



COMUNE DI SAN PIETRO IN CARIANO

PROVINCIA DI VERONA

Area 5 Servizio Affari Legali, Appalti, Contratti, SUAP, URP

Via Chopin, n° 3 - 37029 San Pietro in Cariano - VR

tel. 045-6832134 - fax 045-6801268

p. i. 00261520233

www.comune.sanpietroincariano.vr.it

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

PROCEDURA NEGOZIATA TELEMATICA PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A MEZZO DI APPARECCHI AUTOMATICI IN VARI IMMOBILI COMUNALI DEL COMUNE DI SAN PIETRO IN CARIANO, PER LA DURATA DI ANNI CINQUE DECORRENTI DALLA DATA DI AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE, CON FACOLTÀ DI REITERARE IL CONTRATTO PER UN PERIODO MASSIMO DI ULTERIORI CINQUE ANNI.

Lotto Unico n. 1 Comune di San Pietro in Cariano (VR) CIG: 8878920C90.

SOMMARIO

ART. 1 OGGETTO – DESCRIZIONE	PAGINA 3
ART. 2 DURATA DEL CONTRATTO	PAGINA 3
ART. 3 VALORE DELLA CONCESSIONE.....	PAGINA 3
ART. 4 CANONE DI CONCESSIONE	PAGINA 4
ART. 5 PROCEDURA/METODO DI AFFIDAMENTO.....	PAGINA 4
ART. 6 OBBLIGHI PER IL CONCEDENTE	PAGINA 5
ART. 7 OBBLIGHI PER IL CONCESSIONARIO	PAGINA 5
ART. 8 PRODOTTI DA EROGARE E RELATIVE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE	PAGINA 9
ART. 9 TIPOLOGIA DI PRODOTTI IN SOMMINISTRAZIONE	PAGINA 11
ART. 10 ELENCO DISTRIBUTORI E EROGATORI	PAGINA 12
ART. 11 TERMINE PER LA CONSEGNA E L'INSTALLAZIONE	PAGINA 13
ART. 12 COVID-19	PAGINA 13
ART. 13 UTILIZZO DEGLI SPAZI E IMPIANTISTICA	PAGINA 13
ART. 14 MODIFICA DOTAZIONE E SOSTITUZIONE MACCHINE	PAGINA 14
ART. 15 RIFORNIMENTO E GESTIONE DEI DISTRIBUTORI	PAGINA 14
ART. 16 MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA	PAGINA 15
ART. 17 DISINSTALLAZIONE E RIPRISTINO DEGLI SPAZI	PAGINA 15

ART. 18 DUVRI	PAGINA 16
ART. 19 CONTROLLO E MONITORAGGIO DEL SERVIZIO	PAGINA 16
ART. 20 OSSERVANZA CCNL E NORME DI DISCIPLINA DEL LAVORO	PAGINA 16
ART. 21 DIVIETO DI SUB-CONCESSIONE DEL SERVIZIO	PAGINA 17
ART. 22 CONTRATTO	PAGINA 17
ART. 23 INADEMPIENZE CONTRATTUALI E SANZIONI	PAGINA 17
ART. 24 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	PAGINA 17
ART. 25 CONTROVERSIE CONTRATTUALI	PAGINA 18
ART. 26 DOMICILIO LEGALE	PAGINA 18
ART. 27 TRATTAMENTO DATI PERSONALI	PAGINA 19
ART. 28 TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI E CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI	PAGINA 19
ART. 29 RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO	PAGINA 20
ART. 30 DISPOSIZIONI FINALI	PAGINA 20

ART. 1

OGGETTO – DESCRIZIONE

Il servizio cui si riferisce il presente capitolato ha per oggetto il servizio di somministrazione di bevande calde, fredde e di prodotti alimentari vari a mezzo di distributori automatici per il Comune di San Pietro in Cariano da intendersi come dipendenti, amministratori e utenza, che si trovano all'interno della struttura, come meglio descritto nei successivi articoli.

Il rapporto ha carattere di **concessione amministrativa** e pertanto è regolato dalle norme e dai principi di diritto pubblico concernenti le concessioni di cui alla parte III del D. Lgs. 50/2016 oltre che dalle particolari prescrizioni contenute nel presente capitolato.

ART. 2

DURATA DEL CONTRATTO

La durata contrattuale della concessione è fissata in anni 5 (cinque) a decorrere dalla data di affidamento della concessione, con facoltà di reiterare il contratto per un periodo massimo di ulteriori cinque anni.

Al termine del contratto l'impresa concessionaria dovrà rimuovere a proprie cure e spese le proprie attrezzature e provvedere ai necessari ripristini e comunque entro e non oltre 30 (trenta) giorni dalla scadenza del contratto, qualora non reiterato.

Non configurandosi il rapporto contrattuale come locazione ai sensi della L. 392/78, al termine dello stesso l'impresa concessionaria non potrà rivendicare in alcun caso il diritto al pagamento di indennità o compensi alcuni, compresa la perdita dell'avviamento commerciale.

Nel caso in cui al termine del contratto il Comune di San Pietro in Cariano non fosse riuscito a completare la procedura per una nuova assegnazione, l'impresa concessionaria sarà tenuta a continuare la gestione alle condizioni stabilite nel contratto scaduto per il tempo strettamente necessario a stipularne uno nuovo e comunque entro 6 (sei) mesi dalla scadenza della presente concessione.

ART. 3

VALORE DELLA CONCESSIONE

Ai sensi dell'articolo 167 del D. Lgs. n. 50/2016 ss.mm.ii., il valore di una concessione è costituito dal fatturato totale del concessionario generato per tutta la durata del contratto, al netto dell'IVA, stimato dall'amministrazione aggiudicatrice, quale corrispettivo dei servizi oggetto della concessione.

L'Amministrazione, ai fini della determinazione del valore stimato della concessione ha utilizzato quale metodo oggettivo quello dell'applicazione del prezzo medio delle erogazioni (tenuta in considerazione la presenza o meno di utenza esterna) al numero medio delle erogazioni effettuate nell'anno 2019.

Nel dettaglio, si rimanda al piano economico-finanziario allegato al presente capitolato di concessione.

PARAMETRATO A N. 50 UTENZE CIRCA, CON UNA MEDIA DI 9.000 CONSUMAZIONI ALL'ANNO CON MEDIA DEL COSTO DEI PRODOTTI OFFERTI PARI AD € 0,48.

L'importo complessivo presunto della concessione ex art. 167 del D. Lgs. 50/2016, è di € 3.927,27 annuale (IVA 10% esclusa).

Valore quinquennale € 19.636,35 (IVA 10% esclusa).

L'importo complessivo della concessione in caso di reiterazione è di € 39.272,70 (IVA 10% esclusa).

Oneri per la sicurezza per l'intero periodo contrattuale: € 0,00.

QUOTA DEL CONTRIBUTO A.N.A.C.: Contributo non dovuto per importo a base di gara inferiore a € 40.000,00.

Ai sensi dell'art. 23 c. 16 del D. Lgs. 50/2016, il costo del lavoro/manodopera è stato stimato, comprendendo il personale addetto al rifornimento, personale tecnico/manutenzione, magazzinieri e personale amministrativo CCNL Commercio, pari al 30% annuo dell'importo della concessione: euro 1.178,18.

Per l'intero periodo contrattuale, il costo della manodopera è pari ad euro 5.890,90.

In caso di reiterazione del contratto, euro 11.781,80.

Tale stima ha carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo l'Amministrazione e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio d'impresa inerente la gestione del servizio, risultando anche determinanti le scelte strategiche e commerciali che verranno adottate dal concessionario per la gestione del servizio.

Eventuali variazioni di qualunque entità non potranno dar luogo a rivalsa alcuna da parte del concessionario, in quanto rientranti nell'alea normale di tale tipologia di contratto.

