prodotti distribuiti; la medesima impresa deve inoltre verificare che la preparazione dei prodotti posti in vendita sia conforme alla predetta normativa e deve dichiarare la presa visione della relativa documentazione fornita dalle case produttrici.

Si precisa che non sarà in ogni caso consentito l'uso di gas combustibili.

Sono messi a disposizione della ditta concessionaria le aree per la realizzazione del servizio richiesto, l'acqua potabile, l'energia elettrica.

Saranno a carico dell'ente la rimozione dei rifiuti prodotti dagli imballaggi utilizzati, nonché la pulizia ordinaria delle aree attigue ai distributori.

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del concessionario, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

Nel caso in cui, per circostanze non imputabili al concessionario, questi si trovi nell'assoluta impossibilità di erogare il servizio, dovrà darne formale comunicazione, nel più breve tempo possibile alla Provincia di Savona, affinché quest'ultima possa adottare le misure del caso.

Nel caso di interruzione del servizio per motivi diversi dai suddetti, la Provincia si riserva il diritto di richiesta dei danni subiti.

Il Concessionario deve garantire, un adeguato piano di igiene e pulizia e, quindi, provvedere alle operazioni di pulizia, di sanificazione/disinfezione degli spazi e dei distributori oggetto del presente Capitolato, nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie e secondo il sistema HACCP.

Art. 6 - Ubicazione, numero e tipologia dei distributori automatici

I distributori automatici saranno installati presso la sede centrale della Provincia di Savona come di seguito indicate:

SEDE DEL PALAZZO DELLA PROVINCIA-VIA SORMANO, 12-17100 SAVONA

- n.1 distributore bevande calde e n. 1 distributore bevande fredde combinato con distributore di alimenti preconfezionati al secondo piano del palazzo

- n.1 distributore bevande calde e n. 1 distributore bevande fredde combinato con distributore di alimenti preconfezionati al quinto piano del palazzo

La Provincia di Savona si riserva la facoltà di ordinare la rimozione e/o lo spostamento dei distributori automatici, senza che le possa essere addebitato alcun onere, per ragioni igienico-sanitarie, ovvero per qualsiasi ragione legata a proprie necessità.

Il sopralluogo non è obbligatorio; chiunque partecipi all'appalto senza avere compiuto una ricognizione dello stato dei luoghi oggetto del servizio, si considera pienamente edotto, accettando

integralmente le condizioni del servizio, senza nulla pretendere al riguardo.

Si informa che per effettuare il sopralluogo è necessario prendere accordi con il Servizio Economato.

Art. 7 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta dal personale della Provincia di Savona in servizio, dai cittadini che accedono ai vari uffici, dai visitatori occasionali, da partecipanti ad eventuali convegni, seminari o concorsi organizzati o autorizzati dalla Provincia di Savona.

Art. 8 – Oneri

I distributori rientrano nella piena disponibilità del concessionario che deve provvedere a predisporre gli eventuali allacciamenti alla rete elettrica ed idrica necessari al loro regolare funzionamento a suo totale carico.

Tutti gli oneri derivanti dall'uso dei distributori automatici sono a carico del concessionario, compreso l'eventuale deterioramento degli stessi per effetto dell'uso continuato, purché quest'ultimo sia conforme a quello proprio di destinazione.

Gli oneri derivanti dal consumo di acqua potabile ed energia elettrica sono a carico della Provincia, a fronte del canone di rimborso spese per occupazione spazi e consumi pagato annualmente dalla Ditta affidataria.

La Provincia:

- si impegna a custodire i distributori con responsabile cura e diligenza eccettuato il deterioramento conseguente al normale uso;
- è obbligata a restituire i distributori automatici alla scadenza del contratto;
- è tenuta a dare tempestiva comunicazione scritta al concessionario in caso di trasferimento di sede o variazione di denominazione;
- non può affidare a terzi o ad altra azienda del settore vending tale servizio.

Se la Provincia non adempie i suddetti obblighi l'operatore economico può chiedere, ai sensi dell'art. 1804 c.c., l'immediata restituzione della cosa oltre al risarcimento del danno.

Sono a totale carico del concessionario i seguenti oneri:

- acquisto, trasporto ed installazione dei distributori automatici richiesti dalla Provincia di Savona;
- organizzazione e gestione del personale dipendente, nonché la sua gestione normativa ed economica; le spese di acquisto delle bevande e alimenti; le imposte e le tasse derivanti dall'assunzione del servizio;
- le spese derivanti dal rispetto di tutte le norme antinfortunistiche vigenti e successivamente intervenute nella vigenza del contratto per incolumità del personale utilizzato nell'espletamento del servizio;
- allacciamento delle macchine distributrici alle linee di energia elettrica e/o acqua a regola d'arte e secondo le norme CEI, attenendosi alle istruzioni che verranno impartite dal referente provinciale.

Qualora la ditta aggiudicataria venga meno anche ad uno solo degli obblighi assunti, o non ritenga di proseguire nell'espletamento del servizio per l'intera durata del contratto, la Provincia di Savona avrà la facoltà di risolvere il contratto incamerando, se del caso, la cauzione definitiva fatta salva la richiesta di risarcimento per maggiori danni.

Art. 9– Obblighi del concessionario

Il concessionario del servizio oggetto del presente capitolato è tenuto a:

