

## **CAPITOLATO D'ONERI**

**ACCORDO QUADRO PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI INSTALLAZIONE E GESTIONE DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI (VENDING MACHINE) PER LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE PRESSO ALCUNI ISTITUTI SCOLASTICI.**

**SERVIZIO SUDDIVISO IN DUE LOTTI TERRITORIALI:**

**LOTTO 1 Torino nord, Grugliasco, Rivoli, Pianezza, Ciriè, Settimo T.se**

**LOTTO 2 Torino sud, Giaveno, Pinerolo, Moncalieri, Chieri**

## Indice generale

ALLEGATI.....	3
TERMINI E DEFINIZIONI.....	4
PREMESSA.....	4
ART. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE.....	4
ART. 2 - DURATA DELLA CONCESSIONE.....	5
2.1 Contratti attuativi.....	5
ART. 3 - VALORE DELLA CONCESSIONE E CANONE ANNUALE.....	6
ART. 4 - QUANTITÀ E TIPOLOGIE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI E PREZZI DI VENDITA...7	
ART. 5 - REQUISITI MINIMI DELLE APPARECCHIATURE / SPECIFICHE TECNICHE.....	8
5.1 - Distributori automatici.....	8
5.2 - Requisiti minimi specifici dei distributori di acqua di rete.....	10
5.3 - Requisiti minimi specifici dei distributori di caffè e bevande calde.....	11
ART. 6 - CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI DA FORNIRE.....	12
6.1 - Disposizioni comuni.....	12
6.2 - Prodotti a prezzo imposto.....	13
6.3 - Caratteristiche minime e prezzo per le categorie di prodotti dietetici e biologici.....	13
6.4 - Caratteristiche minime e prezzo per tutte le categorie.....	14
6.5 - Bevande.....	14
6.6 - Frutta, ortaggi, insalate e prodotti esotici.....	14
6.7 Merende e prodotti con restrizioni dietetiche.....	15
6.8 Raccolta e conferimento degli imballaggi.....	17
ART. 7 - INSTALLAZIONE DISTRIBUTORI ED EROGAZIONE DEL SERVIZIO.....	18
7.1 - Installazione dei distributori.....	18
7.2 - Erogazione del servizio, rifornimento dei prodotti e manutenzione dei distributori automatici.....	18
7.2.1 - Indicazioni specifiche per la manutenzione dei distributori di acqua (cfr criterio 5.2.2 del CAM Ristoro e DA).....	21
7.3 - Prevenzione spreco alimentare (cfr criterio 2.2.4 del CAM Ristoro e DA).....	22
7.4 - Riduzione consumi energetici (cfr criterio 2.2.5 del CAM Ristoro e DA).....	22
ART. 8 - PERSONALE PREPOSTO AL SERVIZIO DI RIFORNIMENTO.....	22
ART. 9 - REVISIONE PREZZI.....	23
ART. 10 - DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO DEGLI SPAZI IN CONCESSIONE, DI PUBBLICITÀ.....	24
ART. 11 - RICONSEGNA DEGLI SPAZI.....	24
ART. 12 - RISCHI E RESPONSABILITÀ DELLA DITTA - SICUREZZA - ASSICURAZIONE RCT / RCO.....	24
Responsabilità Civile verso Terzi (RCT).....	25
Responsabilità civile verso prestatori di lavoro e parasubordinati (R.C.O.).....	25
ART. 13 - ONERI A CARICO DEGLI IIS COMMITTENTI / CONCEDENTI E DEL CONCESSIONARIO.....	27
13.1 - Oneri a carico degli IIS committenti / concedenti.....	27
13.2 - Oneri a carico e del concessionario.....	28
ART. 14 - CONTROLLI E PENALI.....	30
ART. 15 - MODIFICHE CONTRATTUALI DURANTE PERIODO DI EFFICACIA - SOSPENSIONE DEL SERVIZIO.....	31
ART. 16 - RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO - REPORTISTICA.....	31

ART. 17 - VERIFICHE E CONTROLLI QUALI/QUANTITATIVI DEL SERVIZIO.....	31
ART. 18 - REQUISITI PER L'AMMISSIONE.....	31
18.1 - Requisiti di ordine generale.....	31
18.2 - Requisiti di idoneità professionale.....	31
18.3 - Requisiti di capacità economica e finanziaria.....	32
ART. 19 - MODALITÀ DI SCELTA DEL CONTRAENTE.....	32
ART. 20 - AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE.....	33
Punteggio tecnico - Massimo 60 punti.....	33
Punteggio economico - Massimo 40 punti.....	35
ART. 21 - GARANZIA DEFINITIVA.....	37
ART. 22 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO DI ACCORDO QUADRO.....	38
ART. 23 - FORMALIZZAZIONE DEI CONTRATTI ATTUATIVI.....	38
ART. 24 - PAGAMENTI.....	38
ART. 25 - REVISIONE DEI CONTRATTI DI CONCESSIONE.....	39
ART. 26 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI.....	39
ART. 27 - SUBAPPALTO.....	39
ART. 28 - MANCATO PAGAMENTO DEL CANONE E RILASCIO COATTIVO.....	39
ART. 29 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E RECESSO.....	39
ART. 30 - ESECUZIONE IN DANNO.....	40
ART. 31 - SPESE CONTRATTUALI - IMPOSTE E TASSE.....	40
ART. 32 - CESSIONE DEL CONTRATTO.....	40
ART. 33 - DEFINIZIONE DELLA CONTROVERSIE.....	40
ART. 34 - RIFERIMENTO A NORME VIGENTI.....	41
ART. 35 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.....	41

## ALLEGATI

**Allegato A:** TABELLA A – Elenco IIS aderenti suddivisi per lotto

**Allegato B:** TABELLA B – elenco distributori distinto per tipologia e quantità

**Allegato C:** TABELLA C – riepilogo canoni distributori a gara

**Allegato D:** TABELLA D – elenco prezzi prodotti

**Allegato E:** PIANO ECONOMICO E FINANZIARIO di massima

**Allegato F:** Documento Unico di Valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI standard)

## TERMINI E DEFINIZIONI

- a) **Accordo quadro:** accordo concluso tra Città Metropolitana di Torino - Stazione Appaltante - ai sensi dell'art. 59 comma 1 del D.Lgs. 36/2023 con un unico fornitore, il cui scopo è quello di stabilire le clausole relative alle concessioni che verranno attivate durante il periodo indicato, in particolare per quanto riguarda i prezzi e, se del caso, le quantità previste.
- b) **Contratto attuativo:** contratto discendente dall'accordo quadro il cui oggetto sarà determinato di volta in volta, nell'ambito delle condizioni e dei contenuti prefissati nell'Accordo Quadro stesso.
- c) **Città Metropolitana:** La Città Metropolitana di Torino, nella sua qualità di Stazione Appaltante e contraente dell'accordo quadro.
- d) **Istituto Scolastico di Istruzione Superiore / Committente / Concedente (nel prosieguo IIS):** Istituti di Istruzione Superiore della Città Metropolitana di Torino che aderiscono all'Accordo Quadro ed attivano i contratti attuativi di concessione del servizio di ristoro.
- e) **Concorrente:** soggetto ammesso a partecipare alla gara.
- f) **Aggiudicatario / Affidatario:** soggetto che ha presentato la migliore offerta in base ai criteri di aggiudicazione e che è stato formalmente dichiarato aggiudicatario.
- g) **Concessionario:** aggiudicatario / affidatario il quale, con la sottoscrizione dell'Accordo quadro, viene incaricato della concessione nell'ambito dei contratti attuativi discendenti dall'Accordo quadro.
- h) **Canone concessorio o canone:** l'importo (periodico) che il Concessionario dovrà corrispondere, per l'utilizzo degli spazi pubblici destinati alla gestione del servizio oggetto del presente capitolato;
- i) **Capitolato d'oneri o Capitolato:** il presente documento.
- j) **CAM Ristoro e DA:** i Criteri Ambientali Minimi relativi a ristoro e distributori automatici, adottati con DM 6 novembre 2023 e pubblicati in G.U. n. 282 del 2 dicembre 2023, riguardanti gli Affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili, integrati dal Decreto Correttivo 17 maggio 2024 del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica "Modifiche al decreto 6 novembre 2023, recante «gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili», pubblicato in GU Serie Generale n.131 del 06-06-2024.

## PREMESSA

La Città Metropolitana di Torino ha realizzato una raccolta dei fabbisogni, funzionale allo sviluppo del progetto di gara aggregata per la stipulazione di un accordo quadro, finalizzata alla quantificazione ed all'individuazione delle tipologie di distributori desiderati dagli Istituti Scolastici di Istruzione Superiore (nel prosieguo IIS) della medesima Città Metropolitana.

## ART. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La concessione ha per oggetto il "*servizio a basso impatto ambientale di installazione e gestione dei distributori automatici (vending machine) per la somministrazione di alimenti e bevande*", secondo le modalità e le condizioni di seguito previste.

La Città metropolitana di Torino provvederà alla stipula di due distinti accordi quadro, ciascuno relativo ad un lotto territoriale avente ad oggetto la concessione del *servizio a basso impatto ambientale di installazione e gestione dei distributori automatici (vending machine) per la somministrazione di alimenti e bevande a favore degli Istituti Scolastici ricompresi nel lotto.*

**All'interno dei due distinti lotti territoriali sono ricompresi gli I.I.S. elencati nella TABELLA A, i quali stipuleranno progressivamente i propri contratti attuativi a seguito della scadenza dei contratti in corso.**

## **Le date presunte di attivazione dei servizi di ristoro sono riportate nell'allegata TABELLA A.**

Alla presente procedura si applicano le disposizioni contenute nella PARTE II - DEI CONTRATTI DI CONCESSIONE del D.Lgs. 36/2023, artt. 176 e ss., relativamente all'ambito di applicazione, ai principi generali, all'aggiudicazione della procedura ed alle modalità di esecuzione della concessione.

Il rapporto giuridico si configura come un rapporto di natura concessoria e non di locazione; l'interpretazione delle clausole del presente Capitolato, così come delle clausole contrattuali, deve essere effettuata tenuto conto delle finalità del contratto di concessione; trovano applicazione gli artt. 1362 e ss. Codice Civile.

Con il contratto quadro si intende affidare in concessione lo sfruttamento economico del "*servizio a basso impatto ambientale di installazione e gestione dei distributori automatici (vending machine) per la somministrazione di alimenti e bevande*".

L'accordo quadro intende promuovere un miglioramento in termini di sostenibilità ambientale del servizio di distribuzione automatica (vending machine) installati presso gli IIS, uniformando contestualmente i livelli dei servizi erogati e orientando al contempo il mercato verso comportamenti più virtuosi in merito. In particolare, sono stati considerati elementi concorrenti alla definizione dei requisiti minimi e dei criteri di premialità inclusi nella presente gara, gli ambiti relativi all'offerta dei prodotti alimentari, alle prestazioni energetiche dei distributori, al sistema di gestione dell'approvvigionamento e alla qualità del servizio.

Il presente Capitolato Tecnico è stato redatto tenendo conto delle specifiche tecniche, delle clausole contrattuali e dei criteri premianti contenuti nei Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al DM 6 novembre 2023 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (G.U. n. 282 02/12/2023), ove applicabili. Per agevolare l'attività di verifica di conformità delle offerte ai criteri ambientali, l'offerente è tenuto a redigere una Relazione CAM, in cui sono riportate le informazioni, i metodi e la documentazione necessaria per accertare la conformità ai criteri richiesti nel presente Capitolato.

Il Responsabile Unico del Progetto relativamente all'Accordo Quadro è la Dott.ssa Donata Rancati; il responsabile unico per la fase di esecuzione di ogni contratto attuativo discendente dall'Accordo Quadro sarà il Dirigente Scolastico dell'Istituto.

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

La durata dell'accordo quadro relativo a ciascun lotto è di mesi **24** (ventiquattro).

La durata dei contratti di concessione discendenti dall'accordo quadro è prevista in **n. 60** (sessanta) mesi solari consecutivi, decorrenti dalla data di stipula, indicativamente a decorrere da gennaio 2025.

I contratti attuativi saranno attivati dagli IIS aderenti/concedenti nel periodo di validità dell'accordo quadro.

La durata dei contratti attuativi tiene conto dell'esigenza di ammortamento dell'investimento sostenuto dal concessionario.

#### **2.1 Contratti attuativi**

La stipula dei contratti attuativi sarà progressiva, conseguente alla scadenza dei contratti già attivi presso gli I.I.S..

La previsione indicativa delle date di attivazione è riportata nella TABELLA A.

Il servizio deve essere attivato entro **30 giorni** naturali dalla data di stipula del contratto attuativo mediante

scrittura privata sottoscritta dalle parti in modalità asincrona e remota.

Tutte le prestazioni oggetto del medesimo contratto attuativo devono trovare contestuale avvio salvo diversi accordi con l'IIS.

La gestione dei singoli contratti attuativi di concessione è affidata all'IIS concedente al quale devono essere fornite da parte del Concessionario tutte le comunicazioni, le informazioni sull'andamento del contratto ed i report richiesti dal presente Capitolato.

Ogni Dirigente scolastico sarà responsabile unico per la fase di esecuzione del contratto, relativo al proprio I.I.S., discendente dall'Accordo Quadro.

Nell'ambito del contratto attuativo il Dirigente scolastico stipulante indicherà il numero e la tipologia di vending machines che dovranno essere installate.

Le attrezzature indicate in sede di raccolta fabbisogni sono indicative e suscettibili di variazione al momento dell'ordine in considerazione di eventuali esigenze che si fossero determinate tra il momento dell'indicazione dei fabbisogni e la sottoscrizione del contratto attuativo.

Nell'ambito del contratto attuativo il Dirigente scolastico determinerà altresì i prodotti vendibili, nei limiti degli obblighi derivanti dal CAM, da quanto previsto dal presente capitolato e dall'offerta tecnica.

Ai sensi dell'art. 120, comma 9, del D.Lgs. 36/2023, qualora in corso di esecuzione di ciascun contratto attuativo si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto attuativo, il concessionario è tenuto ad effettuarle alle condizioni originariamente previste.