ART. 4 CANONE DI CONCESSIONE

Il canone di concessione posto a base di gara viene fissato così come di seguito riportato:

- € 300,00 (trecento/00) I.V.A. esclusa importo stimato annuo;
- € 1.500,00 (millecinquecento/00) I.V.A. esclusa importo stimato per il quinquennio;
- € 3.000,00 (tremila/00) I.V.A. esclusa importo stimato in caso di rinnovo della concessione.

Il canone è dovuto al Comune di San Pietro in Cariano quale corrispettivo per la concessione in esclusiva del servizio di ristoro a mezzo distributori automatici, a titolo di rimborso forfetario del consumo idrico ed elettrico che le suddette apparecchiature comportano e per lo smaltimento dei rifiuti generati dall'utilizzo dei distributori automatici e la pulizia delle aree attigue ai distributori medesimi.

Il pagamento del canone di concessione dovrà avvenire annualmente entro il 31 gennaio dell'anno successivo fino alla scadenza del contratto.

Qualora si trattasse di periodo inferiori all'anno, il canone di concessione sarà rapportato alla mensilità e/o alla frazione di mese.

Il pagamento del canone sarà effettuato tramite conto corrente bancario dedicato anche non in via esclusiva alla pubblica commessa, conto corrente che sarà segnalato unitamente alle generalità e codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso, dall'impresa affidataria preliminarmente alla stipulazione del contratto.

Il canone di concessione rimarrà fisso per tutta la durata della concessione (5 anni).

Qualora il numero di consumazioni annue aumentasse di n. 3.000 dovrà essere scontato di 0,02 centesimi il prezzo delle consumazioni per coloro che saranno muniti di chiave magnetica o tessera. Per ogni ulteriore aumento di n. 3.000 consumazioni annue verranno concordati con il RUP, su indicazione dell'amministrazione, sconti/agevolazioni.

In caso di reiterazione del contratto, il canone di concessione verrà rivisto alla luce dell'andamento delle consumazioni durante il quinquennio, garantendo il minimo offerto in sede di gara.

Il concessionario ogni 6 (sei) mesi dalla data di affidamento del servizio dovrà produrre al RUP report delle consumazioni delle sedi interessate a mezzo PEC.

ART. 5 PROCEDURA E METODO DI AFFIDAMENTO

L'affidamento del servizio sarà effettuato mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 c. 2 lett. b) del D. Lgs. 50/2016 e succ. mod. ed int., previa indagine di mercato tra i fornitori abilitati e attivi

su MEPA iniziativa SERVIZI categoria SERVIZI DI RISTORAZIONE secondo il criterio del prezzo più basso, ai sensi dell'art. 95, comma 4 del Codice, da intendersi quali massimo rialzo sul canone annuale posto a base di gara (offerta al rialzo), con eventuale valutazione delle offerte anormalmente basse secondo quanto previsto dall'art. 97 commi 2 o 2-bis del citato decreto legislativo, in quanto trattasi di un servizio con caratteristiche già definite dai documenti di gara e dalla prassi sviluppatasi nel mercato di riferimento.

Il servizio sarà affidato all'impresa che avrà presentato l'offerta recante l'offerta al maggior rialzo.

Sono escluse offerte in ribasso.

In caso di offerte uguali si procederà mediante sorteggio.

Si procederà all'affidamento anche in presenza di una sola offerta valida.

L'affidamento è a unico lotto.

Non sono ammesse offerte parziali, indeterminate, condizionate o plurime.

Non è ammessa la possibilità di presentare varianti.

Le imprese concorrenti dovranno presentare la documentazione prevista nei documenti di gara ed inoltre:

- un elenco dei prodotti offerti con specifica descrizione riferita alle caratteristiche merceologiche, qualitative, alla marca – che comunque dovrà essere di primaria importanza commerciale – dei quantitativi per ciascuna erogazione, che dovranno essere schematicamente elencati in ordine alla composizione ed alla grammatura;
- idonea documentazione volta a dimostrare l'attuazione delle procedure di autocontrollo a garantire la sicurezza dei prodotti, sulla base del sistema HACCP.

ART. 6 OBBLIGHI PER IL CONCEDENTE

Il Concedente ha l'obbligo di:

- mettere a disposizione del Concessionario gli spazi comunali e quelli del quale il Comune ha la disponibilità, individuati nel corso del contratto, per la collocazione e l'installazione dei distributori;
- fornire l'energia elettrica e l'alimentazione idrica e, ove possibile, l'eventuale allacciamento allo scarico, pulizia delle aree di servizio, raccolta differenziata dei rifiuti;
- consentire la realizzazione e/o l'adeguamento di impianti ed allacci per l'alimentazione elettrica e idrica, fatta salva la possibilità di impartire disposizioni obbligatorie o fornire indicazioni tecniche sulla tipologia di intervento e le modalità di esecuzione;
- garantire al personale addetto del Concessionario il libero accesso alle sedi e agli spazi concessi per le attività previste dalla concessione, in particolare per il rifornimento e la manutenzione dei distributori che dovrà avvenire con le modalità indicate nel presente capitolo di gara;
- adottare tutti gli eventuali accorgimenti tecnici suggeriti dal Concessionario per l'ottimale funzionamento dei distributori.

Per quanto riguarda eventuali black-out o altri malfunzionamenti delle utenze sopra citate, di natura accidentale e comunque non prevedibili, il Comune di San Pietro in Cariano non sarà ritenuto responsabile in alcun modo, sia per i mancati guadagni dovuti alla temporanea sospensione dell'attività, sia per eventuali danni che ne potessero derivare alle apparecchiature, attrezzature e beni deperibili utilizzati dal concessionario.

ART. 7 OBBLIGHI PER IL CONCESSIONARIO

• GENERALI:

Il Concessionario si obbliga ad osservare le leggi e i regolamenti che disciplinano l'esercizio di attività previste dalla concessione, nonché le disposizioni generali del Concedente che regolano le attività dell'ente.

Il Concessionario deve possedere o acquisire tutto quanto legalmente ed amministrativamente necessario, in virtù di norme e regolamenti specifici, per la gestione del servizio e lo svolgimento delle attività connesse: autorizzazioni sanitarie, abilitazioni, licenze, etc.

Sono a totale carico del Concessionario tutti gli oneri relativi al rilascio ed all'eventuale rinnovo dei relativi provvedimenti autorizzativi e abilitativi o derivanti da adeguamenti normativi.

Il Concessionario deve inoltre essere dotato di manuale di autocontrollo, redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP, da produrre alla stipula del contratto o alla data del verbale di consegna del servizio.

Il Concedente, in qualsiasi momento di vigenza del contratto, può richiedere la documentazione relativa alle suddette autorizzazioni, abilitazioni e al manuale HACCP.

La mancanza delle suddette autorizzazioni, abilitazioni e del manuale HACCP o la mancata produzione della relativa documentazione comporta la revoca della concessione.

Il Concessionario è altresì obbligato a:

- comunicare all'inizio della concessione i riferimenti (numeri telefonici e indirizzi e-mail), utilizzabili dal RUP dell'esecuzione del contratto per le attività di coordinamento e verifica;
- far osservare al proprio personale addetto le norme che disciplinano le attività della concessione, nonché tutte le disposizioni contenute nel capitolato e negli allegati;
- il trasporto, l'installazione, l'allacciamento alla rete idrica, l'allacciamento allo scarico e la messa in funzione dei distributori negli spazi dedicati, all'inizio del servizio o, durante l'esecuzione del contratto, per adeguamenti e miglioramenti ritenuti necessari e condivisi o quando richiesto dal Concedente;
- la gestione, il rifornimento, la pulizia e la manutenzione ordinaria e straordinaria dei distributori, per tutta la durata del contratto;
- la disinstallazione, la rimozione ed il ritiro dei distributori, al termine del servizio o, nel corso del contratto, se richiesto dal Concedente, con contestuale ripristino degli spazi, nelle condizioni preesistenti alla concessione.