- fornire al Servizio Economato prima dell'installazione, le schede tecniche relative a tutti i distributori che verranno installati con le caratteristiche delle apparecchiature, le relative omologazioni e le certificazioni di conformità nonché i consumi energetici e l'elenco dettagliato di tutte le apparecchiature installate, distinte per piano, tipologia del distributore che dovrà essere mantenuto costantemente aggiornato;
- inoltrare al Servizio Economato una dichiarazione di compatibilità con gli impianti esistenti una volta completata l'installazione;
- fornire, prima dell'inizio dell'attivazione del servizio, una lista dei prodotti (anche ulteriori a quelli descritti nel presente capitolato) che verranno messi in distribuzione, con indicazione della marca e dei relativi prezzi (conformi alle prescrizioni minime di cui all'articolo 21) effettuati sia con l'utilizzo di chiavi elettroniche che senza;
- essere responsabile dell'osservanza di tutti i regolamenti e leggi vigenti in materia di igienico sanitaria e dovrà dare comunicazione scritta dell'installazione di ogni distributore all'Azienda ASL competente, ed inoltrarne copia al Servizio Economato prima dell'attivazione del servizio;
- essere in regolare posizione rispetto agli obblighi previdenziali ed assistenziale per il personale dipendente. L'aggiudicatario regola il trattamento giuridico e retributivo secondo il relativo CCNL;
- porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti in forza del rispetto del D. Lgs. 81/2008 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, nonché imporre al proprio personale il rispetto della normativa e mettere a disposizione dei propri dipendenti i dispositivi di protezione individuale appropriati ai rischi inerenti alle attività svolte ed a quelli presenti nell'area di lavoro, al fine di garantire la massima sicurezza, la prevenzione di infortuni sul lavoro, nonché delle malattie professionali;
- verificare accuratamente il confezionamento dei prodotti posti in vendita e provvedere alla sollecita rimozione e sostituzione di prodotti difettosi o scaduti;
- dotare il personale addetto al rifornimento delle macchine distributrici nonché alla loro manutenzione ordinaria e straordinaria, di apposito cartellino/tessera di riconoscimento munito di fotografia;
- rimborsare le perdite di denaro degli utenti dovuti a guasti o disfunzioni dei distributori installati e provvedere agli spostamenti dei distributori, eventualmente richiesti da un piano all'altro, senza alcun onere aggiuntivo;
- distribuire a tutti i richiedenti le schede prepagate (ad esempio chiavette o altro) necessarie per il funzionamento dei distributori;
- rimuovere, nei successivi 15 giorni dal termine della concessione, tutti i distributori automatici installati. In caso di mancata rimozione e ritiro, i distributori verranno rimossi e depositati presso luogo da definire dalla Provincia di Savona con spese a carico del concessionario con rivalsa sulla cauzione definitiva, salvo il risarcimento di eventuali maggiori danni subiti.
- Comunicare a semplice richiesta da parte dell'amministrazione ogni dato concernente la gestione del servizio compreso il fatturato generato dall'esecuzione del servizio;

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, 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;
- 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.

Art. 10 – Adempimenti amministrativi del Concessionario

Il Concessionario ai sensi della normativa vigente deve acquisire in autonomia da parte delle autorità preposte (qualora non già rilasciati, o se del caso volturare a proprio nome), tutte le necessarie licenze, autorizzazioni, nullaosta e benestare previste. Tali licenze, autorizzazioni, nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati, anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che possano essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto. Tutta la documentazione di cui sopra dovrà essere disponibile ad ogni eventuale controllo da parte degli organi ufficiali di vigilanza igienico-sanitaria o di tecnici incaricati dalla Provincia di Savona di verificare la conformità del servizio agli standard del presente capitolato e alle normative vigenti.

Art. 11 – Revisione prezzi

I prezzi delle erogazioni rimarranno fissi ed invariabili sino a concorrenza del primo anno contrattuale. Decorso tale periodo, su motivata richiesta del concessionario, corredata dai relativi documenti giustificativi, potranno essere aggiornati con cadenza annuale, sulla base dell'indice nazionale Istat dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati relativi all'anno precedente in conformità alle disposizioni previste dal D.lgs. 36/2023. L'applicazione dei nuovi prezzi è subordinata all'autorizzazione da parte del RUP che dovrà verificare la congruità della richiesta sulla base della normativa vigente. Prima di applicare i nuovi prezzi il concessionario dovrà provvedere ad aggiornare le etichette e la segnaletica riportate nei distributori automatici.

Art. 12 – Responsabilità per danni a persone e/o cose

L'aggiudicatario sarà direttamente responsabile, per sé e per il proprio personale, di qualsiasi inadempienza e/o evento dannoso che possa accadere, durante e/o in dipendenza dell'esecuzione delle prestazioni, ai suoi dipendenti e/o ai suoi beni, ai dipendenti e/o beni dell'Amministrazione, nonché a terzi e/o relativi beni. Il servizio viene effettuato a totale rischio e pericolo del concessionario che se ne assume tutte le responsabilità e dovrà provvedere, con esatta osservanza degli obblighi e delle prescrizioni in materia commerciale, sanitaria ed assicurativa. L'aggiudicatario avrà il preciso obbligo di adottare tutte le misure necessarie e/o di impiegare tutti i mezzi atti ad evitare infortuni e/o danni di qualsivoglia tipologia a persone e/o cose e, a tal fine, dovrà stipulare una **polizza assicurativa per danni a cose o persone**, valida per tutta la durata della concessione, così come descritto all'articolo successivo. Indipendentemente dall'obbligo di stipulare apposita assicurazione di seguito indicata, il Concessionario assume a proprio carico ogni responsabilità, sia civile che penale, conseguente agli eventuali danni che potessero occorrere a persone o cose, a seguito dell'espletamento delle attività oggetto del presente capitolato, o comunque ad esse ricollegabili. L'Amministrazione provinciale non è responsabile dei danni, eventualmente causati alle attrezzature del concessionario, che possano derivare da comportamenti dolosi o colposi di terzi e nessun rimborso potrà essere richiesto. Il concessionario risponderà

direttamente di qualsiasi violazione ai Regolamenti di polizia e di Igiene nonché dei danni alle persone o cose comunque verificatisi nell'esecuzione del servizio, derivanti da cause ad esso imputabili di qualunque natura o che risultino arrecati dal proprio personale, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto a rivalsa o compensi da parte dell'Amministrazione.

Art. 13 - Copertura assicurativa

Il concessionario, ai fini della stipula del contratto, pena la decadenza dall'aggiudicazione, è obbligato a presentare idonea polizza per responsabilità civile (RC), per le garanzie di seguito indicate e a mantenerla in vigore per tutta la durata del Contratto.

La polizza in oggetto dovrà essere trasmessa in copia, entro 15 giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione definitiva. Inoltre con cadenza annuale il concessionario dovrà trasmettere al Servizio Economato copia dell'avvenuto rinnovo della medesima.

