

Allegato 1B)
CAPITOLATO TECNICO
MANIFESTAZIONE D'INTERESSE
CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE AUTOMATICA DI BEVANDE
E ALIMENTI PRESSO LE SEDI DELL'ESU DI VERONA CIG BBBD46E878

L'ESU di Verona, istituita con la Legge della Regione Veneto 7 aprile 1998, n. 8 offre servizi ed interventi a studenti e neolaureati dell'Università di Verona e altri Istituti di grado universitario di Verona, agli studenti dei corsi superiori dei Conservatori di Musica e Accademia di Belle Arti, a studenti stranieri inseriti nei programmi di mobilità universitaria internazionale e di ricerca. In particolare tra i servizi che connotano la missione istituzionale dell'ESU vengono annoverati i servizi abitativi.

L'affidamento della Concessione avverrà mediante procedura negoziata ai sensi dell'art 187 del D. Lgs 36/2023, trattandosi di concessione di valore inferiore alla soglia di cui all'art. 14, comma 1, lett. a), previa consultazione di almeno dieci operatori economici individuati tramite indagine di mercato. Qualora, all'esito dell'indagine di mercato, non sia possibile individuare tale numero di operatori, la procedura potrà essere validamente esperita anche con un numero inferiore di invitati, fino ad un solo operatore.

La presente concessione non è suscettibile di suddivisione in lotti, in quanto è connotata da una sua unitarietà organizzativa che consente al Concessionario di ottimizzare i costi e, di conseguenza, genera una convenienza economica anche per il Concedente.

CPV 42933000-5 (Distributori automatici).

Il luogo di svolgimento del servizio è Verona [codice NUTS. ITH31].

Il contratto collettivo applicabile al personale dipendente impiegato nell'attività oggetto dell'appalto è il CCNL Commercio, Terziario, Distribuzione e Servizi H011, in conformità all'art. 11, comma 2 del D. Lgs. 36/2023. La ditta dovrà presentare la dichiarazione di impegno all'applicazione o di equivalenza delle tutele.

ART. 1 – Oggetto della concessione

La concessione del servizio di somministrazione automatica di bevande e alimenti si realizza nei locali messi a disposizione dall'ESU

È prevista l'installazione di complessivi **n. 6** distributori come di seguito indicato:

N. Distributori*	IMMOBILE	UBICAZIONE
1A	Residenza Corte Maddalene	Aula Studio 2P
1B	Residenza Corte Maddalene	Aula Studio 2P
1C	Residenza Corte Maddalene	Aula Studio 2P
1D	Residenza Piazzale L. Scuro	2° Piano corridoio sx
1E	Sede Amministrativa	Ingresso portineria
1F	Residenza Vicolo Campofiore	Area break

* Nell'anno Accademico 2026/2027 ESU prevede di aprire una nuova struttura analoga alla residenza di Corte Maddalene. Pertanto il numero di distributori necessario potrebbe aumentare.

La concessione deve essere conforme a quanto previsto dall'aggiornamento dei "Criteri ambientali minimi - CAM per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili", di cui al decreto 6 novembre 2023, adottato con DM 9 aprile 2025 - pdf pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 96 del 26 aprile 2025, entrato in vigore il 26 maggio 2025.

ART. 2 – Durata

La concessione dura cinque (5) anni con decorrenza dalla data di stipula del contratto.

L'Amministrazione si riserva di attivare una proroga tecnica per il tempo strettamente necessario all'esperimento della nuova procedura di gara, durante la quale il Concessionario si impegna sin d'ora ad espletare il servizio agli stessi prezzi, patti e condizioni.

Decorso il periodo di durata del contratto, o della proroga tecnica, su indicazione dell'Amministrazione, la ditta assegnataria dovrà provvedere a propria cura e spese, al ritiro delle apparecchiature installate e di quanto altro eventualmente posto in essere per l'installazione medesima.

ART. 3 – Valore della concessione

Il valore presunto della Concessione per l'intero periodo è stimato in € 100.000,00, determinato dal ricavo presunto per l'intera durata contrattuale, derivante dalla media fatturato anni 2023, 2024 e 2025.

Si precisa che tale stima ha carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo il Concedente 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.

ART. 4 – Canone annuale

Il canone annuo, quale rimborso spese per i consumi di energia elettrica ed acqua, è composto da:

- una quota fissa a distributore € 500,00 che viene aggiornata a partire dalla seconda annualità nella misura fissa del 100% della variazione ISTAT FOI;
- aumento sulla quota fissa come da offerta di gara;
- una quota variabile pari al 5% dell'incasso annuo dichiarato dal concessionario documentato da idonea documentazione annuale

Il pagamento del canone fisso dovrà essere effettuato trimestralmente, mentre il pagamento della quota variabile viene fatturato annualmente

I pagamenti dovranno avvenire entro e non oltre 30 (trenta) giorni dal ricevimento delle fatture mediante bonifico bancario sul conto che verrà comunicato alla Ditta.

A norma D. lgs 9.10.2002 n. 231, art 4, gli interessi di mora applicati dall'ESU alla ditta per il ritardo nei pagamenti del rimborso in oggetto, saranno quelli previsti per legge

ART. 5 - Termine di installazione

Il Concessionario dovrà eseguire, entro 30 (*trenta*) giorni lavorativi dalla data di sottoscrizione del contratto, la consegna e l'installazione degli erogatori e dei distributori automatici, negli spazi che saranno assegnati dal Concedente.

Gli allacciamenti elettrici e idraulici e tutti gli oneri relativi al funzionamento, alla gestione e alla manutenzione delle attrezzature, sono a totale carico del Concessionario, che dovrà rilasciare, dopo l'installazione, la relativa Dichiarazione di Conformità ai sensi dell'art. 7 del D.M. n. 37/08 e s.m.i.

ART. 6 – CAM specifiche tecniche

Si riportano le specifiche tecniche come previste dal CAM - Criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili, di cui al

decreto 6 novembre 2023, adottato con DM 9 aprile 2025 - pdf pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 96 del 26 aprile 2025, entrato in vigore il 26 maggio 2025, comprese quelle che di cui non si chiede l'attivazione

2.1.1. Relazione di applicazione dei CAM

L'offerente deve elaborare una specifica Relazione CAM nella quale, per ogni specifica tecnica descritta nel presente capitolato, illustra le scelte adottate e le relative verifiche di conformità. Tale relazione deve contenere tutta la documentazione tecnica (schede tecniche e certificazioni) necessaria a comprovare il rispetto dei requisiti ambientali obbligatori.