È fatto divieto al Concessionario di:

- installare negli spazi concessi qualsiasi macchina o apparecchiatura estranea alla concessione;
- distribuire prodotti e generi diversi da quelli previsti nella concessione, o alternativi, non autorizzati dal Concedente.

Eventuali infrazioni ai suddetti divieti, rilevate dal RUP dell'esecuzione del contratto, anche su segnalazione degli utenti del servizio, in relazione alla gravità, possono comportare la risoluzione del contratto.

Sono carico del Concessionario eventuali tasse o imposte dovute per lo svolgimento delle attività previste dalla concessione, eventuali spese e/o tasse per lo smaltimento dei prodotti di scarto della manutenzione.

• **SPECIFICI:**

- L'impresa concessionaria assicurerà la vendita al pubblico dei principali prodotti con il seguente listino prezzi (**i prezzi si intendono I.V.A. compresa**):

Tipologia di prodotti	prezzi	
	in moneta	con chiave magnetica o tessera
Caffè e bevande calde analoghe	€ 0,45	€ 0,40
Bibite in bottiglie Pet da cl 50	€ 0,70	€ 0,68
Bibite in lattina da cl 33	€ 0,65	€ 0,63
Succhi di frutta, thé in tetra brik in contenitori da cl 20	€ 0,45	€ 0,43
Bibite integratori pet cl 50	€ 0,65	€ 0,63
Schiacciatine	€ 0,50	€ 0,48
Snack e prodotti da forno	€ 0,55	€ 0,53
Panini imbottiti (conservati in atmosfera modificata)	€ 1,60	€ 1,58
Purea di frutta / 100% purea di frutta	€ 1,20	€ 1,18
Spremuta	€ 0,50	€ 0,48

Gelati sfusi (prodotto solo stagionale)/ in cono/ con stecco in legno	€ 2,00	€ 1,98
Cracker	€ 0,45	€ 0,43
Taralli	€ 0,45	€ 0,43
Grissini	€ 0,45	€ 0,43
Galette di riso	€ 0,45	€ 0,43
Patatine	€ 0,70	€ 0,68
Prodotti da forno salati	€ 0,50	€ 0,48
Merendine salate	€ 0,45	€ 0,43
Palline o snack al formaggio	€ 0,70	€ 0,68
Brioche	€ 0,55	€ 0,53
Wafer	€ 0,55	€ 0,53
Prodotti da forno dolci	€ 0,50	€ 0,48
Merendine dolci	€ 0,50	€ 0,48
Barrette al cioccolato	€ 0,70	€ 0,68
Barrette di frutta secca con cereali	€ 0,65	€ 0,63
Biscotti	€ 0,55	€ 0,53
Pizzette	€ 0,50	€ 0,48
Tramezzini	€ 1,60	€ 1,58
Sandwich	€ 1,60	€ 1,58
Yogurt magro naturale e alla frutta	€ 1,20	€ 1,18
Frutta fresca	€ 1,90	€ 1,88
Macedonia con frutta di stagione	€ 1,90	€ 1,88
Frutta secca in bustina	€ 1,20	€ 1,18
Caramelle cioccolatini	€ 0,50	€ 0,48
Acqua minerale naturale e frizzante in bottiglie Pet da cl 50	€ 0,45	€ 0,43

SI PRECISA CHE TRATTASI DI UN'ELENCAZIONE A TITOLO ESEMPLIFICATIVO E NON ESAUSTIVO. IL RUP SI RISERVA DI DEFINIRE CON LA DITTA CONCESSIONARIA DEL SERVIZIO, QUALI TRA I PRODOTTI ELENCATI DOVRANNO ESSERE DISTRIBUITI/SOMMINISTRATI E/O DI CONVENIRE CON LA DITTA CONCESSIONARIA UNA VARIAZIONE DEGLI STESSI.

L'impresa dovrà obbligatoriamente:

- Utilizzare imballaggi di materiali riciclati, riciclabili o facilmente biodegradabili.
- **UTILIZZARE BICCHIERI CON L'ESTERNO IN CARTA, PRODOTTO CON POLPA DI CELLULOSA ESTRATTA DA LEGNO PROVENIENTE DA FORESTE GESTITE CON CRITERI DI ECO-SOSTENIBILITÀ E CERTIFICATE FSC BIODEGRADABILE E COMPOSTABILE AL 100% E AGITATORI DI LEGNO DI BAMBÙ. IL TUTTO CONFORME ALLE VIGENTI DISPOSIZIONI NAZIONALI E COMUNITARIE IN MATERIA DI CONTATTO CON GLI ALIMENTI;**
- predisporre sensore di rilevazione di tazza/bicchiere personale ed esclusione di distribuzione del bicchiere;
- predisporre la possibilità di erogazione del solo bicchiere;
- per le bevande, essere allacciati alla rete idrica e consentire la regolazione dello zucchero, compresa la sua esclusione;
- predisporre i distributori di sensori e dispositivi che forniscano al Concedente una fotografia in tempo reale dei consumi e del residuo degli snack presenti all'interno dei distributori e della funzionalità della macchina;
- tutti i distributori automatici dovranno essere predisposti per l'erogazione del resto e funzionare sia a moneta, che a chiave magnetica o tessera. **Nel caso di utilizzo di chiave magnetica o tessera dovrà essere praticato lo sconto sopra indicato sui prezzi in moneta dei singoli prodotti;**
- **non dovrà essere richiesta all'utenza alcuna cauzione per chiave magnetica o tessera**

o altro supporto elettronico ricaricabile;