Responsabilità Civile verso Terzi (RCT): per danni, di qualsiasi natura, diretti e indiretti arrecati a terzi, (persone, cose o animali) in conseguenza di fatti, atti ed omissioni, eseguiti o ordinati da dipendenti e/o collaboratori del Concessionario o comunque in dipendenza diretta o indiretta verificatisi in relazione alle attività oggetto della concessione, nessuna esclusa né eccettuata nell'esecuzione del servizio. Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a € 1.000.000,00 per sinistro e per persona e non potrà prevedere esclusioni che limitino la copertura delle responsabilità sopra descritte.

A titolo non limitativo la polizza dovrà prevedere le seguenti coperture assicurative e la specifica estensione a:

- rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai consumatori, compreso eventi connessi a malori, vertigini, stati di incoscienza;
- che comportino invalidità o morte del fruitore del servizio;
- somministrazione e smercio di cibi e bevande;
- danni a cose in consegna e/o custodia;
- danni arrecati ai locali, strutture e beni concessi in uso; consegnati, anche per fatto dei beneficiari del servizio;
- danni a cose di terzi da incendio da incendio di cose dell'assicurato, quali a titolo esemplificativo i distributori automatici;
- danni subiti da persone non in rapporto di dipendenza con il Concessionario, che partecipino all'attività oggetto dell'appalto della concessione a qualsiasi titolo;
- danni arrecati a terzi (inclusa la Provincia di Savona ed i beneficiari) da dipendenti, da soci, da volontari, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con il Concessionario - che partecipino all'attività oggetto dell'appalto a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale;
- danni da interruzioni o sospensioni di attività produttive, industriali, commerciali, agricole, artigianali o di servizio di terzi, a seguito di sinistro garantito in polizza;

Si precisa che la/e polizza/e assicurativa/e dovrà/anno essere stipulata/e con Compagnia/e di Assicurazione, autorizzata/e, ai sensi delle leggi vigenti, all'esercizio dei rami oggetto della/e copertura/e richiesta/e.

Il documento prodotto deve essere in lingua italiana ovvero, qualora sia prodotto in lingua diversa dall'italiano, il documento deve essere accompagnato da traduzione.

La polizza dovrà valere anche per le richieste di risarcimento pervenute all'Amministrazione per fatto imputabile al Concessionario.

In ogni caso si precisa e si conviene che sono a esclusivo carico del Concessionario eventuali rischi, scoperti, maggiori danni eccedenti i massimali assicurati o franchigie che dovessero esistere e non risultare coperti dalla polizza e che l'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per danni

a terzi, provocati dall'uso delle macchine e/o degli impianti, per eventuale interruzione o mancanza di energia elettrica, per eventuali furti, manomissioni, danni e guasti arrecati da terzi alle macchine e agli impianti, per incendi.

Le quietanze riguardanti le annualità successive dovranno essere trasmesse all'Amministrazione alle relative scadenze.

Art. 14 - Esclusione di responsabilità

Il concessionario assume ogni responsabilità nei confronti di terzi per danni da essi subiti nell'utilizzo dei distributori automatici, esonerando Provincia di Savona da qualsiasi responsabilità per eventuali danni a terzi o cose provocati dall'uso dei distributori o arrecati ai distributori automatici da terzi ovvero da caso fortuito o forza maggiore.

Il concessionario non potrà accampare alcuna pretesa a titolo di rimborso spese e/o danni qualora gli alimenti e le bevande conservate deperiscano a causa dello scarso consumo dei prodotti (alimenti, bevande calde e fredde) o di qualsiasi altro evento (come, ad esempio, guasti agli impianti elettrici, idrici, ecc.).

La Provincia di Savona è altresì sollevata da ogni responsabilità e richiesta di risarcimento.

Ad avvenuta aggiudicazione e prima della sottoscrizione del contratto, dovrà essere consegnata dalla Ditta aggiudicataria la propria valutazione rischi in modo da perfezionare il DUVRI già redatto dall'Ente appaltante.

Art. 15 - Personale del Concessionario

Il concessionario è tenuto a comunicare alla Provincia di Savona, prima dell'inizio del servizio, i nominativi del personale addetto ai rifornimenti ed alla manutenzione dei distributori automatici, nonché dei mezzi autorizzati al trasporto dei prodotti.

E' fatto obbligo al personale addetto al servizio di indossare sempre idonea tenuta di lavoro, fornita a cura e spese della Ditta aggiudicataria, di portare ben visibile una tessera di riconoscimento contenente l'indicazione delle generalità della Ditta, il nominativo e la foto del dipendente, al fine di un'agevole identificazione da parte dell'utenza e di mantenere un comportamento irreprensibile e consono alla funzione svolta.

La Provincia è sollevata da qualsiasi responsabilità civile e penale derivante dall'esecuzione del servizio.

Nell'esecuzione del servizio il concessionario si obbliga a rispettare tutti gli obblighi verso i propri dipendenti imposti dalle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendone gli oneri relativi. In particolare, il concessionario si impegna a rispettare la disciplina in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro di cui al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i..

Il concessionario è tenuto ad assicurare il rispetto di tutti gli obblighi normativi fiscali, previdenziali ed assicurativi nei confronti dei propri dipendenti, risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia assistenziale, previdenziale ed infortunistica, assumendone gli oneri relativi.

Il concessionario deve altresì applicare integralmente, nei confronti dei propri dipendenti, i contratti collettivi di lavoro e gli accordi provinciali integrativi, in tutte le parti normative ed economiche.

Il concessionario si impegna ad esibire su richiesta dell'Amministrazione concedente la documentazione attestante l'osservanza degli obblighi suddetti.

Il personale della Ditta aggiudicataria è tenuto ad un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza, nonché ad agire in ogni occasione con la diligenza professionale del caso, conformandosi alle disposizioni impartite dall'Amministrazione concedente.

Art. 16- Responsabile del Servizio

Il concessionario è tenuto a comunicare alla Provincia di Savona prima dell'inizio dello svolgimento del servizio, il nominativo ed i recapiti del proprio Responsabile del servizio.