2.1.2 Distributori automatici di spremute: le residenze nelle quali sono da installare i distributori sono fornite di cucina. Pertanto non si valuta necessaria l'installazione dei distributori automatici di spremute per il numero di utenti non sufficiente

2.1.3 Distributori di acqua di rete le residenze nelle quali sono da installare i distributori sono fornite di cucina. Pertanto non si valuta necessaria l'installazione dei distributori automatici poiché inseriti in strutture residenziali con accesso diretto dalle cucine all'acqua potabile

2.1.4. Distributori di acqua calda e bevande calde	VERIFICA
<p>I distributori di caffè e bevande calde solubili devono essere, ove tecnicamente possibile, direttamente allacciati alla rete idrica e dotati di sistemi di trattamento dell'acqua conformi al DM 25/2012.</p> <p>Le caldaie per il riscaldamento dell'acqua devono essere realizzate in acciaio inox o altri materiali idonei al contatto alimentare secondo il Regolamento (CE) n. 1935/2004.</p> <p>Le macchine devono includere un macinacaffè incorporato per l'erogazione di caffè in grani, limitando l'uso di cialde o capsule solo a casi di spazio ridotto o bassi consumi documentati.</p> <p>Inoltre, il distributore non deve erogare zucchero automaticamente, permettendo all'utente di selezionare una quantità massima di 4 grammi per bevanda.</p> <p>Erogazione del bicchiere monouso deve prevedere il pagamento di un prezzo o extra costo pari a cinque centesimi di euro oltre al prezzo della bevanda qualora il distributore sia dotato di sensore per il rilevamento della tazza riutilizzabile. In caso di inserimento della tazza riutilizzabile non verrà erogato il bicchiere né addebitato l'importo. Tali sensori devono essere sempre installati nei distributori nuovi di fabbrica</p>	<p>IN GARA</p> <p>l'offerente, nella relazione CAM, deve riportare e descrivere la documentazione utile alla verifica di conformità al criterio, per esempio indica la denominazione o la ragione sociale del produttore dell'apparecchio, il codice identificativo e le relative schede tecniche</p> <p>IN ESECUZIONE</p> <p>In caso di assenza dei mezzi di verifica sopra riportati, il direttore dell'esecuzione del contratto si riserva di far sottoporre a <i>test</i> uno o più articoli della fornitura, con costi a carico dell'esecutore del servizio. A carico del medesimo permane l'obbligo di sostituire le forniture che dovessero risultare difformi.</p>

2.1.5 Consumi energetici e Gas Refrigeranti	VERIFICA
---	----------

<p>Le apparecchiature nuove di fabbrica devono appartenere alla migliore classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o alle 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</p> <p>Per i distributori con funzione refrigerante, è obbligatorio l'uso di gas refrigeranti naturali (come CO₂, ammoniaca o idrocarburi) con un potenziale di riscaldamento globale (GWP) inferiore o uguale a 4.</p> <p>Ove vengano forniti forni a microonde nuovi di fabbrica o altre apparecchiature nuove ricadenti nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio</p>	<p>IN GARA</p> <p>l'offerente, nella relazione CAM, deve riportare e descrivere la documentazione utile alla verifica di conformità al criterio. La relazione include copia dell'etichettatura energetica e scheda tecnica o altra documentazione tecnica da cui da cui si possa evincere la conformità alle caratteristiche ambientali previste nel criterio.</p> <p>IN ESECUZIONE</p> <p>In fase di consegna un'ulteriore verifica sarà eseguita attraverso la consultazione del <i>database</i> EPREL - Banca dati europea dei prodotti per l'etichettatura energetica (https://eprel.ec.europa.eu/screen/product/refrigeratingappliancesdirectsalesfunction) per le apparecchiature distributrici di alimenti e bevande</p> <p>IN GARA</p> <p>In relazione ai distributori con funzione refrigerante, la conformità riguardo al potenziale di GWP dei <i>gas</i> utilizzati, deve essere dimostrata tramite una nota tecnica o altra documentazione tecnica del fabbricante che riporti il nome del <i>gas</i> refrigerante utilizzato con relativo GWP (allegati I e II del regolamento (UE) n. 517/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 aprile 2014 sui <i>gas</i> fluorurati a effetto serra e che abroga il regolamento (CE) n. 842/2006). In caso di utilizzo di una miscela di <i>gas</i> refrigeranti è necessario indicare il nome dei singoli <i>gas</i> refrigeranti, la composizione della miscela dei <i>gas</i> utilizzati con i GWP delle singole sostanze e la relativa somma, quest'ultima calcolata secondo quanto indicato all'allegato IV del regolamento (UE) n. 517/2014.</p>
--	--

2.1.6 Imballaggi in plastica	VERIFICA
Le bottiglie e le vaschette in plastica utilizzate per i prodotti offerti, devono contenere almeno il 25% di materiale riciclato.	L'offerente fornisce la certificazione di prodotto idonea ad attestare l'utilizzo di materiale riciclato (ad esempio plastica seconda vita, ReMade in Italy).

ART. 7 – CAM clausole contrattuali

2.2.1 Relazione di applicazione dei CAM	VERIFICA
---	----------

<p>L'aggiudicatario deve elaborare una relazione CAM in cui, per ogni clausola contrattuale di cui al presente capitolo descrive le scelte adottate e le verifiche di conformità, allegando la relativa documentazione. Nella relazione CAM, sono riportate le informazioni utili alla verifica di conformità alle tipologie e caratteristiche dei prodotti offerti di seguito indicati con la relativa documentazione a comprova</p>	<p><i>RELAZIONE CAM</i></p>
---	-----------------------------