- si dovrà prevedere anche l'erogazione di bevande combinate: cappuccino + cioccolato; cioccolato + latte; cioccolato extra-forte, etc.;
- oltre alla denominazione e sede dell'impresa concessionaria, ai sensi degli artt. 33, c. 3 del D.P.R. 327/1980 e 15 del D.Lgs. 109/1992 e s.m.i., sui distributori dovranno essere riportate in lingua italiana, in modo ben leggibile e ben visibile all'acquirente, per ciascuna delle sostanze alimentari poste in distribuzione, le indicazioni di cui ai numeri da 1) a 4) dell'art. 64 del predetto D.P.R. 26.03.1980, n. 327, nonché l'indicazione dell'eventuale presenza di additivi e coloranti, secondo le vigenti disposizioni;
- **l'impresa concessionaria è tenuta ad assicurare la manutenzione ed il caricamento dei distributori automatici 1 (una) volta alla settimana (in orario di apertura degli immobili da concordare con il Responsabile del Settore competente) con proprio personale professionalmente qualificato e munito di tutti i requisiti previsti dalla legge nonché, in caso di reclami, segnalazione guasti o resto esauriti, essere in grado di assicurare un pronto intervento entro 8 (otto) ore lavorative dalla richiesta medesima effettuata con telefono o a mezzo e-mail dall'Ente.**
In caso di chiamata per esaurimento, anche parziale, di prodotti e/o ingredienti e/o materiali accessori, il Concessionario deve provvedere al rifornimento entro il giorno stesso se la chiamata viene effettuata entro le ore 12:00; entro le ore 09:00 del mattino successivo se la chiamata viene effettuata dopo le ore 12:00;
- riportare il numero identificativo del distributore, il nominativo del responsabile del servizio, la ragione sociale del Concessionario e recapito telefonico per eventuali segnalazioni di guasto;
- ai sensi del Regolamento CE 852/2004, i prodotti alimentari dovranno essere trasportati utilizzando adeguati mezzi, segregando i prodotti non alimentari in aree distinte rispetto agli alimenti e garantendo la catena del freddo per i prodotti che lo richiedono;
- **l'impresa concessionaria dovrà installare i distributori automatici a propria cura e spese.**
- l'impresa concessionaria solleva espressamente il Comune di San Pietro in Cariano da ogni e qualsiasi responsabilità verso terzi per atti o fatti anche omissivi, giuridicamente rilevanti, conseguenti le attività svolte dall'impresa medesima nell'ambito del servizio oggetto della presente concessione.
Inoltre, l'impresa concessionaria è tenuta a risarcire eventuali danni causati a terzi, compreso il Comune di San Pietro in Cariano ed i suoi dipendenti e amministratori, derivanti dall'installazione e dall'uso dei distributori difettosi o igienicamente inadeguati e per cattivo funzionamento, incendio, esplosione delle macchine distributrici ovvero per prodotti non somministrabili, non vendibili.
A tal fine l'impresa concessionaria si obbliga a stipulare con una primaria compagnia assicuratrice una polizza assicurativa contro i rischi professionali (RCT/RCO) per un massimale non inferiore ad euro € 1.000.000,00 (euro unmilione/00), da esibire prima della stipulazione del contratto, nella quale il Comune di San Pietro in Cariano ed i suoi dipendenti e amministratori sono considerati soggetti terzi;
- la classe energetica dei distributori e l'anno di fabbricazione dovranno essere evidenziati nelle schede tecniche e/o dichiarazioni rilasciate dal produttore, in sede di offerta tecnica.
- la concessione per il servizio svolto viene aggiudicata con la possibilità per il Comune di San Pietro in Cariano di riottenere la disponibilità degli spazi concessi in qualsiasi momento per ragioni di pubblico interesse o per causa di forza maggiore, mediante la revoca totale od anche parziale della concessione stessa, ovvero di richiedere, se necessario, lo spostamento di alcune apparecchiature in sede diversa;
- l'impresa concessionaria è tenuta ad osservare le disposizioni di legge e dei regolamenti riguardanti l'igiene e la sicurezza. In particolare l'impresa concessionaria è tenuta all'osservanza delle norme per l'installazione e manutenzione di cui al D.Lgs. 81/2008 e, se introduce rischi specifici, dovrà mettere in atto misure adeguate di protezione e prevenzione se l'area sia accessibile anche dal pubblico;
- gli allacciamenti elettrici e i collegamenti idraulici, nonché tutti gli oneri relativi al

funzionamento, alla gestione e alla manutenzione delle attrezzature, sono a totale carico del Concessionario, che dovrà rilasciare la relativa Dichiarazione di Conformità ai sensi del D.M. n. 37/2008 e s.m.i..

In particolare, ciascun erogatore e distributore dovrà essere dotato di interruttore magnetotermico differenziale di portata adeguata all'assorbimento elettrico dell'apparecchiatura e $I_{dn}=30\text{mA}$ (comunemente definito "interruttore salvavita") e di rubinetto di arresto sulla linea di alimentazione idrica.

Essere di ultima generazione, nuovi di fabbrica o equivalenti al nuovo (mai utilizzati), comunque prodotti non prima di 48 mesi dalla data dell'offerta.

Appartenenti almeno alla classe di consumo energetico "A".

Essere muniti del marchio CE e di uno dei marchi di certificazione riconosciuti da tutti i paesi dell'UE (es. IMQ).

Rispettare le norme CEI 61-233 riferimento europeo EN 60335-2-75 (norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita).

- Rispettare le norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti, delle macchine, di prevenzione incendi;
- essere conformi alle norme relative alla compatibilità elettromagnetica;
- avere caratteristiche tecnico-costruttive conformi alle vigenti disposizioni antinfortunistiche ed igienico-sanitarie;
- rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalle specifiche leggi;
- contenere gas refrigeranti in regola con le vigenti norme in materia di protezione dello strato di ozono e riduzione dell'effetto serra (CFC free) e non infiammabili;
- essere di facile pulizia e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno, tali da garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti;
- avere le superfici destinate, di materiale idoneo al contatto con sostanze alimentari ai sensi della normativa vigente e resistente alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione;
- avere le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle sostanze alimentari e bevande;
- essere collegati in maniera tale da evitare la vicinanza a sorgenti di calore;
- avere l'ugello di erogazione non esposto a contaminazioni;
- mantenere piena funzionalità e perfetta efficienza per tutto il periodo di durata contrattuale;
- essere facilmente utilizzabili dagli utenti con disabilità;
- essere dotati di chiare indicazioni sul prodotto offerto e relativo prezzo;
- consentire la conservazione delle sostanze alimentari di facile deperibilità (temperatura non superiore ai + 4 gradi C) e contestualmente disporre il blocco della distribuzione quando la temperatura di conservazione si allontani dai limiti prestabiliti;
- essere collocati in maniera tale da non ostacolare le vie d'esodo e le uscite di sicurezza;
- essere dotate di idonei sistemi di rilevazioni delle erogazioni effettuate;
- essere dotati di gettoniera per monete da euro 0,05 – 0,10 – 0,20 – 0,50 – 1,00 – 2,00 ed erogare il resto.
- segnalare (chiaramente e tempestivamente) l'eventuale assenza di monete per il resto;
- indicare chiaramente il prezzo dei prodotti offerti, specificando la tariffa con e senza chiave magnetica o tessera.

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

ART. 8

PRODOTTI DA EROGARE E RELATIVE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Le macchine distributrici dovranno consentire l'erogazione dei prodotti nelle tipologie elencate dal presente capitolato speciale di concessione.

Ogni ulteriore prodotto diverso da quelli di cui all'elenco di cui sopra dovrà essere preventivamente

autorizzato dal Responsabile del Settore competente.

L'erogazione dei prodotti dovrà essere garantita per 24 ore su 24.

Le bevande fredde e gli alimenti dovranno essere contenuti in contenitori ermetici.

Tali prodotti dovranno essere di 1° qualità, di primaria importanza commerciale e presentare le caratteristiche qualitative previste dalle norme di legge vigenti in materia.

Si elencano qui di seguito le caratteristiche dei prodotti da somministrare o porre in vendita, da ritenere di natura prettamente esemplificativa e non esaustiva.

a) BEVANDE CALDE:

- **Caffè espresso, solubile, lungo, macchiato** – dovrà essere almeno di “1° miscela bar” macinato all’istante e con grammatura di g. 7 di caffè cad. erogazione;
- **Caffè decaffeinato, d’orzo, ginseng** – dovrà essere almeno di “1° miscela bar” macinato all’istante e con grammatura di g. 1.1 di caffè cad. erogazione;
- **Caffè d’orzo, ginseng** – dovrà essere almeno di “1° miscela bar” macinato all’istante e con grammatura di g. 2.1 di caffè cad. erogazione;
- **Latte** – grammatura minima g. 12 di latte in polvere cad. erogazione;
- **Cappuccino, con caffè, decaffeinato, d’orzo** almeno g. 10 di latte in polvere cad. erogazione;
- **Thè al limone** – almeno 14 g. di thè in polvere cad. erogazione;
- **Cioccolato** – almeno g. 25 di miscela di cioccolato in polvere cad. erogazione;

b) BEVANDE FREDDE:

- **Acqua minerale naturale e frizzante in bottiglia PET** da cl. 50;
- **Bibite in bottiglia PET** (cola, aranciata, limonata, bevande biologiche) da cl. 50;
- **Succhi di frutta, thè** (a scelta tra limone, pesca, verde) **e drink-pack** in genere da cl. 20;
- **Bibite in lattina** (cola, aranciata, limonata, bevande biologiche) capacità cl. 33;
- **Bibite integratori PET** da cl. 50;
- altre bevande fredde in PET, capacità varie (thè, altri succhi di frutta).

c) ALIMENTI SOLIDI PRECONFEZIONATI in distributori refrigerati:

- **Alimenti salati – snack:** cracker, taralli, schiacciatine, grissini, gallette di riso, patatine, prodotti da forno salati, merendine salate, palline o snack al formaggio..., confezionati singolarmente da almeno 25 gr.;

- **Alimenti dolci:** brioches (è ammessa la farcitura con prodotti a base di marmellate/confetture, creme e frutta secca), wafer, prodotti da forno dolci, merendine dolci, barrette al cioccolato, biscotti, barrette di frutta secca con cereali..., confezionati singolarmente da almeno 40 gr.;

- **Panini, pizzette, tramezzini, sandwich e simili**, confezionati singolarmente.