Tutte le comunicazioni formali relative al servizio, ivi comprese eventuali contestazioni riguardanti le modalità di esecuzione del contratto, saranno trasmesse dalla Provincia al Responsabile del Servizio presso i recapiti indicati dal concessionario.

Art. 17 - Manutenzione e tempi d'intervento

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.

Le bevande fredde erogate tramite distributori automatici allacciati alla rete idrica sono sottoposte ad analisi batteriologiche almeno a cadenza semestrale a carico del concessionario. L'acqua trattata è sottoposta alle analisi previste nel 0 Manuale di corretta prassi igienica, a cadenza almeno annuale. I risultati di tali analisi sono inviati al direttore dell'esecuzione del contratto e resi disponibili all'utenza. In una apposita segnaletica è riportata la data delle manutenzioni effettuate.

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

Il concessionario dovrà effettuare a proprie cure e spese e a regola d'arte l'installazione dei distributori automatici nei punti assegnati dall'Amministrazione concedente, provvedendo a predisporre gli eventuali allacciamenti alla rete elettrica ed idrica necessari al loro regolare funzionamento, in accordo con il servizio tecnico preposto dell'Ente.

Il concessionario non può rivendicare, in nessun caso danni derivanti dal mancato funzionamento dovuto a sospensioni dell'erogazione di acqua e/o di energia elettrica.

È a carico del concessionario l'onere di acquisire tutte le autorizzazioni richieste dalla normativa vigente per lo svolgimento del servizio e delle attività inerenti e/o conseguenti.

Sono altresì a carico del concessionario tutte le opere di manutenzione ordinaria e straordinaria atte ad assicurare il perfetto funzionamento dei distributori.

È obbligo del concessionario assicurare la rigorosa pulizia interna ed esterna dei distributori, in modo tale da garantirne l'ottimale condizione igienica.

Il concessionario dovrà, inoltre, provvedere ad effettuare le necessarie ispezioni volte a garantire il mantenimento dei prodotti somministrati in ottimali condizioni igienico-sanitarie, nonché l'adeguato

rifornimento dei prodotti medesimi e delle eventuali monete di resto nei distributori.

In caso di guasto e/o esaurimento, anche parziale di prodotti e/o ingredienti, il concessionario è tenuto ad intervenire entro e non oltre 12 ore dalla segnalazione da parte dell'Amministrazione concedente, tutti i giorni dell'anno (esclusi i sabati, le domeniche e le festività), dalle ore 8:00 alle ore 14:00.

Il concessionario dovrà sostituire il distributore automatico danneggiato con altro aventi pari o superiori caratteristiche, in caso di guasto non riparabile o nel caso in cui il ripristino della normale funzionalità dovesse richiedere un periodo superiore alle 48 ore, fermo restando il rispetto della fornitura dei prodotti.

Art. 18 - Controlli e qualità del servizio

La Provincia si riserva, in qualsiasi momento, la facoltà di sottoporre a controlli qualitativi e quantitativi i prodotti somministrati al fine di verificarne la rispondenza alle prescrizioni contrattuali e l'osservanza delle norme igienico-sanitarie.

In caso di difformità i prodotti non idonei dovranno essere sostituiti a spese del concessionario nel più breve tempo possibile, fatto salvo il rimborso delle spese sostenute nell'esecuzione dei suddetti controlli, il pagamento della relativa penale, di cui all'art 25 del presente capitolato, nonché il risarcimento per eventuali ulteriori danni.

In ogni caso il concessionario è l'unico responsabile in ordine ai vizi apparenti e occulti dei prodotti forniti.

Art. 19 - Caratteristiche dei distributori automatici

Il concessionario è tenuto ad assicurare l'erogazione dei prodotti mediante distributori automatici in perfetto stato, tale da garantirne la piena funzionalità ed efficienza, continuativamente 24 ore su 24, per tutta la durata della concessione.

I distributori automatici devono essere delle migliori case produttrici e conformi alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti e delle apparecchiature elettriche, nonché di prevenzione incendi, di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii., e devono rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalla legge.

I distributori installati dovranno, inoltre, essere conformi alle vigenti disposizioni in materia d'igiene.

Dovranno, pertanto, possedere la necessaria omologazione sanitaria.

Tutti i distributori che verranno installati dovranno avere le seguenti **caratteristiche tecniche**:

- essere nuovi di fabbrica o di recente fabbricazione (data di fabbricazione non anteriore al 01/01/2023), privilegiando l'ottimizzazione del consumo energetico e l'illuminazione a LED a basso voltaggio;
- 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;
- essere a norma con le disposizioni in materia di igiene, sicurezza, antinfortunistica e scale ed essere coperti da polizza assicurativa contro danni a cose e persone così come indicato al precedente articolo 13 "Copertura assicurativa";
- per i distributori di bevande calde per i quali non è possibile provvedere all'allacciamento diretto alla rete idrica e per i quali occorre pertanto fare ricorso all'impiego di recipienti per l'acqua, occorrerà adottare tutte le misure igienico-sanitarie come igienizzazione del recipiente, ricambio completo dell'acqua (non rabbocco), dotazione di eventuali filtri, ecc;
- essere costruiti nel rispetto delle vigenti norme in materia di sicurezza degli impianti, delle

macchine, di prevenzione incendi, delle norme CE, e munite di tale marchio, nonché essere di ultima generazione e in possesso di regolare autorizzazione igienico sanitaria rilasciata dalle competenti autorità;

- rispettare la norma CEI EN 60335-2-75 (CEI 61-233) (Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare. Part 2: Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita);

- 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).