2.2.2.1 Bevande fredde	<i>VERIFICA</i>
<p>L'acqua minerale in vendita deve essere imballata in formati di capacità non inferiore ai 50 cl..</p> <p>Per le altre bevande, ad esempio, i nettari di frutta, tè freddo, bibite, almeno un prodotto deve essere privo di edulcoranti aggiunti, almeno un prodotto deve avere contenuto massimo di zuccheri aggiunti pari a 2,5 gr./100 ml e almeno un prodotto deve essere biologico, quindi per un totale di almeno tre prodotti offerti. Due o più di tali specifiche (privo di edulcoranti aggiunti, contenuto massimo di zuccheri aggiunti pari a 2,5 gr./100 ml e biologico), possono essere considerate cumulativamente in un unico prodotto tra quelli offerti. Per quanto riguarda i prodotti biologici, se questi sono a base di frutta tropicale, in alternativa all'essere biologico, il prodotto può provenire da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una multistakeholder iniziative quali il Fairtrade labelling organizations (FLO-cert), il World fair trade organization (WFTO) o equivalenti</p>	<p>IN GARA</p> <p>l'offerente, nella relazione CAM, deve riportare e descrivere la documentazione utile alla verifica di conformità alla clausola contrattuale per esempio indica il formato dell'acqua, le bibite prive di edulcoranti aggiunti</p> <p>IN ESECUZIONE</p> <p>In caso di assenza dei mezzi di verifica sopra riportati, il direttore dell'esecuzione del contratto si riserva di far sottoporre a <i>test</i> uno o più articoli della fornitura, con costi a carico dell'esecutore del servizio. A carico del medesimo permane l'obbligo di sostituire le forniture che dovessero risultare difformi.</p>

2.2.2.2 Bevande calde	<i>VERIFICA</i>
<p>Nei distributori di caffè a doppia campana, una delle due miscele di caffè deve essere biologica o proveniente da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una iniziativa multistakeholder iniziative quali il Fairtrade labelling organizations (FLO-cert), il World fair trade organization (WFTO) o equivalenti o certificata DTP 114.</p> <p>Dal primo di gennaio 2025 tutti i granulati solubili, incluse le preparazioni per le bevande a base di tè e a base di cacao, devono avere un contenuto massimo di zuccheri di 6 grammi per 100 ml. di prodotto erogato Se sono presenti più prodotti a base di cacao, almeno uno di questi, in alternativa ad avere un contenuto massimo di zuccheri di 6 grammi per 100 ml. di prodotto erogato, può essere biologico o proveniente da</p>	<p>IN GARA</p> <p>l'offerente, nella relazione CAM, deve riportare e descrivere la documentazione utile alla verifica di conformità alla clausola contrattuale per esempio indica la denominazione biologica, e 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</p>

<p>commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World fair trade organization o equivalenti oppure sono in possesso di una certificazione riconosciuta dalla Commissione europea che ne garantisca la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001 (1) , riferita ai prodotti alimentari o, nel caso della cioccolata, di una certificazione che garantisca la tracciabilità dei prodotti secondo lo standard internazionale ISO 34101 sul cacao sostenibile</p>	<p>organizations (FLO-cert), il World fair trade organization (WFTO) o equivalenti o certificata DTP 114.</p> <p>IN ESECUZIONE</p> <p>In caso di assenza dei mezzi di verifica sopra riportati, il direttore dell'esecuzione del contratto si riserva di far sottoporre a <i>test</i> uno o più articoli della fornitura, con costi a carico dell'esecutore del servizio. A carico del medesimo permane l'obbligo di sostituire le forniture che dovessero risultare difformi</p>
--	--

<p>2.2.2.3 Frutta e ortaggi</p>	<p>VERIFICA</p>
<p>Se presenti frutta o ortaggi, questi devono essere freschi di stagione di IV gamma, provengono da coltivazioni italiane o di nazioni europee, e biologici per almeno il 30%, durante ciascun quadrimestre. Tale percentuale può essere soddisfatta facendo riferimento al periodo di somministrazione (pertanto, ad esempio, somministrando frutta ed eventuali ortaggi biologici ciclicamente per un mese su quattro, o per 4,5 settimane su 18 etc.)</p> <p>La frutta tropicale deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una <i>multistakeholder</i> iniziative quali il <i>Fairtrade labelling organizations</i> (FLO-cert), il <i>World fair trade organization</i> (WFTO) o equivalenti.</p> <p>Nelle macchine distributrici automatiche refrigerate deve essere messa a disposizione anche frutta imballata priva di zuccheri aggiunti (es. frutta essiccata e denocciolata, macedonie di frutta etc.) e frutta secca proveniente da coltivazioni italiane o da coltivazioni di nazioni europee.</p>	<p>IN GARA</p> <p>l'offerente, nella relazione CAM, deve riportare e descrivere la documentazione utile alla verifica di conformità alla clausola contrattuale per esempio indica la denominazione frutta o ortaggi, questi devono essere freschi di stagione di IV gamma, provengono da coltivazioni italiane o di nazioni europee, e biologici per almeno il 30%, durante ciascun quadrimestre</p> <p>IN ESECUZIONE</p> <p>In caso di assenza dei mezzi di verifica sopra riportati, il direttore dell'esecuzione del contratto si riserva di far sottoporre a <i>test</i> uno o più articoli della fornitura, con costi a carico dell'esecutore del servizio. A carico del medesimo permane l'obbligo di sostituire le forniture che</p>

dovessero risultare difformi

2.2.2.4 *Insalate*

Se presenti insalate, tra queste, almeno un tipo tra quelle disponibili, deve essere biologica.

Se presenti, in particolare, insalate contenenti cereali, almeno un tipo tra quelle disponibili deve essere biologica oppure i cereali in essa contenuti devono essere integrali

IN GARA

l'offerente, nella relazione CAM, deve riportare e descrivere la documentazione utile alla verifica di conformità alla clausola contrattuale ad esempio insalata biologica

IN ESECUZIONE

In caso di assenza dei mezzi di verifica sopra riportati, il direttore dell'esecuzione del contratto si riserva di far sottoporre a *test* uno o più articoli della fornitura, con costi a carico dell'esecutore del servizio. A carico del medesimo permane l'obbligo di sostituire le forniture che dovessero risultare difformi

2.2.2.5 *Panini e prodotti da forno*

Indicazioni alla stazione appaltante

Questo tipo di servizio richiede la presenza quotidiana dell'operatore sulla macchina. Pertanto, si può richiedere solo per una utenza minima di cinquecento persone.

Se presenti panini e altri prodotti da forno (p.es focacce, tramezzini, ecc), questi devono essere freschi, senza conservanti e realizzati con pane privo di grassi.

Il pane e, se presenti, altri prodotti da forno quali tramezzini, focacce, pizzette e similari, devono essere realizzati con le seguenti farine o una

combinazione di esse: farine di grano di tipo 0, 1, 2 e integrali, o farine di grano duro, cereali misti, farro, segale.

