



Città di CASTELFRANCO VENETO

Provincia di Treviso

Via F. M. Preti, 36 - 31033 - Castelfranco Veneto, TV - Tel: 0423.73.54 - Fax: 0423.735580

C.F./P.Iva:00481880268 – Sito web: www.comune.castelfrancoveneto.tv.it

Email: info@comune.castelfranco-veneto.tv.it - Pec: comune.castelfrancoveneto.tv@pecveneto.it

CAPITOLATO TECNICO PRESTAZIONALE

Progetto ai sensi dell'art. 41 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i.

**CONCESSIONE QUINQUENNALE DEL SERVIZIO DI
SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE MEDIANTE
DISTRIBUTORI AUTOMATICI, NEL RISPETTO DEI CRITERI
AMBIENTALI MINIMI (D.M. 09.04.2025)**

Indice generale

INDICE GENERALE.....	2
----------------------	---

TITOLO 1- CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO

ART. 1 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE	4
ART. 2 – DURATA DEL CONTRATTO	5
Art. 3 – VALORE CONTRATTUALE	5
ART.4 – RISCHI DEL CONCESSIONARIO	6
ART. 5 – CONTESTO DI RIFERIMENTO E UTENZA.....	6
ART. 6 – CONCESSIONE IN USO DEI LOCALI	6
ART. 7 – CANONE CONCESSORIO E ALTRI ONERI	7
ART. 8 – PREZZI.....	7
ART. 9 – RIEQUILIBRIO ECONOMICO-FINANZIARIO	8
ART. 10 CONSEGNA SPAZI ED AVVIO DELL’ESECUZIONE DEL SERVIZIO	8
ART. 11 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO	9
ART. 12 – ALTRI ONERI IN CAPO AL CONCESSIONARIO.....	12
ART. 12.1 – REPORTISTICA.....	13
ART. 13 – ONERI A CARICO DELL’ENTE CONCEDENTE.....	13
ART. 14 – IL CATALOGO DEI PRODOTTI.....	14

TITOLO 2- ESECUZIONE DEL SERVIZIO

ART. 15 – MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO	21
ART 15.1 Distributori di acqua di rete	23
ART. 15.2 Distributori di acqua calda e bevande calde	24
ART. 15.3 Consumi energetici e gas refrigeranti	25
ART. 15.4 Manutenzione delle apparecchiature e riduzione dei consumi energetici	26
ART. 15.5 Comunicazione.....	28

TITOLO 3- PERSONALE IMPEGATO NEL SERVIZIO

ART. 16 – DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO PER IL SERVIZIO 29	
ART. 16.1 – IL RAPPORTO DI LAVORO DEL PERSONALE	29
ART. 16.2 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO RELATIVI AL PERSONALE.....	30
ART. 16.3 – FIGURE PROFESSIONALI	31
ART. 16.4 – REQUISITI DEL PERSONALE	32
ART. 16.5 – COMPITI E NORME COMPORTAMENTALI	32

TITOLO 4- DISTRIBUTORI AUTOMATICI E SERVIZI ACCESSORI.....

ART. 17 – USO DEGLI SPAZI E ALLESTIMENTO DEI LOCALI IN CONCESSIONE	33
--	----

ART. 17.1 – FORNITURA E INSTALLAZIONE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI	33
ART. 17.2 – CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE, FREDE ED ALIMENTI PRECONFEZIONATI	34
ART. 17.3 – NORME PER IMPIANTI, ALLACCIAMENTI ELETTRICI E COLLEGAMENTI IDRAULICI	36
ART. 18 – MANUTENZIONI DI COMPETENZA DEL CONCESSIONARIO	37
ART. 18.1 – MANUTENZIONE ORDINARIA	38
ART. 18.2 – MANUTENZIONE STRAORDINARIA.....	38
ART. 18.3 – PICCOLA MANUTENZIONE	39
ART. 19- RIFORNIMENTO	39
ART. 20 – MANUTENZIONI DI COMPETENZA DELL'ENTE CONCEDENTE	40
ART. 21 – DISPOSIZIONI GENERALI PULIZIA E IGIENE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI	40
ART. 22 – RIFIUTI E MATERIALI DI RISULTA	40

TITOLO 5 –SICUREZZA

ART. 23 – DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI SICUREZZA	42
ART. 23.1 – DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (DUVRI) ...	42

TITOLO 6 – CONTROLLI, PENALI E TUTELA DELLA RISERVATEZZA.....

ART.24 RESPONSABILITÀ PER DANNI A PERSONE E A COSE E POLIZZA ASSICURATIVA	42
ART. 25 – DOCUMENTAZIONE PER I CONTROLLI DI CONFORMITÀ	43
ART. 26 CONTROLLI DA PARTE DEL CONCEDENTE	44
ART. 27 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E TUTELA DELLA RISERVATEZZA.....	45
ART. 28 – ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO....	45
ART.29 PENALI.....	45

TITOLO 1– CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO

ART. 1 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La Concessione ha per oggetto l'affidamento del servizio di somministrazione di alimenti e bevande mediante distributori automatici a ridotto impatto ambientale secondo le modalità e le condizioni di seguito previste.

Il servizio andrà a beneficio dei soggetti presenti a vario titolo presso le sedi sotto indicate.

I distributori automatici oggetto del servizio si distinguono nelle seguenti tipologie:

- A Distributore automatico di bevande calde allacciato alla rete idrica;
- B Distributore automatico con vetrina di bevande fredde e/o alimenti con sistema di refrigerazione.

I distributori automatici saranno dislocati presso le sedi riportate nella tabella sottostante, nella quale sono indicati, per ciascuna sede, anche il numero di distributori automatici suddivisi per tipologia.

Sede	Indirizzo	Tipologia distributore	Numero distributori	Utenza media giornaliera
Municipio	Via F.M. Preti, 36	Bibite e snack	2	70
		Bevande calde	1	
Biblioteca	Piazza San Liberale	Bibite e snack	1	60
		Bevande calde	1	
Polizia Locale	Via Avenale, 11	Bibite e snack	1	20
		Bevande calde	1	
Lavori Pubblici	Via F.M. Preti, 42	Bevande calde	1	20
		Bibite e snack	1	
Teatro accademico	Via G. Garibaldi, 4	Bevande calde	1	22
		Bibite e snack	1	
Scuola secondaria di I grado Sarto	Viale Cesare Battisti, 6	Bevande calde	1	50
		Bibite e snack	1	
Scuola Secondaria San Floriano	Via Loreggia di Salvarosa, 26	Bevande calde	1	20
Scuola Primaria Colombo	Via Trieste, 2	Bevande calde	1	15
Scuola Primaria Campigo	Via Santa Lucia, 12	Bevande calde	1	15
Scuola Primaria Bella Venezia	Via Bella Venezia, 38	Bevande calde	1	15
Scuola primaria San Floriano	Via Molino di Ferro, 4	Bevande calde	1	15

Scuola primaria di Salvarosa	Via Montebelluna, 16	Bevande calde	1	30
Scuola Primaria di Salvatronda	Via Centro, 4	Bevande calde	1	15
Scuola Infanzia Via Verdi	Via Verdi, 32	Bevande calde	1	10
Scuola infanzia di Campigo	Via Calcara, 1	Bevande calde	1	10
Totale			22	387

L'oggetto del servizio sarà articolato mediante la gestione della distribuzione di bevande calde, fredde, prodotti freschi, alimenti preconfezionati, garantendo l'indicazione, in modo chiaro e visibile al pubblico, dei prezzi inerenti ai singoli prodotti.

I servizi connessi all'esecuzione del servizio complessivamente inteso sono:

- la consegna, l'installazione, la messa in esercizio, la disinstallazione ed il ritiro dei distributori automatici presso le suddette sedi, compresi gli interventi necessari a garantire gli allacci alla rete idrica ed elettrica;
- la pulizia interna ed esterna dei distributori utilizzati per l'espletamento del servizio proposto;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle apparecchiature automatiche, degli impianti e ogni altra attività funzionale alla conduzione e gestione delle attività.

La Concessione in uso dei locali funzionali all'espletamento del servizio in oggetto è strettamente collegata alla durata e alle condizioni del Servizio di cui al presente Capitolato Tecnico prestazionale, nel rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM), di cui all'art. 2 dell'allegato al D.M. del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica del 09 aprile 2025 in quanto compatibili.

La gestione del servizio, da realizzarsi a cura del Concessionario, a proprio rischio, mediante personale ed organizzazione propri, comprende l'organizzazione e lo svolgimento di attività nel rispetto della vigente normativa e del presente Capitolato. Tali attività dovranno essere svolte dal personale del Concessionario per tutta la durata del contratto.

La controprestazione a favore del Concessionario consisterà nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio, per cui il corrispettivo per l'erogazione dei prodotti sarà versato direttamente dagli utenti.

ART. 2 – DURATA DEL CONTRATTO

Il Servizio oggetto di affidamento avrà una durata di cinque anni, **decorrenti dalla data del verbale di consegna del servizio.**

ART. 3 – VALORE DEL CONTRATTO

Il Contratto ha ad oggetto la gestione funzionale ed economica del servizio di distribuzione automatica, con assunzione in capo al Concessionario del rischio operativo legato alla gestione del servizio.

L'importo contrattuale sarà definito nel contratto sottoscritto dalle parti, ove saranno indicati i valori risultanti dalla migliore offerta in gara.

Il valore stimato della Concessione è costituito dal fatturato totale del Concessionario generato per tutta la durata del contratto, al netto dell'IVA, meglio precisato nel disciplinare di gara e nella "Relazione tecnica illustrativa e PEF".

L'importo complessivo, idoneo a divenire contratto, ai sensi degli artt. 14 comma 4 e 179 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., è pari a € 354.600,00 (IVA esclusa) comprensivo dell'opzione di cui all'articolo 189 comma 1 lett. a) del medesimo decreto fino alla concorrenza in aumento di € 59.100,00 (IVA esclusa) per le seguenti casistiche:

- a) implementazione/riduzione delle prestazioni;
- b) revisione della concessione.

Tale importo è comprensivo altresì degli oneri di sicurezza derivanti da rischi di interferenza pari ad € 200,00 (IVA esclusa);

La stima è stata effettuata sulla base di quanto indicato nel documento "Relazione tecnica illustrativa e PEF".

Tale valutazione ha carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo l'Ente Concedente e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il Concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio d'impresa inerente alla gestione del servizio.

4. RISCHI DEL CONCESSIONARIO

Ai sensi dell'art. 177 del Codice, il Concessionario assume il rischio operativo connesso alla gestione dei servizi, sul lato della domanda e sul lato dell'offerta. Per rischio dal lato della domanda s'intende il rischio associato alla contrazione della domanda effettiva e complessiva dei servizi che sono oggetto del contratto. Per rischio dal lato dell'offerta si intende il rischio associato all'offerta di servizi che sono oggetto del contratto, in particolare il rischio che la fornitura di servizi non corrisponda al livello qualitativo e quantitativo dedotto in contratto.

Si considera che il concessionario abbia assunto il rischio operativo quando, in condizioni operative normali, non sia garantito il recupero degli investimenti effettuati o dei costi sostenuti per la gestione dei servizi oggetto della concessione.

La parte del rischio trasferita al concessionario deve comportare una effettiva esposizione alle fluttuazioni del mercato tale per cui ogni potenziale perdita stimata subita dal concessionario non sia puramente nominale o trascurabile.

Non sono previsti da parte del Concedente meccanismi atti a mitigare o ad eliminare il rischio operativo assunto dal Concessionario.

Si rimanda al documento "Matrice dei rischi".

ART. 5 – CONTESTO DI RIFERIMENTO E UTENZA

Le indicazioni sul contesto di riferimento nell'ambito del quale si inserisce il servizio che si intende affidare sono esplicitate nel documento "Relazione tecnico illustrativa e Pef".

ART. 6 – CONCESSIONE IN USO DEI LOCALI

Per l'espletamento del servizio, l'Ente concede in gestione al Concessionario gli spazi evidenziati e specificati nel documento "Planimetrie".

Laddove i locali siano dotati degli impianti necessari per lo specifico utilizzo, il Concessionario dovrà esclusivamente provvedere all'allaccio alla rete elettrica e alla rete idrica per lo svolgimento del servizio. Le eventuali modifiche dell'impianto elettrico e idraulico che si dovessero rendere necessarie sono a cura della struttura competente dell'Amministrazione Concedente.

La concessione in uso degli spazi è regolata dal Contratto di Concessione del Servizio.

Tale concessione ha carattere accessorio, trovando la sua causa nel servizio di gestione dei distributori automatici, oggetto della presente procedura; pertanto, la sua durata sarà subordinata e inscindibilmente connessa alla durata e alle vicende della Concessione del servizio.

Le parti si daranno reciprocamente atto che con la concessione in uso degli spazi, indipendentemente dall'eventuale trattamento tributario ai fini delle imposte indirette, non intendono costituire un rapporto di locazione regolato dalle norme contenute nella L. n. 392/1978 e s.m.i..

ART. 7 – CANONE CONCESSIONARIO E ALTRI ONERI

Il Concessionario dovrà corrispondere al Concedente, il canone annuo risultante dall'importo offerto in sede di gara.

Il Canone annuo è dovuto a prescindere dal risultato economico e finanziario derivante dall'attività in oggetto. Esso è valorizzato sulla base del numero dei distributori installati e in funzione, comprensivo del rimborso al Concedente delle utenze necessarie per la conduzione del servizio e tiene, pertanto, conto degli aumenti o diminuzioni del numero stesso dei distributori, come meglio precisato nel piano economico finanziario riportato all'art. 8 del documento progettuale "Relazione tecnica illustrativa e PEF".

Restano a totale carico del Concessionario ogni altro ulteriore onere o tassa.

Il Canone Concessionario dovrà essere corrisposto in un'unica rata annuale, da pagarsi entro tre mesi dall'inizio di ogni anno di riferimento della Concessione. In sede di prima applicazione il pagamento del canone andrà fatto entro tre mesi dalla comunicazione di aggiudicazione.

Il Concessionario si obbliga a pagare per intero il Canone stabilito, senza mai poterlo scomputare o diminuire per qualunque motivo.

In caso di ritardato pagamento della rata annuale, superiore a 15 (quindici) giorni rispetto alla singola scadenza, l'Ente si riserva di applicare la prevista all'articolo 29, mentre, in caso di ritardo superiore a trenta giorni rispetto alle singole scadenze, si riserva la facoltà di risolvere immediatamente la Concessione, con conseguente diritto al risarcimento del danno, oltre alla corresponsione, su tutte le somme dovute e alla singola scadenza, senza necessità di costituzione in mora, degli interessi legali in vigore alla data di scadenza del pagamento.

Il pagamento dovrà essere effettuato tramite pagamento spontaneo con PagoPa (selezionare "pagamenti diversi" e nella causale indicare "concessione distributori automatici").