- essere conformi alle norme riguardanti la compatibilità elettromagnetica;

- essere di facile pulizia e disinfettabili sia all'interno che all'esterno, in modo tale da garantire l'assoluta igienicità dei prodotti distribuiti e avere le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari di materiale idoneo e resistente alle ripetute operazioni di pulizia e di disinfezione, così come meglio specificato nel proseguo;

- avere le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle bevande e dei dolci;

- essere collocati in maniera tale da non ostacolare le vie d'esodo e le uscite di sicurezza;

- avere il dispositivo esterno di erogazione non esposto ad insudiciamenti o contaminazioni;

- avere il dispositivo esterno di erogazione ergonomico tale da consentire un facile prelievo del prodotto;

- consentire la regolazione dello zucchero per le bevande calde;

- essere predisposti anche alla sola erogazione di acqua calda e alla sola erogazione del bicchiere;

- essere dotati di gettoniera per monete da euro 0,05 – 0,10 – 0,20 – 0,50 – 1,00 – 2,00 ed erogare il resto;

- indicare chiaramente che il distributore eroga il resto ed eventuali limiti e segnalare (chiaramente e tempestivamente) l'eventuale assenza di monete per il resto;

- permettere il pagamento tramite chiavi/tessere elettroniche o sistemi simili, che verranno distribuite dal concessionario, con credito ricaricabile ed universali per tutti i distributori installati nella Provincia;

- indicare chiaramente il prezzo dei prodotti offerti, specificando la tariffa con e senza chiave elettronica (ove vi siano delle differenze di prezzo);

- essere dotati di dispositivo elettronico in grado di memorizzare, distintamente per ciascun apparecchio, il numero e tipologia di erogazioni effettuate;

- avere un'interfaccia utente conforme alle vigenti normative sui disabili;

- riportare in una targhetta ben visibile la ragione sociale della ditta concessionaria, il nominativo del responsabile del servizio, i riferimenti del servizio clienti e tutti i recapiti (indirizzo, telefono, mail, fax) al fine di inoltrare eventuali reclami, segnalazione guasti, segnalazione prodotti o resto esauriti;

- essere conformi ai criteri stabiliti dal sistema H.A.C.C.P (analisi dei rischi e di controllo dei punti critici);

- utilizzare bicchierini e palette di materiale biodegradabile

- **I distributori automatici dovranno essere “censiti” online presso l'Agenzia delle Entrate**, ai fini della trasmissione telematica dei corrispettivi giornalieri, come previsto dall'art. 2 del D.Lgs. 127/2015 e dal provvedimento della stessa Agenzia del 30.06.2016

- La gestione della consegna/ritiro/sostituzione dei dispositivi ricaricabili, la riscossione/rifusione dell'eventuale deposito cauzionale e l'effettuazione degli eventuali rimborsi sarà effettuata a cura del concessionario nei luoghi di esecuzione del servizio, in orari di ufficio, dando comunicazione preventiva di giorno e orario all'ufficio Economato, nel quale sarà possibile effettuare tali operazioni.

I distributori forniti **dovranno essere fruibili anche da soggetti non vedenti o ipovedenti** (anche

eventualmente con l'ausilio di etichette scritte in braille in modo da facilitarne la lettura e l'utilizzo in maniera autonoma).

Il concessionario può, nel corso del rapporto contrattuale, sostituire i distributori con altri che abbiano pari o superiori caratteristiche; di detta sostituzione deve essere sempre data anticipatamente comunicazione scritta al RUP che valutata l'opportunità, autorizzerà o meno la sostituzione.

Art 20 - Caratteristiche dei prodotti e prezzi

Tutti i prodotti commercializzati dovranno essere conformi alle normative nazionali e comunitarie in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande. Inoltre dovranno essere posti in maniera ben visibile all'acquirente ed indicare chiaramente marca e prezzo.

Inoltre dovranno possedere le seguenti caratteristiche merceologiche:

- essere di prima qualità provenienti da primarie ditte produttrici e presentare aspetto, odore e sapore gradevoli;
- essere riconosciuti a livello nazionale;
- sono vietati: alimenti transgenici, conservanti ed additivi chimici non autorizzati per legge, ogni forma di riciclo di prodotti avanzati, alimenti scaduti;
- essere conformi alle vigenti norme in materia di prodotti alimentari e prodotti in stabilimenti provvisti da regolare autorizzazione sanitaria, essere dotati di etichettatura a norma di legge, riportare il nominativo del produttore, gli ingredienti, il peso netto, le informazioni nutrizionali e la data di scadenza;
- essere confezionati in monoporzioni integre, e sotto atmosfera protetta ove richiesto a norma di legge;
- è esclusa la vendita di: alcolici, tabacchi, riviste, quotidiani e quant'altro non espressamente specificato dal presente capitolato speciale, o successivamente concordato con l'Amministrazione;
- Le bottiglie e le vaschette in PET utilizzate per i prodotti offerti, devono contenere almeno il 30% di PET riciclato.

I distributori di bevande calde devono garantire l'erogazione di caffè, caffè decaffeinato, caffè al ginseng, caffè d'orzo, tè, cioccolata e latte e avere la possibilità di decidere il quantitativo dello zucchero.

L'impresa si impegna a sostituire i prodotti confezionati almeno 3 giorni prima della scadenza riportata sulla confezione del prodotto.

L'Amministrazione si riserva in ogni momento di procedere a controlli qualitativi e quantitativi dei prodotti erogati al fine di verificarne la rispondenza alle caratteristiche dichiarate in sede di offerta o minime di legge.

In caso di difformità i prodotti contestati dovranno essere sostituiti a spese della ditta nel minor tempo possibile, fatto salvo il rimborso delle spese sostenute nell'esecuzione dei suddetti controlli e il pagamento della relativa penale come indicato all'articolo 25 "Penali", nonché il risarcimento per eventuali ulteriori danni.

Bevande calde

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

- 1) caffè: miscela di ottima qualità con caffeina massima 1,7%, macinato all'istante e con grammatura minima di gr. 7 di caffè ad erogazione;
- 2) bevande a base di tè: almeno gr. 14 di tè in polvere ad erogazione;
- 3) bevande gusto cioccolata: almeno gr. 25 di miscela di cioccolato / polvere di cacao ad ogni

erogazione;

4) bevande al latte: almeno gr. 12 di latte in polvere ad erogazione;

5) caffè d'orzo: grammatura minima per erogazione gr. 3,2 di caffè d'orzo solubile;

6) bevande a base di ginseng: almeno gr. 14 di ginseng in polvere ad erogazione;

7) caffè decaffeinato: grammatura minima gr. 1,5 per erogazione.

