



Cremona

COMUNE DI CREMONA

Settore Sport, Provveditorato

CAPITOLATO SPECIALE

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI
RISTORO MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRESSO LE SEDI
DEL COMUNE DI CREMONA, DEL TRIBUNALE DI CREMONA E
DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PAVIA – CAMPUS DI CREMONA**

Durata: anni 5

Art. 1
Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento in concessione dei servizi di ristoro, mediante distributori automatici, da installare nelle diverse sedi comunali, nonché presso la sede del Tribunale di Cremona e presso l'Università degli studi di Pavia – campus di Cremona, secondo le modalità e le condizioni di seguito previste (conformi ai Criteri ambientali minimi stabiliti nel Decreto 6/11/2023 del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica pubblicato in G.U. Serie Generale n. 282 del 2-12-2023).

L'elenco delle sedi destinatarie del servizio ed il numero e tipologia dei distributori da installare sono indicati nell'Allegato A) al presente capitolato.

Il Servizio di somministrazione è rivolto ai dipendenti della stazione appaltante nonché agli utenti esterni presenti a vario titolo presso dette sedi, come dettagliatamente descritto nell'art. 3 del presente Capitolato.

L'oggetto del Servizio sarà articolato come segue:

- **Servizio principale:** la gestione della distribuzione di bevande calde, fredde, alimenti preconfezionati, garantendo l'indicazione, in modo chiaro e visibile al pubblico, dei prezzi inerenti ai singoli prodotti, da effettuarsi mediante:

| | |
|---|----|
| Distributori automatici bevande calde | 16 |
| Distributori automatici bevande fredde | 3 |
| Distributori automatici misti bevande e snack | 15 |
| Macchine bevande calde a cialde o capsule | 2 |
| Distributori di acqua in boccione lt. 18 | 2 |

- **Servizi accessori:** i servizi connessi all'esecuzione del servizio complessivamente inteso, quali:
 - consegna, installazione, messa in esercizio, disinstallazione e ritiro dei distributori automatici presso le diverse sedi;
 - la pulizia interna ed esterna dei distributori utilizzati per l'espletamento del servizio proposto;
 - la manutenzione ordinaria e straordinaria delle apparecchiature automatiche e ogni altra attività funzionale alla conduzione e gestione delle attività.

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

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

Art. 2
Durata e importo presunto della concessione

La concessione avrà durata di 60 mesi (5 anni), con decorrenza presunta dal 1° ottobre 2024 e scadenza il 30 settembre 2029, senza necessità di disdetta delle parti.

Art. 3

Valore stimato della concessione e canone concessorio

Il valore della concessione, ai sensi dell'articolo 179 del D.Lgs. 36/2023, è costituito dal fatturato totale del Concessionario generato per tutta la durata del Contratto, al netto dell'IVA ed è stimato pari ad Euro 375.000,00= IVA esclusa, secondo quanto meglio specificato nel Piano Economico Finanziario di massima. Si precisa che tale stima ha carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo l'Amministrazione e pertanto non è garantita la realizzazione di alcun volume minimo di affari al Concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio di impresa inerente la gestione dei servizi in concessione.

L'Amministrazione, valutate le caratteristiche e le modalità di esecuzione della Concessione in oggetto, ha stimato pari a € 80,00, i costi per oneri relativi alla sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze.

In corso di esecuzione, le prestazioni potranno essere aumentate o ridotte da parte dell'Amministrazione Comunale, per eventuali ulteriori esigenze, fino alla concorrenza di un quinto dell'importo netto contrattuale, ferme restando le condizioni di aggiudicazione, senza che la Concessionaria possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità.

Il **valore globale stimato** della concessione è pari ad € 450.000,00 al netto di Iva, così calcolato:

| | |
|--|-------------------|
| Importo della concessione per il periodo 1/10/2024 – 30/09/2029 | 375.000,00 |
| Importo massimo del quinto d'obbligo, in caso di variazioni in aumento | 75.000,00 |
| Valore globale stimato | 450.000,00 |

Il Concessionario dovrà corrispondere alla Stazione Appaltante un canone complessivo per l'intero quinquennio della concessione, pari all'importo offerto in sede di gara.

Il canone a base d'appalto per l'intero periodo è pari a Euro 67.500,00= al netto dell'IVA di legge se dovuta, corrispondente ad un importo annuo di Euro 13.500,00= al netto dell'IVA di legge se dovuta.

Il canone dovrà essere versato in rate semestrali anticipate entro il 31 ottobre e il 30 aprile di ogni anno.

Art. 4

Contesto di riferimento e utenza

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

- il numero dei dipendenti presente nelle diverse sedi è il seguente:

| SEDE | INDIRIZZO | N. DIPENDENTI |
|---|--------------------------------|----------------------|
| Palazzo Comunale | Piazza del Comune, 8 | 95 |
| Palazzo Ala Ponzone | Corso Vittorio Emanuele II, 42 | 82 |
| Comparto uffici Via Geromini | Via Geromini, 7 | 75 |
| Comparto uffici Via Aselli/Via dei Colonnetti | Via dei Colonnetti, 2 | 104 |
| Polizia Municipale | Piazza Libertà, 20 | 76 |
| Politiche Educative + Sala Zanoni (per riunioni e convegni) | Via Vecchio Passeggio, 1 | 16 |
| Cultura e Musei | Via Ugolani Dati | 48 |

| | | |
|--|-----------------------------|---|
| Politiche Giovanili e Teatro Monteverdi | Via Dante, 147 | 13 |
| Loggia dei Militi | Piazza S. M. Zaccaria, 6/c | 12 |
| Servizio cimiteriale | Via Cimitero | 10 |
| Servizio Informagiovani | Via Palestro, 17 | 15 (+ universitari aula studio) |
| Tribunale di Cremona | Via dei Tribunali, 13 | 130 |
| Università degli Studi di Pavia - sede | Corso Garibaldi, 178 | Varia in base al periodo. Nei giorni di lezione 80 – 130 persone. |
| Università degli Studi di Pavia – succursale | Via Gerolamo da Cremona, 19 | Varia in base al periodo. Nei giorni di lezione 20 – 30 |

- il personale è presente presso le relative sedi prevalentemente dal lunedì al venerdì dalle ore 8,00 alle ore 17 ed in alcune sedi il sabato dalle ore 8,00 alle ore 14,00;

- gli uffici sono aperti al pubblico che giornalmente accede alle strutture (numero non quantificabile);

- i suddetti dati numerici sono puramente indicativi ed il Comune non garantisce né un numero minimo di utenti, né il mantenimento del numero sopra indicato. Si precisa infatti che l'uso del servizio è facoltativo da parte dell'utenza e, pertanto, il Concessionario non potrà pretendere alcun corrispettivo né richiedere modifiche al contratto per eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

Art. 5 **Obbligatorietà dell'offerta**

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

Mentre con la presentazione dell'offerta la ditta è immediatamente obbligata nei confronti del Comune, per il Comune il rapporto obbligatorio nascerà solo dopo il provvedimento di aggiudicazione definitiva e la stipulazione del contratto. Il Comune si riserva, comunque, la facoltà, a suo insindacabile giudizio, di procedere o meno all'aggiudicazione.

Art. 6 **Specifiche tecniche distributori automatici**

Le macchine distributrici dovranno rispettare i seguenti requisiti e specifiche di seguito specificati.

I distributori dovranno essere installati nelle sedi indicate nella scheda allegato A) al capitolato speciale d'onori. L'Amministrazione si riserva, in corso di esecuzione, la facoltà di richiedere lo spostamento delle apparecchiature in sede diversa, con oneri a carico della ditta concessionaria.

Il numero dei distributori è rapportato alle reali esigenze dell'Amministrazione Comunale al momento della stesura del presente capitolato. Potrà tuttavia subire variazioni in aumento o in diminuzione nel corso dell'appalto nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente e dal presente capitolato. Qualora la Concedente chieda l'installazione di ulteriori distributori, la Concessionaria dovrà versare il canone sulla base dei giorni di installazione, lo stesso nel caso in cui per qualsiasi motivo venga chiesta la disinstallazione di qualche distributore.