Il Concessionario invierà copia del documento comprovante il versamento effettuato all'Ufficio Contratti Gare e Patrimonio (email: appalticontratti@comune.castelfranco-veneto.tv.it).

ART. 8 – PREZZI

Dopo l'aggiudicazione e prima della stipula del contratto, il Concessionario concorderà con l'Ente l'elenco dei prodotti, scegliendoli tra la lista delle bevande, quella degli alimenti e l'elenco dei prodotti aggiuntivi offerti in gara, impegnandosi a praticare i Prezzi stabiliti nell'offerta, applicando lo sconto stabilito nell'offerta medesima.

Il Concessionario dovrà applicare prezzi agevolati agli utenti in possesso di Chiavetta, Dispositivo elettronico o Applicazione mobile per il pagamento dei prodotti oggetto del servizio di distribuzione automatica, derivanti dall'applicazione dell'ulteriore percentuale unica di ribasso pari al 10% (troncato alla seconda cifra decimale) da applicare ai prezzi unitari, comprensiva di IVA di legge, derivanti dall'applicazione della percentuale di ribasso, proposta in sede di gara e contenuta nell'offerta economica.

Nel caso, in sede di gara, siano stati offerti distributori automatici che consentono l'utilizzo della propria

tazza, non dovrà essere addebitato l'extra costo pari a 0,05 centesimi di Euro per l'erogazione del bicchiere.

Nel caso in cui il fruitore del distributore che si avvale della propria tazza sia anche munito di chiavetta, dispositivo elettronico e/o applicazione mobile, oltre al ribasso di cui sopra, pari al 10%, non potrà essergli applicato l'extra costo del bicchiere pari a 0,05 centesimi di Euro.

Per ragioni legate alla corresponsione dell'IVA sui prodotti di vending machine, il listino prezzi di riferimento indicato nel file excel relativo all'offerta economica è comprensivo dell'IVA al 10%. Il valore stimato della concessione che tiene conto di un prezzo medio è considerato al netto di IVA.

Per ragioni legate al funzionamento dei distributori, che accettano monete non inferiori a € 0,05, i prezzi offerti, comprensivi di IVA ai sensi di legge, dovranno essere multipli di 5.

Il Concessionario sarà tenuto ad esporre al pubblico in corrispondenza di ciascun prodotto e in modo ben visibile all'utenza, il prezzo dell'alimento o bevanda offerto nello svolgimento del servizio, corrispondente a quello indicato nel Listino vistato dall'Ente, che sarà parte integrante del contratto.

ART. 9 – RIEQUILIBRIO ECONOMICO FINANZIARIO

Qualora si verificano fatti non imputabili al Concessionario, che incidono sull'equilibrio del Piano Economico e Finanziario, è possibile la revisione dello stesso al fine di rideterminare le condizioni di equilibrio.

ART. 10 – CONSEGNA DEGLI SPAZI E AVVIO DELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Successivamente alla stipula del contratto di concessione del servizio, o in caso di avvio anticipato a partire dal termine indicato nella comunicazione di aggiudicazione, l'Ente Concedente procederà alla consegna degli spazi al Concessionario al fine dell'allestimento degli ambienti, a cui seguirà la stesura del Verbale di consegna del servizio.

Il Concessionario si obbliga a consegnare e installare i distributori automatici, entro il termine massimo di 15 (quindici) giorni lavorativi dalla data del Verbale di consegna del servizio, presso le sedi previste, conformemente alle indicazioni ricevute dall'Amministrazione Concedente. L'installazione dei distributori si intende completata con l'allacciamento alla rete elettrica e idrica, a cura e spese dello stesso Concessionario.

In caso di guasto, anomalia o difetto di funzionamento degli impianti elettrici e idrici, posti al servizio dei distributori automatici, il Concessionario dovrà segnalarlo tempestivamente al D.E.C. e, se necessario in via cautelativa, sospendere l'uso delle apparecchiature, ove sussistano o possano ragionevolmente emergere rischi apprezzabili per persone e/o cose. All'avvenuto ripristino l'Ente darà comunicazione espressa al Concessionario. Dalla data di predetta comunicazione decorreranno i nuovi termini per l'installazione e messa in esercizio dei distributori automatici di cui sopra.

Ultimata l'installazione dei distributori automatici, l'Ente verificherà l'adeguatezza degli spazi allestiti dal Concessionario rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato Tecnico prestazionale e dalla normativa vigente in materia di sicurezza e a livello di impiantistica.

L'avvio della fase della gestione della Concessione avverrà all'esito positivo della suddetta fase di verifica preliminare, certificato a mezzo di Verbale di installazione, sottoscritto dalle parti.

Entro il termine massimo di 5 (cinque) giorni lavorativi dalla sottoscrizione del Verbale installazione e di inizio attività, il Concessionario dovrà assicurare l'avvio del servizio. In caso contrario, l'Ente si riserva di applicare la penale di cui all'art. 29.

È fatto obbligo al Concessionario di procedere, in contraddittorio con il D.E.C., alla redazione del Verbale di inizio attività, durante il quale verrà presa completa ed esatta visione dello stato dei punti ristoro di cui

trattasi e di tutto ciò che è oggetto del servizio.

Il Concessionario dovrà gestire in autonomia la distribuzione/sostituzione delle chiavette o dei dispositivi necessari per l'acquisto dai distributori.

Alla scadenza contrattuale, il Concessionario dovrà impegnarsi a riconsegnare gli spazi messi a disposizione dall'Ente in perfetto stato di pulizia, di conservazione e manutenzione, salvo il normale loro deterioramento d'uso; gli spazi dovranno essere altresì vuoti e sgomberi, senza necessità di ulteriori atti e/o diffide da parte dell'Ente.

In caso ciò non avvenga, entro 15 (quindici) giorni lavorativi dalla scadenza contrattuale, l'Ente provvederà direttamente allo sgombero degli spazi e al deposito dei beni rimossi nel luogo che verrà individuato dall'Amministrazione, con addebito delle relative spese a carico del Concessionario. A tal proposito verrà redatto un Verbale di riconsegna degli spazi, in contraddittorio tra il D.E.C. e il Concessionario.

Il Concessionario avrà cura, altresì, di garantire la continuità del servizio fino al giorno del ritiro e la restituzione delle eventuali caparre corrisposte per il rilascio delle chiavette o dei dispositivi elettronici, nonché gli eventuali crediti in essi contenuti.

Eventuali danni riscontrati alla struttura e/o Impianti dovuti a imperizia, incuria o mancata manutenzione, saranno oggetto di valutazione economica. Le spese per il ripristino saranno addebitate interamente al Concessionario attraverso l'escussione, totale o parziale, della garanzia fideiussoria prestata, fatto salvo il diritto dell'Ente al risarcimento degli eventuali maggiori danni riscontrati.

Lo svincolo della garanzia fideiussoria (deposito cauzionale) sarà effettuato dopo gli adempimenti finalizzati ad accertare la consistenza e lo stato di manutenzione della struttura e degli impianti di proprietà dell'Ente.

Il Concessionario, alla scadenza contrattuale, non avrà titolo per esigere alcun indennizzo o buonuscita.

Qualunque miglioria (che comunque deve essere opportunamente autorizzata dall'Ente) apportata agli spazi durante il corso della Concessione resta a beneficio dell'Ente, senza che il Concessionario possa pretendere indennizzo alcuno.

ART. 11 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

Tutte le prestazioni devono essere organizzate e rese in modo puntuale e diligente nel rispetto della qualità e dei parametri specifici presenti nell'ambito della documentazione di gara e della normativa vigente.

Tutti gli oneri economici non esplicitamente esclusi nel presente Capitolato Tecnico prestazionale sono interamente a carico del Concessionario.

Il Concessionario dovrà eseguire il servizio nel rispetto di quanto previsto dal presente Capitolato e dagli altri atti di gara, dalla propria offerta, e dalla normativa vigente.

Il Concessionario provvede al funzionamento del **servizio di distribuzione automatica**, impegnandosi a:

- provvedere, senza oneri per il Concedente, alla raccolta e allo smaltimento dei rifiuti derivanti dalle attività operative relative alle installazioni;
- fornire entro 7 (sette) giorni dalla data del verbale di installazione dei distributori automatici un elenco dettagliato - in formato excel – delle apparecchiature distributrici installate distinte per codice della macchina, modello, potenza assorbita, tipologia dei prodotti erogati, sito di installazione completo di indirizzo, nonché procedere all'aggiornamento dello stesso in occasione di modificazioni del parco macchine distributrici installate;
- garantire, sin dal primo giorno di attivazione, l'erogazione completa del servizio, nonché ogni altro servizio annesso, direttamente, con diligenza professionale e decoro, così come richiesto nel

presente Capitolato e integrato in sede di offerta;

- assicurare un'adeguata disponibilità, varietà e qualità dei generi offerti, con particolare riferimento alle bevande calde, fredde, prodotti freschi ed agli alimenti preconfezionati nel rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM), di cui all'art. 2 dell'allegato al D.M. del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica del 09 aprile 2025 in quanto compatibili”;
- provvedere al regolare rifornimento dei distributori automatici, con frequenza almeno settimanale, tra il lunedì e il venerdì, tenendo in adeguata considerazione le esigenze degli utenti e gli orari di apertura delle sedi, pena l'applicazione della penale di cui all'art. 29;
- intensificare le attività di servizio presso determinate sedi, prevedendo maggiori rifornimenti in occasione di eventi segnalati dall'Ente per iscritto entro 5 (cinque) giorni prima, che possono comportare un prevedibile aumento di utenti, quali, a titolo di esempio, convegni, cerimonie, mostre, aperture straordinarie, rassegne e manifestazioni culturali, pena l'applicazione della penale di cui allo Schema di Contratto;
- osservare, nell'erogazione del servizio, le disposizioni, ove applicabili, finalizzate a ridurre gli sprechi dei prodotti alimentari, contenute nella L. n. 166/2016 e s.m.i.;
- acquistare, trasportare e immagazzinare le bevande e i generi alimentari (con l'impegno a non accantonare eccessive derrate in quantità superiore al normale fabbisogno) per il servizio di distribuzione automatica, nonché dei prodotti necessari alla pulizia e igiene della struttura;
- verificare accuratamente il confezionamento dei prodotti posti in vendita;
- predisporre le targhette con i prezzi riferiti ai singoli prodotti in modo conforme al catalogo dei prodotti e al relativo listino prezzi concordato con l'Ente e le targhette riguardanti i prodotti per celiaci e per intolleranti al lattosio;
- curare l'organizzazione, la direzione e il coordinamento del personale operante per lo svolgimento del servizio, adibendovi a tale scopo il personale e i mezzi propri nel prosieguo indicati, eventualmente integrati al fine di garantire la qualità del servizio richiesta, tenendo conto delle esigenze che l'Ente evidenzierà;
- garantire i rifornimenti dei generi necessari agli esercizi nelle fasce orarie concordate con l'Ente in modo da non creare disagio all'utenza e con la frequenza prevista;
- assicurare la rigorosa pulizia interna ed esterna delle apparecchiature, con una frequenza tale da garantire un'ottimale condizione igienica delle stesse e a programmare le necessarie attività di disinfezione, conformemente a quanto declinato in fase di offerta e ai CAM vigenti, i quali prevedono che “le operazioni di pulizia devono essere opportunamente concordate tenendo conto delle esigenze correlate al numero di utenti”;
- assicurare una rigorosa pulizia straordinaria semestrale o nel minor tempo dichiarato in fase di offerta;
- adottare e osservare nello svolgimento del servizio tutte le misure sanitarie di igiene e sicurezza riferibili a persone e cose nella conduzione del servizio previste dalle vigenti disposizioni, nonché tutte le cautele imposte da norme di comune prudenza;
- effettuare, a proprie spese, la manutenzione ordinaria e straordinaria dei distributori automatici in modo da mantenerli in perfetta efficienza di lavoro, provvedendo, a proprie spese, alla riparazione e/o sostituzione delle parti o delle apparecchiature danneggiate o fuori uso, secondo il programma di manutenzione consigliato dal costruttore;
- effettuare, a proprie spese, la manutenzione ordinaria e straordinaria degli Impianti Tecnologici

eventualmente installati per lo svolgimento del servizio (ad esempio: impianto elettrico, impianto idrico-sanitario, ecc.);

- collocare un numero idoneo di recipienti porta rifiuti, di misura e tipologia adeguate, dotati di coperchio a ritorno automatico – da sostituire qualora divenuti inadeguati allo scopo – in prossimità di ogni distributore o gruppo di distributori installati, per la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti in conseguenza dell'utilizzo delle apparecchiature;
- garantire il controllo dei prodotti utilizzati, la rimozione dai distributori dei prodotti prossimi alla scadenza, nonché la corretta conservazione sia a magazzino che nei distributori automatici dei prodotti utilizzati, secondo le normative vigenti;
- impiegare, nell'esecuzione degli interventi sulle apparecchiature, proprio personale, adeguatamente formato, munito delle prescritte abilitazioni sanitarie, versare i contributi assicurativi, assistenziali e infortunistici e rispondere verso detto personale, come verso i terzi utilizzatori delle apparecchiature, di tutte le responsabilità conseguenti e dipendenti da fatto proprio;
- provvedere, a propria cura e spese, alla rimozione temporanea, allo spostamento, al definitivo trasferimento ovvero alla rimozione dei distributori per sopravvenute esigenze dell'Amministrazione;
- mantenere invariati i prezzi di tutti i prodotti erogati dai distributori, fatto salvo quanto disposto all'art. 12 dello Schema di Contratto in tema di equilibrio economico finanziario e di adeguamento inflazionistico;
- garantire in caso di malfunzionamento dei distributori o di mancata erogazione dei prodotti richiesti la restituzione degli importi indebitamente tratti entro 15 (quindici) giorni con modalità da concordare con l'Ente;
- provvedere alla distribuzione degli strumenti elettronici di pagamento in conformità a quanto indicato nell'art.3, nonché al loro ritiro al termine dell'appalto con restituzione della cauzione e degli eventuali crediti in esse contenuti;
- provvedere a tutti gli oneri relativi al funzionamento, alla gestione e alla manutenzione dei distributori automatici, nonché alla restituzione dei rimborsi per mancata erogazione dei prodotti;
- comunicare all'Autorità sanitaria e al Comune competente per territorio, se richiesto dalle vigenti disposizioni, l'installazione dei distributori per i successivi controlli e per il rilascio del nulla-osta all'installazione degli stessi;
- eseguire le prestazioni a regola d'arte, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale e a proprio rischio e responsabilità e assicurare la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché il servizio non abbia a risentirne;
- avvalersi di un congruo numero di dipendenti, adeguatamente formati, al fine di garantire un servizio efficiente ed efficace;
- attuare tutte le migliorie proposte in sede di offerta;
- asportare a fine contratto le apparecchiature e procedere a eventuali ripristini dove le stesse erano collocate.