- Nei distributori di caffè a doppia campana, una delle due miscele di caffè deve essere 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 initiative* 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, devono avere un contenuto massimo di zuccheri di 6 grammi per 100 ml. di prodotto (o altro edulcorante con equivalente potere dolcificante per 100 ml).

Bevande fredde

1) acqua minerale o oligominerale naturale e frizzante in bottiglie PET, capacità l. 0,5, con tappo a vite;

2) bibite in lattina, capacità cl. 33;

3) succhi di frutta in tetrapak, capacità cl. 20 ad alta % di frutta (consigliato minimo il 70% di frutta) senza zuccheri aggiunti e dolcificanti;

4) altre bevande fredde in PET, capacità varie (tè, altri succhi di frutta).

- 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 initiative* quali il *Fairtrade Labelling Organizations* (FLO-cert), il *World Fair Trade Organization* (WFTO) o equivalenti).

Prodotti alimentari in generale

1) snack a lunga conservazione, quali prodotti da forno dolci e salati, merendine, patatine, barrette al cioccolato, linea snack dietetici, schiacciatine, taralli,...;

2) prodotti deperibili, quali panini (con farciture varie da almeno 40 gr.: prosciutto crudo/prosciutto cotto/salame, ecc.), tramezzini (con farciture varie da almeno 40 gr.: esempio prosciutto crudo/prosciutto crudo maionese e tonno/ prosciutto crudo e formaggio/ prosciutto cotto e formaggio/ prosciutto cotto e maionese, ecc), pizzette, yogurt (contenenti almeno 125 g. di prodotto), purea di frutta, frutta fresca intera o a fette, macedonia, Parmigiano Reggiano (confezionata in atmosfera controllata);

3) Frutta secca,...

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.

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

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 merende/snack salati, se presenti possono essere olio extravergine di oliva o di girasole.

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

Merende (snack) dolci

- Nella gamma di prodotti dolci presente in ciascun distributore, almeno una linea di prodotti su tre è biologica. La gamma di prodotti dolci presenti in ciascun distributore include anche una linea di prodotto a ridotto contenuto di zuccheri, vale a dire meno di 5 grammi di zucchero su 100 grammi di prodotto (ai sensi del Regolamento 1924/2006) e una linea di prodotto a ridotto contenuto di grassi, vale a dire meno di 3 grammi di grassi ogni 100 grammi di prodotto. Tali caratteristiche sono ben visibili sulla confezione. I grassi consentiti sono olio extravergine di oliva o olio di girasole o burro.

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

Prodotti senza glutine e senza lattosio

In tutte le macchine distributrici di prodotti alimentari dovranno essere resi disponibili un prodotto dolce (ad esempio biscotti, merendine, barrette) ed uno salato (ad esempio cracker, gallette di riso) per una dieta priva di glutine e di lattosio, idonei ad un'alimentazione per soggetti celiaci e intolleranti, e dovrà essere apposta apposita etichettatura.

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.

Prodotti biologici

In tutte le macchine distributrici di prodotti alimentari dovranno essere resi disponibili un prodotto dolce (ad esempio biscotti, merendine, barrette) ed uno salato (ad esempio cracker, gallette di riso) definiti, da apposita e certificata etichettatura, biologici. Tali prodotti dovranno riportare tutte le indicazioni inerenti la loro origine e le autorizzazioni previste per essere classificati biologici, nonché quanto prescritto in precedenza.

Il concessionario ha facoltà di integrare l'assortimento con ulteriori prodotti oltre a quelli sopra elencati (ad es. prodotti a km zero, prodotti equo solidali,...)

O.G.M. - Organismi geneticamente modificati

I prodotti e gli alimenti erogati dovranno essere totalmente esenti da organismi geneticamente modificati o loro derivati, in aderenza alle leggi in materia di O.G.M. (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.) e grassi idrogenati; al riguardo, il Concessionario dovrà attestare, mediante dichiarazione di responsabilità all'uopo sottoscritta dal legale rappresentante ai sensi del D.P.R. 445/2000, che le derrate alimentari approvvigionate non contengono ingredienti di natura transgenica né grassi idrogenati e a richiesta dell'Amministrazione esibire, in qualsiasi momento, la certificazione di provenienza dei prodotti.

Intolleranze ed allergie

Particolare attenzione dovrà essere posta per tutelare la salute dei consumatori intolleranti o allergici; a tal fine, affinché il consumatore riceva informazioni essenziali, leggibili e comprensibili per fare acquisti consapevoli, il Concessionario dovrà adeguatamente segnalare, con appositi avvisi e/o liste, gli alimenti e bevande distribuiti che contengono sostanze o prodotti che provocano allergia o intolleranza (per 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 all'art. 20 del presente Capitolato Tecnico.

Prezzi dei Prodotti:

Ai fini della gestione della concessione del servizio la Stazione Appaltante lascia la libera gestione nella decisione dei prezzi di vendita al Concessionario con la sola esclusione prezzi dei seguenti prodotti che sono da intendersi fissi ed invariabili:

	Tipologia prodotto erogato	Prezzo max per l'utente (Iva di legge compresa) – Prezzo erogazione “a moneta”
1	Bevande Calde	0,60 €
2	Acqua 50 cl	0,60 €
3	Panini	1,90 €
4	Yogurt	1,00 €
5	Frutta fresca in vaschetta	1,10 €

Per i possessori della “chiavetta” riservata al solo personale dipendente della Provincia di Savona deve essere garantito un ribasso di almeno il 10% (dieci per cento) rispetto al prezzo di vendita a moneta su tutti i prodotti offerti.

I prezzi indicati al presente articolo devono considerarsi onnicomprensivi di tutti gli oneri necessari per l'esecuzione delle prestazioni contrattuali, compreso Iva e altri oneri di legge.