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

Al termine del contratto la Concessionaria dovrà asportare a proprie spese e senza onere alcuno per l'Ente le proprie apparecchiature e provvedere agli eventuali ripristini dei siti dove erano collocate entro il termine di 5 giorni lavorativi dalla scadenza o dall'eventuale maggior termine concordato con l'Amministrazione comunale.

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

Le specifiche tecniche, stabilite dai Criteri Ambientali Minimi di cui al Decreto 6/11/2023, per i distributori automatici sono le seguenti:

a) I distributori che erogano caffè e bevande calde solubili, sono, ove tecnicamente possibile, direttamente allacciati alla rete idrica e dotati di sistemi di trattamento dell'acqua in accordo con quanto previsto dal citato Decreto del Ministero della Salute 7 febbraio 2012, n. 25. Le caldaie di riscaldamento dell'acqua devono essere in acciaio inox o in altri materiali che garantiscano la conformità al Regolamento (CE) N. 1935/2004 del 27 ottobre 2004.

I distributori hanno il macinacaffè incorporato, per erogare caffè espresso senza necessita' di cialde o capsule. Solo qualora gli spazi non consentano di installare distributori con tale specifica tecnica o i ridotti consumi previsti non consentano di garantire la qualità del caffè in chicchi, e' consentito l'uso dei monoporzionati. Il distributore prevede la doppia campana per consentire di offrire due miscele diverse, a meno che, per esigenze di spazio o per gli scarsi consumi stimati, sia necessario installare modelli di macchine di minori dimensioni, prive di doppia campana.

Il distributore non eroga automaticamente zucchero ma consente all'utente di aggiungerlo solo impostando un apposito selettore tramite il quale la quantità massima di zucchero erogabile per ciascuna bevanda e' di quattro grammi.

L'erogazione del bicchiere monouso comporta il pagamento di un prezzo o extracosto pari a cinque centesimi di euro oltre al prezzo della bevanda qualora il distributore sia dotato di sensore per il rilevamento della tazza riutilizzabile. In caso di inserimento della tazza riutilizzabile non verrà erogato il bicchiere ne' addebitato l'importo. Tali sensori saranno installati solo nelle nuove macchine.

b) Consumi energetici e gas refrigeranti

I nuovi distributori di prodotti solidi refrigerati appartengono alla classe di efficienza energetica migliore disponibile sul mercato o nelle due immediatamente inferiori, valutata secondo il Regolamento Delegato (UE) 2019/2018 della Commissione dell'11 marzo 2019, che integra il Regolamento (UE) 2017/1369 del Parlamento europeo e del Consiglio, per quanto riguarda l'etichettatura energetica degli apparecchi di refrigerazione con funzione di vendita diretta.

Per i distributori di bevande calde e fredde, l'efficienza energetica e' valutata secondo il Protocollo Industriale EVA-EMP 3.1b, fino all'entrata in vigore dei Regolamenti delegati Comunitari o di altri analoghi Standard tecnici disciplinanti metodiche per rilevare i consumi energetici di tale categoria di macchine. I nuovi distributori con funzione refrigerante contengono gas refrigeranti con potenziale di GWP inferiore o uguale a 9 (4 a decorrere dal primo gennaio 2026) e, ove reperibili sul mercato di riferimento, tali gas refrigeranti sono gas naturali, quali anidride carbonica (CO₂), ammoniaca (NH₃) e idrocarburi (HC).

c) Imballaggi

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

I distributori dovranno inoltre:

- essere nuovi di fabbrica e/o di primo utilizzo e non ricondizionati, perfettamente funzionanti e privi di difetti tecnici, muniti del marchio CE o di uno dei marchi di certificazione riconosciuti da tutti i paesi UE (es. IMQ);
- prevedere un sistema di contabilizzazione, secondo le vigenti disposizioni in materia di tutti gli incassi ai sensi dell'art. 2 del D.Lgs. 127/2015 e come meglio dettagliato nel comunicato

dell'Agencia delle Entrate del 30/6/2016. I distributori dovranno essere censiti on line presso l'Agencia dell'Entrate ai fini della trasmissione telematica dei corrispettivi giornalieri;

- essere muniti di gettoniera che accetta qualsiasi tipo di moneta o in alternativa erogare il resto o possedere entrambe le soluzioni, nonché essere dotati di lettore per strumenti elettronici di pagamento (chiavi, schede ...);
- essere di facile pulizia e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno, in modo da garantire l'assoluta igienicità dei prodotti distribuiti;
- avere il dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazioni;
- essere dotati di chiare indicazioni sul prodotto offerto e sul prezzo raggiungibile con monete di diversa pezzatura.
- mettere in evidenza l'eventuale presenza, se offerti in sede di gara, di prodotti per utenti con particolari esigenze alimentari;
- riportare una targhetta con il nominativo e la ragione sociale della Ditta affidataria ed il suo recapito nonché il nominativo del referente a cui rivolgersi in caso di urgenza.

La Concessionaria dovrà installare a proprie spese contenitori portarifiuti per la raccolta differenziata e smaltimento di bottiglie in plastica, lattine, bicchieri e palette e sostituirli qualora divenuti inadatti allo scopo.

La distribuzione degli strumenti elettronici per il pagamento dei consumi e la riscossione della relativa cauzione, fissata ad un max di € 4,00, è a totale carico della Concessionaria, la quale dovrà darne adeguata informazione agli utenti, nei modi che riterrà più opportuni.

Ciascuno strumento elettronico potrà essere utilizzato indistintamente in tutti i distributori collocati all'interno delle varie sedi comunali, in modo da favorirne l'utilizzo da parte del personale che presta servizio nelle varie strutture.

Alla scadenza del contratto, lo strumento elettronico verrà restituito contestualmente alla cauzione: il ritiro dovrà essere effettuato direttamente dalla Concessionaria stessa, entro il termine di 15 gg. lavorativi dalla scadenza del contratto, nei modi concordati con l'Ente.

Art. 7

Termini per la consegna e installazione dei distributori e per la disinstallazione e rimozione al termine del contratto

Il Concessionario dovrà eseguire, entro 60 (sessanta) giorni naturali e consecutivi decorrenti dalla data di comunicazione dell'aggiudicazione della gara, la consegna, installazione ed allacciamento a regola d'arte dei distributori e delle macchine a cialde negli spazi che saranno assegnati dalla Stazione Appaltante, pena l'applicazione delle penali previste nel presente capitolato.

Il concessionario dovrà fornire entro 7 giorni naturali e consecutivi dalla data di comunicazione dell'aggiudicazione definitiva il calendario delle installazioni programmate. Tali installazioni dovranno essere concordate con il Settore Provveditorato e programmate in orari che riducano al minimo i rischi di interferenza in materia di sicurezza.

Le predisposizioni per gli allacciamenti elettrici e i collegamenti idraulici, nonché tutti gli oneri relativi al funzionamento, alla gestione e alla manutenzione degli impianti elettrici ed idrici, s'intendono, nessuno escluso, a totale carico della Stazione Appaltante.

Entro 30 giorni dalla data del verbale di conclusione definitiva delle operazioni di installazione, il concessionario deve fornire alla Stazione Appaltante, pena l'applicazione della relativa penale, un elenco dettagliato dei distributori ed erogatori installati divisi per tipologia e sito di ubicazione.

Art. 8

Tipologie e caratteristiche ambientali dei prodotti presenti all'interno dei distributori

I prodotti posti in vendita dovranno essere di prima qualità, di rinomanza nazionale e conformi alle norme vigenti in materia di prodotti alimentari.