Poiché il calcolo del V d'obbligo del contratto deve essere effettuato sul numero di distributori oggetto del contratto attuativo, verrà operato, qualora necessario, un arrotondamento per eccesso in caso di aumento delle prestazioni e per difetto in caso di diminuzione.

In tal caso il concessionario non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto.

**Della stipula di ogni contratto attuativo, della tipologia e del numero di distributori installati, deve essere data comunicazione alla Città metropolitana di Torino da parte del Dirigente scolastico.**

### **ART. 3 - VALORE DELLA CONCESSIONE E CANONE ANNUALE**

Il valore presunto degli accordi quadro ai sensi dell'art. 179 del D.Lgs. 36/2023, calcolato sull'importo del fatturato stimato per ciascun lotto, per il periodo di durata dei contratti di concessione discendenti dall'AQ pari a **60 mesi è pari a :**

**Lotto 1 : € 2.290.549,80**

**Lotto 2 : € 2.275.379,40**

Il valore complessivo della concessione ai sensi dell'art. 14 comma 4 del D.Lgs. 36/2023 è pari a € 4.565.929,20.

Il valore presunto dell'accordo quadro relativo a ciascun lotto, come sopra indicato, ha carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo né la Città Metropolitana di Torino né i singoli IIS committenti / concedenti e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il Concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio d'impresa inerente la gestione del servizio di somministrazione di alimenti, bevande e generi di conforto attraverso distributori automatici.

Il Concessionario, con la sottoscrizione del Contratto quadro di concessione relativo al lotto aggiudicato, si impegna a sottoscrivere i contratti attuativi ed a corrispondere a ciascun IIS committente / concedente il relativo **canone annuale di concessione**, comprensivo del rimborso forfettario delle spese per i consumi

dell'acqua e dell'energia elettrica necessarie per il funzionamento dei distributori.

**Il canone di concessione dei singoli distributori posto a base di gara** è stato quantificato dalla Città Metropolitana di Torino, ente proprietario degli edifici in cui si trovano i distributori e degli impianti che li alimentano, in maniera forfettaria sulla base della stima dei costi relativi al consumo di acqua e consumo energetico dei distributori come riportato nella **TABELLA C**, allegata al presente capitolato.

Il Canone di ciascun distributore è comprensivo delle spese relative alle utenze.

Il canone base di ciascun distributore, al quale verrà poi applicato il rialzo offerto in sede di gara, sarà oggetto di rideterminazione annuale da parte di Città Metropolitana di Torino in base alla variazione accertata dall'ISTAT dell'indice dei prezzi al consumo per le Famiglie di Operai e Impiegati (FOI senza tabacchi) verificatesi nell'anno precedente con riferimento al mese di decorrenza contrattuale dell'accordo quadro, come disciplinato all'art. 9 del presente capitolato.

Il calcolo del canone complessivo dovuto dal Concessionario - ottenuto dalla somma dei canoni dei singoli distributori rideterminati in base alla sopra citata variazione ISTAT - viene effettuato con cadenza annuale da ogni singolo IIS concedente in relazione al contratto attuativo di propria competenza, in applicazione delle istruzioni fornite dalla CMTO.

Il canone di concessione dei singoli distributori verrà utilizzato dall'I.I.S. per le attività di piccola manutenzione, come da accordo che verrà sottoscritto tra l'I.I.S. e la Città metropolitana di Torino.

Al presente capitolato d'oneri viene allegato apposito DUVRI di ricognizione dei rischi standard connessi all'esecuzione del servizio oggetto di concessione:

L'importo degli oneri della sicurezza viene quantificato in euro 0,00.

Il Dirigente scolastico ha l'obbligo di adozione di un apposito DUVRI specifico relativo all'I.I.S. contraente.

Resta, in ogni caso, l'obbligo per il Concessionario di elaborare il proprio documento di valutazione rischi di cui all'art. 28, comma 2, lettera a) del D.Lgs. n. 81/2008.

L'importo presunto della manodopera complessiva per le attività oggetto dell'accordo quadro, rispettiva al singolo lotto è pari a

Lotto 1 : € 336.483,75

Lotto 2: € 358.053,22

In conformità con quanto previsto dall'art. 11, commi 1 e 2, del D.Lgs. 36/2023, il contratto collettivo applicabile al personale dipendente impiegato nell'appalto è il **CCNL – Commercio Terziario (ID CNEL: H02H)** o il diverso contratto indicato dall'Appaltatore nella propria offerta, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele del contratto sopra indicato.

#### **ART. 4 - QUANTITÀ E TIPOLOGIE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI E PREZZI DI VENDITA**

La quantificazione dei distributori e la relativa allocazione tra le sedi è riportata nella **TABELLA B**, allegata al presente capitolato.

I distributori sono di 4 differenti tipologie:

- BEVANDE CALDE
- REFRIGERATI (BEVANDE)
- REFRIGERATI (SNACK E BEVANDE)
- DISTRIBUTORI DI ACQUA DI RETE

I quantitativi di distributori cui alla TABELLA B sono indicativi e suscettibili di variazioni al momento della formalizzazione del contratto attuativo da parte dell'I.I.S., in relazione alle esigenze organizzative degli I.I.S..

I prezzi di vendita dei prodotti saranno quelli derivanti dall'offerta di ribasso unico percentuale presentata dal Concessionario applicata ai prezzi posti a base di gara e riportati nella **TABELLA D**.

Nei distributori abilitati la bevanda "acqua calda" dovrà essere gratuita.

I prezzi delle bevande calde si intendono comprensivi del bicchiere.

I prezzi applicati all'utenza in caso di pagamento con sistemi telematici o chiavetta saranno quelli esattamente risultanti dall'applicazione del ribasso ai prezzi di cui alla **TABELLA D**.

I prezzi applicati all'utenza in caso di pagamento con moneta verranno arrotondati per eccesso o per difetto, ai cinque centesimi più vicini o al loro multiplo (ad es. 0,41 – 0,42 – 0,43 – 0,44 diventano 0,40; diversamente 0,46 - 0,47- 0,48 - 0,49 diventano 0,50)

I prezzi di cui alla TABELLA D si intendono inclusivi di IVA.

## **ART. 5 - REQUISITI MINIMI DELLE APPARECCHIATURE / SPECIFICHE TECNICHE**

### **5.1 - Distributori automatici**

Il Concessionario si impegna ad osservare tutte le vigenti disposizioni di legge e le prescrizioni impartite dalle competenti autorità amministrative in tema di sicurezza, di prevenzione degli infortuni, di salubrità degli ambienti di lavoro ed ogni altra norma applicabile al servizio richiesto.

E' richiesto l'utilizzo di macchine automatiche con le caratteristiche di eco-innovazione descritte nel CAM Ristoro e DA.

Il Concessionario ha facoltà di scegliere marca e modello dei distributori automatici per le tipologie richieste all'art. 4 del presente Capitolato Tecnico, fermo restando che, ai fini della completezza dell'offerta, è richiesto e obbligatorio il possesso dei requisiti minimi indicati di seguito:

- essere conformi alle vigenti disposizioni in materia d'igiene e sanità e corrispondere ai requisiti indicati nell'art. 32 del D.P.R. 26/03/1980, n. 327 e s.m.i. (Regolamento di esecuzione delle norme contenute nella Legge 30.04.1962 n. 283 e s.m.i. "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande) di seguito riportati:
  - a) essere di facile pulizia e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno, o tali da garantire l'igiene dei prodotti distribuiti;
  - b) avere le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari, di materiale idoneo ai sensi dell'art. 11 della L. n. 283/1962 e resistente alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione;
  - c) avere le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle sostanze alimentari e bevande;
  - d) avere, salvo quanto previsto da norme speciali, una adeguata attrezzatura che garantisca la buona conservazione delle sostanze alimentari di facile deperibilità ad una temperatura non superiore a +4 °C;
  - e) essere collocati in maniera tale da non essere situati in vicinanza di sorgenti di calore;
  - f) avere la bocca esterna di erogazione non esposta ad insudiciamenti od altre contaminazioni;



- g) essere rispondenti alle prescrizioni antinfortunistiche ed alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti e prevenzione incendi a norma del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., e rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalla legge;
- h) essere dotati di marchio CE;
- i) essere conformi alle norme riguardanti la compatibilità elettromagnetica;
- j) almeno un distributore automatico per ogni tipologia per ogni I.I.S. deve essere dotato di misuratori dei consumi energetici da cui risulti il dato dei kWh consumati. Il dato relativo ai consumi deve risultare accessibile al Committente e deve essere comunicato alla Città metropolitana di Torino. La scelta dei distributori dotati di misuratori sarà concordata con la Città metropolitana di Torino;
- k) 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;
- l) essere conformi ai requisiti dettati dall'applicazione del metodo H.A.C.C.P. e prevedere dei piani di autocontrollo;
- m) essere conformi alle attuali normative sui disabili;
- n) possedere un dispositivo in grado di segnalare le eventuali indisponibilità dei prodotti;
- o) riportare una targhetta indicante chiaramente il numero identificativo del distributore, la denominazione, la ragione sociale e il recapito del Concessionario, nonché il nominativo/telefono del referente al quale rivolgersi per eventuali reclami, segnalazioni di guasto, segnalazioni di prodotti esauriti, mancata erogazione del resto ecc.;
- p) essere dotati di un dispositivo per l'accettazione di denaro contante, di chiavette e/o tessere magnetiche ricaricabili e di altri sistemi di pagamento elettronico, su cui viene trasferito il valore delle banconote o delle monete inserite nei distributori; si precisa che le chiavette/tessere magnetiche dovranno essere erogate e gestite dal Concessionario, con le modalità che saranno successivamente concordate con gli IIS committenti / concedenti; il Concessionario dovrà prevedere un sistema di distribuzione delle chiavette/tessere magnetiche, eventualmente automatico, tale da assicurare la diffusione capillare nelle diverse sedi e potrà prevedere un deposito cauzionale (non superiore a € 5,00). La ditta rilascerà al richiedente ricevuta di versamento della cauzione determinata in sede di offerta economica per la consegna della chiave. Tale cauzione verrà rimborsata al momento della restituzione della chiave. Il Concessionario potrà altresì attivare modalità telematiche di pagamento;
- q) accettare qualsiasi tipo di moneta/banconota (minimo € 0,05 massimo € 10,00) – ad eccezione delle macchine distributrici di acqua - ed essere dotati di funzionalità rendi resto nonché di un sistema di comunicazione in caso di mancata restituzione del resto e/o di mancata erogazione del prodotto selezionato da parte dell'utente (es. numero verde);
- r) le bottiglie e le vaschette in PET utilizzate per i prodotti offerti, contengono almeno il 30% di PET riciclato;
- s) prevedere l'attivazione della funzione stand-by quando non in uso.

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

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

Di ogni apparecchiatura deve essere consegnata a ciascun IIS committente / concedente copia della dichiarazione di conformità rilasciata dal fabbricante ai sensi delle leggi vigenti e del manuale d'uso, nonché la dichiarazione di avvenuta installazione a "regola d'arte" rilasciata da personale abilitato, laddove la norma lo preveda.

In ogni caso la ditta dovrà installare, immediatamente a monte delle macchine distributrici, un interruttore magneto-termico differenziale ad alta sensibilità sulla linea di alimentazione elettrica ed un rubinetto di arresto sulla linea di alimentazione idrica. Non sarà ammesso l'uso di gas combustibili.

## **5.2 – Requisiti minimi specifici dei distributori di acqua di rete**

I distributori automatici di acqua di rete (o spillatori d'acqua) devono:

- a) essere Point of Use (POU) idonei per medi/grandi spazi, allacciati alla rete idrica, tipologia "a colonna";
- b) erogare acqua naturale ambiente, naturale fredda e frizzante fredda nella misura di 500 ml;
- c) presentare carenatura in materiale lavabile e igienico (acciaio inox o rivestimento plastico o metallico o altro materiale idoneo);
- d) tutti i materiali che compongono le apparecchiature devono essere conformi al D.M. Ministero della Salute n. 174/2004 e, in difetto delle misure specifiche, al Regolamento CE n. 1935/2004;
- e) avere una distanza tra il piano di appoggio del contenitore e il beccuccio di erogazione tale da consentire il posizionamento di borracce (altezza minima 25 cm);
- f) essere dotati di sistema filtrante a carboni attivi o sistema equivalente;
- g) i punti di erogazione (ugelli) devono essere in acciaio inox o altro materiale idoneo ed essere tali da evitare il contatto diretto con bottiglie e altri contenitori, protetti da sistema debatterizzante (es. lampada UV) e facilmente pulibili per garantire i più alti standard di igiene nel rispetto della normativa vigente;
- h) essere conformi alle specifiche tecniche previste dai Criteri Ambientali Minimi (cfr criteri 2.1.3, 5.1.1 e 5.2.2 del CAM Ristoro e DA) e dimostrarlo indicando nella Relazione CAM il codice identificativo delle apparecchiature offerte e allegando le schede tecniche o altra documentazione tecnico-informativa. In particolare, tali distributori dovranno:
  - avere casse in acciaio inox e alluminio anodizzato;
  - essere dotate di sistemi di trattamento dell'acqua in accordo con quanto previsto dal Decreto del Ministero della Salute 7 febbraio 2012, n. 25;
  - utilizzare gas refrigeranti naturali e con potenziale di GWP inferiore o uguale a 9;
  - il corpo dei distributori dovrà poter essere personalizzabile dal Committente mediante applicazione di adesivi di comunicazione ambientale sulla parte frontale dei medesimi.

L'offerente deve indicare il codice identificativo della apparecchiatura offerta, allegare le schede tecniche o altra documentazione tecnico-informativa.

Il concessionario è tenuto a garantire il funzionamento continuato e la manutenzione igienico-sanitaria costante (cf art. 7.2).

I distributori di acqua di rete verranno collocati ove risulti più agevole il raccordo alla rete idrica,

come da indicazioni dei tecnici della Città Metropolitana di Torino.