Gli obblighi di cui sopra sono elencati a titolo esemplificativo; il Concessionario è pertanto tenuto al rispetto di qualsiasi altro obbligo che risulti dal presente Capitolato, dai documenti richiamati dallo stesso, dall'offerta e dal relativo contratto.

Il Concessionario, oltre a quanto già specificato, è tenuto a tutte le spese necessarie a soddisfare gli

obblighi richiesti; il Concedente resta completamente sollevato da qualsiasi onere e responsabilità.

ART. 12 – ALTRI ONERI IN CAPO AL CONCESSIONARIO

Il Concessionario dovrà, inoltre, impegnarsi a:

- rispondere direttamente dei danni alle persone e/o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa nei confronti dell'Ente, e salvi gli interventi a favore del Concessionario da parte di imprese assicuratrici. Il Concessionario sarà, inoltre, il solo responsabile nei confronti dei propri fornitori e del personale impiegato o comunque con esso in rapporto ai fini dell'erogazione del servizio. In particolare, il Concessionario risponderà direttamente ed integralmente dei danni che dovessero essere causati per dolo, negligenza, imprudenza e/o imperizia degli addetti al servizio;
- manlevare la Concedente dalle conseguenze di eventuali danni prodotti ai distributori automatici a seguito di interruzione nell'erogazione dell'energia elettrica e/o dell'acqua;
- segnalare tempestivamente, per iscritto all'Ente l'esigenza di eventuali interventi di sua competenza;
- adottare un codice di comportamento per i propri addetti al servizio, che dovrà essere sottoposto e approvato dall'Ente contestualmente alla sottoscrizione del contratto;
- provvedere al pagamento del canone concessorio, secondo le modalità indicate dalla documentazione di gara;
- far rispettare ai propri dipendenti il Codice di comportamento dell'Ente;
- sostenere le spese di assicurazione derivanti da leggi o contratti collettivi, nonché il pagamento dei contributi posti, di norma, a carico dei datori di lavoro;
- provvedere al pagamento delle imposte e delle tasse di qualsiasi tipo, derivanti dalla gestione dei servizi oggetto dell'affidamento, se dovuti per legge;
- provvedere agli adempimenti amministrativi e autorizzatori eventuali, compresa l'acquisizione di licenze, autorizzazioni, nullaosta e benestare, necessari per lo svolgimento dell'attività oggetto del servizio, sostenendone gli oneri;
- provvedere al pagamento delle multe e ammende eventualmente irrogate dall'autorità competente per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia;
- adottare tutti i provvedimenti e di tutte le cautele necessarie per garantire la sicurezza e l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette al servizio, degli utenti e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati e per l'adeguamento alla normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;

ART. 12.1 – REPORTISTICA

Il Concessionario si impegna a trasmettere, al termine di ogni anno concluso, un resoconto in formato elettronico o mediante accesso riservato ad apposito software, contenete almeno le seguenti informazioni:

- numero di distributori, tipologia, posizionamento, data di installazione, elenco prodotti erogati;
- numero di erogazioni nell'anno di riferimento per tipologia di prodotto, suddivise per distributore e sede con relativo incasso annuale;
- report statistici e relazioni sulla tipologia delle segnalazioni e le soluzioni adottate per il miglioramento del servizio.

Il Concessionario si impegna altresì a

- tenere apposito registro nominativo degli operatori impiegati nel servizio, su cui indicare giornalmente le relative presenze/assenze unitamente all'orario di servizio prestato, nonché le variazioni intervenute nell'organico per sostituzioni di qualsiasi natura, con indicazione dei nominativi degli operatori sostituiti e di quelli assunti in sostituzione; la conservazione di tale registro deve essere concordata con il DEC;
- tenere apposito registro dei rifornimenti;
- tenere apposito registro degli interventi sui guasti alle macchine con orari e attività svolta.

I registri di cui sopra devono essere consegnati all'Ente entro 15 (quindici) giorni, in caso di specifica richiesta; in caso di ritardo o di inaccessibilità al dato, la Concedente potrà applicare la penale prevista all'art. 29.

Si ricorda che tutti 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 [Trasmissione telematica delle operazioni IVA e di controllo delle cessioni di beni effettuate attraverso distributori automatici, in attuazione dell'art. 9, comma 1, lett. d) e g), della L. 11 marzo 2014, n. 23. (15G00143)] e dal Provvedimento n. 102807 del 30 giugno 2016 della stessa Agenzia.

ART. 13 – ONERI A CARICO DELL'ENTE CONCEDENTE

L'Ente concedente provvederà a:

- svolgere quanto di propria competenza per garantire la disponibilità dei locali idonei, anche fornendo la documentazione necessaria tra cui le planimetrie;
- mettere a disposizione gli impianti necessari per lo svolgimento del servizio in oggetto, il cui stato dovrà essere verificato in sede di eventuale sopralluogo;
- consentire l'accesso del personale addetto per lo svolgimento del servizio;
- segnalare agli enti competenti gli interventi di manutenzione straordinaria necessari dei beni immobili;
- nominare un referente per ogni ente di riferimento (Comune e Istituto Comprensivo 2) in cui saranno installati i distributori, che mantenga i rapporti con il concessionario per la comunicazione di guasti, disservizi e rifornimenti urgenti.

ART. 14 – IL CATALOGO DEI PRODOTTI

Il Concessionario si obbliga ad assicurare un'adeguata disponibilità, varietà e qualità dei generi offerti, con particolare riferimento alle bevande calde, fredde, prodotti freschi ed alimenti preconfezionati, tenendo in adeguata considerazione le esigenze degli utenti celiaci e intolleranti al lattosio.

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.

Il Concessionario deve garantire l'erogazione di prodotti di qualità (ad esempio: di marchi di primaria notorietà nazionale) come risultanti dal catalogo dei prodotti indicati nella tabella sottostante.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione o il ritiro di prodotti per i quali non ne ritenga opportuna la distribuzione.

Il paniere di prodotti da erogare sarà composto da prodotti aventi le seguenti caratteristiche minime a

porzione, da garantire per l'intera durata della concessione.

Catalogo prodotti		
<i>Pr.</i>	<i>Descrizione prodotto</i>	<i>Quantità minime</i>
BEVANDE CALDE con marca di primaria importanza (torrefazione certificata)		
1	Caffè espresso contenuto arabica superiore al 40%	7 gr.
2	Caffè lungo contenuto arabica superiore al 40%	7 gr.
3	Caffè macchiato contenuto arabica superiore al 40%	7 + 4 gr.
4	Caffè lungo con cacao contenuto arabica superiore al 40%	7 + 4 gr.
5	Caffè espresso con cacao contenuto arabica superiore al 40%	7 + 5 gr.
6	Caffè macchiato con cacao contenuto arabica superiore al 40%	7 + 4 + 5 gr.
7	Cappuccino classico	5 + 5 gr.
8	Cappuccino al cioccolato	5 + 5 + 10 gr.
9	Caffè decaffeinato	2 gr.
BEVANDE CALDE senza marca		
10	Caffè espresso contenuto arabica compreso tra 15% e 40%	7 gr.
11	Caffè lungo contenuto arabica compreso tra 15% e 40%	7 gr.
12	Caffè macchiato contenuto arabica compreso tra 15% e 40%	7 + 4 gr.
13	Caffè con cioccolato contenuto arabica compreso tra 15% e 40%	7 + 5 gr.
14	Cappuccino classico	5 + 5 gr.
15	Cappuccino al cioccolato	5 + 5 + 10 gr.
16	Caffè decaffeinato	2 gr.
BEVANDE A BASE DI ORZO		
17	Orzo corto	2 gr.
18	Orzo lungo	2 gr.
19	Orzo macchiato	2 + 4 gr.
20	Cappuccino d'orzo	1,5 + 5 gr.
21	Orzo macchiato con cacao	2 + 4 + 5 gr.
22	Cappuccino d'orzo con cacao	1,5 + 5 + 5 gr.
BEVANDE AL GINSENG		
23	Caffè espresso	2 gr.
24	Caffè lungo	2 gr.
25	Caffè macchiato	2 + 4 gr.
26	Cappuccino	2 + 5 gr.
27	Caffè macchiato con cacao	2 + 4 + 5 gr.
28	Cappuccino con cacao	2 + 5 + 10 gr.

ALTRE BEVANDE CALDE		
29	Latte macchiato	9 + 5 gr.
30	Tè al limone	14 gr.
31	Cioccolata calda	25 gr.
32	Latte e cioccolato	5 + 25 gr.
33	Bicchiere vuoto	Diam. 70-71 mm
PRODOTTI PER DISTRIBUTORE BEVANDE FREDDI ED ALIMENTI PRECONFEZIONATI		
BEVANDE FREDDI		
34	Acqua naturale in bottiglia biodegradabile e compostabile con residuo fisso non superiore a 1500 mg/l, nitrati ≤ 25/mg/l, nitriti ≤ 0,02 mg/l	500 ml.
35	Acqua frizzante in bottiglia biodegradabile e compostabile	500 ml.
36	Succhi di frutta in tetrapak, di qualsiasi tipologia o gusto particolare, senza zuccheri e dolcificanti aggiunti con almeno il 70% di frutta, con aromi e coloranti naturali	200 ml.
37	Succhi di frutta in PET di qualsiasi tipologia o gusto particolare, senza zuccheri e dolcificanti aggiunti con almeno il 70% di frutta, con aromi e coloranti naturali	250 ml.
38	The freddo al limone / pesca / verde	500 ml
39	Bibite gassate ad esempio: Coca Cola (standard e zero), aranciata, Chinotto, Acqua tonica (classica, limone, pompelmo), lattine/PET	330 ml.
40	Bevanda energetica PET	500 ml.
SNACK SALATI		
41	Patatine in busta (vari gusti) gr. 25	25/30 gr.
42	Croccanti salati	40/50 gr.
43	Crackers non salati in superficie e con grassi aggiunti a base di olio di oliva extravergine o di olio monoseme di arachide, di mais o di girasole. Con assenza di grassi vegetali idrogenati, coloranti e aromi artificiali	25/30 gr.
44	Prodotti da forno a basso contenuto di sodio (≤0,12 g/100 g di prodotto) o sale (≤0,3g/100 g di prodotto)	30/40 gr
SNACK DOLCI		
45	Crostate di frutta con assenza di: grassi vegetali idrogenati, coloranti artificiali e aromi artificiali	40 gr.
46	Snack monoporzione con assenza di: grassi vegetali idrogenati, coloranti artificiali e aromi artificiali	40 gr.
47	Snack monoporzione con ridotto quantitativo di zucchero (< 5 grammi 100 grammi di prodotto)	40 gr.

48	Merendine varie monoporzione	20/50 gr.
49	Merendine da forno	30/40 gr.
50	Biscotti da 6 pezzi gusti vari	50/70gr

Il Concessionario ha facoltà, in offerta tecnica, di definire un elenco di prodotti aggiuntivi, oltre a quello posto a base di gara, i cui prezzi saranno liberamente indicati dal concessionario.

Le tipologie e le caratteristiche ambientali dei prodotti presenti nei distributori automatici devono essere in regola, per le parti compatibili, con la disciplina normativa vigente in materia di criteri minimi ambientali di cui al Decreto del Ministero dell'ambiente e della Sicurezza energetica del 9 aprile 2025 (GU n.96 del 26-4- 2025) come sotto riportato nello specifico:

Riferimento CAM	Criterio	Specifiche tecniche	Comprova del rispetto dei CAM
2.2.2.1	Bevande fredde	<p>L'acqua minerale in vendita deve essere imballata in formati di capacità non inferiore ai 50 cl.</p> <p>Per le altre bevande, ad esempio, i nettari di frutta, te' freddo, bibite, almeno un prodotto deve essere privo di edulcoranti aggiunti, almeno un prodotto deve avere contenuto massimo di zuccheri aggiunti pari a 2,5 gr./100 ml e almeno un prodotto deve essere biologico, quindi per un totale di almeno tre prodotti offerti.</p> <p>Due o più di tali specifiche (privo di edulcoranti aggiunti, contenuto massimo di zuccheri aggiunti pari a 2,5 gr./100 ml e biologico), possono essere considerate cumulativamente in un unico prodotto tra quelli offerti.</p> <p>Per quanto riguarda i prodotti biologici, se questi sono a base di frutta tropicale, in alternativa all'essere biologico, il prodotto 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)</p>	Relazione per verifica del rispetto dei CAM
2.2.2.2	Bevande calde	<p>Nei distributori di caffè a doppia campana, una delle due miscele di caffè di 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 iniziative quali il Fairtrade labelling organizations (FLO-cert), il World fair trade organization (WFTO) o equivalenti o certificata DTP 114.</p> <p>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 erogato.</p> <p>Se sono presenti più prodotti a base di cacao, almeno uno di questi, in alternativa ad avere un contenuto massimo di zuccheri di 6 grammi per 100 ml. di prodotto erogato, può essere biologico o proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World fair trade organization o equivalenti oppure sono in possesso di una certificazione riconosciuta dalla Commissione europea che ne garantisca la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001 (1), 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</p>	Relazione per verifica del rispetto dei CAM
2.2.2.3	Frutta e ortaggi	Se presenti frutta o ortaggi, questi devono essere freschi di stagione di IV gamma, provengono da coltivazioni italiane o di nazioni europee, e biologici per almeno il 30%, durante ciascun quadrimestre. Tale percentuale può essere soddisfatta facendo riferimento al periodo di	Relazione per verifica del rispetto dei CAM

		somministrazione (pertanto, ad esempio,	
		<p>somministrando frutta ed eventuali ortaggi biologici ciclicamente per un mese su quattro, o per 4,5 settimane su 18 etc.).</p> <p>La frutta tropicale deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una multistakeholder</p> <p>iniziative quali il Fairtrade labelling organizations (FLO-cert), il World fair trade organization (WFTO) o equivalenti.</p> <p>Nelle macchine distributrici automatiche refrigerate deve essere 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.</p>	
2.2.2.4	Insalate	<p>Se presenti insalate, tra queste, almeno un tipo tra quelle disponibili, deve essere biologica.</p> <p>Se presenti, in particolare, insalate contenenti cereali, almeno un tipo tra quelle disponibili deve essere biologica oppure i cereali in essa contenuti devono essere integrali</p>	Relazione per verifica del rispetto dei CAM
2.2.2.5	Panini e prodotti da forno	<p>Questo tipo di servizio richiede la presenza quotidiana dell'operatore sulla macchina. Pertanto, si può richiedere solo per una utenza minima di cinquecento persone.</p> <p>Se presenti panini e altri prodotti da forno (p.es focacce, tramezzini, ecc), questi devono essere freschi, senza conservanti e realizzati con pane privo di grassi.</p> <p>Il pane e, se presenti, altri prodotti da forno quali tramezzini, focacce, pizzette e similari, devono essere realizzati con le seguenti farine o una combinazione di esse: farine di grano di tipo 0, 1, 2 e integrali, o farine di grano duro, cereali misti, farro, segale.</p> <p>Almeno un prodotto su tre deve essere biologico o con i principali ingredienti biologici (ad esempio la farina).</p>	Relazione per verifica del rispetto dei CAM
2.2.2.6	Prodotti esotici	<p>Se presenti (ananas, banane, zucchero di canna), questi devono essere biologici oppure provenienti da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World fair trade organization o equivalenti oppure sono in possesso di una certificazione riconosciuta dalla Commissione europea che ne garantisca la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001 (2), 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</p>	Relazione per verifica del rispetto dei CAM
2.2.2.7	Merende (snack) a base di latte e latticini	<p>Merende (snack) a base di latte e latticini</p> <p>Se presenti formaggi o latticini, almeno un prodotto deve essere biologico oppure a marchio di qualità DOP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014.</p>	Relazione per verifica del rispetto dei CAM
2.2.2.8	Merende (snack) salate	<p>Le merende o snack salati, se presenti, possono contenere, tra i grassi utilizzati, 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),</p>	Relazione per verifica del rispetto dei CAM