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

I distributori dovranno erogare i seguenti prodotti le cui caratteristiche sono specificate nei punti successivi:

- 1) Bevande calde;
- 2) Bevande fredde;
- 3) Snack salati;
- 4) Snack dolci;
- 5) un prodotto proveniente da coltivazione biologica certificata in conformità al Regolamento UE 2018/848 e/o proveniente da commercio equo e solidale;
- 6) un prodotto senza glutine certificato dall'AIC;
- 7) un prodotto senza lattosio;
- 8) Yogurt da bere almeno da 200 gr
- 9) Yogurt almeno 125 gr
- 10) monoporzioni di frutta o verdura fresca in confezione monoporzione almeno da 50 gr

1) Bevande calde

- Caffè espresso, caffè lungo, in chicchi macinati all'istante, almeno "1^ miscela bar, con miscela arabica almeno al 60%, grammatura minima di 7 grammi per ogni erogazione, proveniente dalla rete del commercio tradizionale;
- Caffè espresso, caffè lungo, in chicchi macinati all'istante, almeno "1^ miscela bar", grammatura minima di 7 grammi garantiti per ogni erogazione, proveniente dalla rete del commercio equo solidale e/o biologico;
- Bevande a base di caffè proveniente dalla rete del commercio tradizionale (caffè macchiato, cappuccino, cappuccino con cioccolata, altre bevande a scelta) in chicchi macinato all'istante, con miscela arabica almeno al 60% e con gr 2,5 di latte in polvere e gr. 7 di caffè garantiti per ogni erogazione;
- Bevande a base di caffè proveniente dalla rete commercio equo solidale e/o biologico (caffè macchiato, cappuccino, cappuccino con cioccolata, altre bevande a scelta) in chicchi macinato all'istante, con miscela arabica almeno al 60% e con gr 2,5 di latte in polvere e gr. 7 di caffè garantiti per ogni erogazione;
- caffè decaffeinato con caffè esclusivamente in grani e macinato all'istante con gr. 1,8 di caffè garantito per ogni erogazione;
- Bevande a base di caffè decaffeinato (cappuccino, macchiato) con caffè esclusivamente in grani e macinato all'istante, con miscela arabica almeno al 60% e con gr 5 di latte in polvere e gr. 1,5 di caffè garantiti per ogni erogazione;
- latte con almeno gr 10 di latte in polvere garantito per ogni erogazione;
- Thè con almeno gr. 14 per ogni erogazione;
- Cioccolato, con gr. 25 di miscela di cioccolato in polvere per ogni erogazione;
- Orzo corto/lungo/macchiato con gr. 2,4 di orzo;
- bevande calde speciali (es. caffè con ginseng gr. 7 di preparato ginseng, o caffè con miscele speciali).

Distributori modello piccolo (es. per Loggia dei Militi):

- caffè espresso
- cappuccino
- tè
- cioccolata
- latte o altri prodotti fruibili con questo genere di distributori

Macchine bevande calde a cialde

- caffè espresso, caffè lungo, (vari tipi di miscele, decaffeinato, di marca di rilevanza nazionale)
- orzo
- tè e altri prodotti fruibili con questo genere di distributori.

2) Bevande fredde

I distributori automatici dovranno erogare almeno i seguenti prodotti di bevande fredde:

- Acqua naturale e frizzante in bottiglia da 0,50 L
- Succo di frutta o mix di frutta;
- Tè freddo da 0,50L;
- Bevande gasate (tipo Coca cola o Fanta, chinotto, acqua tonica) da minimo 33 cl:

Al fine di orientare gli utenti verso scelte alimentari sane l'acqua deve essere posta in posizione di rilievo rispetto alle bevande a più alto contenuto calorico o gasate che devono essere poste in posizione meno visibile.

3) snack salati

- Prodotti da forno tipo crackers, taralli, grissini, schiacciatine, biscotti salati, anche accompagnati da formaggi DOP o salumi DOP fino a gr. 50;Prodotti da forno salutari: crackers non salati in superficie, grissini non salati fino a 50 gr. I grassi aggiunti devono essere olio extravergine di oliva e oli monoseme. Assenza di aromi e coloranti artificiali privilegiando la presenza di diverse tipologie di farina (farina di grano 0,1,2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale, ecc);
- Patatine, palline o snack al formaggio/mais, in confezione monoporzione fino a 30 gr;
- Frutta secca in bustina (frutta disidratata e semi ecc.) in confezione monoporzione fino a 20 gr.

Al fine di orientare gli utenti verso scelte alimentari sane i prodotti da forno salutari devono essere posti in posizione di rilievo rispetto agli snack a più alto contenuto calorico, i quali devono essere posti in posizione meno visibile.

Tali alimenti dovranno provenire da fornitori selezionati ed appartenere a primari marchi a rilevanza nazionale garantiti per qualità, igiene e freschezza, prediligendo, quando possibile, i prodotti "a filiera corta". Dovranno altresì essere prodotti, confezionati, etichettati, trasportati, conservati e somministrati nel rispetto della normativa vigente nazionale e dell'Unione europea.

4) snack dolci

- Snack al cioccolato biologico e/o equo e solidale in confezione monoporzione (compresi barre e tavolette) da minimo 35 g;
- Snack a base di cereali e/o frutta e/o semi oleosi in confezione monoporzione da minimo 25 g;
- Merendine tipo croissant, a base di pan di spagna, pasta frolla, marmellata (ad es. crostata), plumcake, tortine, muffin, ciambelle, con farcitura assortita in confezione monoporzione da minimo 35 gr;
- Snack dolci "salutari": merendine di cui al punto precedente ma il cui contenuto calorico non superi le 150 Kcal per porzione, quello di grassi non superiore a 5 gr per porzione e quello di sodio non superiore a 0,4 gr per porzione. I grassi aggiunti devono essere olio extravergine di oliva e oli monoseme. Assenza di aromi e coloranti artificiali
- Biscotti secchi in confezione monoporzione da minimo 30g.;
- Wafer (compresi biscotti ripieni) in confezione monoporzione da minimo 40 g.

Tali alimenti dovranno appartenere a primari marchi a rilevanza nazionale garantiti per qualità, igiene e freschezza, prediligendo, quando possibile, i prodotti "a filiera corta". Dovranno altresì essere prodotti, confezionati, etichettati, trasportati, conservati e somministrati nel rispetto della normativa vigente nazionale e dell'Unione europea.

5) prodotti biologici

I prodotti qualificati come biologici devono provenire da coltivazione biologica certificata in conformità al Regolamento UE 2018/848.

6) e 7) prodotto senza glutine certificato dall'AIC e prodotto senza lattosio

Per ogni distributore automatico deve essere garantita la presenza di almeno, 1 (una) bevanda fredda, 1 (uno) snack salato, 1 (uno) snack dolce per celiaci certificato dall'AIC. Parimenti, deve essere garantita la presenza almeno 1 (una) bevanda calda, 1 (uno) snack salato, 1 (uno) dolce per soggetti intolleranti al lattosio.

Le indicazioni sul prodotto dovranno riportare, secondo le vigenti disposizioni, la denominazione legale e merceologica del prodotto, con gli ingredienti in ordine decrescente, l'eventuale presenza di additivi, il nome la ragione sociale del produttore o della Ditta confezionatrice e relativa sede dello stabilimento di produzione e confezionamento.

Nel rispetto dei CAM di cui al Decreto 6/11/2023, i prodotti dovranno avere inoltre le seguenti caratteristiche, sulla base delle quali l'offerente dovrà elaborare e presentare in sede di gara una Relazione CAM in cui descrive le scelte adottate e le verifiche di conformità, allegando la relativa documentazione:

a) Bevande fredde

L'acqua minerale in vendita e' imballata in formati di capacita' non inferiore ai 50 cl. e proveniente, per quanto possibile, da una sorgente naturale della Regione ove si trova il luogo di vendita o comunque non piu' lontana di 300 km.

Per le altre bevande (ad esempio, i nettari di frutta, te' freddo, bibite), almeno un prodotto e' privo di edulcoranti aggiunti, uno ha contenuto massimo di zuccheri aggiunti pari a 2,5 gr./100 ml e uno

e' biologico (per i prodotti a base di frutta tropicale, il prodotto, oltre che biologico, puo' 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).

b) Bevande calde

Nei distributori di caffe' a doppia campana, una delle due miscele di caffe' e' biologica o proveniente da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una iniziativa multistakeholder iniziative quali il Fairtrade Labelling Organizations (FLO-cert), il World Fair Trade Organization (WFTO) o equivalenti o certificata DTP 114.