Almeno un prodotto su tre deve essere biologico o con i principali ingredienti biologici (ad esempio la farina)

NON Applicabile in quanto in residenza non sono presenti il numero di utenti minimi previsti

2.2.2.6 *Prodotti esotici*

Se presenti (ananas, banane, zucchero di canna), questi devono essere biologici oppure provenienti da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di

IN GARA

l'offerente, nella relazione CAM, deve riportare e descrivere la documentazione utile alla verifica di conformità alla

<p>certificazione riconosciuto o di una <i>multistakeholder</i> iniziative quale il <i>Fairtrade Labelling Organizations</i>, il <i>World fair trade organization</i> o equivalenti oppure sono in possesso di una certificazione riconosciuta dalla Commissione europea che ne garantisca la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001 (2) , riferita ai prodotti alimentari o, nel caso della cioccolata, di una certificazione che garantisca la tracciabilità dei prodotti secondo lo <i>standard</i> internazionale ISO 34101 sul cacao sostenibile</p>	<p>clausola contrattuale biologici oppure provenienti da iniziative quale il <i>Fairtrade Labelling Organizations</i>, il <i>World fair trade organization</i> o equivalenti oppure sono in possesso di una certificazione riconosciuta dalla Commissione europea che ne garantisca la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001 (2) , riferita ai prodotti alimentari o, nel caso della cioccolata, di una certificazione che garantisca la tracciabilità dei prodotti secondo lo <i>standard</i> internazionale ISO 34101 sul cacao sostenibile</p> <p>IN ESECUZIONE</p> <p>In caso di assenza dei mezzi di verifica sopra riportati, il direttore dell'esecuzione del contratto si riserva di far sottoporre a <i>test</i> uno o più articoli della fornitura, con costi a carico dell'esecutore del servizio. A carico del medesimo permane l'obbligo di sostituire le forniture che dovessero risultare difformi</p>
---	---

<p>2.2.2.7 Merende (snack) a base di latte e latticini</p>	
<p>Se presenti formaggi o latticini, almeno un prodotto deve essere biologico oppure a marchio di qualità DOP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014.</p>	<p>IN GARA</p> <p>l'offerente, nella relazione CAM, deve riportare e descrivere la documentazione utile alla verifica di conformità alla clausola contrattuale biologico oppure a marchio di qualità DOP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014.</p> <p>IN ESECUZIONE</p> <p>In caso di assenza dei mezzi di verifica sopra riportati, il direttore dell'esecuzione del contratto si riserva di far sottoporre a <i>test</i> uno o più articoli della fornitura, con costi a carico dell'esecutore del servizio. A carico del medesimo permane l'obbligo di sostituire le forniture che dovessero risultare difformi</p>

2.2.2.8 Merende (snack) salate	
<p>Le merende o <i>snack</i> salati, se presenti, possono contenere, tra i grassi utilizzati, olio extravergine di oliva, olio di girasole, olio di vinacciolo. Sono ammessi altri oli e grassi vegetali, inclusi i loro derivati, se in possesso di certificazioni di sostenibilità quali: ISCC <i>plus</i> (<i>International Sustainability and Carbon Certification</i>), DTP 112 di CSQA, tavola rotonda sull'olio di palma sostenibile (RSPO), gruppo per l'innovazione nel settore dell'olio di palma (POIG), tavola rotonda per la soia responsabile (RTRS), protocollo di garanzia di sostenibilità della soia (SSAP), pro-terra nonché condimenti spalmabili a base di tali oli e grassi certificati.</p> <p>Almeno un prodotto su tre deve essere biologico.</p> <p>Almeno un prodotto su tre deve essere a basso (0,12 g di sodio per 100 g) o bassissimo (0,04 g di sodio per 100 g) contenuto di sodio con riferimento ai limiti previsti dal regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.</p> <p>Almeno un prodotto su tre deve essere a basso contenuto di grassi o senza grassi, con riferimento ai limiti previsti dal regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.</p> <p>Due o più di tali specifiche (biologico, a basso o bassissimo contenuto di sodio e a basso contenuto di grassi o senza grassi) possono essere considerate cumulativamente in un unico prodotto tra quelli offerti.</p>	<p>IN GARA</p> <p>l'offerente, nella relazione CAM, deve riportare e descrivere la documentazione utile alla verifica di conformità alla clausola contrattuale merende o <i>snack</i> salati, se presenti, possono contenere, tra i grassi utilizzati, olio extravergine di oliva, olio di girasole, olio di vinacciolo. Sono ammessi altri oli e grassi vegetali, inclusi i loro derivati, se in possesso di certificazioni di sostenibilità quali: ISCC <i>plus</i> (<i>International Sustainability and Carbon Certification</i>), DTP 112 di CSQA, tavola rotonda sull'olio di palma sostenibile (RSPO), gruppo per l'innovazione nel settore dell'olio di palma (POIG), tavola rotonda per la soia responsabile (RTRS), protocollo di garanzia di sostenibilità della soia (SSAP), pro-terra nonché condimenti spalmabili a base di tali oli e grassi certificati.</p> <p>Almeno un prodotto su tre deve essere biologico.</p> <p>IN ESECUZIONE</p> <p>In caso di assenza dei mezzi di verifica sopra riportati, il direttore dell'esecuzione del contratto si riserva di far sottoporre a <i>test</i> uno o più articoli della fornitura, con costi a carico dell'esecutore del servizio. A carico del medesimo permane l'obbligo di sostituire le forniture che dovessero risultare difformi</p>

2.2.2.9 Merende (snack) dolci	
<p>a) Prodotti da forno: almeno un prodotto su tre deve essere biologico; almeno un prodotto deve essere a ridotto contenuto di</p>	<p>IN GARA</p> <p>l'offerente, nella relazione CAM, deve riportare e</p>

zuccheri, ossia meno di 5 grammi di zucchero su 100 grammi di prodotto, ai sensi del regolamento n. 1924/2006; almeno un prodotto deve essere a ridotto contenuto di grassi, vale a dire meno di 3 grammi di grassi ogni 100 grammi di prodotto.

Due o più di tali specifiche (biologico, a basso o bassissimo contenuto di sodio e a basso contenuto di grassi o senza grassi) possono essere considerate cumulativamente in un unico prodotto tra quelli offerti.