		<p>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.</p> <p>Almeno un prodotto su tre deve essere biologico.</p> <p>Almeno un prodotto su tre deve essere a basso (0,12 g di sodio per 100 g) o bassissimo (0,04 g di sodio per 100 g) contenuto di sodio con riferimento ai limiti previsti dal regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.</p> <p>Almeno un prodotto su tre deve essere a basso contenuto di grassi o senza grassi, con riferimento ai limiti previsti dal regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.</p> <p>Due o più di tali specifiche (biologico, a basso o bassissimo contenuto di sodio e a basso contenuto di grassi o senza grassi) possono essere considerate cumulativamente in un unico prodotto tra quelli offerti.</p>	
2.2.2.9	Merende (snack) dolci	<p>a) prodotti da forno :almeno u prodotto su tre deve essere biologico; almeno un prodotto deve essere a ridotto contenuto di zuccheri, ossia meno di 5 grammi di zucchero su 100 grammi di prodotto, ai sensi del regolamento n. 1924/2006; almeno un prodotto deve essere a ridotto contenuto di grassi, vale a dire meno di 3 grammi di grassi ogni 100 grammi di prodotto. Due o più di tali specifiche (biologico, a basso o bassissimo contenuto di sodio e a basso contenuto di grassi o senza grassi) possono essere considerate cumulativamente in un unico prodotto tra quelli offerti.</p> <p>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, devono avere una concentrazione di cacao almeno pari al 50%. Il cacao deve essere biologico oppure 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).»</p>	Relazione per verifica del rispetto dei CAM
2.2.2.10	Uova	<p>Per ridurre gli impatti ambientali dovuti al sistema di allevamento delle galline, sarebbe auspicabile approvvigionarsi solo di prodotti con uova biologiche o da allevamento all'aperto (categoria 1) e solo secondariamente da allevamento a terra in capannoni (categoria 2).</p> <p>Le uova, sia quelle pastorizzate liquide che quelle con guscio, utilizzate all'interno delle pietanze, nei panini e altri prodotti da forno, escluse le merende/snack, devono avere un codice di allevamento tra i seguenti: «0 - Allevamento biologico» oppure «1 - Allevamento di galline all'aperto», oppure «2 - Allevamento a terra».</p> <p>Sono escluse le uova con codice di allevamento «3 – Allevamento nelle gabbie».</p>	Relazione per verifica del rispetto dei CAM
2.2.2.11	Prodotti privi di glutine e privi di lattosio	<p>Le informazioni devono essere segnalate con apposita etichetta/marchio distintivo oppure consultabili sul sito internet dell'impresa di gestione del distributore automatico con indicazione sulla macchina di QR-code o indirizzo internet, per facilitare la corretta selezione degli alimenti più appropriati per l'utenza.</p>	Relazione per verifica del rispetto dei CAM

È vietata la vendita, tramite distributori automatici, di prodotti non risultanti nel catalogo dei prodotti (Lista delle bevande, lista degli alimenti e Catalogo prodotti aggiuntivi, presentati in sede di gara), pena l'applicazione delle penali riportate all'art. 29.

Per quanto riguarda le dosi da impiegare per i generi di caffetteria e la miscita delle bevande, esse dovranno corrispondere alle disposizioni vigenti in materia.

È fatto assoluto divieto al Concessionario di inserire nei distributori automatici qualunque tipo di bevanda alcolica o superalcolica e tabacchi o prodotti contenenti tabacco, riviste, quotidiani e quant'altro non espressamente specificato dal presente Capitolato, o successivamente concordato con il Concedente.

Al fine di ridurre l'uso della plastica monouso, limitando l'incidenza del servizio sull'ambiente, in conformità alla normativa vigente, il Concessionario è obbligato ad utilizzare, nei distributori di bevande fredde ed alimenti preconfezionati, bottigliette di acqua naturale e frizzante, di capienza 0,5 litri, in RPet (PET riciclato – nel caso della frizzante se reperibili sul mercato).

Il Concessionario è obbligato ad utilizzare, nei distributori di bevande calde, bicchieri monouso 100% biodegradabili e compostabili in conformità della norma EN13432 e palette monouso biodegradabili (a fine uso possono essere smaltiti nel rifiuto organico).

L'approvvigionamento dei generi alimentari erogati è responsabilità del Concessionario. È fatto assoluto divieto di mantenere nei distributori automatici prodotti scaduti, ammolorati o contenuti in confezioni rovinate, pena l'applicazione della penale di cui all'art. 29.

Il Concessionario risponderà personalmente dell'eventuale vendita di generi potenzialmente dannosi, e solleva pienamente l'Ente da qualsiasi responsabilità per danni o malattie provocati da alimenti distribuiti e non opportunamente trattati.

La vendita di generi alimentari avariati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità darà luogo alla risoluzione immediata del contratto, oltre alle eventuali applicazioni delle sanzioni di legge.

L'aggiudicatario, nella relazione CAM, da produrre prima dell'avvio del servizio, riporta e descrive la documentazione utile alla verifica di conformità ai criteri.

Il possesso dei requisiti minimi dei prodotti stabiliti dal presente articolo è necessario ai fini del rispetto delle specifiche tecniche obbligatorie di seguito riportate.

Il Concessionario è tenuto ad osservare tutte le vigenti disposizioni di legge in materia igienico sanitaria e, in particolare, le disposizioni contenute nel **Regolamento UE n. 69/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e nel D. Lgs. 231/2017**. In particolare, i prodotti devono contenere le informazioni obbligatorie degli alimenti quali:

- denominazione dell'alimento;
- l'elenco degli ingredienti;
- qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico nell'allegato II del Regolamento UE o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata;
- quantità ingredienti o categorie di ingredienti;
- la quantità netta dell'alimento;
- il termine di conservazione o la data di scadenza;
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare;
- il paese di origine o il luogo di provenienza, ove previsto;
- la dichiarazione nutrizionale, ove prevista;

- gli eventuali prodotti BIO, devono essere certificati e garantiti dagli organismi di controllo riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Per i prodotti biologici si richiamano le disposizioni: Decreto Legislativo 20/2018, Reg. UE 848/2018, Reg. CE 889/2008 e s.m.i., D.M. 27.11.2009 e s.m.i..

- gli eventuali prodotti erogati del mercato equo-solidale devono riportare tutte le indicazioni e le autorizzazioni previste per essere classificati come equo-solidali (conformi agli schemi di certificazione e agli standard internazionali del commercio equo e che includano i principi riconosciuti dalle Convenzioni dell'ILO);

- gli eventuali prodotti adatti alle allergie e/o intolleranze alimentari, devono riportare tutte le indicazioni e le autorizzazioni previste per essere classificati come prodotti adatti a celiaci, a diabetici e a intolleranti al lattosio.

Il Concessionario è tenuto ad accertarsi che le sostanze alimentari poste in vendita a mezzo distributore automatico corrispondano ai requisiti e caratteristiche merceologiche proprie del prodotto.

Il Concessionario si impegna a sostituire i prodotti confezionati prossimi alla scadenza riportata sulla confezione del prodotto.

Il Concedente, all'atto del rifornimento dei distributori, deve essere messo in grado di controllare i prodotti al fine di verificare la conformità e la scadenza, l'effettiva provenienza dei prodotti BIO, dei prodotti equo-solidali, dei prodotti adatti alle intolleranze alimentari, dei prodotti freschi.

Particolare attenzione dovrà essere posta nella tutela della 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 assicurarsi che gli alimenti e bevande distribuiti che contengono sostanze o prodotti che provocano allergia o intolleranza, siano adeguatamente segnalati sui prodotti in vendita o in altra modalità, pena l'applicazione delle penali previste all'art. 29.

Ogni distributore automatico di snack e bevande dovrà erogare almeno un prodotto per le seguenti categorie:

- Prodotti BIO;
- Prodotti del commercio equo-solidale;
- Prodotti Speciali (prodotti per diabetici, per intolleranti al lattosio, al latte e derivati, per celiaci e per ipertesi).

L'approvvigionamento dei generi alimentari erogati è responsabilità del Concessionario.

Il Concessionario si impegna a sostituire i prodotti confezionati almeno 1 (un) giorno prima della scadenza riportata sulla confezione del prodotto.

Il Concessionario risponderà personalmente dell'eventuale vendita di generi avariati, scaduti e/o potenzialmente dannosi, e solleva pienamente l'Ente da qualsiasi responsabilità per danni o malattie provocati da alimenti distribuiti e non opportunamente trattati.

La vendita di generi alimentari avariati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità darà luogo alla risoluzione immediata del contratto, oltre alle eventuali applicazioni delle sanzioni di legge.

In aderenza alle leggi in materia di organismi geneticamente modificati (REG. CE 1829/2003, 1830/2003, D. Lgs. 224/2003 e Legge Regione Veneto n.6 del 2002) il concessionario dovrà attestare, mediante dichiarazione di responsabilità' all'uopo sottoscritta dal legale rappresentante, che le derrate alimentari approvvigionate non contengono ingredienti di natura transgenica.

Il possesso dei requisiti minimi dei prodotti stabiliti dal presente articolo è necessario ai fini del rispetto delle specifiche tecniche obbligatorie di seguito riportate.

L'eventuale introduzione, nel corso della Concessione, di nuovi e/o diversi prodotti, rispetto a quelli concordati contrattualmente, dovrà essere pattuita con il Direttore dell'esecuzione del contratto.

Il Concedente si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti qualora, per qualsiasi motivo, non ne ritenga più opportuna l'erogazione.

Eventuali variazioni delle linee di prodotti, debbono essere preventivamente concordati tra le parti, anche al fine di eliminare quei prodotti che non dimostrano un gradimento da parte dei consumatori, evitando così sprechi in un'ottica eco-compatibile del servizio prestato.

TITOLO II- ESECUZIONE DEL SERVIZIO

ART. 15 – MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il Servizio complessivamente inteso dovrà essere erogato nel rispetto dei Criteri Ambientali Minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili (approvato con DM 9 aprile 2025, pubblicato in G.U. n.96 del 26-4-2025), come riportati nello specifico nel presente Capitolato Tecnico prestazionale per ogni singolo punto.

Il mancato rispetto della conformità ai CAM comporta l'applicazione delle penali di cui all'art. 29.

In particolare, l'acqua potabile microfiltrata dovrà essere erogata nel rispetto della normativa relativa al trattamento delle acque destinate al consumo umano ed in particolare delle disposizioni contenute nel D.Lgs. n. 31/2001 "Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano", e nei relativi decreti attuativi, quali in particolare del D.M. Salute del 7 febbraio 2012, n. 25 recante "Disposizioni tecniche concernenti apparecchiature finalizzate al trattamento dell'acqua destinata al consumo umano" e delle relative Linee guida sui dispositivi di trattamento delle acque destinate al consumo umano ai sensi del D.M. 7 febbraio 2012, n. 25, nonché del D.M. Salute del 14 giugno 2017 recante "Recepimento della direttiva (UE) 2015/1787 che modifica gli allegati II e III della direttiva 98/83/Ce sulla qualità delle acque destinate al consumo umano. Modifiche degli allegati II e III del decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31", e di ogni altra disposizione normativa vigente.

Il Concessionario entro 30 giorni dall'inizio delle attività deve redigere e applicare, al Servizio di Distribuzione Automatica, il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal D. Lgs. n. 193/2007 e del Regolamento CE n. 852/2004, concernente l'igiene dei prodotti alimentari e Regolamento CE n. 178/2002 concernente la Sicurezza dei prodotti alimentari. In caso di mancata redazione del piano di autocontrollo saranno applicate le penali previste all'art. 29;

Tutti i prodotti dovranno essere distribuiti nel rispetto della normativa vigente, nazionale e comunitaria, in materia di "Igiene dei prodotti alimentari" - HACCP, con particolare riferimento al D.Lgs. n. 193/2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore".

Con riferimento all'igiene, nello svolgimento del Servizio, il Concessionario dovrà operare in conformità con i manuali nazionali e/o comunitari di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP e verificare costantemente che la somministrazione dei prodotti sia conforme alla predetta normativa.

Il Concessionario, a richiesta dell'Ente Concedente, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore, tra cui la rintracciabilità dei prodotti alimentari ai sensi del Regolamento CE n. 178/2002.

Il Concessionario sarà tenuto ad adeguarsi ad eventuali novità normative in materia di igiene di prodotti alimentari, salubrità e qualità delle acque destinate a consumo umano e sarà ritenuto responsabile per eventuali avvelenamenti o altre infermità causate agli utenti del Servizio per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie che regolano la conservazione delle derrate alimentari, la preparazione, la manipolazione e la somministrazione dei cibi e delle bevande.

Il Concessionario durante l'erogazione del Servizio si impegnerà a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

L'Ente concedente si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione e/o la non somministrazione di prodotti, alimenti per i quali, per qualsiasi motivo, non ritenga opportuna la somministrazione nonché di chiedere alle autorità sanitarie competenti, senza che il Concessionario possa fare alcuna opposizione, l'effettuazione di controlli sulla qualità degli alimenti somministrati, sull'osservanza delle norme igieniche e sanitarie e, in genere, su tutto ciò che riterrà necessario per verificare il corretto funzionamento del Servizio.

In caso di contestazione sull'igiene e la qualità degli alimenti e delle bevande, varrà il giudizio inappellabile fornito, secondo le competenze merceologiche, igieniche e scientifiche, dalle autorità sanitarie o dai laboratori di analisi o, per quanto riguarda gli aspetti attinenti la pulizia e l'igiene ambientale, dal Servizio

tecnico dell'Amministrazione.