Dal primo di gennaio 2025 tutti i granulati solubili, incluse le preparazioni per le bevande a base di the' 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).

c) Frutta e ortaggi

Se presenti frutta ovvero ortaggi, questi sono freschi, di stagione e di IV Gamma, provengono da coltivazioni italiane o di nazioni europee, sono biologici per almeno il 30%, nell'ambito di ciascun quadrimestre. Tale percentuale puo' 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 e' 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 e' 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 conformita' alle prescrizioni HACCP, la frutta e gli ortaggi quando possono essere consumati anche senza previa mondata, sono imballati in PET riciclato per almeno il 30% ovvero R-PET.

d) Insalate

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

e) Prodotti esotici

Se presenti prodotti esotici (ad esempio, cacao, cioccolata, ananas, banane, zucchero di canna grezzo), questi sono biologici ovvero provenienti da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti oppure sono in possesso di una certificazione riconosciuta dalla Commissione Europea che ne garantisca la sostenibilita' ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversita' e ad elevate scorte di carbonio, cosı' come definiti dall'art. 29 della Direttiva (UE) n. 2018/2001, riferita ai prodotti alimentari o, nel caso della cioccolata, di una certificazione che garantisca la tracciabilita' dei prodotti secondo lo standard internazionale ISO 34101 sul cacao sostenibile.

f) Merende (snack) a base di latte e latticini

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

g) Merende (snack) salate

I grassi utilizzati per tali prodotti, se presenti possono essere olio extravergine di oliva o di girasole.

Nella gamma di prodotti presente in ciascun distributore di merende salate, almeno una linea di prodotti su tre e' biologica.

Almeno una linea di prodotti su tre e' 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 e' 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.

h) Merende (snack) dolci

Nella gamma di prodotti dolci presente in ciascun distributore, almeno una linea di prodotti su tre e' biologica.

La gamma di prodotti dolci presenti in ciascun distributore include anche una linea di prodotto a ridotto contenuto di zuccheri, vale a dire meno di 5 grammi di zucchero su 100 grammi di prodotto (ai sensi del Regolamento 1924/2006) e una linea di prodotto a ridotto contenuto di grassi, vale a dire meno di 3 grammi di grassi ogni 100 grammi di prodotto. Tali caratteristiche sono ben visibili sulla confezione.

I grassi consentiti sono olio extravergine di oliva o olio di girasole o burro.

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

i) Prodotti privi di glutine e prodotti privi di lattosio

Sono messi a disposizione prodotti privi di glutine e prodotti privi di lattosio.

Le informazioni sono segnalate con apposita etichetta/marchio distintivo oppure consultabili sul sito internet dell'impresa di gestione del distributore automatico con indicazione sulla macchina di QR-code o indirizzo Internet, per facilitare la corretta selezione degli alimenti piu' appropriati per l'utenza.

Prevenzione degli sprechi alimentari

Il concorrente dovrà indicare le apposite misure che intende adottare 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 Rup, sono donati entro la scadenza della "Shelf-life" ossia il "termine minimo di conservazione del prodotto" ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della Legge 19 agosto 2016, n. 166 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari ed e' gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo, ottimizzando la logistica con le soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni, organizzazioni, banchi alimentari presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, etc.

Art. 9

Manutenzione, riduzione dei consumi energetici, tempi di intervento

La Concessionaria deve garantire il regolare funzionamento dei distributori automatici tramite idonea manutenzione ordinaria e straordinaria ed interventi di assistenza tecnica.

Entro 30 giorni dalla decorrenza contrattuale e, successivamente, a cadenza annuale, e' trasmesso al Rup il calendario delle specifiche attività di manutenzione e pulizia programmate sulle apparecchiature installate e gestite nell'ambito del servizio (ad esempio, le operazioni di pulizia delle serpentine dei condensatori; il settaggio delle temperature; la sostituzione dei filtri delle apparecchiature microfiltranti etc.), coerente con le indicazioni fornite nei manuali tecnici di istruzioni per l'uso e la manutenzione del fabbricante.

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

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

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. A maggiore tutela del servizio verso i consumatori, il gestore si dota di certificazione "TQS Vending".

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

Riduzione dei consumi energetici

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

Tempi di intervento

In caso di guasto, la Concessionaria deve assicurare a proprie spese l'assistenza tecnica "on site" (intervento) entro 6 ore dalla segnalazione, ricevuta a mezzo telefono o e-mail da parte di incaricati dell'Amministrazione comunale.

Il ripristino dei distributori automatici deve avvenire entro e non oltre 24 ore dalla segnalazione, ricevuta a mezzo telefono o e-mail da parte di incaricati dell'Amministrazione comunale.

In casi di segnalazione di esaurimento prodotti, la Concessionaria deve provvedere al rifornimento entro 6 ore dalla segnalazione a mezzo telefono o e-mail da parte di incaricati dell'Amministrazione comunale.

Al fine di consentire l'immediata segnalazione di guasti e malfunzionamenti la Concessionaria deve apporre apposita etichetta adesiva su ogni distributore automatico contenente i recapiti telefonici degli incaricati per la riparazione.

In caso di rotture gravi dovrà essere garantita la sostituzione del distributore automatico danneggiato entro 48 ore dalla segnalazione di cui sopra.

Art. 10

Obblighi a carico del Concedente

Il Concedente, per l'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato, si impegna a :

- fornire gli spazi per l'espletamento dei servizi;
- fornire alla Concessionaria l'acqua e l'energia elettrica, nonchè provvedere all'asporto rifiuti.

Art. 11 **Obblighi a carico del Concessionario**

Il concessionario dovrà:

- 1) essere in possesso, per tutta la durata della concessione, dei requisiti professionali e morali e delle specifiche autorizzazioni previste dalla normativa vigente per l'esercizio dell'attività oggetto di concessione; l'eventuale sospensione o revoca o altro provvedimento di ritiro da parte delle autorità sarà causa di risoluzione del contratto: tali provvedimenti, unitamente a quelli comportanti la modifica delle autorizzazioni, dovranno essere immediatamente comunicati all'Amministrazione;
- 2) effettuare il servizio di ristorazione in modo tempestivo, con almeno due passaggi settimanali, in modo da garantire il costante rifornimento dei prodotti evitando che vi sia interruzione nella distribuzione degli stessi;
- 3) possedere Autorizzazione Sanitaria o Certificato, rilasciati dall'Autorità Sanitaria o da altro soggetto competente, attestante il numero di registrazione in conformità al Reg. CE 852/2004 del deposito/stabilimento dove verranno stoccati i prodotti alimentari o generi di conforto utilizzati per il rifornimento dei distributori;
- 4) utilizzare sia prodotti alimentari, sia prodotti non alimentari (bicchieri, palettine, ecc.), conformi alle vigenti normative in materia di igiene degli alimenti, di sanità, di etichettatura e tracciabilità;
- 5) usare prodotti per la pulizia e sanificazione dei distributori corrispondenti alle normative vigenti;
- 6) comunicare, se previsto dalle vigenti disposizioni, alle Autorità competenti, l'installazione dei distributori automatici;
- 7) fornire al Rup del contratto il nominativo di un proprio referente ai fini di pianificare tutti gli adempimenti connessi con la gestione tecnico/logistica del presente Capitolato Speciale;
- 8) impiegare, nell'esecuzione degli interventi sulle apparecchiature, personale munito delle prescritte abilitazioni sanitarie, versare i contributi assicurativi, assistenziali ed infortunistici e corrispondere la giusta retribuzione in ottemperanza ai contratti collettivi di lavoro ed agli accordi sindacali vigenti, rispondere verso detto personale, come verso i terzi utilizzatori delle apparecchiature, di tutte le responsabilità conseguenti e dipendenti da fatto proprio;
- 10) adempiere, all'interno della propria azienda, agli obblighi di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro previsti dalla normativa vigente;
- 11) garantire, in caso di malfunzionamento dei distributori o di mancata erogazione dei prodotti richiesti, la restituzione dei soldi indebitamente trattenuti;
- 12) presentare, a fini statistici, ogni fine anno, il totale degli incassi, suddivisi per macchina e per sede.
- 13) farsi carico del pagamento del permesso di transito e sosta in Zona a Traffico Limitato ZTL (per informazioni consultare il sito del Comune di Cremona).