Almeno un distributore di acqua di rete per ogni istituzione scolastica deve essere dotato di misuratori dei consumi idrici da cui risulti il dato dei litri consumati. Tale dato deve risultare accessibile al Committente. La scelta dei distributori dotati di misuratori sarà concordata con il Committente.

### **5.3 – Requisiti minimi specifici dei distributori di caffè e bevande calde**

Di ogni apparecchiatura deve essere consegnata a ciascun IIS committente / concedente copia della dichiarazione di conformità rilasciata dal fabbricante ai sensi delle leggi vigenti e del manuale d'uso, nonché la dichiarazione di avvenuta installazione a "regola d'arte" rilasciata da personale abilitato, laddove la norma lo preveda.

Oltre alle specifiche tecniche generali, il distributore di bevande calde dovrà avere le seguenti caratteristiche (cf criterio 2.1.4 del CAM Ristoro e DA):

- allacciamento alla rete idrica e dotati di sistemi di trattamento dell'acqua in accordo con quanto previsto dal citato Decreto del Ministero della Salute 7 febbraio 2012, n. 25;
- caldaie di riscaldamento dell'acqua in acciaio inox o in altri materiali che garantiscano la conformità al Regolamento (CE) N. 1935/2004 del 27 ottobre 2004;
- dotate di macinacaffè;
- dotate di doppia campana e offrire due miscele diverse;
- non erogare automaticamente zucchero e prevedere un sistema di regolazione dello zucchero da parte dell'utente, fino ad un massimo di 4 grammi;
- in caso di prodotto erogato senza zucchero, il mescolatore non deve essere fornito dal distributore;
- dotato di sensore per il rilevamento della tazza riutilizzabile: deve essere obbligatoriamente prevista la **possibilità di esclusione del bicchiere, con conseguente automatica riduzione del prezzo di vendita della bevanda di 0,05 Euro**;
- esplicitare il consumo energetico in base al Protocollo industriale EVA-EMP 3.1b;
- dotate di tecnologia "Energy Saving" per l'ottimizzazione dei consumi Elettrici nei periodi di non utilizzo (indicati dal Committente es. nella fascia oraria compresa dalle ore 20:00 alle ore 07:00 dal lunedì al venerdì e tutto il giorno dal sabato alla domenica);
- deve essere prevista, ove tecnicamente possibile, l'erogazione di acqua calda;
- deve fornire esclusivamente **bicchieri e mescolatori in materiale compostabile** in conformità allo standard europeo della norma UNI EN 13432 o UNI EN 14995 e nel rispetto delle disposizioni previste dal D.Lgs. 196/2021.

L'offerente, ai fini dell'aggiudicazione, nella Relazione CAM riporta e descrive la documentazione utile alla verifica di conformità ai criteri, 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 previsti dal capitolato e da quanto offerto in gara sarà verificato anche in sede di esecuzione contrattuale. In caso di assenza dei mezzi di verifica sopra riportati, il responsabile dell'esecuzione del contratto attuativo 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.

## **5.4 - Requisiti minimi specifici dei distributori automatici di bevande fredde e dei distributori di snack e merendine**

(cfr criterio 2.1.5 e criterio 2.1.6 del CAM Ristoro e DA)

Oltre alle specifiche tecniche generali, i distributori refrigerati di bevande e di bevande/snack e merendine dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- utilizzare gas refrigeranti con potenziale di GWP inferiore o uguale a 9 e, ove reperibili sul mercato di riferimento, tali gas refrigeranti sono gas naturali, quali anidride carbonica (CO<sub>2</sub>), ammoniacca (NH<sub>3</sub>) e idrocarburi (HC);
- appartenere alla classe di efficienza energetica non inferiore a D, 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;
- le bottiglie dovranno essere in materiale R-PET (con contenuto minimo di riciclato pari al 30% certificato Plastica seconda vita, ReMade in Italy o equivalenti);
- le bottiglie di acqua dovranno essere posizionate in massimo di due file per ciascun distributore e il loro formato dovrà essere di almeno 500 ml.

L'offerente, ai fini dell'aggiudicazione, nella Relazione CAM riporta e descrive la documentazione utile alla verifica di conformità al criterio. La Relazione include copia dell'etichettatura energetica e scheda tecnica o altra documentazione tecnica da cui si possa evincere la conformità alle caratteristiche ambientali previste dal criterio. In fase di consegna, un'ulteriore verifica sarà eseguita attraverso la consultazione del database EPREL - Banca dati europea dei prodotti per l'etichettatura energetica (<https://eprel.ec.europa.eu/screen/product/refrigeratingappliancesdirectsalesfunction>).

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

## **ART. 6 - CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI DA FORNIRE**

### **6.1 - Disposizioni comuni**

I prodotti erogati dai distributori devono essere conformi alle disposizioni di legge in materia igienico sanitaria, ed, in particolare, alle disposizioni contenute nel Regolamento UE n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori ed essere conformi alle norme in materia di etichettatura (D.lgs. n. 109/1992) e tracciabilità (Regolamento CE n. 178/2008) degli alimenti, di sicurezza dei prodotti - in particolar modo dei materiali a contatto con gli alimenti (bicchieri, componenti interni del distributore, contenitori, beccucci, ecc.).

La Ditta concessionaria è tenuta a garantire che le sostanze alimentari poste in vendita a mezzo distributore corrispondano ai requisiti igienico-sanitari previsti dal D.P.R. n. 327 del 26/03/1980 — Regolamento di

esecuzione della L. 30/04/1962 n. 283 e s.m.i. o dalle normative nazionali e comunitarie in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

In particolare, i prodotti devono contenere le informazioni obbligatorie degli alimenti quali:

- denominazione dell'alimento;
- l'elenco degli ingredienti;
- qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II del Regolamento UE o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato II 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 di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;
- il termine di conservazione o la data di scadenza;
- le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;
- 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.

Inoltre:

- a) i prodotti bio, devono essere certificati e garantiti dagli Organismi di Controllo riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali;
- b) i 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 o a intolleranti al lattosio.

Deve essere possibile da parte del committente all'atto del rifornimento dei distributori, controllare i prodotti al fine di verificare la scadenza e l'effettiva provenienza dei prodotti BIO, prodotti equo- solidali, prodotti adatti alle intolleranze alimentari, prodotti freschi etc.

Le tipologie dei prodotti offerti e dei relativi prezzi devono essere indicati in modo chiaro.

I prodotti da erogare devono avere le caratteristiche e le grammature elencate nella TABELLA D, quali requisiti minimi obbligatori.

## **6.2 – Prodotti a prezzo imposto**

Il prezzo dell'acqua di rete, erogata da spillatore, resterà fisso ed invariabile per tutta la durata del contratto, non è soggetto a ribasso e non sarà oggetto di revisione prezzi.

Il prezzo per l'utenza di 500 ml di acqua è di euro 0,10 (IVA inclusa).

## **6.3 – Caratteristiche minime e prezzo per le categorie di prodotti dietetici e biologici**

Il Concessionario di ciascun lotto è tenuto a fornire tutte le categorie dei prodotti dietetici e/o biologici di cui alla TABELLA D allegata al presente disciplinare nelle grammature minime richieste.

Per tali prodotti sono stabiliti i prezzi a base d'asta, sui quali i concorrenti dovranno offrire un ribasso % unico in sede di offerta economica.

Tutti i prezzi di cui alla TABELLA D si intendono IVA inclusa.

#### **6.4 - Caratteristiche minime e prezzo per tutte le categorie**

Il Concessionario di ciascun lotto è tenuto a offrire tutte le categorie di cui alla TABELLA D allegata al presente disciplinare nelle grammature minime richieste. Tra le categorie di prodotto presenti e nel rispetto delle caratteristiche di prodotto e delle grammature, il Concessionario ha facoltà di scelta di marca e prodotto.

Per tali prodotti sono stabiliti i prezzi a base d'asta, sui quali i concorrenti dovranno offrire un ribasso unico in sede di offerta economica.

#### **Clausole contrattuali**

Nella Relazione CAM, l'offerente descrive, per ogni criterio ambientale di seguito citato, le scelte adottate e le verifiche di conformità, allegando la relativa documentazione.

#### **6.5 – Bevande**

##### **Bevande fredde** (cfr criterio 2.2.2.1 del CAM Ristoro e DA)

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

Per le **altre bevande** (ad esempio, i nettari di frutta, tè freddo, bibite):

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

##### **Bevande calde** (cfr criterio 2.2.2.2 del CAM Ristoro e DA)

Nei distributori di caffè a doppia campana, una delle due miscele di caffè è biologica o proveniente da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una iniziativa multistakeholder iniziative quali il Fairtrade Labelling Organizations (FLO-cert), il World Fair Trade Organization (WFTO) o equivalenti. Tutti i granulati solubili, incluse le preparazioni per le bevande a base di tè e a base di cacao, hanno un contenuto massimo di zuccheri di 6 grammi per 100 ml. di prodotto (o altro edulcorante con equivalente potere dolcificante per 100 ml).

#### **6.6 - Frutta, ortaggi, insalate e prodotti esotici**

##### **Frutta e ortaggi** (cfr criterio 2.2.2.3 del CAM Ristoro e DA)

Se presenti frutta ovvero ortaggi, questi sono freschi, di stagione e di IV Gamma, provengono da coltivazioni italiane o di nazioni europee, sono biologici per almeno il 30%, nell'ambito di ciascun quadrimestre. Tale percentuale può essere soddisfatta anche facendo riferimento al periodo di somministrazione (pertanto, ad esempio, somministrando frutta ed eventuali ortaggi biologici ciclicamente per un mese su quattro, o per 4,5 settimane su 18 etc.). La frutta tropicale è biologica ovvero proveniente da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una multistakeholder iniziative quali il Fairtrade Labelling Organizations (FLO-cert), il World Fair Trade Organization (WFTO) o

equivalenti. Nelle macchine distributrici automatiche refrigerate è messa a disposizione anche frutta imballata priva di zuccheri aggiunti (es. frutta essiccata e denocciolata, macedonie di frutta etc.) e frutta secca proveniente da coltivazioni italiane o da coltivazioni di nazioni europee. Le macedonie di frutta, le preparazioni di ortaggi e, in conformità alle prescrizioni HACCP, la frutta e gli ortaggi quando possono essere consumati anche senza previa mondatura, sono imballati in PET riciclato per almeno il 30% ovvero R-PET.

#### **Insalate** (cfr criterio 2.2.2.4 del CAM Ristoro e DA)

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

#### **Panini e prodotti da forno artigianali** (cfr criterio 2.2.2.5 del CAM Ristoro e DA)

Il servizio richiede la presenza quotidiana dell'operatore sulla macchina. In caso di sedi con meno di 500 allievi, il concessionario può rifiutare il servizio.

Se presenti panini, questi sono freschi e realizzati con pane privo di grassi e di conservanti. Il pane e, se presenti, altri prodotti da forno quali pane, focacce, pizzette e similari, sono realizzati con le seguenti farine o una combinazione di esse: farine di grano 0, 1, 2 e integrali di grano duro, cereali misti, farro, segale. Almeno una linea di prodotti su tre è costituita da panini biologici o con i principali ingredienti biologici (ad esempio la farina).

#### **Prodotti esotici** (cfr criterio 2.2.2.6 del CAM Ristoro e DA)

Se presenti prodotti esotici (ad esempio, cacao, cioccolata, ananas, banane, zucchero di canna grezzo), questi sono biologici ovvero provenienti da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti oppure sono in possesso di una certificazione riconosciuta dalla Commissione Europea che ne garantisca la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della Direttiva (UE) n. 2018/2011, 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.

### **6.7 Merende e prodotti con restrizioni dietetiche**

#### **Merende (snack) a base di latte e latticini** (cfr criterio 2.2.2.7 del CAM Ristoro e DA)

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

#### **Merende (snack) salate** (cfr criterio 2.2.2.8 del CAM Ristoro e DA)

I grassi utilizzati per tali prodotti, se presenti possono essere 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. **Nella gamma di prodotti presente in**

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

**Merende (snack) dolci** (cfr criterio 2.2.2.9 del CAM Ristoro e DA)

**a) Prodotti da forno:** Nella gamma di prodotti dolci presente in ciascun distributore, almeno una linea di prodotti su tre è biologica. La gamma di prodotti dolci presenti in ciascun distributore include anche una linea di prodotto a ridotto contenuto di zuccheri, vale a dire meno di 5 grammi di zucchero su 100 grammi di prodotto, ai sensi del regolamento 1924/2006 e una linea di prodotto a ridotto contenuto di grassi, vale a dire meno di 3 grammi di grassi ogni 100 grammi di prodotto. Tali caratteristiche sono ben visibili sulla confezione. I grassi consentiti sono burro, burro di cacao, olio extravergine di oliva, olio di girasole, olio di vinacciolo. Sono ammessi altri oli e grassi vegetali, inclusi i loro derivati, se in possesso di certificazioni di sostenibilità quali: ISCC plus (International Sustainability and Carbon Certification), DTP 112 di CSQA, Tavola rotonda sull'olio di palma sostenibile (RSPO), Gruppo per l'innovazione nel settore dell'olio di palma (POIG), Tavola rotonda per la soia responsabile (RTRS), Protocollo di garanzia di sostenibilità della soia (SSAP), Pro-Terra nonché condimenti spalmabili a base di tali oli e grassi certificati.

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

**Uova** (cfr criterio 2.2.2.10 del CAM Ristoro e DA)

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

**Prodotti privi di glutine e prodotti privi di lattosio** (cfr criterio 2.2.2.11 del CAM Ristoro e DA)

Sono messi a disposizione prodotti privi di glutine e prodotti privi di lattosio. Le informazioni sono segnalate con apposita etichetta/marchio distintivo, per facilitare la corretta selezione degli alimenti più appropriati per l'utenza.

Il concessionario espone e segnala in maniera chiara e visibile i prodotti con caratteristiche ambientali e nutrizionali preferibili, in particolare:

(per i distributori di bevande fredde)

- bevande prive di edulcoranti
- bevande a ridotto contenuto di zuccheri
- bevande con ingredienti biologici
- bevande con ingredienti certificati FLO-cert, WFTO o equivalenti

(per i distributori di snack e merendine)

- frutta
- ortaggi
- panini con ingredienti biologici
- formaggi e latticini biologici, o con marchio di qualità DOP o "di montagna" in conformità al



Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014.