Gli inadempimenti e le violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali in tema d'igiene e sicurezza degli alimenti, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del Servizio, saranno contestati formalmente attraverso rapporti di non conformità; il Concessionario dovrà provvedere in merito tempestivamente, nell'arco massimo di 48 ore dalla richiesta, pena l'applicazione delle penali previste dall'art. 29 e fatto salvo il diritto di rimborso delle spese sostenute dall'Amministrazione per l'effettuazione delle analisi e il risarcimento per eventuali altri danni. In caso di reiterati inadempimenti e violazioni, anche non gravi, l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere di diritto il Contratto;

In caso di rischio di sprechi alimentari si deve attuare quanto previsto dai Criteri minimi ambientali di cui al D.M 09.04.2025 del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica sotto riportato:

Riferimento CAM	Criterio	Specifiche tecniche	Comprova del rispetto dei CAM
2.2.4	Prevenzione degli sprechi alimentari	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 e' 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.	Il concessionario deve 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.

ART 15.1 Distributori di acqua di rete

Riferimento CAM	Criterio	Specifiche tecniche	Comprova del rispetto dei CAM
2.1.3	Distributori di acqua di rete	L'ente concedente è tenuto a distribuire acqua di rete a fini potabili attraverso gare per la realizzazione di punti di accesso alla rete idrica per l'erogazione diretta di acqua di rete a fini potabili o attraverso gare per l'installazione di macchine distributrici di acqua trattata, tranne nel caso in cui non sia possibile, per motivazioni tecniche, garantire l'erogazione di acqua di rete, in quanto l'acqua di rete non è potabile o è oggetto di ordinanze restrittive per motivi di sicurezza. La scelta del sistema di pagamento è rimessa alla stazione appaltante stessa. Laddove gli edifici non siano già dotati di punti per l'erogazione diretta di acqua di rete potabile, devono essere installati distributori di acqua di rete trattata. Tali apparecchiature, dotate di sistemi di trattamento dell'acqua in accordo con quanto previsto dal decreto del Ministero della salute 7 febbraio 2012, n. 25 e, quando installati presso le mense, anche con il regolamento (CE) n. 852/2004, potranno essere messe a disposizione tramite il pagamento di un canone a carico della stazione appaltante oppure tramite il pagamento della consumazione da parte dell'utente.	Relazione che descriva la documentazione utile alla verifica di conformità al criterio.

ART. 15.2 Distributori di acqua calda e bevande calde

Riferimento CAM	Criterio	Specifiche tecniche	Comprova del rispetto dei CAM
2.1.4	Distributori di acqua calda e bevande calde	<p>I distributori che erogano caffè' e bevande calde solubili, ove tecnicamente possibile, devono essere 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.</p> <p>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.</p> <p>I distributori devono avere il macinacaffè' incorporato, per erogare caffè' espresso senza necessita' 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, e' consentito l'uso dei monoporzionati.</p> <p>Il distributore deve essere dotato di doppia campana per consentire di offrire due miscele diverse, a meno che, per esigenze di spazio o per gli scarsi consumi stimati, sia necessario installare modelli di macchine di minori dimensioni, prive di doppia campana.</p> <p>Il distributore non deve erogare automaticamente zucchero ma consentire all'utente di aggiungerlo solo impostando un apposito selettore tramite il quale la quantità' massima di zucchero erogabile per ciascuna bevanda deve essere di quattro grammi. L'erogazione del bicchiere monouso deve prevedere 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 nè addebitato l'importo. Tali sensori devono essere sempre installati nei distributori nuovi di fabbrica</p>	<p>La relazione deve riportare e descrivere la documentazione utile alla verifica di conformità' al criterio, per esempio indica la denominazione o la ragione sociale del produttore dell'apparecchio, il codice identificativo e le relative schede tecniche. Il rispetto di tutti i requisiti e' 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.</p>

ART. 15.3 Consumi energetici e gas refrigeranti

Riferimento CAM	Criterio	Specifiche tecniche	Comprova del rispetto dei CAM
2.1.5	Consumi energetici e gas refrigeranti	<p>Ove vengano forniti distributori nuovi di fabbrica. Questi 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 del 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 deve essere valutata secondo il Protocollo industriale EVA-EMP 3.1b, fino all'entrata in vigore regolamenti delegati comunitari o altri analoghi standard tecnici disciplinanti metodiche per rilevare i consumi energetici di tale categoria di macchine.</p> <p>Qualora i distributori nuovi di fabbrica forniti, abbiano funzione refrigerante, essi devono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP inferiore o uguale a 9 (4 a decorrere dal 1° gennaio 2026) e, ove reperibili nel mercato di riferimento, tali gas refrigeranti sono gas naturali, quali anidride carbonica (CO₂), ammoniacca (NH₃) e idrocarburi (HC, quali propano, propilene).</p> <p>Ove vengano forniti forni a microonde nuovi di fabbrica o altre apparecchiature nuove ricadenti nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.</p>	<p>La relazione deve riportare e descrivere 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 da cui si possa evincere la conformità alle caratteristiche ambientali previste nel 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-refrigeratingappliances-sdir-ects-salesfunction) per le apparecchiature distributrici di alimenti e bevande.</p> <p>In relazione ai distributori con funzione refrigerante, la conformità riguardo al potenziale di GWP dei gas utilizzati, deve essere 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 e' 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.-</p>

ART. 15.4 Manutenzione delle apparecchiature e riduzione dei consumi energetici

Riferimento CAM	Criterio	Specifiche tecniche	Comprova del rispetto dei CAM
2.2.5	Manutenzione delle apparecchiature e riduzione dei consumi energetici	<p>Entro 30 giorni dalla decorrenza contrattuale e, successivamente, a cadenza annuale, deve essere 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 micro filtranti etc.), coerente con le indicazioni fornite nei manuali tecnici di istruzioni per l'uso e la manutenzione del fabbricante.</p> <p>Le operazioni di pulizia devono essere opportunamente concordate tenendo conto delle esigenze correlate al numero di utenti indicate nel programma, su base campionaria.</p> <p>Le attività manutentive delle «case dell'acqua» e delle apparecchiature distributrici di acqua di rete trattata (esempio, microfiltrata), devono essere eseguite anche tenendo conto del Piano di sicurezza per gli impianti di trattamento dell'acqua al punto d'uso specifico, che deve essere elaborato tenendo conto della linea guida di pari oggetto, redatta per conto delle principali associazioni di categoria settoriali (3) e del manuale di corretta prassi igienica per la distribuzione di acqua affinata, refrigerata e/o gasata da unità distributive automatiche aperte al pubblico (MCDA), redatto da Acqua Italia e Utilitalia, validato dall'ISS e dal Ministero della salute.</p> <p>Le bevande fredde erogate tramite distributori automatici allacciati alla rete idrica devono essere sottoposte ad analisi batteriologiche almeno a cadenza semestrale a carico del concessionario. L'acqua trattata deve essere sottoposta alle analisi previste nel citato 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</p>	Presentazione del calendario delle attività di manutenzione e pulizia programmate, del piano per la riduzione dei consumi energetici e dei monitoraggi eseguiti.

ART. 15.5 Comunicazione

Riferimento CAM	Criterio	Specifiche tecniche	Comprova del rispetto dei CAM
2.2.6	Comunicazione	<p>L'esecutore del servizio:</p> <ul style="list-style-type: none">-deve fornire indicazioni per l'utenza sui materiali con cui sono realizzati gli imballaggi, nonché i mescolatori e le posate per il consumo dei prodotti presenti nel distributore, per consentire un corretto conferimento nel contenitore di destinazione;-in ciascuna apparecchiatura collegata alla rete idrica, ivi incluso nei distributori automatici di spremute, deve fornire 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; deve elencare i principali criteri ambientali (o sociali) applicati che derivano dall'attuazione delle specifiche tecniche, delle clausole contrattuali ed eventualmente dei criteri premianti dei CAM;- deve rendere evidente ai consumatori le caratteristiche dei prodotti destinati ai soggetti con diverse fattispecie di restrizioni dietetiche;-deve rendere 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; <p>in caso di servizio reso con macchine collegate alla rete idrica per l'erogazione di bevande, nettari di frutta e/o acqua trattata, deve rendere 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»;</p> <p>deve esporre 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.</p> <p>I contenuti, modalità e tipologie della comunicazione sono condivisi e concordati con direttore dell'esecuzione del contratto.</p>	Relazione che deve riportare e descrivere la documentazione utile alla verifica di conformità

TITOLO 3- PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

ART. 16 – DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO PER IL SERVIZIO

Il Concessionario è tenuto a impiegare personale qualificato e idoneo a svolgere i servizi sotto il profilo deontologico, professionale e sanitario, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri, nel rispetto delle leggi e regolamenti vigenti in materia o che interverranno nel periodo di esecuzione del contratto, per quanto applicabili, inclusi quelli in materia di igiene sanità, in materia retributiva, contributiva e previdenziale, nonché di tutela della salute e per la sicurezza dei lavoratori, di ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori (ad eccezione del

personale addetto alle pulizie per le quali il Concessionario potrà ricorrere a ditte specializzate).

ART. 16.1 – IL RAPPORTO DI LAVORO DEL PERSONALE

Il Concessionario deve garantire l'applicazione, per tutto il personale costituente l'organico, della disciplina relativa al rapporto di lavoro dipendente (a tempo indeterminato e/o determinato, con la prevista definizione dell'orario di lavoro giornaliero e settimanale in relazione al funzionamento del servizio), regolamentato dai C.C.N.L. applicabili.

È altresì obbligo del Concessionario, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, a prescindere da qualsiasi regolamento interno (delibere, statuti, ecc.) applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, occupati nel servizio oggetto della Concessione, le condizioni contrattuali normative e retributive non inferiori a quelle previste dai vigenti, anche se scaduti, C.C.N.L. ed eventuali accordi integrativi di comparto o aziendali, nonché le condizioni che dovessero risultare da ogni altro Contratto o Accordo successivamente stipulato, applicabili alla categoria e nella località in cui dovranno svolgersi le prestazioni, nonché dovrà assolvere tutti i conseguenti oneri, compresi quelli previdenziali, assicurativi e sociali.

Il Concessionario dovrà essere in regola con il pagamento degli stipendi e dei versamenti dei contributi in favore del proprio personale e dovrà fornire, su richiesta dell'Ente, prima dell'inizio del servizio e ogni qualvolta sia richiesto nel corso di vigenza del contratto, la relativa documentazione giustificativa attestante l'avvenuto adempimento a tali obblighi.

Il servizio alle dipendenze del Concessionario o per il Concessionario non potrà costituire, in alcun caso e in alcuna forma, per il personale da questi impiegato, titolo o qualsivoglia riconoscimento di rapporto con l'Ente concedente.

Il Concessionario dovrà produrre o detenere in loco la documentazione idonea a dimostrare la regolarità dei rapporti di lavoro intercorrenti con i lavoratori stessi. La stessa documentazione dovrà essere presentata ogniqualvolta si modifichino nell'organico impiegato.

L'Ente si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti i controlli che riterrà opportuni, anche per il tramite dell'Ispettorato del Lavoro e ogni altra autorità pubblica di controllo, al fine di accertare la regolarità del Concessionario.

Per motivi di sicurezza, il Concessionario dovrà adottare sistemi efficaci di rilevazioni delle presenze del proprio personale, dal quale l'Amministrazione Concedente potrà evincere l'orario di ingresso e di uscita.

Il Concessionario sarà responsabile della scelta, della distribuzione dei compiti e dell'organizzazione del proprio personale. L'organico impiegato per l'espletamento del servizio dovrà essere, per tutta la durata del contratto, quello dichiarato all'inizio del servizio, fatte salve le eventuali integrazioni. Le sostituzioni del personale assente per ferie, malattie, permessi o altro motivo, dovranno avvenire contestualmente all'evento che ha comportato l'assenza. Qualsiasi variazione nominativa del personale impiegato, rispetto a quanto comunicato all'avvio del servizio, dovrà essere comunicata e approvata dall'Ente entro e non oltre cinque giorni lavorativi dall'avvenuta modifica.

ART. 16.2 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO RELATIVI AL PERSONALE

Prima dell'attivazione del servizio, il Concessionario predispone e trasmette all'Ente:

- l'elenco nominativo del personale che sarà impiegato nel Servizio, compresi i soci lavoratori se trattasi di società cooperativa, con l'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento, la qualifica e il livello professionale, i numeri di posizione INPS e INAIL, nonché le ore mensili di lavoro e il Contratto di lavoro applicato;

- l'elenco del personale che sarà utilizzato per le sostituzioni, riportante le stesse indicazioni di cui sopra.

L'elenco del personale, con la relativa documentazione, dovrà essere aggiornato con i nuovi inserimenti/cessazioni di personale, anche per sostituzione temporanea di altro personale per diversi motivi (infortunio, ferie, malattia ecc.), entro il giorno 5 del mese successivo a quello in cui le variazioni si sono verificate.

Il Concessionario individua e comunica all'Ente, prima dell'attivazione del servizio, anche il nominativo di uno o più responsabili (titolare e sostituti) del servizio, individuati tra il proprio personale, incaricati di dirigere, coordinare e controllare tutte le attività connesse al servizio e ai quali l'Ente, per il tramite del Direttore dell'esecuzione del Contratto, potrà fare riferimento.

L'Ente si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione del referente/i nel caso in cui gli stessi dovessero risultare inadeguati o inadeguati per il servizio, senza che il Concessionario possa sollevare obiezione alcuna.

In caso di impedimento o assenza del/i referente/i, il Concessionario dovrà darne tempestiva notizia all'Ente, indicando contestualmente il nominativo del sostituto.

La stabilità del personale deve essere garantita per la durata del contratto (salvo casi di forza maggiore debitamente e formalmente documentati) e la tempestiva sostituzione degli operatori assenti (per malattia, maternità, ferie o quant'altro contrattualmente previsto) con altri con gli stessi requisiti, in modo da garantire il regolare espletamento del servizio.

L'allontanamento dal servizio di personale per trasferimento o per cessazione dal lavoro dovrà essere comunicato al Direttore dell'Esecuzione del Contratto entro 5 (cinque) giorni lavorativi.

Il Concessionario dovrà esibire ad ogni richiesta dell'Ente, in originale o copia autentica, il libro unico del lavoro e il registro infortuni previsti dalle vigenti norme e copie delle ricevute dei versamenti mensili contributivi e associativi prescritti dalle vigenti disposizioni di legge relative ai dipendenti.

Il Concessionario dovrà prendere atto e risolvere tutte le comunicazioni e contestazioni che gli venissero formulate.

In caso di sciopero del personale Concessionario o di altra evenienza che per qualsiasi motivo possa influire sul normale espletamento del servizio, il Concessionario dovrà darne notizia all'Ente con ogni possibile tempestività.