I grassi consentiti sono burro, burro di cacao, olio extravergine di oliva, olio di girasole, olio di vinacciolo. Sono ammessi altri oli e grassi vegetali, inclusi i loro derivati, se in possesso di certificazioni di sostenibilità quali: ISCC *plus* (*International Sustainability and Carbon Certification*), DTP 112 di CSQA, tavola rotonda sull'olio di palma sostenibile (RSPO), gruppo per l'innovazione nel settore dell'olio di palma (POIG), tavola rotonda per la soia responsabile (RTRS), protocollo di garanzia di sostenibilità della soia (SSAP), pro-terra nonché condimenti spalmabili a base di tali oli e grassi certificati.

b) Tavolette di cioccolato: Le tavolette di cioccolato, se presenti, devono avere una concentrazione di cacao almeno pari al 50%. Il cacao deve essere biologico oppure proveniente da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una iniziativa *multistakeholder* iniziative quali il *Fairtrade labelling organizations* (FLO-cert), il *World fair trade organization* (WFTO).

descrivere la documentazione utile alla verifica di conformità alla clausola contrattuale

IN ESECUZIONE

In caso di assenza dei mezzi di verifica sopra riportati, il direttore dell'esecuzione del contratto si riserva di far sottoporre a *test* uno o più articoli della fornitura, con costi a carico dell'esecutore del servizio. A carico del medesimo permane l'obbligo di sostituire le forniture che dovessero risultare difformi

2.2.2.10 Uova

Indicazioni alla stazione appaltante

Per ridurre gli impatti ambientali dovuti al sistema di allevamento delle galline, sarebbe auspicabile approvvigionarsi solo di prodotti con uova biologiche o da allevamento all'aperto (categoria 1) e solo secondariamente da allevamento a terra in capannoni (categoria 2).

Le uova, sia quelle pastorizzate liquide che quelle con guscio, utilizzate all'interno delle pietanze, nei panini e altri prodotti da forno, escluse le merende/*snack*, devono avere un codice di allevamento tra i seguenti:

«0 - Allevamento biologico» oppure «1 - Allevamento di galline all'aperto», oppure «2 - Allevamento a terra».

VERIFICA

IN GARA

l'offerente, nella relazione CAM, deve riportare e descrivere la documentazione utile alla verifica di conformità alla clausola contrattuale

IN ESECUZIONE

In caso di assenza dei mezzi di verifica sopra riportati, il direttore dell'esecuzione del contratto si riserva di far sottoporre a *test* uno o più articoli della fornitura, con costi a carico dell'esecutore del servizio. A carico del medesimo

Sono escluse le uova con codice di allevamento «3 - Allevamento nelle gabbie».	permane l'obbligo di sostituire le forniture che dovessero risultare difformi
--	---

<i>2.2.2.11 Prodotti privi di glutine e prodotti privi di lattosio</i>	VERIFICA
<p>Devono essere messi a disposizione prodotti privi di glutine e prodotti privi di lattosio.</p> <p>Le informazioni devono essere segnalate con apposita etichetta/marchio distintivo oppure consultabili sul sito <i>internet</i> dell'impresa di gestione del distributore automatico con indicazione sulla macchina di QR-code o indirizzo <i>internet</i>, per facilitare la corretta selezione degli alimenti più appropriati per l'utenza.</p>	<p>IN GARA</p> <p>l'offerente, nella relazione CAM, deve riportare e descrivere la documentazione utile alla verifica di conformità alla clausola contrattuale</p> <p>IN ESECUZIONE</p> <p>In caso di assenza dei mezzi di verifica sopra riportati, il direttore dell'esecuzione del contratto si riserva di far sottoporre a <i>test</i> uno o più articoli della fornitura, con costi a carico dell'esecutore del servizio. A carico del medesimo permane l'obbligo di sostituire le forniture che dovessero risultare difformi</p>

<i>2.2.3 Raccolta degli imballaggi</i>	Verifica:
<p>Deve essere applicato un sistema di raccolta, preferibilmente monomateriale, per il miglior recupero e riciclo dei seguenti imballaggi, qualora presenti:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. bicchieri in PS (polistirene) e bottiglie in PET (polietilene tereftalato), da conferire negli appositi contenitori o, se attivata una modalità di raccolta monomateriale, nei contenitori messi a disposizione dal gestore del servizio; 2. imballaggi compostabili da conferire nei contenitori monomateriale della raccolta dei rifiuti organici; 3. imballaggi in carta; 4. imballaggi in alluminio, da conferire nei contenitori dedicati in funzione del modello di raccolta esistente a livello locale 	<p>la relazione CAM deve riportare la documentazione utile alla verifica di conformità al criterio e descrivere le modalità del servizio</p>

<i>2.2.4 Prevenzione degli sprechi alimentari</i>	Verifica
<p>Devono essere adottate apposite misure per prevenire gli sprechi alimentari. In caso di rischio di sprechi e tenendo conto del <i>trend</i> di consumo che emerge dal monitoraggio dei dati di vendita, i prodotti, sulla base di un progetto da condividere con il direttore dell'esecuzione del contratto,</p>	<p>il concessionario deve dimostrare, al responsabile dell'esecuzione del contratto, le modalità di</p>

<p>sono donati entro la scadenza della «<i>Shelf-life</i>» ossia il «termine minimo di conservazione del prodotto» ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge 19 agosto 2016, n. 166 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari ed è gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo, ottimizzando la logistica con le soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni, organizzazioni, banchi alimentari presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, etc</p>	<p>gestione dell'inventario attraverso accordi con organizzazioni non lucrative di utilità sociale, presentando, a cadenza annuale, un rapporto elaborato anche sulla base delle informazioni ricevute dall'organizzazione non lucrativa di utilità sociale scelta per la donazione</p>
--	---