- Merende (snack) salate a basso contenuto di grassi o senza grassi, avendo riguardo ai limiti previsti dal Regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari
- Merende (snack) dolci biologiche
- Merende (snack) dolci a ridotto contenuto di zuccheri
- Prodotti privi di glutine
- prodotti privi di lattosio

(per le macchine del caffè e bevande calde)

- caffè biologico
- caffè certificato FLO-cert, WFTO o equivalenti.

Inoltre, tali prodotti devono essere posizionati nei distributori ad altezza occhi.

L'offerente, ai fini dell'aggiudicazione, nella Relazione CAM riporta e descrive la documentazione utile alla verifica dei criteri ai punti 6.5, 6.6, 6.7. Es. per i prodotti biologici devono essere certificati e garantiti dagli Organismi di Controllo riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Il Committente, all'atto del rifornimento dei distributori, deve essere messa in grado di controllare i prodotti al fine di verificare la scadenza e l'effettiva provenienza dei prodotti biologici, prodotti equo-solidali, prodotti adatti alle intolleranze alimentari, prodotti freschi etc. A tal proposito, si specifica che l'elenco dei prodotti disponibili presso i distributori automatici e la relativa documentazione (es. schede tecniche dei prodotti) dovrà essere sempre aggiornato e consultabile dai responsabili dell'esecuzione del contratto.

Resta inteso che il Concessionario dovrà provvedere alla sostituzione immediata di quei prodotti che, a insindacabile giudizio del Committente, non rispondano ai requisiti qualitativi richiesti dal presente Capitolato o non incontrino il gradimento dell'utenza. Le tipologie dei prodotti offerti e dei relativi prezzi devono essere indicate in modo chiaro.

### **6.8 Raccolta e conferimento degli imballaggi**

Conformemente al **criterio 2.2.3 Raccolta degli imballaggi** del CAM Ristoro e DA, i rifiuti urbani prodotti nell'edificio devono essere conferiti secondo le modalità di conferimento stabilite dal Comune dell'IIS. Per consentire un corretto recupero dei diversi materiali, per ogni punto di ristoro devono essere forniti, a cura e spese del Concessionario, idonei contenitori per i rifiuti anche per la raccolta differenziata, con caratteristiche conformi alla norma tecnica UNI 11686 "Waste Visual Elements" (in particolare: carta: blu, multimateriale/plastica: giallo, vetro: verde, organico: marrone, indifferenziato: grigio), 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.

Il concessionario è obbligato a fornire gli strumenti per l'attuazione di un sistema di raccolta, preferibilmente monomateriale, per il miglior recupero e riciclo dei seguenti imballaggi, qualora presenti:

1. bottiglie in PET (polietilene tereftalato), da conferire negli appositi contenitori o, se attivata una modalità di raccolta monomateriale;

2. imballaggi compostabili da conferire nei contenitori monomateriale della raccolta dei rifiuti organici;
3. imballaggi in carta;
4. imballaggi in alluminio, da conferire nei contenitori dedicati in funzione del modello di raccolta esistente a livello locale.

**Il Concessionario dovrà provvedere al conferimento dei rifiuti dallo stesso prodotti in occasione degli approvvigionamenti, negli appositi cassonetti dell'IIS.**

## **ART. 7 – INSTALLAZIONE DISTRIBUTORI ED EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

### **7.1 – Installazione dei distributori**

Con riferimento a ciascun lotto i distributori devono essere installati nelle sedi e nelle quantità descritte al nella **TABELLA B, fatto salvo quanto previsto all'art. 4 del presente capitolato.**

I necessari collegamenti elettrici ed idraulici alla rete dell'IIS, previo accordo con la struttura competente, sono a carico del concessionario e dovranno essere eseguiti a perfetta regola d'arte e nel pieno rispetto delle normative vigenti, sentiti preventivamente i tecnici della Città Metropolitana di Torino.

I distributori saranno oggetto di verifica di conformità da effettuarsi prima dell'avvio del servizio e per la quale Concessionario deve rilasciare, al termine dell'installazione, la dichiarazione di Conformità, ai sensi del D.M. n. 37/08 e s.m.i.

Sono a totale carico del Concessionario, altresì, tutti gli oneri relativi al funzionamento, alla gestione e alla manutenzione dei distributori automatici. Non è consentita l'installazione delle apparecchiature refrigeranti in prossimità di sorgenti di calore.

Alla scadenza del singolo contratto attuativo, il Concessionario è tenuto a rimuovere i distributori automatici entro **15 (quindici) giorni solari** dalla richiesta avendo cura di garantire la continuità del servizio fino al giorno del ritiro e la restituzione delle eventuali caparre corrisposte per il rilascio delle chiavette nonché gli eventuali crediti in esse contenuti.

Dell'avvenuto completamento della consegna e installazione dei distributori automatici faranno fede appositi **verbali** redatti congiuntamente dal Concessionario e dall'incaricato dell'IIS Concedente con l'elenco dettagliato dei distributori automatici installati, distinti per sito e tipologia. Tale elenco dovrà essere costantemente aggiornato in occasione di eventuali modifiche del numero e della tipologia installato. La Città Metropolitana di Torino si riserva di eseguire, controlli periodici al fine di verificare il corretto uso degli spazi concessi e il rispetto degli impegni assunti per la qualità dei prodotti e del servizio.

Il concessionario dovrà provvedere, a sue spese, allo spostamento dei distributori in caso di interventi edilizi o necessità segnalate dall'IIS committente / concedente.

### **7.2 – Erogazione del servizio, rifornimento dei prodotti e manutenzione dei distributori automatici**

Ogni IIS committente / concedente definisce la tipologia di prodotti che devono essere erogati in ciascuna tipologia di distributore, nel rispetto delle disposizioni obbligatorie del CAM, di quanto previsto dal presente capitolato e dall'offerta tecnica del concessionario.

Per la gestione corrente del servizio il Concessionario di ciascun lotto è tenuto a individuare un/una Responsabile del Servizio il cui nominativo sarà indicato nel contratto quadro e nei contratti attuativi che deve porre in essere tutte le azioni necessarie per garantire il livello dei servizi attesi nonché il rispetto delle prestazioni richieste di rifornimento e gli eventuali reclami e disservizi.

In caso di sostituzione del/della Responsabile del servizio nel corso del contratto, il Concessionario deve tempestivamente darne comunicazione scritta al responsabile dell'esecuzione del contratto attuativo e al responsabile della Centrale Unica Appalti e Contratti, inviando congiuntamente i riferimenti del/della Responsabile posto/a in sostituzione.

Il Concessionario di ciascun lotto è tenuto ad assicurare l'erogazione dei prodotti mediante distributori automatici in perfetto stato, tale da garantire la loro piena funzionalità ed efficienza per tutto il periodo della concessione garantendo, sotto la propria responsabilità, l'efficienza del servizio con la propria organizzazione di mezzi e personale in numero adeguato al servizio richiesto (garantendo comunque il pieno rifornimento dei distributori automatici) ed assicurando interventi di fornitura entro un giorno lavorativo dalla chiamata.

Il 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 provvedervi in merito tempestivamente, nell'arco massimo di 24 ore dalla richiesta, pena l'applicazione delle penali previste dall'art. 31 del presente Capitolato Tecnico 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, come previsto dall'art. 31 del presente Capitolato Tecnico.

Il rifornimento dovrà avere normalmente frequenza bisettimanale, salvo diverso accordo tra le parti. Devono comunque essere garantite le prestazioni minime di cui sotto.

Detti rifornimenti devono essere eseguiti da personale del Concessionario munito di tutti i requisiti previsti dalle vigenti disposizioni di legge. In particolare, devono essere svolte e garantite (a mero titolo esemplificativo e non esaustivo) le seguenti prestazioni minime:

- 1) deve essere garantito in modo continuativo il rifornimento di tutti i prodotti ed in caso di specifica segnalazione l'intervento deve essere assicurato entro un giorno lavorativo dalla chiamata;

- 2) per tutti i prodotti deve essere, **tassativamente**, rispettata la data di scadenza ed in caso contrario saranno applicate le penali di cui al presente Capitolato;
- 3) deve essere garantita la pulizia, sia interna che esterna, dei distributori tale da garantire un'ottimale condizione igienica degli stessi;
- 4) il servizio non potrà essere sospeso o rallentato salvo giustificate motivazioni e previa comunicazione e specifica approvazione da parte del responsabile dell'esecuzione del contratto attuativo;
- 5) la disposizione dei prodotti negli espositori deve privilegiare i prodotti biologici e a basso contenuto calorico.

Il Concessionario di ciascun lotto è tenuto a garantire a proprie spese l'**assistenza** e la **manutenzione** dei distributori ed assicurare il funzionamento continuativo degli stessi 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 dei distributori.

Al fine di consentire l'immediata segnalazione di guasti e malfunzionamenti, il Concessionario è tenuto ad apporre sul distributore apposita etichetta adesiva contenente i recapiti telefonici (o di altro tipo) del servizio di assistenza.

In caso di guasto o cattivo funzionamento dei distributori, il Concessionario è tenuto a ripristinare la piena funzionalità degli stessi entro il termine offerto in sede di gara e comunque non oltre due giorni lavorativi dalla chiamata pena l'applicazione della penale prevista dal presente Capitolato.

Tutti gli interventi devono essere eseguiti da personale specializzato. I distributori che, nonostante gli interventi di manutenzione, dovessero presentare frequenti fermi o disfunzioni devono essere sostituiti dal Concessionario entro il termine offerto in sede di gara e comunque non oltre entro 5 (cinque) giorni lavorativi dalla richiesta del responsabile dell'esecuzione del contratto attuativo, pena l'applicazione della penale prevista dal presente Capitolato.

In conformità con il criterio 2.2.5 del CAM Ristoro e DA, entro 30 giorni dalla decorrenza contrattuale e, successivamente, a cadenza annuale, è trasmesso all'IIS concedente/committente il calendario delle specifiche attività di manutenzione e pulizia programmate sulle apparecchiature installate e gestite nell'ambito del servizio (ad esempio, le operazioni di pulizia delle serpentine dei condensatori; il settaggio delle temperature; la sostituzione dei filtri delle apparecchiature microfiltranti etc.), coerente con le indicazioni fornite nei manuali tecnici di istruzioni per l'uso e la manutenzione del fabbricante.

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

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

Per la manutenzione dei distributori automatici si fa riferimento al Manuale di corretta prassi igienica per la distribuzione automatica di alimenti e bevande di CONFIDA, edizione 2018 validato dal Ministero della Salute sulla base del Regolamento (CE) n. 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Il concessionario presenta il calendario delle attività di manutenzione e pulizia programmate. Il responsabile dell'esecuzione **del contratto attuativo** controlla l'esecuzione delle attività manutentive e di pulizia programmate e si riserva di prendere visione del registro delle attività di pulizia e manutenzione.

### **7.2.1 – Indicazioni specifiche per la manutenzione dei distributori di acqua** (cfr criterio 5.2.2 del CAM Ristoro e DA)

Le attività manutentive delle apparecchiature distributrici di acqua di rete trattata vengono 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<sup>1</sup> 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 AQUA ITALIA e UTILITALIA, validato dall'ISS e dal Ministero della Salute.

Entro 30 giorni dalla decorrenza contrattuale e, successivamente, a cadenza annuale, è trasmesso al responsabile dell'esecuzione del contratto attuativo 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 del sistema debatterizzante e dei filtri delle apparecchiature microfiltranti etc.), coerente con le indicazioni fornite nei manuali tecnici di istruzioni per l'uso e la manutenzione del fabbricante. Le operazioni di pulizia devono essere opportunamente concordate tenendo conto delle esigenze correlate al numero di utenti.

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

Per la manutenzione dei distributori automatici si fa riferimento al Manuale di corretta prassi igienica per la distribuzione automatica di alimenti e bevande di CONFIDA, edizione 2018 validato dal Ministero della Salute sulla base del Regolamento (CE) n. 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

**L'acqua trattata è sottoposta alle analisi previste nel citato Manuale di corretta prassi igienica: il Concessionario è tenuto a effettuare controlli semestrali della qualità dell'acqua al punto di prelievo da realizzarsi a cura di laboratorio certificato (parametri da D.Lgs 31/2001).**

I risultati di tali analisi sono inviati al responsabile dell'esecuzione del contratto e resi disponibili all'utenza. In una apposita segnaletica è riportata la data delle manutenzioni effettuate.

---

<sup>1</sup>[http://www.salute.gov.it/imgs/C\\_17\\_pagineAree\\_1187\\_listaFile\\_itemName\\_28\\_file.pdf](http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pagineAree_1187_listaFile_itemName_28_file.pdf) e R. Colagrossi, G. Temporelli, "Piano di sicurezza per gli impianti di trattamento dell'acqua al punto d'uso", per conto di AIAQ, ANIMA, AMITAP, AQUAItalia, Wi.

In caso di risultati dell'analisi della qualità dell'acqua erogata (acqua in uscita dalla zona di erogazione), non conformi ai parametri di legge (D.Lgs. 31/2001 - Attuazione della Direttiva 98/83/CE) è obbligo del Concessionario effettuare tempestivamente e a proprie spese la sanificazione completa interna di tutti gli apparecchi forniti entro 3 (tre) giorni lavorativi. L'IIS potrà far realizzare a propria cura, durante la durata del contratto, ulteriori controlli della qualità dell'acqua. In caso di risultati difformi dai parametri di legge il Concessionario è tenuto a realizzare a proprie spese la sanificazione completa di tutti gli impianti.

Il responsabile dell'esecuzione del contratto attuativo ha facoltà di controllare l'esecuzione delle attività manutentive e di pulizia programmate con sopralluoghi durante lo svolgimento delle medesime.

### **7.3 - Prevenzione spreco alimentare** (cfr criterio 2.2.4 del CAM Ristoro e DA)

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

A tal fine il concessionario dovrà dimostrare al Responsabile dell'esecuzione del contratto attuativo 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.