Per i restanti prodotti è richiesto solamente il rispetto dei seguenti prezzi massimi applicabili lasciando libera scelta al concessionario la gestione dei prezzi:

	Tipologia prodotto erogato	Prezzo massimo applicabile “a moneta”
1	Snack Salati	1,20 €
2	Snack Dolci	1,30 €
3	Bevande Fredde	1,20 €
4	Snack dietetici	1,30 €

In fase di offerta il concorrente dovrà allegare il listino prezzi applicato che dovrà essere conforme alle prescrizioni previste dal presente capitolato

Prevenzione degli sprechi alimentari

Il concessionario si impegna ad adottare apposite misure per prevenire gli sprechi alimentari.

Art. 21 Supporti magnetici per l'uso dei distributori

Il concessionario si impegna a fornire a titolo gratuito un numero minimo di chiavi o scheda magnetica ricaricabile per il personale almeno pari a 10.

Potranno essere distribuite ulteriori chiavi o schede magnetiche agli utenti che ne facciano richiesta dietro pagamento di cauzione, il cui importo non potrà essere superiore ad Euro 5,00.

Tale cauzione verrà resa al momento della restituzione della chiave o scheda.

Le modalità di distribuzione dei supporti magnetici dovrà essere concordata con l'Amministrazione concedente.

I supporti magnetici dovranno garantire un ribasso di almeno il 10% (dieci per cento) rispetto al prezzo di vendita a moneta su tutti i prodotti offerti.

Nel caso di smagnetizzazione della chiave o scheda magnetica fornita in gratuità o dietro cauzione, il concessionario sarà obbligato alla sua pronta sostituzione, senza poter avanzare alcuna pretesa al riguardo, e con il trasferimento del credito residuo, ove tecnicamente possibile.

Nel caso di credito ancora presente sulla chiave o scheda magnetica sarà obbligato a fornire nuova

chiave o nuova scheda caricata con l'esatto credito residuo di quella smagnetizzata.

Art. 22 Cauzione

Per la sottoscrizione del contratto il concessionario costituisce una garanzia, denominata "garanzia definitiva", a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità previste dall'articolo 117 del D. Lgs. n. 36 del 31/03/2023, pari al 10 per cento dell'importo contrattuale. La garanzia è prestata per l'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e per il risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse.

La fideiussione dovrà essere rilasciata da Agenzia provvista di rating e pari ad almeno:

- BBB valutata da Standard & Poor's o Fitch Ratings
- Baa2 valutata da Moody's

Trascorso il periodo di tre anni, nel caso di rinnovo contrattuale, la suddetta cauzione dovrà essere ripresentata alle medesime condizioni della precedente.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la revoca dell'affidamento.

La Provincia, in caso di ritardo di oltre 1 mese sul pagamento del canone concessorio, provvederà ad escutere la fideiussione, dichiarando risolto il contratto stesso.

Lo svincolo della cauzione verrà disposto dal committente dopo la completa estinzione di tutti i rapporti concessori, secondo le disposizioni di legge regolanti la materia.

Art. 23 – Antimafia e Durc

L'aggiudicazione del servizio è subordinata all'accertamento da parte degli organi competenti dell'insussistenza di cause ostative a carico della Ditta, come previsto dalla normativa vigente.

Art. 24 Tracciabilità dei flussi finanziaria

La ditta si impegna a rispettare gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010 ss.mm. e si impegna altresì ad inserire analoga clausola nei contratti con eventuali subappaltatori ed i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate ai servizi oggetto della presente procedura.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto.

Art. 25 Penali

Per verificare la regolarità del servizio, la stazione appaltante si avvarrà di personale di sua fiducia riservandosi la facoltà di effettuare gli accertamenti e dei controlli ogniqualvolta lo ritenga opportuno.

Qualora per qualsiasi motivo, imputabile al concessionario, il servizio non venga espletato nel rispetto di quanto previsto nel presente capitolato speciale e nell'offerta presentata in sede di gara, l'Amministrazione applicherà le penali di seguito specificate, previa procedura di contestazione dell'inadempienza ai sensi di quanto stabilito dal presente articolo.

L'Amministrazione provvederà in presenza di inadempienze contrattuali a darne comunicazione al concessionario, tramite Posta elettronica certificata, il quale entro il minor tempo possibile, e comunque non oltre 7 giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della comunicazione, dovrà formulare le sue controdeduzioni e/o provvedere in merito, informando l'Amministrazione dei provvedimenti adottati.

Valutate le contro deduzioni dell'interessato, l'Amministrazione applicherà, se del caso, la penale fissando eventualmente un ulteriore termine al concessionario per il ripristino della corretta esecuzione del servizio. Nel caso in cui tale termine non venga rispettato, l'Amministrazione potrà risolvere il contratto ai sensi dell'articolo 20, oltre ad agire per il risarcimento dei danni.

L'ammontare delle penalità sopra indicate verrà richiesto all'aggiudicatario ed in caso di mancato pagamento, l'ammontare della penalità verrà addebitata sulla cauzione definitiva che dovrà essere immediatamente integrata.

Verranno applicate le seguenti penali (salvo il caso in cui in cui gli inadempimenti fossero derivanti da fattori tecnici collegati all'ubicazione dei distributori):

1) Gestione ordinaria:

- Mancata corresponsione del canone di concessione entro i termini stabiliti dal presente capitolato: € 50,00 per ogni giorno di ritardo rispetto ai termini per il pagamento del canone di concessione di cui all'art. 3 del presente capitolato;
- Aumento non autorizzato dei prezzi dei prodotti: per ogni infrazione accertata, penale pari ad € 100,00 per ciascun prodotto e ripristino immediato dei prezzi autorizzati dall'Amministrazione;
- Presenza prodotti con qualità difformi da quelle previste dal presente capitolato € 50,00 per ciascun prodotto, salvo l'immediato ritiro e sostituzione;
- Presenza di prodotti scaduti o con confezionamento danneggiato o manomesso: applicazione di una penale di € 50,00 per ogni prodotto trovato, salvo l'immediato ritiro e sostituzione;
- Mancato funzionamento del distributore per un periodo superiore a 5 giorni lavorativi decorrenti dalla data di segnalazione da parte dell'ufficio competente: penale di € 100,00 per singolo episodio;
- Mancata esibizione del cartellino di riconoscimento da parte del personale addetto al rifornimento, manutenzione ordinaria e straordinaria: € 100,00 per ogni episodio riscontrato;
- Constatazione della mancanza di un adeguato servizio di pulizia e sanificazione dei distributori, anche mediante ricorso a visite ispettive da parte delle autorità competenti: € 100,00 per ogni episodio riscontrato ed accertato;
- € 50,00 per ogni giorno di ritardo nell'installazione o nella rimozione dei distributori automatici, rispetto ai termini indicati all'art. 2 del presente capitolato;