È fatto obbligo al Concessionario, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi a quanto previsto dalla normativa in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, di cui al D. Lgs. n. 81/2008.

L'Ente, potrà segnalare al Concessionario l'inidoneità allo svolgimento del servizio da parte del personale addetto o l'eventuale comportamento di grave negligenza o oltraggioso o indecoroso dello stesso nei confronti dell'utenza, chiedendone l'immediata sostituzione, senza che ciò possa costituire motivo di variazione dei prezzi contrattuali e/o ulteriori oneri o risarcimenti di sorta, rispetto a quelli pattuiti in sede di gara.

CLAUSOLA SOCIALE. Nella presente concessione, trattandosi di servizi espletati da personale che, per la maggior parte dei casi, si occupa di una molteplicità di commesse, non si ritiene applicabile la clausola di cui all'art. 57 del D. Lgs. 36/2023 relativa alla stabilità occupazionale.

ART. 16.3 – FIGURE PROFESSIONALI

Il Concessionario dovrà disporre di idonee e adeguate risorse umane così come indicate nel C.C.N.L. di riferimento e omologhi, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dall'Ente.

Il Concessionario deve affidare la direzione complessiva del servizio richiesto a un responsabile (ed a un sostituto in caso di assenza) con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione, di cui dovrà comunicare il nominativo e il recapito mail e telefonico, entro il termine che sarà assegnato dall'Amministrazione concedente.

Funzione del responsabile è quella di controllare che il servizio venga svolto secondo le modalità previste dal presente Capitolato Tecnico prestazionale far osservare al personale impiegato le funzioni e i compiti stabiliti per il regolare funzionamento dello stesso ed essere presente ai controlli di conformità del servizio.

Il responsabile del servizio è referente unico dell'intero appalto, deve mantenere un contatto continuo con l'Ufficio preposto del Comune di Castelfranco Veneto, per il controllo del buon funzionamento del servizio.

ART. 16.4 – REQUISITI DEL PERSONALE

Il personale del Concessionario incaricato all'espletamento del servizio dovrà:

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

ART. 16.5 – COMPITI E NORME COMPORTAMENTALI

Il personale addetto alla gestione del servizio di distribuzione automatica dovrà uniformarsi a tutte le norme di carattere generale e speciale disposte dall'Ente concedente. In particolare, il personale dipendente del Concessionario dovrà:

- provvedere al regolare approvvigionamento di alimenti e bevande in conformità alla normativa vigente sull'igiene, sicurezza e qualità dei prodotti alimentari;
- osservare scrupolosamente, onde evitare rischi di inquinamento e possibili tossinfezioni alimentari, tutte le procedure igieniche previste dal sistema di autocontrollo HACCP di cui al D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193, del Regolamento (CE) n. 853/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- essere sottoposto, a cura e spese del Concessionario, sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche e alle misure di prevenzione richieste dalla normativa vigente;
- osservare le disposizioni che regolano l'accesso, la permanenza e l'uscita dalle sedi;
- adeguarsi alle disposizioni impartite dal referente dell'Ente e al rispetto delle norme di cui al D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i.;
- comunicare immediatamente al referente dell'Ente qualunque evento accidentale (ad esempio danni non intenzionali) che dovesse accadere nell'espletamento del servizio;
- osservare, ove applicabili, le prescrizioni finalizzate a ridurre gli sprechi dei prodotti alimentari contenute nella Legge 19 agosto 2016 n. 166 ed in ogni altra disposizione vigente;

- tenere un comportamento professionalmente adeguato e qualificato e improntato, in ogni occasione, alla massima educazione e correttezza;
- assicurare la riservatezza delle informazioni, dei documenti e degli atti amministrativi dei quali venga a conoscenza durante l'esecuzione della prestazione;
- assicurare che il personale sia sempre provvisto di cartellino di identificazione, durante il servizio, riportante la ragione sociale del Concessionario con il proprio nominativo e una foto del dipendente;
- provvedere alla riconsegna delle cose, indipendentemente dal valore e dallo stato, che dovesse rinvenire nel corso dell'espletamento del servizio.

TITOLO 4- DISTRIBUTORI AUTOMATICI E SERVIZI ACCESSORI

ART. 17 – USO DEGLI SPAZI E ALLESTIMENTO DEI LOCALI IN CONCESSIONE

Il Concessionario non potrà adibire o utilizzare gli spazi messi a disposizione dell'Ente per attività diverse da quelle previste dal presente Capitolato Tecnico prestazionale.

Il Concessionario si obbliga a non mutare mai, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso degli spazi affidati e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi, né ad apportare modifiche agli impianti e alla struttura edilizia, senza prima aver acquisito per iscritto la preventiva autorizzazione dall'Ente, pena la risoluzione del Contratto.

L'inosservanza delle condizioni stabilite nel presente articolo determinerà la risoluzione del Contratto stesso ai sensi dell'art. 1456 c.c. e l'Ente potrà richiedere l'immediata restituzione dei locali, oltre al risarcimento del danno.

Le spese per l'allestimento dei locali destinati all'esercizio del servizio di distribuzione automatica sono a totale carico del Concessionario.

ART. 17.1 – FORNITURA E INSTALLAZIONE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI.

Sono a carico del Concessionario gli oneri relativi alla fornitura e all'installazione dei distributori automatici, idonei a svolgere le attività oggetto del servizio in conformità a quanto stabilito nel D.M. 6 novembre 2023 del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica avente ad oggetto "Servizi di ristoro e distribuzione di acqua di rete a fini potabili" e nel successivo decreto del 09.04.2025 avente ad oggetto l'aggiornamento dei criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi al medesimo servizio.

I distributori installati devono essere conformi alla normativa vigente e possedere le caratteristiche minime specificate al successivo art. 17.2.

I distributori automatici forniti e gli Impianti eventualmente installati dal Concessionario dovranno coincidere con quanto offerto in sede di gara, e dovranno essere in ogni caso idonei allo svolgimento dell'attività oggetto del servizio di distribuzione automatica.

L'installazione degli Impianti e l'allocazione dei distributori automatici dovranno essere ultimate entro il termine stabilito dall'art. 10 del presente Capitolato ovvero entro quindici giorni dalla data di verbale di consegna del servizio. Il Concessionario potrà dare avvio al servizio previa verifica positiva da parte dell'Ente concedente della rispondenza della fornitura e dell'installazione a quanto stabilito dal presente Capitolato Tecnico prestazionale.

Si precisa che tutti i beni forniti e installati dal Concessionario resteranno di proprietà dello stesso, pertanto,

alla scadenza naturale della Concessione, così come in ogni ipotesi di cessazione anticipata della stessa, il Concessionario avrà diritto di riprendere detti beni. In particolare il Concessionario dovrà provvedere, entro e non oltre 5 (cinque) giorni dalla scadenza fissata, alla disinstallazione e allo sgombero dei suddetti beni, senza alcun onere aggiuntivo per l'Ente.

I distributori automatici dovranno essere conformi alla legislazione vigente in materia di igiene, sicurezza e prevenzione incendi, nonché delle norme tecniche specifiche.

Il Concessionario deve rilasciare all'Ente concedente la relativa dichiarazione di conformità, ai sensi del D.M. n. 37/08 e s.m.i. prima dell'avvio del servizio. Sono a totale carico del Concessionario, altresì, tutti gli oneri relativi al funzionamento, alla gestione e alla manutenzione dei distributori automatici.

L'Ente si assume l'obbligo di fornire l'energia elettrica e l'acqua necessarie per il funzionamento delle macchine distributrici, secondo le caratteristiche (tensione, pressione, ecc.) disponibili.

Non sarà ammesso in ogni caso l'uso di gas combustibili.

L'Amministrazione si riserva di eseguire, a campione, controlli periodici al fine di verificare il corretto uso degli spazi concessi e il rispetto degli impegni assunti per la qualità del prodotto e del servizio.

L'Ente concedente si riserva la facoltà di richiedere lo spostamento delle apparecchiature in sede diversa, con oneri a carico della ditta concessionaria.

Il numero dei distributori è rapportato alle reali esigenze dell'Amministrazione al momento della stesura del presente Capitolato. Potrà tuttavia subire variazioni in aumento o in diminuzione nel corso dell'appalto nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente e dal Capitolato Tecnico prestazionale.

La Concessionaria dovrà effettuare, a sua cura e spese, e nel rispetto della normativa vigente, l'installazione e gli allacciamenti delle macchine distributrici nei punti che le verranno assegnati, prelevando corrente elettrica e acqua secondo le indicazioni fornite dal Concedente.

Per tutte le disinstallazioni (sia quelle conclusive del contratto che quelle richieste o autorizzate nel corso del contratto) il Concessionario deve farsi carico delle seguenti attività:

- a) disattivazione, distacco, ritiro e trasporto dei distributori;
- b) rimozione di eventuali materiali di risulta;
- c) ripristino e pulizia degli spazi.

Se necessario, il pavimento e le pareti devono essere riportati dal Concessionario in condizioni accettabili di funzionalità e decoro, tenendo conto della normale usura, dovuta all'uso continuativo dei distributori; la chiusura di eventuali buchi o tracce (sulle pareti o sul pavimento), dovuti all'installazione degli impianti a servizio dei distributori, con stucco o altri materiali idonei.

Il Concessionario è tenuto, inoltre, al risarcimento per gli eventuali danni ai locali, causati da incuria o imperizia del personale addetto durante la disinstallazione e la rimozione dei distributori o anche nel corso delle precedenti attività operative connesse con il servizio.

Il Concessionario documenta le variazioni conseguenti agli interventi di disinstallazione eseguiti nel corso del contratto, trasmettendo o rendendo accessibile al Concedente un elenco con i relativi aggiornamenti.

Le operazioni di installazione e disinstallazione, a spese del concessionario, che verranno richieste durante il contratto dovranno effettuarsi entro 5 (cinque) giorni lavorativi dalla richiesta dell'ente, mentre le disinstallazioni di fine contratto dovranno effettuarsi a ridosso del subentro del nuovo concessionario al fine di garantire la continuità del servizio. Le tempistiche relative al ritiro dei distributori saranno concordate con il Concedente.

ART. 17.2 – CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE, FREDE

ED ALIMENTI PRECONFEZIONATI

I distributori automatici, oggetto del servizio in concessione si distinguono come da seguenti tipologie:

A- Distributore automatico di bevande calde allacciato alla rete idrica;

B- Distributore automatico con vetrina di bevande fredde e/o alimenti con sistema di refrigerazione.

I distributori di cui sopra dovranno possedere le seguenti caratteristiche minime:

- **essere conformi alla legislazione vigente** in materia di igiene, sicurezza e prevenzione incendi, nonché delle norme tecniche specifiche **e essere in regola con la disciplina vigente in materia di Criteri Ambientali Minimi di cui all'art. 2 del D.M. del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica del 9 aprile 2025 (GU n.96 del 26-4- 2025);**
- **essere di ultima generazione (nello specifico essere di fabbricazione successiva allo 01/01/2022)** 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;
- possedere una capacità di erogazione adeguata all'utenza potenziale, in relazione alle sedi di collocazione e al raggruppamento delle macchine;
- essere dotati di marchio CE;
- essere conformi alle norme attuali sulle persone con disabilità;
- essere dotati di sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non compromettere la conservazione di alimenti e bevande e di dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazioni;
- essere di facile pulizia sia all'interno che all'esterno, e comunque tali da garantire l'assoluta igienicità dei prodotti distribuiti;
- avere le superfici destinate a venire in contatto con gli alimenti idonee a resistere alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione;
- avere il dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazioni;
- accettare qualsiasi tipo di moneta (minimo € 0,05 centesimi) ed essere tutti provvisti della funzionalità "rendi resto";
- segnalare chiaramente, a beneficio degli utenti, l'eventuale assenza o esaurimento di monete per il resto;
- essere dotati di "lettore" per dispositivi elettronici (ad esempio: Chiavetta, Dispositivi elettronici e/o App). La distribuzione di tali dispositivi sarà a cura e onere dell'Affidatario, previo pagamento da parte dei richiedenti, di una cauzione massima di € 5,00 (Euro cinque/00) che dovrà essere restituita al momento della riconsegna del dispositivo da parte del fruitore. Gli strumenti elettronici di pagamento dovranno essere utilizzabili in tutti i distributori installati;
- essere dotati di chiare indicazioni sul prodotto offerto, secondo le vigenti disposizioni, e sul prezzo raggiungibile con monete (minimo € 0,05 centesimi) di diversa pezzatura, Chiavetta, Dispositivi elettronici e/o App;
- essere dotati di sistemi di rilevazione del prezzo ed eventuale dettaglio della composizione dei prodotti mediante selezione da tastiera;
- segnalare chiaramente, a beneficio degli utenti, l'eventuale indisponibilità dei singoli prodotti;
- essere posizionati in modo da permettere una sicura e corretta pulizia del pavimento sottostante e

adiacente;

- essere conformi alle norme riguardanti la compatibilità elettromagnetica;
- 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 dei prodotti esauriti, mancata erogazione del resto etc;
- rientrare nelle classi energetiche e utilizzo dei gas refrigeranti previste dai CAM ovvero:
 - i 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; devono inoltre contenere 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), ammoniacca (NH₃) e idrocarburi (HC).
 - in quelli 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;
- avere una capace autonomia di bicchierini e palette;
- essere munite di uno dei marchi di certificazione riconosciuti da tutti i paesi dell'UE, ad esempio IMQ;
- essere alimentate direttamente con la tensione erogata attualmente in Italia;
- 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;
- essere conformi ai requisiti dettati dall'applicazione del metodo H.A.C.C.P. e prevedere dei piani di autocontrollo.

I distributori di bevande calde dovranno, inoltre:

- essere dotati di dispositivo per la regolazione progressiva dello zucchero in modo da consentire la scelta della quantità;
- avere l'allacciamento diretto alla rete idrica dell'edificio;
- assenza di serbatoi o altri sistemi di accumulo dell'acqua in entrata;
- nel caso la tubatura di allacciamento diretto dell'acqua in entrata fosse di lunghezza superiore ai 5 metri, andrà previsto in prossimità dell'erogatore un rubinetto che consenta eventuali prelievi dell'acqua per il controllo della qualità.

La classe energetica dei distributori e l'anno di fabbricazione dovranno essere evidenziati nelle schede tecniche e/o nelle dichiarazioni rilasciate dal produttore. Il Concessionario ha facoltà di scegliere marca e modello dei distributori automatici fermo restando i requisiti minimi previsti dalla normativa vigente; **in ogni caso i distributori non potranno avere una data di fabbricazione anteriore al 01.01.2022.**

ART. 17.3 – NORME PER IMPIANTI, ALLACCIAMENTI ELETTRICI E COLLEGAMENTI IDRAULICI

Il Concessionario provvederà, a proprie spese, all'allacciamento dei distributori automatici agli impianti elettrici ed idrici, messi a disposizione dall'Ente.