<p><i>2.5 Manutenzione delle apparecchiature e riduzione dei consumi energetici</i></p>	<p>VERIFICA</p>
<p>Entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale e, successivamente, a cadenza annuale, deve essere trasmesso, al responsabile dell'esecuzione del contratto, il calendario delle specifiche attività di manutenzione e pulizia programmate sulle apparecchiature installate e gestite nell'ambito del servizio (ad esempio, le operazioni di pulizia delle serpentine dei condensatori; il settaggio delle temperature; la sostituzione dei filtri delle apparecchiature microfiltranti etc.), coerente con le indicazioni fornite nei manuali tecnici di istruzioni per l'uso e la manutenzione del fabbricante.</p> <p>Le operazioni di pulizia devono essere opportunamente concordate tenendo conto delle esigenze correlate al numero di utenti.</p> <p>I manuali tecnici di istruzioni per l'uso e la manutenzione del fabbricante devono essere trasmessi unitamente alla comunicazione della prima programmazione delle attività di manutenzione. In un registro devono essere 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.</p> <p>Le attività manutentive delle «case dell'acqua» e delle apparecchiature distributrici di acqua di rete trattata (esempio, microfiltrata), devono essere eseguite anche tenendo conto del Piano di sicurezza per gli impianti di trattamento dell'acqua al punto d'uso specifico, che deve essere elaborato tenendo conto della linea guida di pari oggetto, redatta per conto delle principali associazioni di categoria settoriali (3) e del manuale di corretta prassi igienica per la</p>	<p>Presentazione del calendario delle attività di manutenzione e pulizia programmate, del piano per la riduzione dei consumi energetici e dei monitoraggi eseguiti. Il direttore dell'esecuzione del contratto controlla l'esecuzione delle attività manutentive e di pulizia programmate e dei monitoraggi sui consumi energetici con sopralluoghi durante lo svolgimento dei medesimi e si riserva di prendere visione del registro delle attività di pulizia e manutenzione. Certificazione TQS <i>Vending</i> rilasciata da un organismo di valutazione della conformità.</p>

distribuzione di acqua affinata, refrigerata e/o gasata da unità distributive automatiche aperte al pubblico (MCDA), redatto da Aqua Italia e Utilitalia, validato dall'ISS e dal Ministero della salute.

Per la manutenzione dei distributori automatici si deve essere fatto 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 devono essere sottoposte ad analisi batteriologiche almeno a cadenza semestrale a carico del concessionario. L'acqua trattata deve essere sottoposta alle analisi previste nel citato manuale di corretta prassi igienica, a cadenza almeno annuale. I risultati di tali analisi sono inviati al direttore dell'esecuzione del contratto e resi disponibili all'utenza. In una apposita segnaletica è riportata la data delle manutenzioni effettuate.

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

2.2.6 Comunicazione

L'esecutore del servizio: deve fornire indicazioni per l'utenza sui materiali con cui sono realizzati gli imballaggi, nonché i mescolatori e le posate per il consumo dei prodotti presenti nel distributore, per consentire un corretto conferimento nel contenitore di destinazione; in ciascuna apparecchiatura collegata alla rete idrica, ivi incluso nei distributori automatici di spremute, deve fornire idoneo avviso all'utenza del fatto che la medesima non eroga automaticamente il bicchiere monouso se si inserisce un bicchiere o tazza riutilizzabile e comunica

VERIFICA

la relazione CAM deve riportare e descrivere la documentazione utile alla verifica di conformità ai punti sopra descritti.

<p>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;</p> <p>deve elencare i principali criteri ambientali (o sociali) applicati che derivano dall'attuazione delle specifiche tecniche, delle clausole contrattuali ed eventualmente dei criteri premianti dei CAM;</p> <p>deve rendere evidente ai consumatori le caratteristiche dei prodotti destinati ai soggetti con diverse fattispecie di restrizioni dietetiche;</p> <p>deve rendere riconoscibili da parte del consumatore i prodotti biologici, così come quelli provenienti dal commercio equo e solidale, anche, ad esempio, collocandoli in spazi dedicati segnalati nel distributore;</p> <p>in caso di servizio reso con macchine collegate alla rete idrica per l'erogazione di bevande, nettari di frutta e/o acqua trattata, deve rendere disponibile direttamente sugli erogatori (per esempio con l'apposizione di infografiche con QR code o cartellino di manutenzione) le informazioni relative alla qualità dell'acqua e alla frequenza e risultati delle analisi effettuate come descritto al criterio «2.2.5 Manutenzione delle apparecchiature e riduzione dei consumi energetici»;</p> <p>deve esporre le informazioni relative ai prodotti con minor contenuto di zucchero, sodio, grassi anche all'esterno dell'apparecchiatura, per facilitare la corretta selezione degli alimenti più appropriati per l'utenza.</p> <p>I contenuti, modalità e tipologie della comunicazione sono condivisi e concordati con direttore dell'esecuzione del contratto</p>	
--	--

Dovrà essere data la massima attenzione alla data di scadenza dei prodotti, che non dovrà mai essere superata; non dovranno, altresì, essere inseriti prodotti con scadenza troppo ravvicinata e anche laddove è indicato “consumare preferibilmente entro il...” dovrà comunque essere rispettata e non superata la data indicata.

Il concessionario si impegna a sostituire i prodotti confezionati almeno 3 giorni prima della scadenza riportata sulla confezione del prodotto ad esclusione dei prodotti freschi o quelli la cui durabilità risulti inferiore ai 5 giorni che comunque dovranno essere sostituiti entro la data di scadenza.

Prezzi dei Prodotti:

Si precisa che i prezzi dei prodotti non costituiscono oggetto della presente manifestazione d'interesse e saranno valutati esclusivamente nella successiva procedura negoziata.

In caso di pagamento con sistema elettronico dovrà essere garantito comunque un ribasso di almeno il 10% (dieci per cento) rispetto ai prezzi di vendita a moneta su tutti i prodotti offerti.

I prezzi dovranno considerarsi onnicomprensivi di tutti gli oneri necessari per l'esecuzione delle prestazioni contrattuali, compreso Iva e altri oneri di legge.

In fase di offerta il concorrente dovrà allegare il Listino prezzi dei prodotti nel quale dovrà indicare i prezzi applicati, la marca e la grammatura nel rispetto delle prescrizioni previste dal presente capitolato.

I prezzi offerti resteranno fissi e invariabili per l'intera durata della concessione, fatto salvo l'adeguamento annuale dei prezzi sulla base degli indici ISTAT dei prezzi al consumo, da applicarsi ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. 36/2023 (revisione prezzi). L'adeguamento sarà riconosciuto esclusivamente nella misura e con le modalità previste dalla normativa vigente.