Il pane deve essere fresco, prodotto con l'impiego di sfarinati di grano (è possibile prevedere in aggiunta altre farine alimentari) nel peso di almeno 50 g. di pane e 30 g. di farcitura;

- **Yogurt magro naturale e alla frutta**, da almeno 125 gr.;
- **100% Polpa di frutta**, da porzioni di almeno 100 gr.;
- **Frutta fresca** (confezionata in atmosfera controllata), porzioni di almeno 100 gr.;
- **Macedonia** con frutta di stagione, porzioni di almeno 100 gr.;
- **Frutta secca** in bustina, da almeno 25 gr.;
- **Caramelle/cioccolatini** a stick/barattolo/confezioni.

SOLO NEL PERIODO ESTIVO, SU RICHIESTA DELL'ENTE, DA UBICARE PRESSO LA SEDE MUNICIPALE UFFICI AMMINISTRATIVI PIANO TERRA:

n. 1 distributore a temperatura costante -20°:

- gelati in cono;
- gelati con stecco in legno;
- ghiaccioli.

PRODOTTI SENZA GLUTINE E/O LATTOSIO

In tutte le macchine distributrici di prodotti alimentari dovrà essere reso disponibile un prodotto dolce (ad esempio biscotti, merendine, barrette) ed uno salato (ad esempio cracker, gallette di riso) per una dieta priva di glutine e/o lattosio, e dovrà essere apposta apposita etichettatura BEN VISIBILE al consumatore.

PRODOTTI BIOLOGICI

In tutte le macchine distributrici di prodotti alimentari dovrà essere reso disponibile un prodotto dolce (ad esempio biscotti, merendine, barrette) ed uno salato (ad esempio cracker, gallette di riso) definiti, da apposita e certificata etichettatura, biologici.

Tali prodotti dovranno riportare tutte le indicazioni inerenti la loro origine e le autorizzazioni previste per essere classificati biologici, nonché quanto prescritto in precedenza e dovrà essere apposta apposita etichettatura BEN VISIBILE al consumatore.

L'impresa concessionaria dovrà utilizzare materiale (palette e bicchieri) idoneo al contatto con alimenti, secondo quanto disposto dal D.Lgs. 108/1992 e s.m.i. e in materiale compostabile (carta e legno). A tale proposito è dotata di dichiarazione di conformità rilasciata dai propri fornitori.

Ai sensi del regolamento CE 852/2004, i prodotti alimentari dovranno essere trasportati utilizzando adeguati mezzi, segregando i prodotti non alimentari (sanificati, DA, etc.) in aree distinte rispetto agli alimenti e garantendo la catena del freddo per i prodotti che lo richiedono.

L'impresa concessionaria dovrà dimostrare con idonea documentazione l'attuazione delle procedure di autocontrollo atte a garantire la sicurezza dei prodotti, sulla base del sistema HACCP:

- **al personale impiegato per la gestione del presente servizio ed alla relativa qualifica e funzione;**
- **alla dislocazione dell/i proprio/i magazzino/i;**
- **al tipo di intervento di assistenza che sarà effettuato.**

ART. 9

TIPOLOGIA DI PRODOTTI IN SOMMINISTRAZIONE

Tutti i prodotti commercializzati dovranno essere conformi alle normative nazionali e comunitarie in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

Inoltre, dovranno essere posti in maniera ben visibile all'acquirente ed indicare chiaramente marca e prezzo.

Inoltre dovranno possedere le seguenti caratteristiche merceologiche:

- **essere di prima qualità provenienti da primarie ditte produttrici e presentare aspetto, odore e sapore gradevoli;**
- **essere riconosciuti a livello nazionale;**
- **sono vietati: alimenti transgenici, conservanti ed additivi chimici non autorizzati per legge, ogni forma di riciclo di prodotti avanzati, alimenti scaduti;**
- **essere conformi alle vigenti norme in materia di prodotti alimentari e prodotti in stabilimenti provvisti da regolare autorizzazione sanitaria, essere dotati di etichettatura a norma di legge, riportare il nominativo del produttore, gli ingredienti, il peso netto, le informazioni nutrizionali e la data di scadenza;**
- **essere confezionati in monoporzioni integre e sotto atmosfera protetta, ove richiesto, a norma di legge;**

- è esclusa la vendita di: alcolici, tabacchi, riviste, quotidiani e quant'altro non espressamente specificato dal presente capitolato speciale, o successivamente concordato con l'Amministrazione;
- ai sensi della normativa vigente di Igiene, qualora nei distributori vengano caricati alimenti freschi (quali panini, pizzette, tramezzini, ecc.) provenienti da laboratori in possesso del titolo abilitativo e muniti di preincarto, tali alimenti devono riportare ai soli fini igienici, su ogni singolo involucro la data di confezionamento e il termine entro cui è preferibile la sua consumazione e le necessarie informazioni per il cliente in materia di etichettatura, anche a mezzo di un cartello unico degli ingredienti posto in modo leggibile sulle apparecchiature.

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

L'Amministrazione si riserva in ogni momento di procedere a controlli qualitativi e quantitativi dei prodotti erogati.

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

Prima dell'inizio dell'attivazione del servizio dovrà essere concordata con il RUP di esecuzione del servizio, una lista dei prodotti che verranno messi in distribuzione/somministrati, nell'ambito dell'elenco di cui sopra.

Il RUP di esecuzione del servizio, si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione o il ritiro di prodotti per i quali non ne ritenga opportuna la distribuzione.

I prezzi rimarranno fissi ed invariabili per i primi 24 mesi di decorrenza della concessione.

A decorrere dal secondo anno di gestione, il Concessionario potrà richiedere annualmente al Concedente l'approvazione dell'adeguamento del prezzo corredata dai relativi documenti giustificativi e nella misura non superiore alle variazioni accertate attraverso l'indice ISTAT dei prezzi al consumo relativo all'anno precedente, ai sensi dell'art. 7, della L.P. n. 23/1990.

La revisione, se autorizzata, potrà comunque produrre variazioni in aumento dei prezzi nella misura massima di € 0,05 (cinque centesimi di €) per le erogazioni "a moneta" e della misura massima di € 0,03 (tre centesimi di €) per le erogazioni a chiave magnetica o tessera.

L'applicazione dei nuovi prezzi è subordinata all'autorizzazione scritta dell'Ente che dovrà verificare la congruità della richiesta sulla base della normativa vigente.

Prima di applicare i nuovi prezzi il concessionario dovrà provvedere ad aggiornare le etichette e la segnaletica riportate nei distributori automatici.

ART. 10 ELENCO DISTRIBUTORI E EROGATORI

- Dovranno essere installati i seguenti distributori automatici per i quali dovrà essere corrisposto complessivamente il canone di concessione:

Ubicazione	Bevande calde	Bevande fredde Snack
Sede municipale Uffici amministrativi, Villa Rubinelli, via Chopin n. 3 – piano terra	1	1
Sede municipale Uffici tecnici via Chopin n. 3 – piano terra	1	1
Sede municipale Anagrafe e Polizia Locale via Roma n. 57 – piano terra	1/2*	–

*** Stante la tipologia di utenza, si chiede l'installazione di una/due macchine per ufficio (piano Terra e piano Primo) per servire caffè di qualità e bevande calde, a capsule.**

Costo capsule all'utenza Euro 0,45 all'una.