### **7.4 - Riduzione consumi energetici** (cfr criterio 2.2.5 del CAM Ristoro e DA)

Entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale il Concessionario invia all'I.I.S. ed altresì alla Direzione Centrale Unica Appalti e Contratti della Città Metropolitana di Torino ed al responsabile dell'esecuzione del contratto attuativo un "Piano per la riduzione dei consumi energetici", che indichi, sulla base della rilevazione delle pratiche di consumo degli utenti e delle tipologie di prodotti presenti in ciascun distributore, le modalità operative da impostare (ad esempio la modalità stand-by tenendo conto delle fasce reali di utilizzo delle macchine, le temperature specifiche per categoria alimentari) in ciascun distributore al fine di garantire contestualmente la riduzione dei consumi energetici e le adeguate condizioni igienico sanitarie dei prodotti ivi contenuti. Il gestore applica le misure previste dal piano.

Il responsabile dell'esecuzione del contratto attuativo controlla l'esecuzione dei monitoraggi sui consumi energetici con sopralluoghi durante lo svolgimento dei medesimi

## **ART. 8 - PERSONALE PREPOSTO AL SERVIZIO DI RIFORNIMENTO**

Il Concessionario di ciascun lotto è responsabile della disciplina del proprio personale, della corretta esecuzione del servizio e di ogni altra attività connessa all'esecuzione dello stesso, rispondendo direttamente dell'operato dei/delle propri/e dipendenti ed è tenuto a prendere atto e risolvere tutte le

contestazioni che gli venissero formulate in proposito.

Le modalità di accesso alle sedi di ubicazione dei distributori saranno concordate tra il Concessionario e il responsabile dell'esecuzione del contratto attuativo in modo tale da non creare interferenze con l'attività lavorativa pur garantendo un rifornimento costante secondo le tempistiche previste dal presente capitolato e l'accesso sarà consentito per il tempo strettamente necessario ad effettuare le operazioni di rifornimento, manutenzione e pulizia.

Il Concessionario è tenuto a provvedere all'adeguata istruzione del personale addetto, nonché degli/ delle eventuali sostituti/e, in materia di sicurezza ed igiene del lavoro.

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

Il personale che effettua il rifornimento dei distributori o viene in contatto con le sostanze alimentari poste in distribuzione, ancorché contenuti in confezioni sigillate, deve attenersi alle prescrizioni di cui all'art. 34 del D.P.R. n. 327 del 26/03/1980 — Regolamento di esecuzione della L. 30/04/1962 n. 283 e s.m.i. — o normative nazionali e comunitarie in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita di sostanze alimentari e delle bevande ed in possesso del libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 37 del D.P.R. citato.

La Città Metropolitana di Torino e gli IIS concedenti sono sollevati da qualsiasi responsabilità civile e penale in merito all'esecuzione del servizio in oggetto e pertanto il Concessionario si obbliga alla completa ottemperanza di tutte le disposizioni legislative e dei regolamenti riguardanti l'assicurazione infortunistica, previdenziale e mutualistica dei/delle propri/e dipendenti e della legge sulla prevenzione e la sicurezza del lavoro, assumendone la piena responsabilità anche in caso di inadempienza.

Tutto il personale in servizio dovrà essere munito delle autorizzazioni sanitarie previste dalla normativa vigente. In conformità al Regolamento CE 852/2004 nell'ambito delle procedure di autocontrollo il Concessionario di ciascun lotto dovrà garantire l'idonea formazione del personale in materia di igiene degli alimenti e dovrà provvedere a documentare l'idoneità sanitaria dello stesso.

La Ditta concessionaria è direttamente responsabile del comportamento dei suoi dipendenti e delle inosservanze del presente Capitolato, nonché dei danni derivanti a terzi da comportamenti imputabili ai propri dipendenti.

#### **ART. 9 – REVISIONE PREZZI**

Il canone base di ogni distributore, al quale verrà poi applicato il rialzo offerto in sede di gara nel lotto di partecipazione, sarà oggetto di rideterminazione annuale, in base:

- alla variazione accertata dall'ISTAT dell'indice dei prezzi al consumo per le Famiglie di Operai e Impiegati (FOI senza tabacchi) verificatesi nell'anno precedente con riferimento al mese di decorrenza contrattuale.

L'Istituzione scolastica provvede al ricalcolo del canone sulla base dei valori aggiornati in applicazione delle istruzioni della Città metropolitana di Torino.

I prezzi di cui all'elenco prezzi prodotti riportato nella TABELLA D restano fissi e invariabili per i primi 12 (dodici) mesi decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto attuativo.

L'applicazione dei nuovi prezzi sarà in ogni caso subordinata a preventiva autorizzazione della Città

metropolitana di Torino alla quale è riservata la valutazione della congruità della richiesta, ai sensi dell'art. 60 del D.lgs. 36/2023.

La variazione dei prezzi sarà valutata in base alla variazione accertata dall'ISTAT dell'indice dei prezzi al consumo per famiglie di operai impiegati (FOI senza tabacchi) verificatesi nell'anno precedente.

Come riportato all'art. "6.2 – *Prodotti a prezzo imposto*" il prezzo dell'acqua di rete, erogata da spillatore, non sarà oggetto di revisione prezzi.

#### **ART. 10 - DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO DEGLI SPAZI IN CONCESSIONE, DI PUBBLICITÀ**

Il Concessionario di ciascun lotto non può adibire o utilizzare gli spazi messi a disposizione dagli IIS per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato, non può mutare la destinazione d'uso degli spazi e/o né modificare autonomamente la configurazione degli stessi e/o la posizione dei distributori utilizzati, salvo accordi preventivi assunti con l'Istituto.

Negli spazi oggetto della concessione il Concessionario non può concedere a terzi l'attivazione, in qualunque forma, di strumenti per la pubblicità di qualsiasi prodotto o servizio.

L'inosservanza delle condizioni stabilite nel presente articolo determina la risoluzione del contratto stesso ai sensi dell'art. 1456 c.c. e può essere richiesta l'immediata restituzione degli spazi, oltre al risarcimento del danno.

#### **ART. 11 - RICONSEGNA DEGLI SPAZI**

Entro 15 (quindici) giorni solari dalla scadenza del contratto attuativo, il Concessionario è tenuto a rimuovere i propri distributori automatici dall'Istituto e ripristinare lo stato dei luoghi nelle condizioni in cui si trovavano prima della stipula del contratto, pena l'applicazione della penale prevista all'art. 14 del presente Capitolato e incameramento della cauzione.

Eventuali danni riscontrati alla struttura e/o agli impianti, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, saranno oggetto di valutazione economica; le spese per il ripristino sono addebitate interamente al Concessionario, attraverso l'incameramento, totale o parziale, della garanzia fideiussoria prestata, fatto salvo il diritto dell'IIS al risarcimento degli eventuali maggiori danni riscontrati.

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

#### **ART. 12 - RISCHI E RESPONSABILITÀ DELLA DITTA - SICUREZZA – ASSICURAZIONE RCT / RCO**

L'offerta s'intende formulata dalla ditta partecipante alla gara sulla base di un suo calcolo di convenienza e di rischio del lotto di partecipazione, pertanto un eventuale ridotto o mancato introito rispetto alla previsione non giustifica la sospensione del servizio, né del pagamento del canone contrattuale, da parte del Concessionario.

Il concessionario assume a proprio carico il rischio, completo ed incondizionato, per avaria e/o deterioramento delle macchine distributrici e dei prodotti contenuti, qualunque ne sia l'entità e la causa.

Il Concessionario di ciascun lotto inoltre:

- è responsabile per i danni che possono subire persone e cose appartenenti alla propria organizzazione, sia all'interno che all'esterno delle sedi dell'IIS per fatti ed attività connesse all'esecuzione del contratto;
- risponde totalmente di tutti i danni da essa, dal suo personale o dalle apparecchiature e attrezzature fornite, causati ai dipendenti o alunni dell'IIS o a terzi, nonché alle proprietà degli Istituti in



dipendenza dell'espletamento del servizio oggetto della concessione, mantenendo gli IIS sollevati ed indenni da ogni eventuale pretesa o molestia.

A tal fine è richiesta al Concessionario di ciascun lotto la stipulazione, con primaria compagnia assicuratrice, di idonea polizza assicurativa per Responsabilità Civile verso Terzi, con un massimale non inferiore ad Euro 5.000.000,00 per sinistro, senza franchigia né limitazioni nel numero dei sinistri, con validità non inferiore alla durata del contratto per danni, di qualsiasi natura, diretti e indiretti arrecati a persone, cose o animali da atti eseguiti o ordinati da dipendenti e/o collaboratori del Concessionario o comunque in dipendenza diretta o indiretta nell'esecuzione del servizio.

Copia della polizza deve essere consegnata alla Città Metropolitana di Torino entro i 10 giorni successivi alla data di comunicazione dell'affidamento della concessione ed altresì all'I.I.S. concedente/committente prima dell'attivazione del servizio.

Il Concessionario di ciascun lotto, ai fini della stipula del contratto quadro del lotto di pertinenza, pena la decadenza dall'aggiudicazione, è obbligato a presentare idonea polizza per responsabilità civile (RC), ai sensi dell'art. 117 c. 10 del D.Lgs. n. 36/2023, per le garanzie di seguito indicate e a mantenerla in vigore per tutta la durata del contratto:

#### **Responsabilità Civile verso Terzi (RCT)**

Per danni, di qualsiasi natura, diretti e indiretti arrecati a persone, cose o animali da atti eseguiti o ordinati da dipendenti e/o collaboratori del Concessionario o comunque in dipendenza diretta o indiretta nell'esecuzione del servizio.

Tale copertura (RCT) deve avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro.

La copertura deve risultare estesa almeno ai seguenti rischi:

- danni a terzi da somministrazione, distribuzione e vendita di bevande ed altri generi di conforto alimentare;
- danni a terzi da interruzione o sospensione totale o parziale di attività con il limite non inferiore a € 500.000,00 (cinquecentomila);
- danni a terzi a seguito di incendio con il limite non inferiore a € 1.000.000,00 (unmilione/00);
- danni a terzi da inquinamento accidentale con il limite non inferiore a € 250.000,00 (duecentocinquantamila);
- danni arrecati ai locali ove si eseguono i lavori e alle cose trovantisì nell'ambito di esecuzione dei lavori;
- danni subiti da persone non in rapporto di dipendenza con il Concessionario, che partecipino all'attività oggetto dell'appalto a qualsiasi titolo;
- danni arrecati a terzi (inclusa la CmTO e i suoi dipendenti, il personale scolastico, i docenti ed i beneficiari del servizio) 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.

#### **Responsabilità civile verso prestatori di lavoro e parasubordinati (R.C.O.)**

Ai sensi: (a) del D.P.R. 30 giugno 1965 n. 1124 s.m.i., (b) del D.Lgs. 23 febbraio 2000 n. 38 s.m.i. e (c) del Codice Civile per danni non rientranti nella disciplina sub (a) e (b).

Tale copertura (R.C.O.) deve prevedere massimali adeguati all'effettiva consistenza del personale alle dipendenze del Concessionario, con un massimale non inferiore a € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro, con il limite di € 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila/00) per ciascun prestatore di lavoro/parasubordinato infortunato.

La polizza R.C.O. deve, inoltre, risultare espressamente estesa alle malattie professionali dei prestatori di lavoro/parasubordinati, sia riconosciute dall'INAIL, sia riconosciute per effetto di decisioni della magistratura, manifestatesi entro dodici mesi dalla cessazione del rapporto di lavoro e/o della polizza stessa.

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

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

La polizza dovrà valere anche per le richieste di risarcimento pervenute alla Città Metropolitana di Torino e agli Istituti Scolastici concedenti/committenti per fatto imputabile al Concessionario.

In ogni caso si precisa e si conviene che sono a esclusivo carico del Concessionario del lotto di pertinenza eventuali rischi, scoperti, maggiori danni eccedenti i massimali assicurati o franchigie che dovessero esistere e non risultare coperti dalla polizza e che la Città Metropolitana di Torino nonché gli I.I.S. concedenti/committenti sono esonerati da ogni responsabilità per danni a terzi e/o al Concessionario, provocati dall'uso delle macchine e/o degli impianti, per eventuale interruzione o mancanza di energia elettrica, per eventuali furti, manomissioni, danni e guasti arrecati da terzi alle macchine e agli impianti, per incendi.

Le polizze deve/devono riportare espressamente l'impegno della compagnia di assicurazioni di:

- i. non consentire alcuna cessazione, variazione, riduzione della copertura e delle garanzie prestate, se non con il consenso della Stazione appaltante;
- ii. comunicare alla Città Metropolitana di Torino, mediante lettera raccomandata o P.E.C., inoltrata al (indicare riferimenti) l'eventuale mancato pagamento del premio di proroga o di regolazione.

Resta inteso che la presente clausola non altera il diritto dell'assicuratore di recedere dal contratto ai sensi del codice civile e delle condizioni di polizza, con l'impegno a indirizzare l'avviso di recesso oltre al contraente, anche e contestualmente alla Stazione appaltante, con il preavviso dovuto ai sensi di polizza.

In caso di R.T.I. e Consorzi, la documentazione attinente alla polizza assicurativa, deve essere presentata:

- in caso di partecipazione in RTI, ai sensi dell'art. 65, del D. Lgs. n. 36/2023, o Consorzio ordinario di concorrenti di cui all'art. 65, comma 2, lett. f), del D.Lgs. n. 36/2023, dall'Impresa mandataria in nome e per conto di tutte le imprese raggruppate;
- in caso di Consorzio di cui all'art. 65, comma 2, lettere b) e d) del D. Lgs. 36/2023 dal Consorzio stesso.

La mancata costituzione della garanzia assicurativa e/o la sua difformità rispetto a quanto richiesto determina la decadenza dall'aggiudicazione e una nuova aggiudicazione della concessione, da parte della Città Metropolitana di Torino, al concorrente che segue nella graduatoria, previa acquisizione e verifica della documentazione a comprova delle dichiarazioni rese e dei requisiti attestati in sede di gara e costituzione della cauzione definitiva.