2) Interventi straordinari o a chiamata:

- Ritardi nell'intervento (a qualsiasi titolo, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo: installazione/asportazione distributori, malfunzionamento, mancanza prodotti, mancanza resto, sostituzione apparecchiature non riparabili, rimozione prodotti non conformi o scaduti o danneggiati): penale pari ad € 50,00 per ogni giorno di ritardo rispetto alle tempistiche di intervento di cui al presente capitolato o in esito all'attivazione della chiamata da parte del personale del Servizio Economato Associato;

Art. 26 – Risoluzione

Il contratto di appalto potrà essere risolto per grave inadempimento delle obbligazioni contrattuali da parte del concessionario, tale da compromettere la buona riuscita delle prestazioni. Si applicano per quanto compatibili le disposizioni di cui all'articolo 122 del D. Lgs. n. 36 del 31/03/2023.

Il contratto è risolto di diritto nei seguenti casi:

- mancato rispetto delle norme in materia di tracciabilità dei flussi finanziari (articolo 3 Legge n. 136/2010);
- venir meno, nel corso del contratto, dei requisiti di ordine generale di cui agli articoli 94 e 95 del D. Lgs. n. 36/2023;
- qualora i collaboratori a qualsiasi titolo dell'operatore economico si rendano responsabili di violazioni degli obblighi di condotta previsti dal DPR n. 62/2013 e ss.mm.ii. "Regolamento recante Codice di comportamento dei dipendenti pubblici a norma dell'articolo 54 del D. Lgs. n. 165/2001" nel caso in cui l'estensione di tali obblighi risulti compatibile;
- quando in conseguenza della verifica dei requisiti di cui all'articolo 52 del D. Lgs. n. 36 del 31/03/2023 non sia confermato il possesso dei requisiti generali o speciali dichiarati, la stazione appaltante procederà alla risoluzione del contratto, all'escussione della eventuale garanzia

definitiva, alla comunicazione all'ANAC e alla sospensione dell'operatore economico dalla partecipazione alle procedure di affidamento indette dalla medesima stazione appaltante per un periodo da uno a dodici mesi decorrenti dall'adozione del provvedimento.

Nel caso in cui l'appaltatore non rispetti in tutto o in parte le condizioni riportate nel presente capitolato e/o nella proposta tecnica presentata in sede di gara, sarà facoltà dell'Amministrazione risolvere il contratto, previa diffida ad adempiere ai sensi dell'art. 1454 C.C., fatta salva l'azione di risarcimento dei danni e l'eventuale incameramento della cauzione.

La Provincia di Savona si riserva altresì di risolvere il contratto, ex art. 1456 C.C., nei seguenti casi:

- frode nell'esecuzione degli obblighi contrattuali;
- sospensione o interruzione unilaterale e senza valide giustificazioni del servizio;
- mancato rinnovo delle polizze assicurative di cui all'articolo 19 del presente capitolato;
- vendita di generi alimentari adulterati, avariati e contenenti sostanze nocive e comunque non corrispondenti alle disposizioni in materia di igiene e sanità pubblica, comprovata da n. 2 contestazioni inoltrate a mezzo PEC;
- mancato pagamento del canone di concessione nei termini prescritti dal presente capitolato in numero superiore a due volte nel corso dell'appalto;
- inadempienze, contestate per iscritto e non giustificate o sanate, comprovata da n. 2 contestazioni inoltrate a mezzo PEC per ciascun anno solare

Art. 27- Recesso

Per quanto riguarda il recesso del contratto di concessione si fa espresso rimando alla disciplina di cui al Libro IV, Parte I, Titolo III "L'esecuzione delle concessioni" del D.lgs. 36/2023.

Il concessionario rinuncia espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria ed a ogni ulteriore indennizzo o rimborso.

Resta inteso che in caso di recesso dal contratto il concessionario dovrà impegnarsi ad assicurare il servizio fino al subentro del nuovo gestore.

Art. 28- Subappalto e cessione del contratto

È vietata ogni forma di subappalto e la cessione totale o parziale del contratto.

Art. 29 - Oneri contrattuali

Tutte le spese e gli oneri fiscali inerenti al contratto di concessione sono interamente a carico del concessionario.

Art. 30 – Stipula del Contratto

L'esecuzione del contratto potrà avere inizio anche nelle more della stipula del contratto. Il contratto verrà stipulato con le modalità previste dall'articolo 18 del Codice.

Tutte le spese e le tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla procedura ed alla stipulazione del contratto di appalto saranno a carico della ditta aggiudicataria.

Art. 31 – Fallimento, liquidazione, ammissione a procedure concorsuali

In caso di scioglimento, liquidazione, fallimento o di ammissione a procedure concorsuali (escluso il concordato con continuità aziendale) della società aggiudicataria, il contratto si intenderà risolto di diritto a far data dall'inizio di dette procedure, fatto salvo il diritto dell'Ente di rivalersi sulla cauzione definitiva nonché il diritto al risarcimento di eventuali maggiori danni.

Art. 32 - Trattamento dei dati personali

I dati forniti dal concessionario sono trattati esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per la gestione del contratto di concessione, ai sensi del d.lgs. 30 giugno 2003, n. 196 e ss.mm.ii.

Art. 33 – Controversie

Qualsiasi controversia dovesse insorgere tra la Provincia di Savona e il Concessionario in ordine all'esecuzione del contratto, e le controversie o vertenze inerenti all'esecuzione ed all'interpretazione del presente capitolato, sono devolute alla giurisdizione esclusiva del Foro di Savona.

Art. 34 - Rinvio e disposizioni finali

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si rinvia alle disposizioni del Codice Civile ed alla normativa vigente in materia di contratti.