Per dipendenti dell'ente e amministratori Euro 0,40.

Si precisa che le sedi di installazione dei distributori potranno essere di proprietà dell'Amministrazione o la stessa potrà averle in disponibilità.

- L'installazione di eventuali ulteriori distributori automatici in altri immobili comunali (comunque max 4 unità) potrà essere effettuata previa richiesta da parte dell'Amministrazione comunale. Non sono previste variazioni di canone di concessione;
- **si allegano al presente capitolato speciale le foto degli spazi da destinare ai distributori automatici;**
- i distributori dovranno avere caratteristiche tecniche a norma con le vigenti disposizioni in materia di igiene, di sicurezza ed antinfortunistiche;
- il Comune di San Pietro in Cariano non potrà in alcun modo essere considerato depositario di macchine, attrezzi, provviste e materiali in genere che in qualsiasi momento si trovino negli spazi o nei locali messi a disposizione dell'impresa concessionaria, per cui solo a questa ultima spetterà la loro custodia e conservazione, restando così il Comune di San Pietro in Cariano sollevato da ogni responsabilità;
- la ditta concessionaria del servizio dovrà installare strumenti idonei a consentire la diminuzione del consumo di energia durante la notte o nei giorni festivi (quali, a mero scopo indicativo, timer per la riduzione temperatura caldaia, interruttori di spegnimento delle luci interne, illuminazione a basso consumo);
- eventuali diverse collocazioni dei distributori dovranno essere preventivamente autorizzate dal RUP di esecuzione del contratto;
- il concedente è sollevato da ogni responsabilità e richiesta di risarcimento danni in caso di furto, atti vandalici o scasso arrecati ai distributori.

ART. 11 TERMINE PER LA CONSEGNA E L'INSTALLAZIONE

Il Concessionario dovrà eseguire, entro 3 (tre) giorni lavorativi dalla data di comunicazione di aggiudicazione e/o sottoscrizione del contratto, la consegna e l'installazione dei distributori automatici, negli spazi che saranno assegnati dal Concedente, pena l'applicazione delle penali previste.

Il Concessionario si impegna, inoltre, ad installare nuovi distributori o disinstallare distributori già esistenti, entro e non oltre 10 (dieci) giorni decorrenti dalla richiesta dell'Ente a mezzo PEC.

ART. 12 COVID-19

Nella gestione del servizio il Concessionario deve assicurare il rispetto dei contenuti delle linee guida nazionali, regionali e locali di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro.

Il concessionario dovrà predisporre idonei cartelli indicanti che per i consumatori è obbligatorio il distanziamento di un metro e l'uso di mascherina o altra copertura e guanti da parte dei consumatori che prelevano i prodotti o uso di gel o quanto altro possa essere disposto dalla normative vigenti.

ART. 13 UTILIZZO DEGLI SPAZI E IMPIANTISTICA

Il Concessionario deve installare i distributori negli spazi designati, posizionandoli in modo da evitare danneggiamenti ai locali, al pavimento e alle pareti circostanti, con opportuni accorgimenti, quali, a titolo di esempio: rivestimenti in gomma per i supporti delle macchine a protezione del pavimento; pannelli isolanti da posizionare posteriormente alle macchine, a protezione delle pareti e degli intonaci.

Gli impianti per gli allacciamenti elettrici e idraulici delle macchine devono essere eseguiti a regola

d'arte, secondo le norme vigenti e le eventuali prescrizioni del Concedente.

Nella realizzazione degli impianti deve essere salvaguardata anche l'estetica degli spazi, evitando allacci volanti e mantenendo, per quanto possibile occultati cavi, prese, interruttori e rubinetti.

Il Concessionario si obbliga a:

- utilizzare gli spazi concessi esclusivamente per le finalità del servizio affidato in concessione e delle attività connesse;
- mantenere i distributori in condizioni ottimali di decoro, provvedendo alla pulizia delle superfici esterne delle macchine;
- eseguire, a proprie cura e spese, ogni intervento di miglioramento, adeguamento o sostituzione dei distributori e/o degli impianti di allaccio che risulti necessario per dare attuazione a modifiche normative o a specifiche richieste da parte delle autorità competenti (Comune, Vigili del Fuoco, ASL e Autorità Sanitarie, etc.) o del Concedente;
- eseguire, a proprie cura e spese, ogni intervento di disinstallazione, rimozione e ritiro dei distributori compreso il ripristino degli spazi.

Qualsiasi mutamento nella destinazione e nell'uso degli spazi, imputabile al concessionario, può determinare la risoluzione di diritto del contratto.

Gli spazi per la collocazione dei distributori e le aree di svolgimento delle attività operative svolte dal Concessionario, devono, al termine di ogni intervento, essere lasciati puliti e liberi da eventuali materiali di risulta (scatole, imballaggi, cellophane, etc.).

Il personale addetto del Concessionario provvede, senza oneri per il Concedente, al completo smaltimento del materiale di risulta e dei rifiuti derivanti dalle attività operative (installazioni, rifornimenti, manutenzioni, etc.).

ART. 14 MODIFICA DOTAZIONE E SOSTITUZIONE MACCHINE

La dotazione del parco macchine iniziale non è vincolante per tutta la durata del contratto.

Il Concedente può richiedere di modificare la dotazione iniziale, nel corso del contratto, per spostamento, trasferimento, attivazione di nuove sedi, modifiche strutturali degli edifici, necessità di garantire la sicurezza degli edifici e l'agibilità dei percorsi d'esodo, etc., nel mantenimento dell'equilibrio economico finanziario della concessione.

In relazione alle suddette esigenze di sicurezza, tutte le collocazioni del parco macchine iniziali possono essere soggette, in qualsiasi momento nel corso del contratto, a verifiche del Servizio di prevenzione e Protezione.

Il RUP dell'Esecuzione del contratto, inoltre, può disporre la sostituzione delle macchine nei casi di ripetuti e documentati guasti e/o disservizi. In tali casi il Concessionario è obbligato a dare seguito alla richiesta di sostituzione, entro 48 ore dalla richiesta via PEC dell'Ente.

ART. 15 RIFORNIMENTO E GESTIONE DEI DISTRIBUTORI

Il rifornimento dei distributori deve essere eseguito con frequenza adeguata come sopra dettagliato, nelle singole sedi, in relazione all'utenza e ai consumi stimati o rilevati, in modo da mantenere costante la disponibilità dei prodotti.

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

- verifica generale della corretta funzionalità delle macchine;
- rifornimento delle materie prime e dei prodotti mancanti o carenti;
- verifica della disponibilità e della corretta distribuzione dei materiali accessori monouso (quali bicchieri, palette per caffè e bevande calde, etc.); in particolare l'addetto deve controllare che il materiale accessorio sia sufficiente e correttamente posizionato (bicchieri impilati correttamente, palette caffè ben allineate, etc.);
- verifica della disponibilità di monete per il resto ed eventuale riempimento dei relativi contenitori;
- pulizia accurata delle superfici esterne.

ART. 16

MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

La manutenzione ordinaria ha carattere preventivo ed è finalizzata a mantenere i distributori in efficiente stato di funzionamento e a ridurre al minimo la possibilità di guasti o disfunzioni.

Gli interventi di manutenzione ordinaria, comprendono le seguenti attività:

- > controllo generale, verifica di funzionalità e messa a punto dei distributori;
- > eventuali riparazioni e/o sostituzioni di parti usurate o che presentino difetti, anomalie o malfunzionamenti;
- > ritiro e smaltimento delle parti o componenti guasti e/o sostituiti nel corso dell'intervento di manutenzione.