Ulteriori obblighi in materia di comunicazione:

- fornire indicazioni per l'utenza sui materiali con cui sono realizzati gli imballaggi, nonché i mescolatori e le posate per il consumo dei prodotti presenti nel distributore, per consentire un corretto conferimento nel contenitore di destinazione;
- in ciascuna apparecchiatura collegata alla rete idrica, fornire idoneo avviso all'utenza del fatto che la medesima non eroga automaticamente il bicchiere monouso se si inserisce un bicchiere o tazza riutilizzabile e comunica che questa misura ed il prezzo applicato al bicchiere monouso, sono previsti ai fini della prevenzione dei rifiuti nonché degli impatti ambientali connessi alla produzione e al trasporto dei prodotti monouso;
- elencare i principali criteri ambientali (o sociali) applicati che derivano dall'attuazione delle specifiche tecniche, delle clausole contrattuali ed eventualmente dei criteri premianti dei CAM;
- rendere evidente ai consumatori le caratteristiche dei prodotti destinati ai soggetti con diverse fattispecie di restrizioni dietetiche;
- rendere riconoscibili da parte del consumatore i prodotti biologici, così come quelli provenienti dal commercio equo e solidale, anche, ad esempio, collocandoli in spazi dedicati segnalati nel distributore;
- esporre le informazioni relative ai prodotti con minor contenuto di zucchero, sodio, grassi anche all'esterno dell'apparecchiatura, per facilitare la corretta selezione degli alimenti più appropriati per l'utenza.

I contenuti, modalità e tipologie della comunicazione sono condivisi e concordati con il Rup del contratto.

Gli obblighi di cui sopra sono elencati a titolo esemplificativo, la Concessionaria è pertanto tenuta al rispetto di qualsiasi altro obbligo che risulti dal presente Capitolato e relativi allegati, dall'offerta e dal relativo contratto.

La Concessionaria, oltre a quanto già specificato, è tenuta a tutte le spese necessarie a soddisfare gli obblighi richiesti; il Concedente resta completamente sollevato da qualsiasi onere e responsabilità.

Art. 12 **Personale addetto al servizio**

Ogni attività relativa al funzionamento del servizio, deve essere svolta da personale professionalmente adeguato e qualificato ad operare nel rispetto delle specifiche norme di legge.

Il personale sarà provvisto di cartellino di identificazione riportante la ragione sociale del Concessionario ed il proprio nominativo, e dovrà rispettare le modalità di svolgimento del servizio concordate contrattualmente seguendo le metodologie e le frequenze stabilite.

Il Concessionario è obbligato ad applicare integralmente, a favore dei propri dipendenti, tutte le norme contenute nel contratto collettivo di lavoro e negli accordi sindacali, integrativi, territoriali ed aziendali vigenti, a rispettare tutte le norme in materia retributiva, contributiva, previdenziale, assistenziale, assicurativa, sanitaria, di solidarietà paritetica, previste per i dipendenti dalla vigente normativa.

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

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

Art. 13 **Codice di comportamento dei dipendenti pubblici, patto etico e patto di integrità**

Nello svolgimento delle attività oggetto del contratto di appalto, l'aggiudicatario deve uniformarsi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta richiamati nel Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62 e nel codice di comportamento di questa stazione appaltante approvato con deliberazione della Giunta Comunale n. 224 del 4 ottobre 2023 e nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza, *nonché* nella sottosezione Rischi corruttivi e trasparenza del PIAO.

L'aggiudicatario si impegna a rispettare gli obblighi di comportamento da essi prescritti e si obbliga a metterli, a sua volta, a disposizione di tutti i soggetti che, in concreto, svolgeranno attività in favore del COMUNE (sia *in loco* che non), responsabilizzando gli stessi con gli strumenti ritenuti adeguati.

Inoltre ai sensi del DLGSL n. 165/2001, Art. 53, comma 16-ter. I dipendenti che, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni di cui all'articolo 1, comma 2, non possono svolgere, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale presso i soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri. I contratti conclusi e gli incarichi conferiti in violazione di quanto previsto dal presente comma sono

nulli ed e' fatto divieto ai soggetti privati che li hanno conclusi o conferiti di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni con obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti e accertati ad essi riferiti.

L'operatore aggiudicatario si impegna ad osservare gli obblighi derivanti dal "Patto etico per la qualità e la tutela del lavoro negli appalti, servizi e forniture del Comune di Cremona" approvato con deliberazione di Giunta Comunale n. 297 del 19/12/2018.

È fatto in proposito espresso riferimento al "Protocollo d'intesa per la qualità e la tutela del lavoro negli appalti, servizi e forniture del Comune di Cremona" - in seguito per brevità "Patto etico", sottoscritto in data 21/12/2018 con CGIL - Cremona, CISL Asse del Po e UIL e acquisito al n.112 di Prot. Generale del Comune di Cremona in data 21 gennaio 2019 (approvato con deliberazione di Giunta Comunale 297/94984 del 19/12/2018 in atti del Comune di Cremona), al fine di rendere vincolanti nei confronti dell'affidatario le prescrizioni in esso contenute. Il testo del patto etico è consultabile sul sito del Comune di Cremona al link:

<https://www.comune.cremona.it/servizionline/attiamministrativi/dettaglio-deliberazione-giunta/369323> e con la presentazione dell'istanza a partecipare l'Impresa dichiarerà di averne preso visione, impegnandosi a accettarne e rispettarne il contenuto.

L'operatore economico accetta il Patto di Integrità in materia di Contratti Pubblici del Comune di Cremona, approvato con la deliberazione di Giunta Comunale n. 103 del 16/05/2018 consultabile sul sito del Comune di Cremona al link:

<https://www.comune.cremona.it/servizionline/attiamministrativi/dettaglio-deliberazione-giunta/359720> e si impegna ad accettarne le prescrizioni.

Art. 14 **Verifiche e controlli**

Nel corso del rapporto concessorio l'Amministrazione ha diritto di eseguire, o far eseguire per suo conto da terzi, senza preavviso, la verifica dei parametri qualitativi ed il controllo delle condizioni caratterizzanti l'"OFFERTA TECNICA" del Concessionario, ivi inclusi i prezzi di vendita dei prodotti.

L'accertamento di gravi inadempienze potrà essere causa di risoluzione della convenzione e revoca della concessione. 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.

La Concessionaria comunicherà, prima dell'inizio del servizio, il nome del personale autorizzato a presenziare alle verifiche ed a firmare per presa visione gli eventuali rapporti di non conformità, redatti contestualmente alla loro rilevazione. Tale personale dovrà essere in grado di recarsi sul luogo entro 1 (una) ora dall'inizio del controllo.

Potrà inoltre essere richiesto il prelievo di prodotti di consumo, da inviare per accertamenti analitici presso un laboratorio, scelto dal Concedente, accreditato secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025. Tale procedura esonera il Concedente dal dover procedere in contraddittorio, con contro-campioni e revisioni d'analisi, in caso di rilevazione di irregolarità.

Il Concedente ha facoltà di nominare un'apposita commissione di vigilanza e controllo che avrà il compito di verificare il rispetto da parte della Concessionaria di quanto previsto nel presente capitolato e suoi allegati e nel progetto tecnico presentato in sede di gara, segnalando eventuali inadempienze al Rup.

Art. 15 **Assicurazioni e garanzie**

Sono a carico del concessionario tutte le spese per la sicurezza delle apparecchiature installate. Prima di procedere alla stipula del contratto di concessione, il concessionario deve dimostrare di essere in possesso di polizza assicurativa con primaria compagnia di assicurazione relativa alla copertura dei seguenti rischi: 1) danni subiti dalla Stazione appaltante con un massimale non inferiore ad € 1.000.000,00 (unmilione/00) a causa del danneggiamento o della distruzione totale o parziale di impianti ed opere, anche preesistenti, verificatisi nel corso dell'esecuzione del servizio; 2) responsabilità civile (RCT) per danni causati a terzi nel corso dell'esecuzione del servizio con un massimale non inferiore ad € 500.000,00 (cinquecentomila/00).