Al momento della stipula del contratto e comunque prima dell'avvio del servizio, il Concessionario di ciascun lotto deve:

- consegnare, su richiesta dell'IIS, copia della documentazione relativa alla valutazione dei rischi ai sensi dell'art. 17, comma 1 — lett. a), e dell'art. 28 del D. Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e s.m.i.;
- consegnare all'IIS committente/concedente l'elenco dei nominativi del personale impiegato per l'erogazione del servizio, da aggiornarsi prontamente in caso di variazioni, il quale ai sensi degli artt. 18, comma 1 — lett. u) e 26, comma 8, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. dovrà esporre, in modo ben visibile, apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia e contenente le generalità del dipendente e l'indicazione del datore di lavoro.
- consegnare all'IIS l'elenco dei nominativi del personale abilitato agli interventi di assistenza tecnica sulle attrezzature, da aggiornarsi prontamente in caso di variazioni.

Si richiamano le disposizioni in materia di sanzioni previste dallo stesso sopra richiamato D.Lgs.

In relazione a quanto disposto dall'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i., in considerazione della tipologia di attività in cui consiste il servizio oggetto dell'affidamento in concessione, che sarà erogato attraverso i distributori collocati negli spazi appositi, allo stato attuale si ravvedono situazioni di interferenza tra le attività proprie dell'IIS concedente nei seguenti casi:

- 1) svolgimento, da parte del personale del Concessionario del servizio, degli interventi manutentivi e di pulizia dei distributori e delle attrezzature fornite;
- 2) attraversamento di spazi di uso comune, da parte del personale del Concessionario, in occasione delle dell'approvvigionamento dei generi alimentari e delle bevande da collocare nei distributori;
- 3) operazioni di rifornimento dei distributori eseguite dal personale del concessionario;
- 4) qualora non siano effettuate al di fuori dell'orario delle attività dell'Ente concedente, ma che non comportano, in relazione al dettato dell'art. 26 — comma 3 bis, obbligo di redazione del documento di valutazione dei rischi (D.U.V.R.I.) di cui al comma 3.

Il concessionario di ciascun lotto, al quale saranno fornite prima dell'avvio dell'erogazione del servizio, le informazioni di cui all'art. 26 - comma 1, lettera b) - del richiamato D.Lgs., con la presentazione dell'offerta si impegna a porre in essere le necessarie attività di cooperazione, di coordinamento e di informazione reciproca tra datori di lavoro previste dal comma 2, lettere a) e b).

Il Dirigente Scolastico dell'I.I.S. presso il quale troverà esecuzione il contratto attuativo, prima dell'inizio dell'esecuzione, è tenuto ad integrare il DUVRI standard allegato al capitolato d'oneri, riferendolo ai rischi specifici da interferenza effettivamente presenti nei luoghi in cui verrà espletato il servizio e delle relative misure di prevenzione e protezione da adottare.

Il concedente si impegna a predisporre, prima dell'avvio dell'erogazione del servizio, apposito verbale di coordinamento tra le parti ai sensi del richiamato art. 26, al fine di eliminare o ridurre al minimo i rischi determinati dalle interferenze precedentemente elencate.

## **ART. 13 - ONERI A CARICO DEGLI IIS COMMITTENTI / CONCEDENTI E DEL CONCESSIONARIO**

### **13.1 – Oneri a carico degli IIS committenti / concedenti**

Ogni IIS committente / concedente è tenuto ad individuare gli spazi nelle sedi oggetto del servizio previo accordo con i tecnici della Città Metropolitana di Torino. In nessun caso il Concessionario potrà rivendicare danni causati dal mancato funzionamento per sospensione dell'erogazione di acqua e/o di energia elettrica, ovvero danni provocati ai distributori da eventuali sbalzi di tensione.

Nessun altro onere può derivare all'IIS committente / concedente in conseguenza della concessione oggetto del presente Capitolato, né può essere ritenuto responsabile per eventuali danni, furti, incendi, atti vandalici arrecati ai distributori automatici di proprietà del Concessionario.

In ogni caso non può essere richiesto alla Città Metropolitana di Torino nessun tipo di risarcimento.

Inoltre la Città Metropolitana di Torino e gli IIS committenti / concedenti sono sollevati da ogni responsabilità in ordine ai mancati pagamenti del Concessionario nei confronti dei fornitori della merce a lui destinata. Il mancato possesso delle autorizzazioni di carattere amministrativo necessarie all'esercizio dell'attività in oggetto, come pure l'eventuale revoca delle stesse, comporta il venir meno dell'affidamento della concessione del servizio in questione senza che il Concessionario possa vantare diritti di alcun genere nei confronti della Città Metropolitana di Torino o degli IIS committenti / concedenti.

### **13.2 – Oneri a carico e del concessionario**

Il servizio di somministrazione di alimenti e bevande, e tutti i prodotti, deve essere fornito in conformità alla normativa vigente in materia.

Il Concessionario di ciascun lotto s'impegna a dare puntuale esecuzione a tutti gli obblighi previsti nel presente Capitolato in conformità altresì all'offerta tecnica ed economica presentata in sede di gara nel lotto di pertinenza. È tenuto a eseguire il servizio affidato a proprio rischio ed onere sopportandone tutte le spese relative ivi comprese quelle relative alle risorse umane impiegate e alle attrezzature necessarie per la gestione del servizio oggetto della presente Capitolato.

Il Concessionario ha l'obbligo di rispettare quanto disposto dal D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i., in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

#### **In particolare, sono a carico del Concessionario i seguenti oneri:**

- la fornitura, l'installazione, la manutenzione, l'assistenza, la pulizia, la disinfezione e la rimozione a fine concessione dei distributori automatici entro i termini concordati e pianificati con il responsabile dell'esecuzione del contratto attuativo nonché la realizzazione dei necessari ripristini da effettuarsi con proprio personale;
- l'allacciamento dei distributori automatici all'utenza dell'acqua nonché dell'energia elettrica, previo accordo con la Direzione competente dell'IIS committente / concedente, sentiti i tecnici della Città metropolitana di Torino;
- lo spostamento dei distributori in caso di interventi edilizi o necessità segnalate dall'IIS committente / concedente;
- essere in regola con la registrazione online presso l'Agenzia delle Entrate, ai fini della trasmissione telematica dei corrispettivi giornalieri, come previsto dall'art. 2 del D.Lgs. n. 127/2015 e dal Provvedimento della stessa Agenzia del 30/6/2016;
- l'impiego, nell'esecuzione del servizio, di personale munito delle prescritte abilitazioni sanitarie, in regola con il versamento dei contributi assicurativi, assistenziali e infortunistici e remunerato con la giusta retribuzione in ottemperanza ai C.C.N.L. e agli accordi sindacali vigenti;
- l'adempimento, all'interno della propria azienda, agli obblighi di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro previsti dalla normativa vigente;
- il versamento del canone annuo di concessione a favore dell'IIS committente / concedente nei

termini previsti nell'art. 3 del presente Capitolato;

- la fornitura al termine dell'installazione dei distributori automatici e prima dell'avvio del servizio, di un elenco dettagliato dei distributori automatici installati, distinti per sede e tipologia e dei prodotti erogati con relativi prezzi, secondo quanto previsto dal presente Capitolato, elenco che deve essere aggiornato in occasione di eventuali modificazioni;
- la previsione di un sistema di distribuzione delle chiavette/tessere magnetiche anche automatico tale da assicurare la diffusione nelle varie sedi oggetto del servizio;
- provvedere ad una accurata pulizia e igiene dei distributori installati ed al periodico controllo dei medesimi;
- il rifornimento costante dei prodotti in modo che non vi siano interruzioni nell'erogazione degli stessi;
- l'erogazione di prodotti alimentari e non alimentari (bicchieri, mescolatori etc.) conformi alle vigenti normative in materia di igiene degli alimenti, sanità, di etichettatura e tracciabilità;
- l'utilizzo di prodotti per la pulizia e sanificazione dei distributori automatici corrispondenti alle normative vigenti;
- la comunicazione del nominativo del referente ai fini di pianificare tutti gli adempimenti connessi con la gestione tecnico/logistica del presente servizio in concessione;
- la restituzione, in caso di malfunzionamento dei distributori o di mancata erogazione dei prodotti richiesti, dei soldi indebitamente trattenuti;
- le spese derivanti dal rispetto di tutte le norme antinfortunistiche vigenti o successivamente intervenute nella vigenza del contratto per l'incolumità del personale utilizzato nell'espletamento del servizio;
- le spese relative alla stipula del contratto di concessione e di idonea polizza assicurativa nonché le spese relative alle imposte e tasse derivanti dall'assunzione del servizio;
- la consegna dell'elenco prezzi dei prodotti erogati.

#### **COMUNICAZIONE (cfr criterio 2.2.6 del CAM Ristoro e DA)**

L'esecutore del servizio:

- fornisce indicazioni per l'utenza sui materiali con cui sono realizzati gli imballaggi, nonché i mescolatori e le posate per il consumo dei prodotti presenti nel distributore, per consentire un corretto conferimento nel contenitore di destinazione;
- in ciascuna apparecchiatura collegata alla rete idrica, fornisce idoneo avviso all'utenza del fatto che la medesima non eroga automaticamente il bicchiere monouso se si inserisce un bicchiere o tazza riutilizzabile;
- elenca i principali criteri ambientali (o sociali) applicati che derivano dall'attuazione delle specifiche tecniche, delle clausole contrattuali ed eventualmente dei criteri premianti dei CAM;
- rende evidente ai consumatori le caratteristiche dei prodotti destinati ai soggetti con diverse fattispecie di restrizioni dietetiche;
- rende riconoscibili da parte del consumatore i prodotti biologici, così come quelli provenienti dal commercio equo e solidale, anche, ad esempio, collocandoli in spazi dedicati segnalati nel distributore;
- in caso di servizio reso con macchine collegate alla rete idrica per l'erogazione di acqua trattata: rende disponibile direttamente sugli erogatori (per esempio, con l'apposizione di infografiche con QR code o cartellino di manutenzione) le informazioni relative alla qualità dell'acqua e alla frequenza e

risultati delle analisi effettuate come descritto nella sezione 7.2 – Erogazione del servizio, rifornimento dei prodotti e manutenzione dei distributori automatici;

- espone le informazioni relative ai prodotti con minor contenuto di zucchero, sodio, grassi anche all'esterno dell'apparecchiatura, per facilitare la corretta selezione degli alimenti più appropriati per l'utenza.

I contenuti, modalità e tipologie della comunicazione sono condivisi e concordati con il responsabile dell'esecuzione del contratto attuativo.

#### ART. 14 – CONTROLLI E PENALI

L'IIS Committente, tramite propri operatori e/o avvalendosi di operatori della Città Metropolitana di Torino, può effettuare controlli sul servizio, inclusa la verifica della conformità dello stesso al CAM Ristoro e DA. A tali controlli potrà partecipare anche il personale di altri IIS.

Gli stessi controlli possono essere promossi dalla Città Metropolitana di Torino.

Qualora venga riscontrata una violazione delle prescrizioni relative all'esecuzione delle prestazioni, l'IIS committente / concedente si riserva la facoltà di applicazione, previa comunicazione per iscritto per l'accertamento della violazione stessa, della penalità nella misura di seguito indicata, fatto salvo il risarcimento di eventuali maggiori danni:

TIPOLOGIA	DESCRIZIONE	PENALE
Mancata installazione delle apparecchiature	Mancata installazione delle apparecchiature richieste entro i termini fissati dal capitolato o concordati con l'IIS	€ 100,00 per giorno di ritardo e per ogni apparecchiatura
Apparecchiature non conformi al capitolato	Ritardo nella sostituzione delle apparecchiature non conformi	€ 50,00 per giorno di ritardo per ogni apparecchiatura
Prezzi non conformi	Aumento non autorizzato dei prezzi dei prodotti	€ 50,00 per giorno di aumento
Manutenzione ed igienizzazione delle apparecchiature	Accertata carenza nella pulizia dei distributori	€ 200,00 per ogni apparecchiatura
Manutenzione ed igienizzazione del distributore d'acqua	Accertata carenza nella pulizia degli spillatori d'acqua	€ 150,00 per ogni apparecchiatura
Ritardo nel ripristino della funzionalità dell'apparecchiatura e/o sostituzione	Ritardo nel ripristino della funzionalità dei distributori e/o sostituzione	€ 100,00 per giorno di ritardo
Verifica date di scadenza prodotti	Mancato ritiro di prodotti in scadenza	€ 400,00
Ritardato Approvvigionamento distributori	Ritardo nell'approvvigionamento dei distributori	€ 50,00 per giorno di ritardo
Mancata fornitura prodotti elencati nel capitolato	Mancato rispetto nella fornitura degli alimenti e delle bevande previsti dal capitolato	€ 50,00 per giorno di ritardo
Fornitura di prodotti di qualità e grammatura difforme da quelli	Presenza di prodotti di qualità e grammatura difforme da quanto	€ 100,00 per distributore

indicati in sede di offerta	richiesto	
Mancato rispetto di impegno assunto in sede di gara	Mancato utilizzo di mezzo elettrico in occasione dei rifornimenti se offerto in sede di gara	€ 50,00 per ogni rifornimento effettuato con veicolo non elettrico

Le penali sopra indicate non sono applicate nel caso in cui gli impedimenti siano determinati da fattori tecnici collegati alla sede di ubicazione delle apparecchiature.

L'IIS può rivalersi direttamente sull'importo della cauzione definitiva (che dovrà quindi essere prontamente integrata) per l'importo della penale applicata è qualora la stessa sia insufficiente è fatto salvo il diritto dell'Amministrazione di rivalersi nelle competenti sedi per il risarcimento del danno subito.

#### **ART. 15 - MODIFICHE CONTRATTUALI DURANTE PERIODO DI EFFICACIA – SOSPENSIONE DEL SERVIZIO**

La modifica della concessione durante il periodo della sua efficacia è disciplinata ai sensi dell'art. 120 del D.Lgs. 36/2023.