Qualora il RUP dell'esecuzione del contratto verifichi che la manutenzione effettuata non sia sufficiente, può concordare con il Concessionario un programma specifico di manutenzione preventiva, con incremento della frequenza, per determinati distributori e/o per determinati periodi, vincolante per il Concessionario.

I distributori per i quali risulti necessaria una più accurata manutenzione o una revisione totale che comporti il ritiro, devono essere sostituiti contestualmente con macchine della stessa tipologia, o tecnologicamente superiori, in grado di erogare gli stessi prodotti.

Se richiesto dal Concedente, il Concessionario deve fornire o rendere accessibili resoconti tecnici e statistici inerenti gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria effettuati, con informazioni sui distributori verificati e/o riparati, i problemi rilevati e le soluzioni adottate.

ART. 17

DISINSTALLAZIONE E RIPRISTINO DEGLI SPAZI

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

- a. disattivazione, distacco, ritiro e trasporto dei distributori;
- b. rimozione degli impianti elettrico e idrico precedentemente realizzati;
- c. rimozione di eventuali materiali di risulta;
- d. ripristino e pulizia degli spazi.

Riguardo al punto b), nel caso di esplicita richiesta del Concedente, gli impianti realizzati a servizio delle macchine sono conservati intatti e rimangono di proprietà del Concedente. Riguardo al punto d), il ripristino degli spazi riguarda in particolare il pavimento e le pareti, in corrispondenza della collocazione dei distributori da rimuovere.

Se necessario, il pavimento e le pareti devono essere riportati dal Concessionario in condizioni accettabili di funzionalità e decoro, tenendo conto della normale usura, dovuta all'uso continuativo dei distributori e alla frequentazione dell'utenza.

Pertanto, escludendo l'obbligo di interventi globali o estesi di ripristino (quali, ad esempio, il rifacimento della pavimentazione e la tinteggiatura delle pareti), sono a carico del Concessionario (a titolo esemplificativo):

- la rimozione di eventuali viti, stop e canaline, utilizzati per l'installazione dei distributori e degli impianti di allaccio a servizio degli stessi;
- la chiusura di eventuali buchi o tracce (sulle pareti o sul pavimento), dovuti all'installazione degli impianti a servizio dei distributori, con stucco o altri materiali idonei;
- la pulizia delle pareti e del pavimento.

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

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

Al termine del contratto, i distributori devono essere rimossi in accordo con il concedente.

ART. 18 DUVRI

L'articolo 26, comma 3, del D. Lgs. 81/2008 "Attuazione dell'articolo 1 delle Legge 3 agosto 2007, n. 123 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" prevede la redazione, da parte del soggetto titolare del potere decisionale e di spesa relativo alla gestione dello specifico appalto, di un Documento Unico di Valutazione dei rischi da Interferenze (nel prosieguo DUVRI) che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenza.

Dall'analisi svolta è emerso che il costo per i rischi di interferenza è pari a zero.

ART. 19 CONTROLLO E MONITORAGGIO DEL SERVIZIO

In qualsiasi momento nel corso del contratto, il Concessionario deve trasmettere o rendere accessibili dati, report statistici e relazioni sulle chiamate pervenute, i problemi più rilevanti segnalati e le soluzioni correttive adottate per il miglioramento del servizio.

Il Concedente, sulla base dei dati acquisiti può richiedere l'adozione di accorgimenti migliorativi, che il Concessionario è obbligato ad adottare, purché non in contrasto con la normativa vigente.

Il Concessionario è obbligato ad attivare strumenti di controllo e monitoraggio nonché a fornire o rendere accessibili al Concedente informazioni e dati inerenti il servizio in concessione.

Il Concedente può verificare, in qualsiasi momento nel corso del contratto, il rispetto delle norme di legge e delle prescrizioni del Capitolato, nonché l'attuazione di strumenti di monitoraggio e il mantenimento di un elevato livello di qualità del servizio.

A tal fine il Concessionario riconosce al Concedente il diritto di svolgere indagini specifiche sulla qualità del servizio, con interviste o questionari, da sottoporre di propria iniziativa agli utenti.

In ogni caso il Concessionario, deve fornire o rendere accessibili, in qualsiasi momento nel corso del contratto, tutte le informazioni inerenti:

- le attrezzature utilizzate per le attività operative previste per la concessione;
- la tipologia e le caratteristiche dei prodotti in vendita;
- le procedure operative per lo stoccaggio, la conservazione e il trasporto dei prodotti destinati al rifornimento dei distributori;
- il comportamento tenuto dagli operatori addetti alle attività operative;
- i detergenti e sanificanti utilizzati per la pulizia dei distributori e dei componenti interni, nonché delle superfici esterne;
- le modalità di gestione delle attività e degli interventi connessi con la concessione.

Nel caso in cui il Concessionario non fornisca i dati e le informazioni di cui sopra e/o non ottemperi alle richieste di modifiche migliorative, il Concedente si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

ART. 20 OSSERVANZA CCNL E NORME DI DISCIPLINA DEL LAVORO

Il Concessionario è tenuto a:

- ottemperare a tutti gli obblighi, verso i propri dipendenti, derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi comprese le norme e le procedure in materia di retribuzione, previdenza, contribuzione, assistenza e assicurazione sociale, nonché quelle in tema di igiene e sicurezza dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri;
- applicare nei confronti dei propri lavoratori dipendenti (o dei soci lavoratori, se trattasi di cooperativa), condizioni contrattuali e retributive non inferiori a quelle risultanti dai CCNL (Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro) delle imprese di settore e dagli accordi integrativi territoriali, per la zona nella quale sono svolte le prestazioni, sottoscritti dalle organizzazioni degli imprenditori e dei lavoratori maggiormente rappresentative; l'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati CCNL e fino alla loro sostituzione;

- osservare ed applicare tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale dipendente (o dei soci lavoratori, se trattasi di cooperativa).

Tali obblighi vincolano il Concessionario, anche nel caso in cui non sia aderente alle associazioni sindacali stipulanti i relativi CCNL, o receda da esse, e indipendentemente dalla natura della struttura o dimensione di impresa del Concessionario e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, compresa la forma cooperativa.

Il Concedente è esplicitamente sollevato da ogni responsabilità nei confronti del personale adibito dal Concessionario allo svolgimento delle attività previste dalla concessione, per quanto attiene la retribuzione, i contributi assicurativi, assistenziali e previdenziali, le assicurazioni contro gli infortuni ed ogni altro adempimento inerente il rapporto di lavoro, secondo le leggi e i CCNL di categoria in vigore.

Il Concedente si riserva di verificare, in qualsiasi momento nel corso del contratto, la regolarità dell'assolvimento degli obblighi di cui al presente articolo.

A richiesta del Concedente, il Concessionario deve certificare l'applicazione del trattamento retributivo previsto dal CCNL delle imprese di settore e dagli accordi integrativi territoriali al personale addetto all'esecuzione delle attività in concessione.

Le eventuali infrazioni configurabili come violazioni normative da parte del Concessionario sono denunciate dal Concedente alle autorità competenti e comportano la risoluzione del contratto.

ART. 21 DIVIETO DI SUB-CONCESSIONE DEL SERVIZIO

E' assolutamente vietata la sub-concessione o cessione, sotto qualsiasi forma, di tutto o di parte del contratto, sotto pena di risoluzione del contratto stesso e di perdita del deposito cauzionale infruttifero definitivo, salva ogni azione per il risarcimento dei conseguenti danni e salvo sempre l'esperimento di ogni altra azione che l'Amministrazione comunale ritenesse opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi. I provvedimenti di cui sopra saranno adottati dal Comune e comunicati senza bisogno di messa in mora né di pronuncia giudiziaria.

ART. 22 CONTRATTO

Il contratto si perfeziona secondo gli usi del commercio, ai sensi dell'art. 32 c. 14 del D. Lgs. 50/2016.