Il concessionario è tenuto, comunque, a manlevare l'Ente da qualsiasi responsabilità diretta od indiretta a qualsiasi titolo configurata, a seguito di atti o fatti dipendenti dall'esercizio delle apparecchiature ed attrezzature installate.

La constatazione dei danni arrecati sarà verbalizzata in contraddittorio tra l'Amministrazione ed il concessionario al momento della segnalazione eventualmente pervenuta all'Amministrazione o comunque all'atto della riconsegna degli spazi stessi.

La Stazione Appaltante è esonerata inoltre da ogni responsabilità anche nei confronti del Concessionario per danni provocati dall'uso, anche non corretto dei distributori, per eventuali atti vandalici, furti, manomissioni, danni e guasti arrecati a terzi ai distributori. Sono a carico del concessionario le spese per l'eventuale installazione di sistemi di allarme per impedire i furti (se possibile prevedere dei distributori antiscasso che non abbiano luce accesa notturna nei locali delle Politiche Educative e Teatro Monteverdi, oggetto negli scorsi anni di diversi furti notturni).

Art. 16 **Prezzi dei prodotti e clausola di revisione prezzi**

Dopo l'aggiudicazione e prima della stipula del Contratto, l'Affidatario concorderà con la Stazione appaltante l'Elenco dei Prodotti, impegnandosi a praticare per i generi alimentari ivi contenuti: i prezzi unitari derivanti dall'applicazione della percentuale unica di ribasso proposta dal concorrente in sede di gara e contenuta nell'offerta economica, ai quali si dovrà applicare l'IVA; il prezzo concordato con l'Amministrazione, per gli ulteriori prodotti eventualmente offerti.

Il Concessionario dovrà applicare tariffe agevolate agli utenti in possesso di Chiavetta, Carta Magnetica e Applicazioni mobile per il pagamento dei Prodotti oggetti del Servizio di Distribuzione Automatica, derivanti dall'applicazione dell'ulteriore percentuale unica di ribasso da applicare ai prezzi unitari derivanti dall'applicazione della percentuale unica di ribasso, proposta dal concorrente in sede di gara e contenuta nell'offerta economica, ai quali si dovrà applicare l'IVA.

La somministrazione di eventuali altri prodotti ed il loro prezzo dovranno essere preventivamente autorizzati dalla Stazione appaltante.

Il Concessionario sarà tenuto ad esporre al pubblico in corrispondenza di ciascun prodotto e in modo ben visibile all'utenza, il prezzo dell'alimento o bevanda offerto.

Ai sensi dell'art. 60 del Codice, decorsi 12 mesi dalla stipula del contratto di concessione, il Concessionario potrà richiedere l'aggiornamento dei prezzi dei prodotti. L'attuabilità e la quantificazione della revisione saranno oggetto di relativa istruttoria da parte della concedente ai fini della verifica dell'effettiva sussistenza delle condizioni per l'applicazione e – nel qual caso – della contestuale variazione dei canoni dovuti in misura tale da garantire di non alterare la natura e l'equilibrio economico-finanziario del contratto stipulato. La variazioni saranno determinate ai sensi e nei limiti di cui all'art. 60 del D.Lgs. 3672023, se è rilevata una variazione dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, al netto dei tabacchi (c.d. FOI) disponibile al momento della richiesta di aggiornamento dei prezzi da parte del Concessionario, superiore di 5 punti percentuali rispetto a quello disponibile al momento della stipula del contratto. Al momento del riconoscimento da parte del RUP delle suddette variazioni di prezzo, il Concessionario è tenuto tempestivamente e a propria cura alla comunicazione dei nuovi prezzi all'utenza, apponendo appositi avvisi presso i distributori e le sedi servite.

Aumenti applicati senza autorizzazione saranno motivo di risoluzione del presente Contratto.

Art. 18

Matrice dei rischi. Riequilibrio economico-finanziario

L'allocazione dei rischi tra la Stazione Appaltante e il Concessionario trova evidenza nel documento "Matrice dei rischi" allegato alla documentazione di gara. Allo scopo di ridurre a livelli minimi la probabilità del verificarsi di tali rischi il Concessionario promuove iniziative e attiva strumenti adeguati alla loro mitigazione.

Qualora si verificassero fatti, non imputabili al Concessionario, che incidono sull'equilibrio del Piano Economico e Finanziario è possibile la revisione dello stesso al fine di rideterminare le condizioni di equilibrio sempre che non venga compromessa la permanenza indefettibile dei rischi in capo all'Affidatario, ad esempio:

- Rischio normativo- regolamentare (modifiche normativo-regolamentari non prevedibili contrattualmente che determinino nuovi meccanismi tariffari e/o una nuova disciplina della revisione prezzi);
- Rischio di cambiamento delle normative fiscali (rischio che il servizio affidato in Concessione sia soggetto ad un diverso trattamento fiscale);
- Eventi imprevedibili, inevitabili o dipendenti da cause di forza maggiore o caso fortuito.

Art. 19

Mancato pagamento del canone e rilascio coattivo

Il mancato pagamento del canone di concessione, trascorsi 30 giorni dalla scadenza prevista, potrà essere causa di revoca e risoluzione della concessione.

In ogni caso, il concessionario avrà l'obbligo di corrispondere all'Ente i canoni dovuti con gli interessi legali per ritardato pagamento.

Qualora, allo scadere del rapporto di concessione, il concessionario non rilasci liberi e sgombri gli spazi concessi, l'Amministrazione potrà procedere al fine di ottenere il rilascio coattivo, anche ai sensi dell'art. 823, comma secondo, del codice civile.

Art. 20

Subappalto

Per la disciplina del subappalto si applicano le disposizioni contenute nell'art.119 del Decreto Legislativo n. 36/2023. Il concorrente indica le prestazioni che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione il subappalto è vietato.

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, nonché la prevalente esecuzione delle medesime.

Per tutte le prestazioni oggetto del presente appalto, è vietato il subappalto a cascata, per garantire una più intensa tutela delle condizioni di lavoro e della salute e sicurezza sul lavoro.

Art. 21

Penalità

La Concessionaria, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernenti il servizio stesso.

Qualora per qualsiasi motivo imputabile all'appaltatore il servizio non venga espletato nel rispetto di quanto previsto nel presente capitolato, l'Amministrazione invierà formale diffida tramite pec con descrizione analitica e motivata delle contestazioni addebitate e con invito a conformarsi immediatamente alle prescrizioni violate.

Nel caso in cui le giustificazioni eventualmente addotte dalla ditta aggiudicataria, che dovranno comunque pervenire al Comune entro il termine stabilito nella diffida, non fossero ritenute soddisfacenti dall'Amministrazione, si procederà ad applicare, in base alla gravità dell'inadempienza, le penali evidenziate nella seguente tabella:

| | Condotta inadempiente | Penali |
|---|--|---|
| 1 | Mancata erogazione di prodotti conformi alle specifiche tecniche di cui al presente Capitolato | <p>€ 100,00</p> <p>La penale è additiva per ogni specifica minima non rispettata da una singola tipologia di prodotto, per ogni distributore interessato, per ogni giorno di presenza.</p> |
| 2 | Tardiva produzione elenco dettagliato dei distributori ed erogatori installati divisi per tipologia e sito di ubicazione, con relative schede tecniche | <p>€ 50,00</p> <p>Per ogni giorno lavorativo di ritardo</p> |
| 3 | Mancato rispetto delle specifiche tecniche dei distributori automatici | <p>€ 100,00</p> <p>La penale è additiva per ogni specifica minima non rispettata per ogni distributore/erogatore interessato, per ogni giorno lavorativo</p> |
| 4 | Mancata sostituzione dei prodotti scaduti, avariati, adulterati. | <p>€ 100,00</p> <p>Per ogni prodotto scaduto, avariato, adulterato o contenente sostanze nocive, per ogni giorno lavorativo di presenza del prodotto, per ciascun distributore interessato.</p> |
| 5 | Vendita di prodotti non autorizzati dalla Stazione Appaltante | <p>€ 50,00</p> <p>per ogni singolo prodotto non autorizzato presente nei distributori e non</p> |