ART. 8 – Sistema di pagamento

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

- Pagamento in contanti con moneta (accettando tutti i tagli pari o superiori a € 0,05);
- Pagamento con sistema elettronico es. chiavi/tessere elettroniche ricaricabili/app etc;

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

I prezzi di vendita dei prodotti somministrati da tutti i distributori installati, sono da intendersi IVA inclusa.

Prima della stipula del contratto il Concessionario dovrà far approvare, in accordo con il Concedente, il listino ufficiale della concessione, nel quale sono elencati tutti i prodotti formalmente ammessi alla distribuzione e i relativi prezzi unitari, distinti nelle due modalità:

1. prezzi per pagamento in moneta;
2. prezzi per pagamento cashless;
3. Tramite app.

Le parti concorderanno le procedure per dare la massima diffusione e pubblicità al listino presso le sedi e agli utenti.

I prodotti base inseriti nel listino sono da considerare prioritari e prevalenti, pertanto, il Concessionario

- deve garantire la disponibilità dei prodotti base inseriti nel listino;
- è autorizzato a distribuire tutti gli altri prodotti a prezzo libero come indicato in offerta, per ciascun distributore, senza che ciò riduca o comprometta la distribuzione dei prodotti base;
- è obbligato ad applicare i prezzi previsti dal listino definitivo;
- non è autorizzato a distribuire i prodotti che non siano inseriti nel listino, né a praticare prezzi diversi da quelli del listino, senza un preventivo accordo con ESU di Verona.

Il Concedente si riserva la facoltà, nel corso del contratto, di richiedere o autorizzare modifiche ai prodotti base, sulla base delle esigenze segnalate dagli utenti.

Per esigenze di carattere stagionale o a fronte di mutate preferenze degli utenti o di cambiamenti nel mercato della distribuzione e nella disponibilità dei prodotti, oppure per proprie ragioni commerciali, il Concessionario può proporre, nel corso del contratto, l'inserimento in listino di altri prodotti.

Pertanto il listino può essere modificato prevedendo:

- la sostituzione o semplicemente la cessazione della distribuzione per uno o più prodotti presenti in listino;
- l'inserimento e la conseguente distribuzione di nuovi prodotti.

ART. 9 – Tracciabilità dei flussi finanziari

Il Concessionario è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 e s.m.i. e della legge 217/2010, al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti

finanziari relativi alla Concessione.

Qualora il Concessionario non ottemperasse agli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 e s.m.i., per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi alla Concessione, il contratto si risolverà di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo art. 3.

L'assolvimento, degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari è verificato In occasione di ogni pagamento.

ART. 10 - Gestione del servizio e attività operative

Il Concessionario si impegna a gestire il servizio rispettando tutte le prescrizioni e le specifiche previste dalla normativa vigente, attenendosi agli standard qualitativi minimi delineati nel capitolato e dando piena attuazione a quanto proposto in offerta in sede di gara.

Il Concessionario provvede alla gestione del servizio, effettuando per erogatori e distributori:

- trasporto, installazioni, spostamenti e sostituzioni;
- rifornimento e gestione;
- pulizia, manutenzione ordinaria e straordinaria;
- disinstallazione, rimozione, ritiro al termine del servizio, nel corso del contratto, se richiesto dal Concedente, con contestuale ripristino degli spazi, nelle condizioni preesistenti alla concessione;
- attività di supporto e gestione dati, compresa l'eventuale reportistica richiesta dal Concedente;
- assistenza agli utenti e gestione reclami;
- solleva l'ESU di Verona da eventuali danni arrecati al Concessionario stesso per uso improprio dei distributori o in caso di tentativo di scasso o furto;
- solleva l'ESU di Verona da ogni eventuale responsabilità penale e civile verso terzi in ogni caso connessa all'espletamento del servizio;
- osserva le norme sanitarie e dei preventivi controlli sui prodotti alimentari;
- esegue il servizio impegnando personale qualificato tecnicamente e fisicamente idoneo allo scopo;
- applica integralmente le norme contenute nei contratti collettivi di lavoro di categoria;
- sostiene tutti gli obblighi ed oneri antinfortunistici, assistenziali, previdenziali e igienico sanitari;

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

La sospensione o il rallentamento o l'interruzione del servizio costituiscono inadempimento contrattuale che possono determinare la risoluzione del contratto, previa formale diffida ad adempiere.

ART 11 Sistema HACCP

Il Concessionario si impegna al rispetto di tutti gli adempimenti connessi alle procedure di autocontrollo HACCP. La documentazione inerente l'applicazione delle procedure in discorso dovrà essere prodotta ai fini della stipula

ART. 12 – Utilizzo degli spazi e impiantistica

Il Concessionario deve installare i distributori e gli erogatori negli spazi designati, posizionandoli in modo da evitare danneggiamenti ai locali, in particolare 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 allacciamenti elettrici e idraulici devono essere eseguiti a regola d'arte, secondo le norme vigenti e le eventuali prescrizioni del Concedente, mantenendo, per quanto possibile occultati cavi, prese, interruttori e rubinetti.

ART. 13 – Modifica dotazione e sostituzione macchine

La dotazione del parco macchine iniziale non è vincolante per tutta la durata del contratto. Le parti possono concordare modifiche alla 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, riduzione o aumento dell'utenza etc., nel mantenimento dell'equilibrio economico finanziario della Concessione.

ART. 14 – Rifornamento e gestione dei distributori

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

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 8:00 del mattino successivo se la chiamata viene effettuata dopo le ore 12:00.

ART. 15- Manutenzione ordinaria e straordinaria

La manutenzione ordinaria ha carattere preventivo ed è finalizzata a mantenere i distributori e gli erogatori 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 guaste e/o sostituite nel corso dell'intervento di manutenzione.
- Interventi di audit igienico-sanitario tre annuali;

Il gestore dovrà indicare successivamente all'aggiudicazione, il piano di ricarica e la tempistica d'intervento di manutenzione ordinaria

Qualora il DEC 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 erogatori e/o per determinati periodi, vincolante per il Concessionario.

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. 16 – 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.

ART. 17 – Assistenza agli utenti e gestione reclami

Dalla data di stipula del Contratto, il Concessionario deve avere attivo un recapito telefonico dedicato all'assistenza per gli utenti del servizio e alla gestione dei reclami.