ART. 23 INADEMPIENZE CONTRATTUALI E SANZIONI

In caso di inadempimento ripetuto per due volte nel corso dell'anno, il Comune si riserva la facoltà di revocare la concessione stessa.

Il concessionario dovrà sgomberare e riconsegnare gli spazi occupati entro 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione di revoca.

Qualora i predetti spazi non siano riconsegnati entro il termine sopra indicato, l'impresa concessionaria dovrà corrispondere al Comune, oltre al canone, una somma a titolo di penale di € 50,00.= (euro cinquanta/00) per ogni giorno di ritardo, fatto salvo il diritto dell'ulteriore risarcimento dei danni.

ART. 24 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

E' facoltà dell'Amministrazione risolvere il contratto, previa diffida ad adempiere ai sensi dell'art. 1454 C.C., fatta salva l'azione di risarcimento dei danni, ex art. 1456 C.C., nei seguenti casi:

- a) venir meno delle cause e delle ragioni che hanno dato corso alla procedura in oggetto;

- b) frode nell'esecuzione degli obblighi contrattuali;
- c) sospensione o interruzione unilaterale e senza valide giustificazioni del servizio;
- d) mancato rinnovo delle polizze assicurative del presente capitolato;
- e) vendita di generi alimentari adulterati, avariati e contenenti sostanze nocive e comunque non corrispondenti alle disposizioni in materia di igiene e sanità pubblica;
- f) mancato pagamento del canone di concessione nei termini prescritti dal presente capitolato in numero superiore a due volte, anche non consecutive, nel corso dell'appalto;
- g) inadempienze, contestate per iscritto e non giustificate o sanate, in numero superiore a tre nell'anno solare;
- h) cessazione dell'attività, concordato preventivo o fallimento dell'impresa.

Il contratto è risolto di diritto nei seguenti casi:

- a) mancato rispetto delle norme in materia di tracciabilità dei flussi finanziari (articolo 3 Legge n. 136/2010)
- b) venire meno, in corso di esecuzione del contratto, dei requisiti di cui all'articolo 80 del D. Lgs. n. 50/2016;
- c) l'aggiudicatario faccia ricorso al subconcessione senza preventiva autorizzazione da parte della stazione appaltante;
- d) qualora i collaboratori a qualsiasi titolo della ditta fornitrice si rendano responsabili di violazioni degli obblighi di condotta previsti dal DPR n. 62/2013 "Regolamento recante Codice di comportamento dei dipendenti pubblici a norma dell'articolo 54 del D. Lgs. n. 165/2001" nel caso in cui l'estensione di tali obblighi risulti compatibile.

Qualora la concessione sia risolta per inadempimento del concessionario trova applicazione l'articolo 1453 del codice civile.

Nei casi che comporterebbero la risoluzione di una concessione per cause imputabili al concessionario, la stazione appaltante comunica per iscritto al concessionario l'intenzione di risolvere il rapporto.

Il concessionario dovrà sgomberare e riconsegnare gli spazi occupati entro 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione di risoluzione.

Qualora i predetti spazi non siano riconsegnati entro il termine sopra indicato, l'impresa concessionaria dovrà corrispondere al Comune, oltre al canone, una somma a titolo di penale di € 50,00 = (euro cinquanta/00) per ogni giorno di ritardo, fatto salvo il diritto dell'ulteriore risarcimento dei danni.

ART. 25 CONTROVERSIE CONTRATTUALI

Per eventuali controversie, non definibili in via amministrativa che dovessero insorgere tra l'Amministrazione comunale e l'Impresa concessionaria relativamente all'esecuzione degli obblighi contrattuali, sarà competente il Foro di Verona.

ART. 26 DOMICILIO LEGALE

Per tutti gli effetti del contratto, l'impresa concessionaria elegge domicilio legale presso la sede municipale del Comune di San Pietro in Cariano, 37029 San Pietro in Cariano, via Chopin, 3, per tutto il periodo di validità del contratto.

ART. 27

TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e del Regolamento europeo 679/2016 relativo al trattamento dei dati personali (GDPR – General Data Protection Regulation), si informa che i dati forniti dalle imprese concorrenti saranno trattati dal Comune di San Pietro in Cariano per finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipulazione e gestione del contratto.

Il titolare del trattamento dei dati in questione è il Comune di San Pietro in Cariano.

In relazione alle finalità di cui sopra, il trattamento dei dati personali avviene mediante strumenti manuali, informatici e telematici, con logiche strettamente correlate alle finalità predette e comunque in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi.

Il trattamento dei dati è effettuato esclusivamente per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa in materia di acquisizione di beni e servizi.

Il conferimento dei dati è necessario per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità richiesti per la partecipazione alla procedura nel cui ambito i dati stessi sono acquisiti; pertanto la loro mancata indicazione può precludere l'effettuazione della relativa istruttoria.

Tali dati saranno utilizzati secondo le disposizioni di legge e potranno essere comunicati:

- al personale interno dell'Amministrazione interessato dal procedimento di affidamento del servizio;
- ad ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della legge n. 15/2005;
- altri soggetti della Pubblica Amministrazione.

Il diritto d'accesso ai dati personali ed altri diritti dell'interessato sono elencati all'articolo 7 del D. Lgs. 196/2003.

Titolare del trattamento dei dati è la stazione appaltante.

Il Responsabile del trattamento è il Comune di San Pietro in Cariano.

Il concorrente, con la presentazione della propria offerta, consente il trattamento dei propri dati, anche personali, ai sensi del D. Lgs. 196/2003 per le esigenze concorsuali e contrattuali.

L'eventuale rifiuto di fornire i dati richiesti costituirà motivo di esclusione dalla procedura.

ART. 28

TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI, CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI E PROTOCOLLO DI LEGALITÀ'

Il concessionario dovrà assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136 e successive modificazioni e a tal fine dovrà comunicare al Comune gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso ed eventualmente le relative modifiche.

Ai sensi dell'art. 3, comma 8, della legge 13 agosto 2010 n. 136, il contratto sarà risolto in tutti i casi di mancato adempimento agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dal medesimo articolo 3.

Nello svolgimento dell'attività di cui al presente contratto, il concessionario si obbliga ad osservare e far osservare, per quanto compatibili, ai propri collaboratori a qualsiasi titolo gli obblighi di condotta previsti dal Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di San Pietro in Cariano. La violazione di detti obblighi di condotta comporterà la risoluzione o la decadenza dal rapporto di cui alla presente concessione.

Il concessionario si impegna a non offrire, per tutto il periodo contrattuale e per un ulteriore biennio successivo, incarichi di collaborazione a dipendenti del Comune di San Pietro in Cariano o dell'Ente Concedente.

L'affidatario dovrà assumere tutti gli obblighi contenuti nel protocollo di legalità/patto di integrità di cui alla L. 190/2012, adottato con deliberazione di Giunta Comunale n. 36 del 16/03/2016.

ART. 29
RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Responsabile del procedimento di gara e di esecuzione del servizio è la dott.ssa BORGHETTI Elisabetta, Responsabile dell'Area 5, Servizio Affari Legali, Appalti, Contratti, SUAP, URP, tel. 0456832134, e-mail: elibor@comune.sanpietroincariano.vr.it.

ART. 30
DISPOSIZIONI FINALI

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato ed a completamento delle disposizioni in esso contenute, si fa riferimento alle vigenti norme legislative.

San Pietro in Cariano,

**LA RESPONSABILE AREA 5 SERVIZIO AFFARI LEGALI, APPALTI, CONTRATTI, SUAP,
URP**

(F.to BORGHETTI dott.ssa Elisabetta)

(Documento informatico originale, sottoscritto con firma digitale, ai sensi dell'art. 24 del D. Lgs. 82/2005)

Allegati:

- Documentazione fotografica a corredo del Capitolato speciale di concessione;
- Piano economico-finanziario.