| | | |
|----|--|---|
| | | sostituito nei termini stabiliti |
| 6 | Esaurimento di una qualunque tipologia di prodotto protratta oltre le 6 ore dalla segnalazione | € 50,00 per singolo distributore e prodotto per ogni ora o frazione di ora lavorativa di ritardo nel rifornimento |
| 7 | Ritardo nelle attività di manutenzione ordinaria e straordinaria, pulizia e rifornimento dei distributori, rispetto alle tempistiche indicate in sede di offerta | € 100,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo per ogni distributore interessato |
| 10 | Ritardo nel completamento delle operazioni di installazione dei distributori/erogatori nei termini di cui all'art. 7 | € 100,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo |
| 11 | Mancata trasmissione del report annuale di cui all'art. 11, punto 12 contenente le informazioni ivi indicate | € 100,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo |
| 12 | Ritardo nella rimozione dei distributori e degli erogatori al termine del contratto ai sensi dell'art. 6 | € 100,00 per ogni giorno naturale e consecutivo di ritardo |
| 12 | Mancato pagamento del canone concessorio a seguito di emissione della fattura da parte della Stazione Appaltante nei termini di cui all'art. 3 | € 200,00 per ogni settimana solare di ritardo |
| 13 | Mancato rispetto degli impegni assunti in sede di offerta tecnica e in sede contrattuale non richiamati nella presente tabella | Da € 50,00 ad € 500,00 per ciascun inadempimento |
| 14 | Aumento non autorizzato dei prezzi dei prodotti | € 50,00 Per ogni prodotto con prezzo non autorizzato, per ogni giorno lavorativo, per ciascun distributore interessato |
| 15 | Ritiro degli strumenti elettronici di pagamento e conseguente restituzione della cauzione rispetto al termine concordato | € 100,00 per ogni giorno di ritardo |

In caso di mancato pagamento delle penalità addebitate, l'Amministrazione procederà al recupero delle penali mediante trattenuta sulla garanzia definitiva, che dovrà essere immediatamente reintegrata.

Art. 22 **Stipulazione del contratto**

La ditta che risulterà aggiudicataria si impegna a stipulare il relativo contratto entro il termine stabilito dalla comunicazione da parte dell'ufficio competente.

Qualora la ditta non adempia agli obblighi indicati nella suddetta comunicazione, il Comune si riserva di revocare l'aggiudicazione ponendo a carico della ditta le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendolo comunque indenne dalle eventuali prestazioni effettuate nel frattempo.

Tutte le spese contrattuali concernenti il contratto, sono a carico dell'appaltatore.

Art. 23 **Garanzie**

La ditta aggiudicataria, a tutela del regolare adempimento degli obblighi contrattuali, prima della stipula del relativo contratto, sarà obbligata a costituire una garanzia fideiussoria nella misura e secondo le modalità di cui all'*art. 53 del D.Lgs. 36/2023*.

Art. 24 **Risoluzione del contratto**

Si potrà procedere alla risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, nei seguenti casi:

- abbandono del servizio, salvo che per causa di forza maggiore;
- dopo il verificarsi di n. 3 (tre) penali della stessa tipologia, nell'arco di un anno, per violazioni ai patti contrattuali;
- contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte della Concessionaria o del personale dell'impresa adibito al servizio o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- inosservanza da parte della Concessionaria di uno o più impegni assunti verso il Concedente;
- quando la Concessionaria si renda colpevole di frode e in caso di apertura di procedura fallimentare;
- quando ceda ad altri, in tutto o in parte sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente Capitolato;
- ogni altra inadempienza anche non contemplata nel presente Capitolato o fatto che renda impossibile la prosecuzione della concessione, a termini dell'art. 1453 del Codice Civile;
- in caso di ritardato pagamento, anche solo parziale, superiore a 30 giorni, del canone di concessione di cui all'art. 13 del presente Capitolato, con conseguente diritto di risarcimento del danno e diritto, su tutte le somme dovute e alla singola scadenza, senza necessità di costituzione in mora, agli interessi al saggio determinato con le modalità di cui all'art. 5 del D.Lgs. 9 ottobre 2002, n. 231, in vigore alla scadenza del pagamento;
- qualora il provvedimento interdittivo emesso ai sensi dell'art. 14 del D.Lgs. n. 81/2008 sia tale da impedire ovvero ritardare lo svolgimento del servizio.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto potrà essere risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione del Concedente in forma di PEC; in tal caso, la Concessionaria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Concedente, salvo il risarcimento dei danni subiti dal Concedente in conseguenza dell'anticipata risoluzione del contratto e in relazione all'esigenza di proseguire comunque l'erogazione del servizio di somministrazione.

Art. 25
Esecuzione in danno

Qualora la ditta aggiudicataria ometta di eseguire, anche parzialmente, la prestazione oggetto del contratto con le modalità ed entro i termini previsti, l'Amministrazione potrà ordinare ad altra ditta - senza alcuna formalità - l'esecuzione parziale o totale di quanto omissso dall'appaltatore stesso, al quale saranno addebitati i relativi costi ed i danni eventualmente derivati al Comune.

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

Art. 26
Recesso

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di recedere dal contratto nei termini e con le modalità previste dall'art. 190 del D.Lgs. n. 36/2023.

Art. 27
Cessione del contratto

È vietata la cessione, totale o parziale, del contratto. Ogni atto contrario è nullo.

Art. 25
Controversie

Qualsiasi controversia in merito all'interpretazione, esecuzione, validità o efficacia del contratto tra l'Amministrazione Aggiudicatrice e l'Affidatario saranno demandate al Foro competente, ossia al Tribunale di Cremona.

Per la definizione di ogni eventuale controversia inerente l'esecuzione del presente appalto è esclusa la competenza arbitrale.

Art. 28
Trattamento dati personali

I dati raccolti sono trattati e conservati ai sensi del Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, del decreto legislativo 30 giugno 2003, n.196 recante il "Codice in materia di protezione dei dati personali" e ss mm e ii , del decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/21 e dei relativi atti di attuazione. In particolare si forniscono le seguenti informazioni sul trattamento dei dati personali.

Il Titolare del trattamento dei dati personali è il Comune di Cremona (nella persona del Sindaco pro tempore, legale rappresentante), con sede in Cremona - piazza del Comune, 8 – telefono 0372.4071 – PEC: protocollo@comunedicremona.legalmail.it

Dati di contatto del Responsabile della protezione dei dati:

responsabile.protezionedati@comune.cremona.it

I dati personali saranno trattati esclusivamente per le finalità che rientrano nei compiti istituzionali dell'Amministrazione e di interesse pubblico e per gli adempimenti previsti dalle norme di legge e di regolamento richiamate.

Il trattamento dei dati si svolge prevalentemente presso il Comune di Cremona ed eventualmente con la collaborazione di altri soggetti appositamente designati come Responsabili del trattamento. Il trattamento dei dati avviene per il tempo strettamente necessario al conseguimento delle finalità, anche mediante l'utilizzo di strumenti automatizzati, osservando le misure di sicurezza volte a prevenire la perdita dei dati, gli usi illeciti o non corretti e gli accessi non autorizzati.

I dati sono trattati esclusivamente da personale autorizzato al trattamento o da eventuali persone autorizzate per occasionali operazioni di manutenzione sui sistemi, secondo i principi di correttezza, liceità, trasparenza, pertinenza e non eccedenza rispetto alle finalità di raccolta e di successivo trattamento.