Il collegamento idrico dovrà essere realizzato a cura e spese del Concessionario, secondo norme di buona tecnica, garantendo la conformità del collegamento all'attacco alla rete idrica che sarà messo a disposizione, a cura dell'Ente, in prossimità delle apparecchiature da installare.

La qualità dell'acqua che verrà erogata dall'Ente è acqua proveniente dall'acquedotto comunale quindi soggetta a verifica da parte dell'ente Erogatore.

Il Comune di Castelfranco Veneto, proprietario degli immobili, può in ogni caso far verificare, da un Ente competente, qualora ne ravvisi la necessità la qualità e la potabilità dell'acqua ed effettuare le analisi microbiologiche, prima della messa in esercizio dei Distributori, siano essi Distributori di bevande calde che erogatori di acqua potabile, direttamente dal rubinetto a cui i Distributori verranno allacciati.

Qualora i risultati delle analisi non soddisfino i criteri di legge verrà sospesa l'installazione sino a quando questi non rientrino nuovamente nei parametri.

ART. 18 – MANUTENZIONI DI COMPETENZA DEL CONCESSIONARIO

Sono a totale carico del Concessionario tutte le opere di manutenzione ordinaria e straordinaria atte ad assicurare il perfetto funzionamento dei distributori automatici e degli Impianti eventualmente installati, nonché eventuali riparazioni e i ripristini conseguenti a eventuali danni agli immobili e relative pertinenze dell'Amministrazione contraente, causati dall'installazione e dal funzionamento dei medesimi.

Restano, inoltre, a carico del Concessionario tutti gli interventi di ripristino dei beni eventualmente consegnati e danneggiati dall'utenza o da terzi o comunque dovuti al cattivo uso degli stessi.

Per ciascun intervento manutentivo annotato nel Registro delle manutenzioni dovrà essere presente tutta la necessaria documentazione tecnica (e la relativa fattura) attestante l'intervento eseguito.

Il Concessionario è tenuto a garantire a proprie spese l'assistenza e la manutenzione dei distributori e assicurare il funzionamento degli stessi continuativamente 24 ore su 24, tutti i giorni dell'anno, salvo richiesta diversa per tutto il periodo di durata dell'affidamento in concessione degli spazi, ove saranno ubicati detti distributori automatici, nonché ridurre al minimo i disservizi causati da eventuali guasti.

Su tutti i distributori installati devono essere effettuati periodici interventi di manutenzione preventiva, con frequenza tale da garantire il costante funzionamento degli stessi.

L'attività di manutenzione programmata dovrà essere gestita attraverso delle tabelle di manutenzione riferite a tutte le tipologie di distributori installati, secondo parametri di tempo e numero di erogazioni come indicato dal produttore nel "libretto di manutenzione della macchina".

La suddetta scheda tecnica, basata sulle indicazioni tecniche fornite dal produttore, verrà compilata per tipologia di macchina installata, dovrà essere consegnata al Direttore dell'Esecuzione del Contratto contestualmente all'installazione delle macchine.

La scheda debitamente compilata riportante gli interventi eseguiti sui distributori automatici sarà inviata al Direttore dell'Esecuzione del Contratto entro termine annuale convenuto o a seguito di richiesta del medesimo.

Le manutenzioni programmate a cura degli addetti dell'assistenza tecnica dell'aggiudicatario interesseranno non solo le parti meccaniche o elettriche, ma anche la pulizia e igienizzazione con prodotti appositi, conformi alle direttive comunitarie vigenti, dei singoli distributori, garantendo in tal modo la pulizia e sanificazione di tutti i distributori installati.

La dotazione iniziale dei distributori automatici è vincolante per tutta la durata del contratto.

Eventuali sostituzioni o nuove installazioni e/o rimozioni di distributori automatici potranno essere effettuate dal Concessionario solo previa autorizzazione dell'Amministrazione concedente. È prevista, altresì, l'opzione per il Concessionario di proporre all'Ente concedente, durante l'esecuzione del contratto,

modifiche a numero e tipologia di distributori per sede indicate nel precedente art. 2, al fine di migliorare ulteriormente la qualità del servizio erogato. In ogni caso le proposte dovranno essere avanzate ai sensi e nei limiti di cui all'art.189, comma 1, lett. a) D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i.. Il tutto deve avvenire nel pieno rispetto dell'equilibrio economico finanziario della concessione.

In considerazione della durata della concessione, è prevista l'opzione per l'Amministrazione concedente di chiedere all'aggiudicatario durante l'esecuzione del contratto di apportare modifiche al servizio erogato ai sensi e nei limiti di cui all'art.189, comma 1, lett. a) D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i. in relazione a possibili ulteriori variazioni dell'attuale assetto della logistica delle sedi e degli uffici, compresa l'acquisizione ovvero la dismissione di sedi di cui, allo stato, non è possibile conoscere la precisa entità, ovvero l'installazione di ulteriori distributori automatici in immobili di proprietà comunale o ad uso, anche parzialmente, comunale, diversi da quelli oggetto della presente concessione ma per i quali si verificasse la necessità dell'installazione dei distributori.

ART. 18.1 – MANUTENZIONE ORDINARIA

A partire dalla data di installazione dei distributori automatici, necessari allo svolgimento del servizio di distribuzione automatica, e per tutta la durata della Concessione, il Concessionario dovrà mantenere i medesimi in perfetto stato di funzionamento, provvedendo a erogare, a propria cura, apposita assistenza tecnica e ponendo in essere ogni attività necessaria per garantire il corretto funzionamento degli stessi e la risoluzione di eventuali malfunzionamenti per tutto il periodo di durata del Contratto.

Ogni onere e spesa collegato al servizio di assistenza e manutenzione delle apparecchiature installate è a totale carico e sotto l'esclusiva e piena responsabilità del Concessionario.

ART. 18.2 – MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Nel caso di guasti e malfunzionamenti relativi ai distributori automatici, il Concessionario dovrà garantire gli interventi di assistenza e manutenzione che si rendano necessari e comunque richiesti dall'Ente, provvedendo, a proprie spese, alla riparazione e/o sostituzione delle parti o delle apparecchiature danneggiate o fuori uso, secondo il programma di manutenzione consigliato dal costruttore.

In caso di guasto, il Concessionario deve assicurare a proprie spese l'assistenza tecnica, rispondendo entro 12 ore lavorative alla segnalazione, ricevuta via e-mail da parte di incaricati dell'Amministrazione concedente o nel minor tempo indicato in sede di offerta.

Il Concessionario dovrà eseguire gli interventi di assistenza presso le sedi indicate dall'Ente, al fine di eliminare qualsiasi malfunzionamento e di ripristinare la piena e perfetta operatività e funzionalità del servizio, entro il termine massimo di 48 ore solari afferenti a giorni feriali, decorrenti dalla segnalazione del malfunzionamento da parte dell'Ente, pena l'applicazione della penale di cui allo Schema di Contratto.

Qualora l'entità degli interventi da eseguire non consenta di ripristinare la piena e perfetta operatività e funzionalità del servizio entro il predetto termine massimo stabilito, l'Affidatario dovrà provvedere alla sostituzione dell'apparecchiatura danneggiata con altra apparecchiatura avente caratteristiche tecniche equivalenti o superiori a quello in stato di fermo, senza alcun onere aggiuntivo per l'Ente, entro il termine massimo di 48 (quarantotto) ore solari afferenti a giorni feriali, decorrenti dal primo intervento effettuato a seguito della segnalazione del malfunzionamento, pena l'applicazione della penale prevista all'art. 29.

Si precisa che le opere di manutenzione straordinaria e qualsiasi innovazione o modifica devono essere preventivamente autorizzate per iscritto dall'Ente, previo adempimento delle formalità amministrative dovute per legge a carico del Concessionario, che provvederà a verificarne anche la corretta esecuzione.

Nel caso in cui non sia possibile riparare il guasto in loco o sia necessario un fermo del distributore superiore ai 10 (dieci) giorni lavorativi, il Concessionario è tenuto a sostituire il distributore entro e non oltre 5 (cinque) giorni lavorativi dalla richiesta del DEC, pena l'applicazione della penale prevista all'art. 29, salvo dimostrate cause di forza maggiore non imputabili al Concessionario.

Gli interventi manutentivi da effettuarsi a carico dell'Ente dovranno essergli tempestivamente comunicati

a cura del Concessionario.

ART. 18.3 – PICCOLA MANUTENZIONE

Il Concessionario è tenuto ad assicurare il buon uso e la conservazione degli Impianti Tecnologici eventualmente messi a disposizione dall'Ente (impianto elettrico e impianto idrico-sanitario, ecc.).

È a carico del Concessionario l'onere di segnalare immediatamente ogni guasto, anomalia o difetto di funzionamento dei locali o degli impianti, nonché l'onere di evitarne in via cautelativa l'uso, ove sussistano o possano ragionevolmente temersi rischi apprezzabili per persone o cose, previa approvazione dell'Ente.

Art. 19 RIFORNIMENTO

Il rifornimento dovrà essere eseguito con frequenza settimanale, salvo diverse tempistiche conseguenti a differenti necessità.

In casi di segnalazione di esaurimento prodotti, la Concedente provvederà a segnalare la circostanza a mezzo e-mail o con mezzo diverso concordato tra le parti.

Il Concessionario dovrà provvedere al rifornimento entro il giorno lavorativo successivo al ricevimento della suddetta e-mail o alla conoscenza del fatto o nel minor tempo indicato in sede di offerta.

Il personale addetto deve garantire, per ogni passaggio di rifornimento e per ogni distributore, le seguenti prestazioni minime:

- verifica generale della corretta funzionalità delle macchine;
- rifornimento delle materie prime e dei prodotti mancanti o carenti e provvedere allo svuotamento dei contenitori di recupero per l'acqua in eccesso negli erogatori di acqua;
- verifica della disponibilità e della corretta distribuzione dei materiali accessori monouso (quali bicchieri, palette per caffè e bevande calde, etc.); in particolare l'addetto deve controllare che il materiale accessorio sia sufficiente e correttamente posizionato (bicchieri impilati correttamente, palette caffè ben allineate, etc.);
- verifica della disponibilità di monete per il resto ed eventuale riempimento dei relativi contenitori;
- verifica dell'igiene ed eventuale pulizia e sanificazione delle macchine, sia interna che esterna, tale da garantire la massima igiene e il decoro delle stesse.

Il Concedente si riserva la facoltà di chiedere, per iscritto entro 5 (cinque) giorni lavorativi prima dell'evento, l'intensificazione o l'estensione delle attività di servizio presso determinate sedi, in occasione di eventi che possono comportare un prevedibile aumento di utenti, quali, a titolo di esempio, convegni, cerimonie, mostre, aperture straordinarie, rassegne e manifestazioni culturali.

Il Concessionario non può in nessun caso con decisione unilaterale sospendere, rallentare o interrompere il servizio, nemmeno in presenza di controversie con il Concedente.

La sospensione o il rallentamento o l'interruzione del servizio costituisce inadempienza contrattuale e può determinare la risoluzione del contratto, per oltre 5 (cinque) giorni, previa formale diffida ad adempiere. Il servizio di rifornimento e igiene delle apparecchiature deve essere completo in modo da non sollevare obiezioni e reclami da parte degli utenti.

Il Concessionario è tenuto a provvedere direttamente a tutte le indicazioni previste dal Capitolato Tecnico prestazionale utilizzando mezzi e attrezzature in propria dotazione e/o disponibilità.

Il Concessionario è tenuto a garantire, sotto la propria responsabilità, l'efficienza del servizio con l'organizzazione dei mezzi e del personale in numero adeguato al servizio richiesto (garantendo comunque il pieno rifornimento dei distributori automatici) e assicurando interventi di fornitura e

manutenzione nei tempi sopra indicati.

Detti rifornimenti e l'assistenza tecnica necessaria al loro funzionamento devono essere eseguiti da personale del Concessionario nel pieno rispetto delle disposizioni contenute negli artt. 33, 34 del D.P.R. 327 del 26.03.1980 e s.m.i..

ART. 20 – MANUTENZIONI DI COMPETENZA DELL'ENTE CONCEDENTE

Al fine di garantire la completa efficienza e il perfetto stato d'uso dell'immobile, restano a carico dell'Ente proprietario le manutenzioni straordinarie dei locali concessi in uso al Concessionario (vale a dire le opere di ristrutturazione ecc.).

ART. 21 – DISPOSIZIONI GENERALI PULIZIA E IGIENE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Il Concessionario effettuerà le pulizie periodiche, interne ed esterne dei distributori automatici.

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

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

ART. 22 – RIFIUTI E MATERIALI DI RISULTA

Il Concessionario ha l'obbligo di garantire la gestione dei rifiuti nel rispetto della normativa vigente in particolare in materia di raccolta differenziata e dunque in conformità al D. Lgs. n. 152/2006 "Norme in materia ambientale", come modificato dal D.Lgs. n. 4/2008.

Il Concessionario dovrà adottare modelli di raccolta differenziata introdotti dalla Direttiva Europea 2019/904 sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente e dalla Legge 30 dicembre 2018, n. 145 al comma 802.

Il Concessionario deve assicurare la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti derivanti dai prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione dei distributori automatici in conformità alla normativa vigente, nel mantenimento dell'igiene e salubrità dell'ambiente.

Nessun sacchetto contenente rifiuti dovrà mai essere depositato, neanche temporaneamente, negli spazi adibiti al servizio.

Qualunque onere relativo alla gestione e organizzazione dei rifiuti anteriormente al loro conferimento nei cassonetti (ad esempio: sacchetti, contenitori interni, ecc.) sarà a carico del Concessionario, il quale deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'Ente, conformemente alle disposizioni del Comune ove lo stesso ha sede.

Il Concessionario dovrà installare a propria cura e spese un adeguato numero di recipienti porta rifiuti idonei per la raccolta differenziata.

I contenitori dovranno, altresì, essere dotati di coperchio a ritorno automatico.

Sarà tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (ad esempio: lavandini, canaline di scarico).

Il mancato rispetto delle prescrizioni in materia di raccolta e gestione dei rifiuti comporterà l'applicazione della penale indicata nello Schema di Contratto. Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di distribuzione automatica, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico del Concessionario.

Eventuali rifiuti speciali provenienti dal servizio dovranno essere raccolti e smaltiti, a cura e spese del Concessionario, nei modi previsti dalla normativa vigente nazionale ed europea.