Qualora ricorrano circostanze speciali (necessità di eseguire lavori edili/impiantistici ecc.) che impediscano in via temporanea la prosecuzione del servizio a regola d'arte, il responsabile dell'esecuzione del contratto attuativo, d'ufficio o su segnalazione del Concessionario, può ordinare la sospensione dell'esecuzione del servizio redigendo apposito verbale controfirmato dalle parti. Si applicano le disposizioni contenute nell'art. 121 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i.. In tal caso, peraltro non previsto né prevedibile nel breve/medio periodo, il canone dovuto dal Concessionario sarà decurtato in proporzione al periodo d'interruzione.

#### **ART. 16 - RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO – REPORTISTICA**

Il Concessionario di ciascun lotto, dovrà trasmettere a ciascun IIS concedente, con cadenza semestrale, un report dal quale risultino i consumi relativi all'acqua di rete prelevata, all'energia consumata dai singoli distributori ove installati.

#### **ART. 17 - VERIFICHE E CONTROLLI QUALI/QUANTITATIVI DEL SERVIZIO**

Ogni IIS, tramite propri operatori e/o avvalendosi delle competenti Autorità Sanitarie, può effettuare controlli sul servizio con particolare riguardo a:

- condizioni di pulizia dei distributori e porta rifiuti;
- verifica di particolari situazioni relative alla carenza e/o mancanza di prodotti;
- qualità dei prodotti forniti;
- sicurezza dei dipendenti della Ditta, in materia di tutela della salute negli ambienti di lavoro;
- rispetto delle norme previste dalla legislazione vigente e dal presente capitolato.

#### **ART. 18 - REQUISITI PER L'AMMISSIONE**

##### **18.1 – Requisiti di ordine generale**

I concorrenti devono essere in possesso dei requisiti di ordine generale di cui agli artt. 94 e ss. del D.Lgs. 36/2023.

##### **18.2 – Requisiti di idoneità professionale**

Possono partecipare alla gara i soggetti individuati dall'art. 65 del D.Lgs. 36/2023 iscritti nel Registro delle

Imprese, ovvero nell'Albo delle Imprese artigiane, per attività pertinenti con quelle oggetto della presente procedura di gara purché in possesso dei requisiti richiesti dal presente capitolato, in regola con la disciplina del diritto al lavoro dei disabili.

E' ammessa la partecipazione dei raggruppamenti temporanei di impresa e consorzi ordinari di concorrenti. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese detto requisito dovrà essere posseduto da tutti i soggetti preposti alla gestione del servizio.

### **18.3 – Requisiti di capacità economica e finanziaria**

**Fatturato globale medio annuo in tre esercizi finanziari, anche non consecutivi, compresi nell'ultimo quinquennio (2019-2023), non inferiore ad Euro 500.000,00 (IVA esclusa) annui.**

La comprova del requisito è fornita mediante uno dei seguenti documenti:

- per le società di capitali mediante bilanci, o estratti di essi, approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa;
- per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante copia del Modello Unico o la Dichiarazione IVA;
- dichiarazione resa, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000, dal soggetto o organo preposto al controllo contabile della società ove presente (sia esso il Collegio sindacale, il revisore contabile o la società di revisione), attestante l'importo del fatturato dichiarato in sede di partecipazione.

Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, il requisito del fatturato è rapportato al periodo di attività effettivamente svolto.

Il requisito di capacità economico finanziaria deve essere posseduto con riferimento a ciascun singolo lotto, pertanto, nel caso di aggiudicazione di entrambi i lotti, il requisito posseduto dovrà essere rapportato alla sommatoria dei requisiti richiesti.

La documentazione a comprova di detto requisito non può essere la medesima per più lotti.

Nel caso in cui il medesimo operatore economico risulti miglior offerente in entrambi i lotti ma sia privo di qualificazione complessiva capiente, potrà comunicare la propria rinuncia ad un lotto entro 5 giorni naturali e consecutivi dall'ultima richiesta di documentazione da parte dell'Amministrazione.

In assenza di esplicita rinuncia l'Amministrazione provvederà ad aggiudicare i lotti dando priorità alle proprie esigenze funzionali connesse con l'esigenza di non lasciare lotti deserti e successivamente alla maggior convenienza economica.

### **ART. 19 - MODALITÀ DI SCELTA DEL CONTRAENTE**

La procedura negoziata, ai sensi dell'art. 187 del D.Lgs. 36/2023, verrà esperita mediante il Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (MePA) reso disponibile sulla piattaforma [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it). da Consip S.p.A. per conto del MEF.

Possono partecipare alla Richiesta di Offerta (RdO) i soggetti di cui all'art. 65 del D.Lgs. 36/2023 che siano abilitati sul MePA per il bando "SERVIZI" – Settore Merceologico "Ristorazione" – Categoria 5: "Servizio di gestione distributori automatici" purché in possesso dei requisiti economico finanziari previsti dal presente



capitolato.

## ART. 20 - AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE

La gara verrà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata in base ai criteri *infra* elencati, sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 108 del D.Lgs. 36/2023, secondo la seguente ponderazione:

PUNTEGGIO TECNICO (PT)	60
PUNTEGGIO ECONOMICO (PE)	40
PUNTEGGIO TOTALE (PTOTALE)	100

L'esame dell'offerta tecnica ed economica e l'attribuzione dei relativi punteggi sarà eseguita da una commissione giudicatrice, nominata dalla Stazione appaltante ai sensi dell'articolo 93 del D.Lgs. n. 36/2023, sulla base dei criteri di valutazione e relativi pesi di seguito indicati.

### Punteggio tecnico – Massimo 60 punti

Descrizione	Formula punteggio e punti attribuiti
<b>a) Caratteristiche distributori automatici</b>	
Anno di fabbricazione dei distributori BEVANDE CALDE  Tutti i distributori di bevande calde proposti dovranno rientrare in una sola delle fasce previste in caso contrario il punteggio assegnato sarà quello riferito alla fascia più bassa  Allegare schede tecniche vending machine	Saranno attribuiti <ul style="list-style-type: none"><li>• 4 punti se fabbricati nel 2024</li><li>• 2 punti: se fabbricati negli anni 2022 – 2023;</li><li>• 0 punti: se fabbricati nell'anno 2021 e precedenti</li></ul>
Anno di fabbricazione dei distributori REFRIGERATI (BEVANDE E SNACK)  Tutti i distributori refrigerati proposti dovranno rientrare in una sola delle fasce previste; in caso contrario il punteggio assegnato sarà quello riferito alla fascia più bassa  Allegare schede tecniche vending machine	Saranno attribuiti <ul style="list-style-type: none"><li>• 6 punti se fabbricati nel 2024</li><li>• 3 punti: se fabbricati negli anni 2022 – 2023;</li><li>• 0 punti: se fabbricati nell'anno 2021 e precedenti</li></ul>
Anno di fabbricazione degli SPILLATORI D'ACQUA  Tutti i distributori di bevande calde proposti dovranno rientrare in una sola delle fasce previste in caso contrario il punteggio assegnato sarà quello riferito alla fascia più bassa  Allegare schede tecniche vending machine	Saranno attribuiti <ul style="list-style-type: none"><li>• 4 punti se fabbricati nel 2024</li><li>• 2 punti: se fabbricati negli anni 2022 – 2023;</li><li>• 0 punti: se fabbricati nell'anno 2021 e precedenti</li></ul>
Consumo energetico distributori REFRIGERATI (bevande fredde e snack)	Saranno assegnati:

Verifica: L'offerente, allega la documentazione utile alla verifica di conformità al criterio. La Relazione include copia dell'etichettatura energetica e scheda tecnica o altra documentazione tecnica da cui si possa evincere la conformità alle caratteristiche ambientali previste dal criterio.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• classe C: 8 punti</li> <li>• classe D: 0 punti</li> </ul>
Distributori REFRIGERATI con vetrina utilizzano tecnologia Led per l'illuminazione interna Allegare scheda tecnica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si: 5 punti</li> <li>• No: 0 punti</li> </ul>
Distributori REFRIGERATI contenenti gas refrigeranti con potenziale di GWP inferiore a 4 Allegare scheda tecnica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si: 5 punti</li> <li>• No: 0 punti</li> </ul>
Distributori REFRIGERATI con vetrina utilizzano sensori di presenza per l'accensione delle luci interne Allegare scheda tecnica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si: 5 punti</li> <li>• No: 0 punti</li> </ul>
<b>b) Servizio di assistenza tecnica e manutenzione</b>	
Intervento riparativo entro il giorno lavorativo successivo alla richiesta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 punto: SI</li> <li>• 0 punti: NO</li> </ul>
Sostituzione distributori danneggiati entro 3 giorni lavorativi  (il Capitolato prevede entro Max 5 gg)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 6 punto: SI</li> <li>• 0 punti: NO</li> </ul>
<b>c) Certificazioni di qualità</b>	
<p>Certificazioni in corso di validità in possesso tra quelle seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ISO 9001</li> <li>- ISO 14001</li> <li>- ISO 22000</li> <li>- ISO 18001</li> <li>- SA 8000</li> <li>- Registrazione EMAS</li> </ul> <p>Allegare copia delle certificazioni con il numero di registrazione in corso di validità o il numero di registrazione EMAS, con impegno a fornire la dichiarazione ambientale ove richiesta.</p> <p>In caso di raggruppamento temporaneo il punteggio viene attribuito solo nel caso in cui tutti i membri posseggano la medesima certificazione.</p>	<p>Sarà attribuito 1 punto per ogni certificazione presentata, fino ad un punteggio massimo di 6</p>
<b>c) Certificazioni di parità di genere</b>	
Possesto certificazione parità di genere	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 punto: SI</li> </ul>

<p>(UNI/PdR 125:2022)</p> <p>Allegare copia delle certificazioni con il numero di registrazione in corso di validità</p> <p>In caso di raggruppamento temporaneo il punteggio viene attribuito solo nel caso in cui tutti i membri posseggano la medesima certificazione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 0 punti: NO</li> </ul>
<p><b>d) Impatto della mobilità sull'ambiente del servizio di rifornimento dei prodotti e manutenzione</b></p>	
<p>Impegno all'utilizzo esclusivo di veicoli elettrici nell'esecuzione del servizio di rifornimento e negli interventi di manutenzione</p> <p>Verifica: <u>in corso di esecuzione del contratto</u> attraverso i libretti di circolazione dei veicoli dedicati, che il Concessionario deve allegare al Calendario delle attività di manutenzione e pulizia</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SI: 5 punti</li> <li>• NO: 0 punti</li> </ul>

**Punteggio economico – Massimo 40 punti**

Il punteggio totale assegnato all'offerta economica pari a 40, verrà attribuito alle seguenti voci:

CRITERIO		PUNTEGGIO MASSIMO	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO
a	<p><b>Ribasso % unico su elenco prezzi tabella D (eccettuati i prodotti NON SOGGETTI A RIBASSO)</b></p> <p>(l'offerta deve essere espressa in termini di ribasso)</p>	20	<p>Il punteggio massimo sarà attribuito alla ditta che avrà indicato in sede di offerta il maggior ribasso percentuale sul prezzo al pubblico. Per le altre Ditte il punteggio sarà assegnato in modo direttamente proporzionale rispetto alla miglior percentuale secondo la formula:</p> $X = Ro/Rmax * 20$ <p>dove:</p> <p>Ro= Ribasso percentuale offerto Rmax= maggior ribasso percentuale X= punteggio assegnato</p>
b	<p><b>CANONE DISTRIBUTORI</b></p> <p><b>percentuale di rialzo</b> unica sul canone di concessione posto a base di gara per i diversi distributori riportato nella tabella C</p>	20	<p>Il punteggio verrà attribuito applicando la seguente formula:</p> $X = Ro/Rmax * 20$ <p>Ro = percentuale di rialzo offerta dal concorrente Rmax = percentuale di rialzo offerta X= punteggio assegnato</p>
<p><b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b></p>			<p>Il punteggio complessivo sarà costituito dalla somma di tutti i punteggi parziali assegnati a ciascun criterio</p>

Si procederà alla valutazione delle offerte che presentano sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti, qualora le offerte ammesse siano pari o superiore a tre.

La stazione appaltante valuterà la congruità dell'offerta, ricorrendo le condizioni di cui all'art. 110 comma 1 del D.Lgs. 36/2023.

La concessione sarà aggiudicata al concorrente la cui offerta avrà totalizzato il maggior punteggio finale dato dalla somma dei punteggi attribuiti, rispettivamente, all'offerta tecnica ed all'offerta economica, assegnati dalla Commissione di gara sulla base dei criteri di valutazione.

La commissione invia al RUP della fase di gara la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta.

Qualora vi sia stata verifica dell'anomalia dell'offerta, la proposta di aggiudicazione è formulata dal RUP al termine del relativo procedimento.

Qualora nessuna offerta risulti adeguata e sostenibile in relazione all'oggetto del contratto, non si procede all'aggiudicazione.

In caso di parità del punteggio finale, si aggiudicherà la concessione all'impresa che avrà ottenuto il miglior punteggio per l'offerta tecnica.

Nel caso di offerte con un punteggio totale identico ma parziali diversi prevarranno in graduatoria quelle con punteggio relativo al rialzo sul canone più elevato.

In caso di parità assoluta (ossia in caso di parità sia sotto il profilo dell'offerta tecnica che di quella economica) si procederà al sorteggio a norma del 2° comma dell'art. 77 del Regio Decreto 23/05/1924, n. 827.

Si procederà all'aggiudicazione del lotto anche in presenza di una sola offerta valida.

L'offerta dovrà avere validità di almeno 180 giorni successivi dalla data di scadenza dei termini di presentazione e avrà valore di proposta contrattuale irrevocabile ai sensi dell'art. 1329 del Codice Civile.

Con la presentazione dell'offerta la ditta è immediatamente obbligata nei confronti della Città Metropolitana di Torino.

L'aggiudicazione diventa impegnativa per l'Amministrazione ad avvenuta efficacia del provvedimento che la dispone, mentre l'Impresa concorrente è vincolata sin dalla scadenza del termine per la presentazione delle offerte.

La Città Metropolitana di Torino si riserva comunque la facoltà, di non aggiudicare.