Tipologia e natura dei dati trattati: dati anagrafici e identificativi - dati relativi allo svolgimento di attività economiche – dati giudiziari - dati relativi ad istruzione e qualifiche professionali – dati relativi ad iscrizione in albi - dati relativi all'adempimento di obbligazioni – dati relativi alla situazione patrimoniale, reddituale e fiscale.

Conferimento dei dati

Il mancato conferimento dei dati necessari non consente il proseguimento dell'istruttoria ed il perfezionamento della procedura in essere.

Periodo di conservazione

I dati verranno conservati per un periodo di tempo non superiore al conseguimento delle finalità, (“principio di limitazione della conservazione” e “principio della minimizzazione dei dati”) e in base alle scadenze previste dalle norme di legge; l'insieme delle norme che regolano la materia impone la conservazione dei dati per un periodo non inferiore a dieci anni.

Destinatari dei dati

I dati conferiti saranno oggetto di ordinamento, registrazione ed archiviazione presso il Comune di Cremona; potranno essere oggetto di interconnessione e raffronto con altre amministrazioni certificanti, al fine della verifica delle dichiarazioni rese, nonché comunicati a prestatori di servizi autorizzati allo svolgimento di attività ausiliarie rispetto al servizio erogato.

Processi decisionali automatizzati: non esistenti

Diritti dell'interessato

Gli interessati, al verificarsi delle ipotesi previste dalla normativa, possono richiedere al Titolare del trattamento:

- l'accesso ai dati personali trattati
- la rettifica o la cancellazione degli stessi
- la limitazione del trattamento che li riguarda
- l'opposizione al trattamento
- l'esercizio del diritto alla portabilità dei dati.

E' inoltre fatto salvo il diritto dell'interessato di proporre reclamo alla competente autorità di controllo.

Art. 29 **Norme finali**

La partecipazione alla gara comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le disposizioni del presente Capitolato e della lettera di invito.

Per tutto quanto non previsto specificamente nei documenti su citati, si fa espresso riferimento a quanto previsto in materia dalla vigente normativa comunitaria e nazionale, per quanto compatibile

Allegato A)

| EDIFICIO | SEDE | DISTRIBUTO RE BEVANDE CALDE | DISTRIBUTO RE BEVANDE FREDDE | DISTRIBUTO RE BEVANDE E SNACK | MACCHINA BEVANDE CALDE A CIALDE | EROGATORI ACQUA in boccione |
|--|-----------------------------------|--|---|--|--|--|
| Palazzo Comunale | Piazza del Comune, 8 | 1 | 1 | 2 | | 2 |
| Palazzo Ala Ponzone | Corso Vittorio Emanuele II, 42 | 1 | | 2 | | |
| Palazzo Ala Ponzone | Via Ala Ponzone, 32 | 1 | | 1 | | |
| Comparto uffici Via Geromini | Via Geromini, 7 | 1 | | 1 | 1 | |
| Comparto uffici Via Aselli | Via dei Colonnetti, 2 | 1 | | 1 | 1 | |
| Polizia Municipale | Piazza Libertà, 20 | 1 | | 1 | | |
| Politiche Educativa | Via Vecchio Passeggio, 1 | 1 | | 1 | | |
| Servizio Informagiovani | Via Palestro, 17 | 1 | | 1 | | |
| Cultura e Turismo | Via Ugolani Dati | 1 | | | | |
| Politiche Giovanili - Teatro Monteverdi | Via Dante, 147 | 1 | | 1 | | |
| Settore Economato - Loggia dei Militi | Piazza S. M. Zaccaria, 6/c | 1 | | | | |
| Servizio Cimiteriale | Via Cimitero | 1 | | | | |
| Università degli Studi di Pavia – campus di Cremona | Corso Garibaldi, 178 | 1 | | 1 | | |
| Università degli Studi di Pavia – campus di Cremona | Via Gerolamo da Cremona, 19 | 1 | | 1 | | |
| Tribunale di Cremona – 1° piano | Via dei Tribunali | 1 | 1 | 1 | | |
| Tribunale di Cremona – soppalco | Via dei Tribunali | 1 | 1 | 1 | | |
| TOTALE DISTRIBUTORI | TOTALE DISTRIBUTORI | 16 | 3 | 15 | 2 | 2 |

| LISTINO PREZZI A BASE D'ASTA | Prezzo a base d'asta in € (IVA esclusa) |
|---|--|
| PRODOTTI PER DISTRIBUTORE BEVANDE CALDE | |
| BEVANDE CALDE provenienti dalla rete del commercio tradizionale | |
| Caffè espresso | 0,55 |
| Caffè lungo | 0,55 |
| Caffè macchiato | 0,55 |
| Cappuccino classico | 0,55 |
| Cappuccino al cioccolato | 0,55 |
| Caffè decaffeinato | 0,55 |
| Altre bevande di tipo speciale (es. con ginseng) | 0,65 |
| BEVANDE CALDE provenienti dalla rete del commercio equo solidale e/o biologico | |
| Caffè espresso | 0,60 |
| Caffè lungo | 0,60 |
| Cappuccino al cioccolato | 0,60 |
| Caffè decaffeinato | 0,60 |
| Altre bevande | 0,70 |
| BEVANDE A BASE DI ORZO | |
| Orzo corto | 0,55 |
| Orzo lungo | 0,55 |
| Orzo macchiato | 0,55 |
| ALTRE BEVANDE CALDE | |
| Latte | 0,45 |
| Tè al limone | 0,55 |
| Cioccolata calda | 0,55 |
| Latte e cioccolato | 0,55 |
| Bicchiere vuoto | 0,05 |
| Bevanda calda per soggetti intolleranti al lattosio | 0,70 |
| PRODOTTI PER DISTRIBUTORE BEVANDE FREDDE ED ALIMENTI PRECONFEZIONATI | |
| BEVANDE FREDDE | |
| Acqua naturale e frizzante (bottiglie da 500 ml) | 0,60 |
| The freddo (limone, pesca, verde) ad es. San Benedetto, Nestea, Twinings | 1,20 |

| LISTINO PREZZI A BASE D'ASTA | Prezzo a base d'asta in € (IVA esclusa) |
|--|--|
| (bottiglie da 500 ml) | |
| Succhi di frutta o mix di frutta (di qualsiasi tipologia o gusto particolare) | 0,80 |
| Bibite gassate lattine 330 ml/PET da 500 ml | 1,20 |
| Bevande fredde per celiaci | 1,20 |
| SNACK SALATI | |
| Patatine, palline o snack al formaggio, ecc. in busta (vari gusti) gr. 30 | 0,90 |
| Frutta secca in confezione monoporzione fino a 30 g | 0,80 |
| Snack croccanti salati gr. 40/50 | 0,90 |
| Snack salati provenienti da coltivazione biologica o senza lattosio o senza glutine | 1,00 |
| Snack al cioccolato da min. 35 g | 1,10 |
| Snack a base di cereali e/o frutta e/o semi oleosi monoporzine da 25 g | 1,20 |
| Merendine da forno: Crostatine, cornetti, krapfen, frolle | 1,00 |
| Snacks dolci salutari | 1,20 |
| Biscotti secchi in confezione da minimo 30g | 1,00 |
| Wafer (compresi biscotti ripieni) da minimo 40g | 1,10 |
| Snack dolci provenienti da coltivazione biologica o senza lattosio o senza glutine | 1,20 |
| PRODOTTI FRESCI | |
| Panini confezionati in atmosfera protetta da circa 100 g (gusti vari) | 2,00 |
| Tramezzini confezionati in atmosfera protetta, da circa 120 g (gusti vari) | 2,20 |
| Yogurt da bere ameno da 200 g | 1,20 |
| Yogurt da almeno 125 g | 0,60 |
| Monoporzioni di frutta o verdura biologici o provenienti dal commercio equo e solidale almeno da 50g | 4,00 |
| MACCHINE BEVANDE CALDE A CIALDE O CAPSULE | |
| Cialde o capsula caffè | 0,35 |
| Cialde o capsula thè e altre bevande calde | 0,35 |
| PRODOTTI PER DISTRIBUTORE ACQUA POTABILE | |
| Boccione lt. 18 | € 9,50 |