In merito alla gestione degli imballaggi si deve far riferimento ai sotto elencati prescrizione contenute nel decreto, di aggiornamento dei CAM, del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica del 09 aprile 2025:

Riferimento CAM	Criterio	Specifiche tecniche	Comprova del rispetto dei CAM
2.1.6	Imballaggi in plastica	Le bottiglie e le vaschette in plastica utilizzate per i prodotti offerti, devono contenere almeno il 25% di materiale riciclato.	Deve essere presentata la certificazione di prodotto idonea ad attestare l'utilizzo di materiale riciclato (ad esempio plastica seconda vita, ReMade in Italy).
2.2.3	Raccolta degli imballaggi	Si richiama qui il rispetto di quanto previsto dai CAM per l'affidamento dei servizi di pulizia di edifici (approvato con decreto ministeriale n. 51 del 29 gennaio 2021, in Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana, n. 42 del 19 febbraio 2021), in cui la clausola contrattuale sub C, c), n. 6 sulla gestione dei rifiuti, prevede che i rifiuti urbani prodotti nell'edificio, devono essere conferiti secondo le modalità di conferimento stabilite dal comune della struttura servita o, nel caso di trasporto su ferrovia o via mare e assimilati, secondo le modalità di raccolta stabilite dal comune in cui detti rifiuti dovranno essere conferiti» Si deve prevedere la collocazione, presso le macchine distributrici di alimenti e bevande, di contenitori per la raccolta differenziata con caratteristiche conformi alla norma tecnica UNI 11686 «Waste visual elements», con istruzioni chiare riguardo ai materiali da conferirvi, tenendo conto delle tipologie di prodotti ed imballaggi presenti nel distributore e delle istruzioni sulla suddivisione ed il conferimento dei rifiuti impartite a livello territoriale.	Relazione che descriva la documentazione utile alla verifica di conformità al criterio.

TITOLO 5- SICUREZZA

23 – DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI SICUREZZA

Il Concessionario deve provvedere, a propria cura e spese e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti per garantire, in ossequio al D. Lgs. n. 81/2008, la completa sicurezza durante l'esecuzione del servizio e per evitare incidenti e/o danni, di qualsiasi natura, a persone o cose,

assumendo a proprio carico tutte le opere provvisoriale, esonerando sin d'ora l'Ente concedente da qualsiasi responsabilità.

Il Concessionario deve, inoltre, garantire l'osservanza delle norme relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, di sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente punto, determineranno, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

Il Concessionario sarà direttamente responsabile per infortuni o danni arrecati, nell'esecuzione degli obblighi assunti con il contratto, sia al personale posto alle sue dipendenze, ai suoi fornitori o, in genere, ai collaboratori che, per lo svolgimento del proprio lavoro, si trovano nella sede, sia a persone e/o cose dell'Amministrazione o a terzi, per fatto proprio o dei suoi dipendenti e collaboratori.

Il Concessionario si impegna a manlevare e tenere indenne l'Ente concedente da tutte le conseguenze derivanti dall'eventuale inosservanza delle disposizioni normative vigenti in materia di salute, sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

Il Concessionario sarà inoltre tenuto a osservare e applicare tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie e infortunistiche, previdenziali e assistenziali nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperative, avendo cura di osservare le norme di prevenzione vigenti e di adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

ART. 23.1 – DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (DUVRI)

Il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI), redatto ai sensi dell'art. 26, comma 3-ter, del D.Lgs. n. 81/2008, indica le misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro da adottare al fine di eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi derivanti da possibili interferenze tra le attività svolte dall'appaltatore e quelle svolte dai lavoratori presenti o cooperanti nel medesimo luogo di lavoro presso cui l'appaltatore dovrà fornire i servizi oggetto del presente appalto.

Tale documento verrà consegnato al concessionario, prima della stipula del contratto.

La Ditta aggiudicataria potrà presentare proposte di integrazione del DUVRI ove ritenga di poter meglio garantire la sicurezza del lavoro. Il DUVRI potrà essere adeguato nel corso dell'esecuzione del contratto in funzione dell'evoluzione e dello sviluppo dell'appalto.

Prima dell'avvio del servizio, l'Ente provvederà in ogni caso a informare la Ditta aggiudicataria in merito alle misure di emergenza, antincendio e primo soccorso da adottare presso la sede in cui andrà ad operare.

TITOLO 6- RESPONSABILITA', CONTROLLI, PENALI E TUTELA DELLA RISERVATEZZA

ART. 24 - RESPONSABILITÀ PER DANNI A PERSONE E A COSE E POLIZZA ASSICURATIVA

Il Concessionario, nell'esecuzione del contratto, assume in proprio ogni responsabilità per qualsiasi danno causato a persone o beni, tanto del Concessionario quanto del Concedente e/o di terzi. Il Concessionario è pertanto responsabile dei danni arrecati dai distributori automatici o dai prodotti erogati dagli stessi sia a persone e cose del Concedente, sia a persone e cose di terzi e manleva il Concedente da ogni responsabilità diretta o indiretta a seguito di atti o fatti dipendenti dall'esecuzione del servizio.

Il Concessionario, entro 15 giorni dall'aggiudicazione definitiva, dovrà trasmettere al Concedente una polizza assicurativa per la responsabilità civile verso terzi (RCT), rilasciata da una Compagnia autorizzata all'esercizio dei rami oggetto delle coperture richieste, per i danni, di qualsiasi natura, diretti e indiretti arrecati a terzi (persone e cose) 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 dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore a € 1.000.000,00 per sinistro e per persona e dovrà contenere l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Concedente. La polizza dovrà avere coprire l'intera durata della concessione e dovrà includere, tra le altre, le seguenti coperture assicurative:

- danni da somministrazione di cibi e bevande anche se confezionati e prodotti da terzi;
- rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai consumatori, compresi eventi connessi a malori, vertigini, stati di incoscienza; che comportino invalidità o morte del fruitore del servizio;
- danni a cose in consegna e/o custodia;
- danni arrecati ai locali, strutture e beni concessi in uso, anche per fatto dei beneficiari del servizio;
- danni a cose di terzi 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 (inclusi il Comune di Castelfranco Veneto 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.

Il Concessionario si obbliga a manlevare e mantenere indenne l'Amministrazione Concedente da qualsiasi azione di responsabilità promossa nei confronti di quest'ultima in ragione di inadempimenti e violazioni normative direttamente e indirettamente connessi alla concessione.

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 del Concedente.

Il Concedente è sollevato da ogni responsabilità e richiesta di risarcimento danni in caso di atti vandalici o scasso arrecati ai distributori.

25.DOCUMENTAZIONE PER I CONTROLLI DI CONFORMITÀ

Il Concessionario è tenuto a predisporre e conservare tutta la documentazione richiesta dal presente Capitolato e dalla normativa in materia, nonché a metterla a disposizione degli incaricati ai controlli di conformità da parte dell'Ente.

In particolare, il Concessionario è tenuto, tra gli altri, a mantenere copia dei seguenti documenti:

- piano gestionale del servizio di distribuzione automatica (Capitolato Tecnico e Offerta Tecnica);
- verbale di consegna del servizio;
- elenco del personale;
- piano di autocontrollo in conformità al Regolamento CE n. 852/2004 ed evidenze dell'applicazione della tracciabilità dei prodotti alimentari ai sensi del Regolamento CE n. 178/2002;
- piano di gestione delle pulizie dei distributori automatici;
- registro delle manutenzioni.

ART. 26 CONTROLLI DA PARTE DEL CONCEDENTE

Fatti salvi i controlli igienico-sanitari e nutrizionali esercitati nei modi previsti dalla vigente normativa dagli enti preposti, l'Ente, potrà, in qualsiasi momento, effettuare controlli, in contraddittorio tra le parti, sulla qualità dei servizi e dei beni di consumo offerti, sul funzionamento dell'esercizio, nonché su tutte le modalità di espletamento delle attività di ristoro senza che il Concessionario abbia a impedirli.

I controlli riguarderanno:

1. Controlli a vista del Servizio di Distribuzione Automatica dei quali si fornisce di seguito un elenco a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- modalità e tempi di conservazione degli alimenti;
- modalità di distribuzione degli alimenti;
- quantità delle singole porzioni;
- etichettatura di alimenti e prodotti detergenti;
- modalità di impiego dei sanificanti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità e tempi di sgombero dei rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- stato igienico degli impianti, attrezzature e locali;
- interventi di manutenzione a carico del gestore;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- organizzazione del personale e organigramma;
- professionalità, cortesia, abbigliamento degli addetti;
- tempi di attesa;
- ordine e pulizia dei locali;
- qualità degli alimenti offerti in vendita;
- stato igienico degli Impianti e dei distributori automatici;
- pulizia dei distributori automatici.

2. Controlli delle procedure adottate ai sensi delle vigenti normative sull'igiene dei prodotti alimentari: riguarderanno la congruità delle procedure quotidianamente realizzate rispetto al piano HACCP di cui il Concessionario è tenuto a fornirne copia, prima dell'avvio del servizio, al Direttore dell'esecuzione del Contratto.

Le risultanze delle eventuali ispezioni e i riscontri di gradimento dell'utenza costituiranno elementi di ausilio alle attività del Direttore dell'Esecuzione del Contratto e serviranno a formulare raccomandazioni volte a migliorare il servizio fornito e/o ad attuare azioni correttive, la cui mancata attuazione potrebbe comportare la risoluzione del Contratto.

ART. 27 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E TUTELA DELLA RISERVATEZZA

I dati personali di tutti i soggetti coinvolti nella presente procedura e nell'erogazione del Servizio saranno trattati nel rispetto del D. Lgs. n. 196/2003 come modificato dal D. Lgs. 101/2018 e del Regolamento UE 679/2016.

Il soggetto interessato richiedente potrà esercitare in ogni momento i suoi diritti nei confronti del titolare del trattamento identificabile nell'Ente.

Tali dati potranno essere utilizzati esclusivamente per finalità strettamente connesse all'esecuzione della presente Concessione.

ART. 28 – ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Trattandosi di concessione di importo inferiore alla soglia di rilevanza comunitaria, non si applicano, ai sensi dell'art. 55 del D.Lgs. n. 36/2023, i termini dilatori di cui all'art. 18, commi 3 e 4 del Decreto stesso.

Ai sensi dell'art. 17, commi 8 e 9 del D.Lgs. n. 36/2023, l'Ente si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale in via d'urgenza in pendenza della stipulazione del contratto per motivate ragioni e, comunque, dopo aver ricevuto dal Concessionario la seguente documentazione in formato digitale:

- 1) copia del piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP (Reg CE 852/2004);
- 2) documentazione relativa all'aggiornamento della registrazione sanitaria dei terminali di somministrazione;
- 3) sottoscrizione del D.U.V.R.I.;
- 4) elenco del personale impiegato, recapiti telefonici e mail del Referente del Servizio
- 5) copia conforme della polizza specificata all'art. 24;
- 6) garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'articolo 117 del D. Lgs. 36/2023;
- 7) la relazione CAM richiesta dai Criteri Ambientali di base per i Servizi di ristoro e di distribuzione di acqua di rete a fini potabili stabiliti con il D.M. n. 9 aprile 2025 del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, completa di tutte le informazioni richieste;
- 8) tracciabilità dei flussi finanziari.

ART. 29- PENALI

Sono previste le seguenti penali per il ritardo nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali:

Casistica	Importo della penale
Ritardo nel pagamento del canone di concessione	0,10 % del valore della concessione per ogni giorno di ritardo
Mancato rispetto dei termini per l'installazione dei distributori ai sensi dell'art.9	€ 50,00 per ciascun distributore e per ogni giorno di ritardo
Installazione di attrezzatura non conforme al capitolato	€ 500,00 per ogni attrezzatura non conforme
Mancato intervento di manutenzione ordinaria annua sui distributori	€ 100,00 per segnalazione
Mancata pulizia interna ed esterna dei distributori ai sensi dell'art. 13	€ 100,00 per segnalazione

Mancato intervento di manutenzione straordinaria entro 24 ore (o superiori a quanto offerto in fase di gara) ai sensi dell'art. 13	€ 100,00 per ogni giorno di ritardo a partire dalla segnalazione dell'Ente
Mancato rifornimento dei distributori entro il termine stabilito	€ 100,00 per ogni giorno di ritardo a partire dalla segnalazione dell'Ente
Rifornimento dei distributori con prodotti non conformi a quanto declinato dal presente capitolato o dalla normativa	€ 100,00 per ogni prodotto non conforme
Mancata esibizione dei registri di cui al punto 12.1 (registro del personale impiegato, dei rifornimenti, degli interventi)	100,00 per ogni giorno di ritardo a partire dal sollecito di mancata risposta inviato a mezzo pec
Mancato rimozione dei prodotti scaduti da più di 24 ore dalla segnalazione dell'Ente	€ 100,00 per ogni prodotto scaduto
Mancata attivazione o mancato rispetto del sistema di autocontrollo HACCP per ciascuna segnalazione	€ 100,00 per segnalazione
In caso di intervento a chiamata, ritardi nell'intervento (a qualsiasi titolo) superiori alle 24 ore dalla chiamata	€ 100,00 per ogni giorno di ritardo
Mancato rispetto dei prezzi massimi definiti in sede di offerta	€ 100,00 per singola infrazione
Mancata sostituzione del distributore entro 5 giorni dalla richiesta del DEC, in caso di guasto con fermo superiore a 10 giorni per la riparazione	€ 100 euro al giorno per ogni giorno di ritardo nella sostituzione
Mancato invio del report periodico o comunque mancato aggiornamento dei dati di monitoraggio	€ 50,00 per ogni giorno di ritardo
Mancata rimozione delle apparecchiature a scadenza del contratto entro i termini stabiliti	€ 50,00 per ciascuna macchina e per ogni giorno di ritardo
Mancato rispetto della conformità ai CAM	€ 100,00 per ogni giorno di ritardo
Per ogni violazione e inosservanza, non grave, del D.P.R. n. 62/2013, e s.m.i., e del Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Castelfranco Veneto	€ 500,00 per ogni violazione rilevata

Gli inadempimenti contrattuali che danno luogo all'applicazione delle penali indicate nella precedente tabella verranno contestati al Concessionario a mezzo PEC. Il Concessionario deve comunicare per iscritto le proprie deduzioni nel termine massimo di 5 (cinque) giorni dalla stessa contestazione. Qualora dette deduzioni non siano accoglibili, a insindacabile giudizio dell'Amministrazione, ovvero non vi sia stata risposta o la stessa non sia giunta nel termine indicato, saranno applicate al fornitore le penali come sopra indicate a decorrere dall'inizio dell'inadempimento.

La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso il Concessionario dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale. Deve considerarsi ritardo anche l'ipotesi in cui i servizi vengano resi solo parzialmente; in tal caso la penale verrà applicata sino a quando i servizi non inizieranno ad essere resi in totale conformità.

Per l'introito delle penali, l'Amministrazione Concedente potrà rivalersi sulla garanzia definitiva che, in tale caso, dovrà essere reintegrata entro 15 giorni.

L'applicazione delle penali non preclude il diritto dell'Amministrazione Concedente a richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.