L'aggiudicazione del lotto è subordinata al positivo riscontro dei requisiti dichiarati in sede di gara e all'adozione dell'apposito provvedimento da parte della Direzione Centrale Unica Appalti e Contratti. L'aggiudicazione definitiva del lotto diverrà efficace dopo la verifica del possesso dei prescritti requisiti di cui agli artt. 94 e ss. Del D.Lgs. 36/2023 nei confronti dell'aggiudicatario acquisendo la relativa documentazione presso le amministrazioni competenti.

Nel caso in cui i controlli effettuati presso gli enti competenti o attraverso la documentazione richiesta al

concorrente non confermino le dichiarazioni rese dall'aggiudicatario, la Città Metropolitana di Torino procederà all'esclusione dello stesso dalla gara e all'aggiudicazione al secondo in graduatoria.

Ai fini del perfezionamento dell'affidamento sarà richiesta all'Operatore economico provvisorio aggiudicatario della concessione del lotto la dichiarazione con la quale si impegna ad applicare il contratto collettivo nazionale e territoriale indicato dalla stazione appaltante nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto per tutta la sua durata ovvero la dichiarazione motivate di equivalenza delle tutele garantite ai dipendenti se viene applicato un contratto collettivo differente da quello indicato dalla stazione appaltante. In tale caso la dichiarazione è anche verificata con le modalità di cui all'art. 110 del D.Lgs. 36/2023.

#### **ART. 21 - GARANZIA DEFINITIVA**

Ai fini della stipula del contratto quadro di ciascun lotto l'impresa aggiudicataria dovrà presentare una garanzia definitiva, nella misura del 2% dell'importo del contratto quadro, ai sensi dell'art. 117 comma 1 del D.Lgs. 36/2023, a favore della Città Metropolitana di Torino.

La cauzione definitiva è prestata per le finalità di cui all'art. 117, comma 3, del D.Lgs. 36/2023 e per l'esatto e corretto adempimento da parte del concessionario di tutte le obbligazioni anche future, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1938 cod. civ., nascenti dall'esecuzione dei contratti attuativi.

In particolare, la cauzione garantisce tutti gli obblighi specifici assunti dal Fornitore, anche quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali, nei confronti delle Amministrazioni Contraenti e della Città metropolitana di Torino, e, pertanto, resta espressamente inteso che la Città metropolitana di Torino e gli I.I.S. hanno diritto di rivalersi direttamente sulla cauzione prestata per l'applicazione delle penali di cui al precedente art. 14.

La garanzia opera nei confronti della Città metropolitana di Torino e degli I.I.S. a far data dalla sottoscrizione dell'accordo quadro ed opera per tutta la durata dell'accordo quadro e dei singoli contratti attuativi e, comunque, sino alla completa ed esatta esecuzione delle obbligazioni nascenti dai predetti contratti attuativi.

La garanzia sarà svincolata, secondo le modalità ed alle condizioni di seguito indicate, previa deduzione di eventuali crediti dell'IIS e/o della Città metropolitana di Torino per quanto di ragione verso il concessionario, a seguito della piena ed esatta esecuzione delle obbligazioni contrattuali. In particolare, poiché la garanzia è in favore della Città metropolitana di Torino, quest'ultima potrà consentire con apposita comunicazione lo svincolo progressivo della cauzione, nel limite massimo del 80% (ottanta per cento) dell'iniziale importo garantito, in ragione e a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, con cadenza almeno semestrale.

Detta ultima comunicazione verrà emessa dalla Città metropolitana di Torino a seguito della consegna alla stessa da parte del concessionario dei certificati di regolare esecuzione emessi dai singoli IIS relativamente ai singoli contratti attuativi.

Qualora l'ammontare della cauzione definitiva dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali, o per qualsiasi altra causa, il concessionario dovrà provvedere al reintegro entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi decorrenti dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dalla Città metropolitana di Torino.

In caso di inadempimento alle obbligazioni previste nel presente articolo, la Città metropolitana di Torino dichiarerà risolto l'accordo quadro e, del pari, i singoli IIS hanno facoltà di dichiarare risolto il contratto attuativo, ai sensi del successivo articolo 29

La garanzia fideiussoria, rilasciata con le modalità di cui all'art. 106 del D.Lgs. 36/2023 dovrà prevedere espressamente, a norma dell'art. 117 c. 7, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore

principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 c.c. nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

**Il concessionario di ciascun lotto si impegna a produrre, a favore di ciascun IIS, salvo motivato esonero da parte dello stesso, prima della stipula di ciascun contratto attuativo, una garanzia definitiva ai sensi dell'art. 117 comma 1 del D.Lgs.36/2023, in misura pari al 5 % dell'importo contrattuale.**

La garanzia opera per tutta la durata del singolo contratto attuativo, e, comunque, sino alla completa ed esatta esecuzione delle obbligazioni nascenti dallo stesso.

Il pagamento della rata del saldo è subordinata a quanto previsto dal comma 6 dell'art. 117 comma 9 del D.Lgs. 36/2023.

#### **ART. 22 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO DI ACCORDO QUADRO**

Il contratto di Accordo Quadro di ciascun lotto sarà stipulato nella forma della scrittura privata sottoscritta dalle parti in modalità asincrona e remota, a seguito dell'adozione dell'aggiudicazione efficace ai sensi del comma 1 dell'art. 18 del D.Lgs. 36/2023.

Fanno parte integrante del contratto di Accordo Quadro i seguenti documenti, anche se non materialmente allegati:

- a) il presente capitolato d'oneri;
- b) la polizza di garanzia definitiva;
- c) l'offerta tecnica ed economica dell'operatore economico affidatario.

Gli oneri connessi alla stipula del contratto di Accordo Quadro e dei singoli contratti attuativi sono interamente a carico dell'operatore economico affidatario.

#### **ART. 23 – FORMALIZZAZIONE DEI CONTRATTI ATTUATIVI**

Con la sottoscrizione del contratto di Accordo Quadro il concessionario del lotto di pertinenza si impegna a dare attuazione a tutti i contratti attuativi che verranno formalizzati mediante scrittura privata, ai sensi dell'art. 18 c. 1 del D.Lgs. 36/2023, sottoscritta digitalmente dal fornitore e dal Dirigente responsabile dell'IIS.

Ciascun contratto attuativo conterrà l'indicazione:

- del numero e della tipologia di distributori;
- del CIG derivato;
- dell'importo del canone complessivo, calcolato applicando il ribasso offerto in sede di gara al canone base di ogni singola vending machine (riepilogati nell'allegato C al progetto) e successivamente moltiplicando per il numero di esemplari installati.

#### **ART. 24 - PAGAMENTI**

Il pagamento del canone di concessione da parte della Ditta concessionaria all'IIS committente / concedente, che sarà contrattualmente definito in base all'offerta presentata in sede di gara, verrà effettuato in **due rate semestrali**, nel mese di scadenza di ciascun semestre a favore dell'I.I.S. concedente/committente.

Il pagamento non può essere ritardato per qualsiasi motivo. In caso di ritardato pagamento l'I.I.S. provvederà al recupero del credito ai sensi del codice civile. In caso di reiterato mancato pagamento del canone ( 3 rate) l'I.I.S. avrà facoltà di risolvere il Contratto di concessione, ai sensi dell'art. 29 del presente

Capitolato.

Il canone sarà assoggettato al regime fiscale vigente al momento dell'aggiudicazione e alle successive eventuali variazioni.

#### **ART. 25 - REVISIONE DEI CONTRATTI DI CONCESSIONE**

Ai contratti attuativi di concessione si applicano le disposizioni contenute nell'art. 192 del D.Lgs. 36/2023.

#### **ART. 26 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI**

Il contratto di concessione è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136.

L'affidatario deve comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, con l'indicazione dell'opera/servizio/fornitura alla quale sono dedicati e le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi.

La comunicazione deve essere effettuata entro 7 (sette) giorni dalla stipula del contratto di Accordo Quadro e dei singoli contratti attuativi oppure entro 7 (sette) giorni dalla loro accensione se successiva, comunicando altresì negli stessi termini le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sui predetti conti. L'obbligo di comunicazione è esteso anche alle modificazioni delle indicazioni fornite in precedenza. In assenza delle predette comunicazioni la Stazione appaltante sospende i pagamenti e non decorrono i termini legali per l'applicazione degli interessi legali, degli interessi di mora e per la richiesta di risoluzione di cui all'articolo 12.

Tutti i movimenti finanziari relativi all'intervento oggetto dell'appalto dovranno avvenire in conformità ai disposti della L. 136/2010 e s.m.i.

#### **ART. 27 - SUBAPPALTO**

È consentito il subappalto alle condizioni, nei limiti e secondo le disposizioni contenute nell'art. 119 del D.Lgs. 36/2023.

L'autorizzazione al subappalto dovrà essere richiesta con riferimento a ciascun contratto attuativo.

#### **ART. 28 - MANCATO PAGAMENTO DEL CANONE E RILASCIO COATTIVO**

Il reiterato mancato pagamento del canone (3 rate), è causa di revoca della concessione. In ogni caso, il Concessionario avrà comunque l'obbligo di corrispondere gli importi sopra descritti con gli interessi legali per ritardato pagamento. Qualora allo scadere del rapporto di concessione, il Concessionario non proceda allo sgombero degli spazi concessi, l'IIS dovrà procedere al fine di ottenerne il rilascio coattivo, anche ai sensi dell'art. 823, comma 2 del Codice Civile.

#### **ART. 29 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E RECESSO**

In materia di risoluzione e recesso si applicano le disposizioni di cui all'art. 190 del D.Lgs. 36/2023 e degli artt. 1453 e ss. del Codice Civile.

A norma dell'art. 190 può dichiararsi risolto il contratto attuativo, trattenendo la garanzia definitiva e fatto salvo il risarcimento di ulteriori danni e/o il rimborso di eventuali spese, nei seguenti casi:

- a. gravi o reiterate violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminate a seguito di diffide formali nei termini indicati dagli IIS aderenti / concedenti;
- b. sospensione, abbandono o mancata effettuazione del servizio;

- c. cessione del contratto ad altra impresa;
- d. subconcessione del servizio senza autorizzazione da parte dell'IIS committente / concedente;
- e. inosservanza degli obblighi concernenti il personale in materia di lavoro e di sicurezza;
- f. vendita di generi avariati o contenenti sostanze nocive o comunque in violazione delle norme di igiene e sanità;
- g. vendita di bevande alcoliche;
- h. condanna per frode alimentare, messa in liquidazione, stato di fallimento, concordato preventivo, stati di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento, o altri casi di cessione di attività o cessazione della impresa concessionaria;
- i. applicazione di penali per un importo superiore al 10% dell'importo contrattuale.

L'applicazione complessiva di penali per un importo superiore al 10% del contratto attuativo può determinare la risoluzione del contratto stesso.

L'applicazione complessiva di penali per un importo superiore al 10% dell'accordo quadro può determinare la risoluzione dell'accordo quadro.

L'IIS committente / concedente si riserva la facoltà di recedere dal contratto in applicazione:

- dell'art. 190 comma 4 del D.Lgs. 36/2023 con le modalità previste nei commi seguenti;
- degli artt. 1373 e 1571 del Codice Civile.

#### **ART. 30 - ESECUZIONE IN DANNO**

Qualora il Concessionario del lotto di competenza ometta di eseguire, anche parzialmente, la prestazione oggetto del contratto con le modalità ed entro i termini previsti, l'IIS committente / concedente potrà ordinare ad altra ditta — senza alcuna formalità — l'esecuzione parziale o totale di quanto omesso dall'appaltatore stesso, al quale saranno addebitati i relativi costi ed i danni eventualmente derivati.

Per la rifusione dei danni ed il pagamento di penalità, l'IIS committente / concedente potrà rivalersi, mediante trattenute sul deposito cauzionale che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato.

#### **ART. 31 - SPESE CONTRATTUALI – IMPOSTE E TASSE**

Sono a carico del Concessionario:

- a) le spese contrattuali relative all'accordo quadro.

Sono altresì a carico del Concessionario tutte le spese di bollo per gli atti occorrenti per la gestione del servizio.

L'I.V.A. è regolata dalla legge; tutti gli importi citati nel presente Capitolato si intendono I.V.A. esclusa, ad eccezione dei prezzi indicati per i prodotti che s'intendono comprensivi di I.V.A.

#### **ART. 32 - CESSIONE DEL CONTRATTO**

E' fatto divieto di effettuare una cessione anche solo parziale del contratto quadro e dei contratti attuativi, sotto pena dell'immediata risoluzione degli stessi.

#### **ART. 33 - DEFINIZIONE DELLA CONTROVERSIE**

Per qualsiasi controversia comunque inerente al rapporto nascente dal contratto di Accordo quadro del lotto di competenza e dai singoli contratti attuativi viene eletta in via esclusiva la competenza del Foro di Torino.



Trova applicazione la disciplina di cui all'articolo 215 del D.Lgs. 36/2023 relativamente al collegio consultivo tecnico formato secondo le modalità di cui all'allegato V.2 del citato D.Lgs., al fine di prevenire le controversie o consentire la rapida risoluzione delle stesse o delle dispute tecniche di ogni natura che possano insorgere nell'esecuzione del contratto. I costi sono ripartiti tra le parti.

Il collegio è costituito da n. 3 membri.

#### **ART. 34 - RIFERIMENTO A NORME VIGENTI**

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato d'Oneri, si fa riferimento alle seguenti disposizioni:

- Decreto Legislativo 31 marzo 2023, n. 36 "Codice dei contratti pubblici";
- D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.;
- disposizioni in materia di contratti dettate dal Codice Civile;
- tutte le norme vigenti in materia non espressamente citate.

#### **ART. 35 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

I dati raccolti saranno trattati secondo i Regolamenti in vigore applicabili al trattamento dei dati personali - in particolare secondo il regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016, applicabile dal 25 maggio 2018 ("regolamento europeo sulla protezione dei dati" di seguito denominato "GDPR") - e in conformità alla normativa nazionale di riferimento (D. Lgs. 30 giugno 2003 n. 196 e s.m.i.), anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento regolato dal presente Capitolato secondo quanto riportato nell'apposita scheda informativa allegata alla documentazione di gara.