Il numero del recapito deve essere posto in evidenza sul frontale di ogni distributore ed erogatore e deve avere funzionalità di numero verde, utilizzabile senza costi per gli utenti, sia da telefono fisso che da cellulare, per:

- segnalare la mancanza o la carenza di prodotti;
- segnalare guasti o mancata o irregolare erogazione dei prodotti;
- segnalare irregolarità o disservizi di carattere generale;
- richiedere rimborsi per mancata erogazione dei prodotti o del resto.

Il Concessionario deve comunque garantire il rimborso entro un giorno lavorativo dalla chiamata o, nell'impossibilità obiettiva di rispettare tale termine (ad esempio: utente non reperibile o non immediatamente ricontattabile), entro il minor tempo possibile, facendosi interamente carico di eventuali spese eventualmente necessarie per portare a buon fine il rimborso (per esempio: spese per spedizione, bonifico, etc.).

La qualità dell'assistenza telefonica e la puntualità dei rimborsi possono essere oggetto di verifiche eseguite a campione.

In qualsiasi momento nel corso del contratto, su richiesta dell'ESU 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 la normativa vigente.

ART. 18 – Controllo e monitoraggio del servizio

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;
- 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. 19 - Cauzione

Prima della stipula del contratto il Concessionario deve costituire una garanzia definitiva, a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione. Alla garanzia si applicano le riduzioni previste dalla normativa 'La cauzione deve essere tempestivamente reintegrata qualora in corso d'opera essa sia stata parzialmente o totalmente incamerata dalla stazione appaltante.

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

ART. 20 - Penali

Per eventuali ritardi, irregolarità o inadempienze da parte del Concessionario, il RUP applica, su segnalazione del DEC, le penali esplicitamente indicate nel presente articolo.

In particolare, in presenza delle violazioni e/o inadempienze di seguito descritte, il Concedente applicherà le seguenti penali:

N	DESCRIZIONE INADEMPIMENTO	IMPORTO PENALE
1	Mancato rispetto dei termini previsti per la consegna e l'installazione degli erogatori e dei distributori	€10,00 per ogni giorno di ritardo, fino ad un massimo di 15 gg, decorsi i quali il Concedente avrà la facoltà di risolvere il contratto
2	Inadempimenti e violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali in tema d'igiene degli alimenti, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio	€ 30,00 a prodotto, per la prima infrazione € 50,00 a prodotto, per le infrazioni successive In caso di reiterati inadempimenti e violazioni, l'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto
3	Mancato intervento di pulizia, sanificazione e disinfezione con le periodicità indicate in sede di offerta	€ 50,00 a distributore, per la prima infrazione € 100,00 a distributore, per le infrazioni successive
4	Aumento non autorizzato dei prezzi dei prodotti	€ 50,00 per ogni infrazione accertata
5	Ritardo nella rimozione delle proprie apparecchiature e nei necessari ripristini, a scadenza del contratto, entro i termini stabiliti	€ 50,00 per ogni giorno di ritardo

L'importo delle penali, comprese di eventuali spese e/o danni, sarà addebitato direttamente al Concessionario e non potrà superare, complessivamente, il 10% del valore economico massimo annuale della Concessione, pena la facoltà del Concedente di procedere alla revoca della Concessione.

Ogni inadempienza agli obblighi contrattuali segnalata dal DEC, sarà specificamente contestata dal RUP, su segnalazione del DEC, al Concessionario a mezzo comunicazione scritta, inoltrata

per posta elettronica certificata (PEC). Entro 15 (quindici) giorni, naturali e consecutivi, dalla data della suddetta comunicazione, il RUP, qualora non riceva giustificazioni oppure, avendole ricevute, non le ritenga valide, applicherà le penali previste, o comunque adotterà le determinazioni ritenute più opportune, dandone comunicazione al Concessionario.

Nel caso di irregolarità non esplicitamente individuate come soggette a penali ma tali da causare inefficacia e/o disfunzioni del servizio, il DEC può richiedere direttamente al Concessionario, con diffida ad adempiere inviata tramite PEC, l'adozione di opportune azioni correttive, da realizzare entro un termine congruo, salvo casi di urgenza, non inferiore a 10 giorni.

Le somme per le eventuali penalità sono versate dal Concessionario cumulativamente per ogni semestre, tramite appositi bonifici sul conto corrente bancario del Concedente.

I versamenti devono essere effettuati entro 30 (trenta) giorni successivi alla scadenza del semestre di riferimento.

In caso di mancato pagamento delle penali nel termine suddetto il Concedente può rivalersi sulla cauzione definitiva, in tal caso la cauzione dovrà essere reintegrata entro e non oltre il termine di 15 (giorni) giorni dalla data di comunicazione dell'avvenuta riduzione.

Il mancato reintegro della cauzione, entro il termine prescritto, comporta la risoluzione del contratto.

L'applicazione delle penali non assolve il Concessionario dal completo adempimento degli obblighi a cui sono riferite, né esclude il diritto del Concedente ad agire per il risarcimento degli eventuali danni subiti in conseguenza delle disfunzioni e/o inadempienze sanzionate.

Non si applicano penali per ritardi dovuti a cause di forza maggiore.

ART. 21 – Sicurezza

Nella gestione del servizio il Concessionario è soggetto alle disposizioni in materia di salute e sicurezza sul lavoro previste dal Testo Unico sulla sicurezza D.Lgs. 81/2008, che si impegna a rispettare.

Si ritiene che le informazioni riportate in questo documento, congiuntamente alla presa visione in autonomia dei luoghi dell'area interessata, siano sufficienti alla Ditta per predisporre un'offerta che tenga in considerazione gli aspetti della sicurezza della fornitura richiesta.

Sulla scorta delle valutazioni effettuate si ritiene che gli oneri per l'eliminazione delle interferenze possano essere considerati nulli, dato che i rischi da interferenza possono essere eliminati con opportune procedure e comportamenti, quali ad esempio la semplice separazione temporale e spaziale delle attività.

Per eventuali chiarimenti e/o approfondimenti è possibile contattare il responsabile del Prevenzione e Protezione (tel. 0458052833, mail emanuele.volpato@esu.vr.it).

ART. 22- Obblighi generali per il concedente

Il Concedente ha l'obbligo di:

- mettere a disposizione del Concessionario gli spazi indicati negli allegati o individuati nel corso del contratto, per la collocazione e l'installazione dei distributori;
- fornire energia elettrica, alimentazione idrica e relativo scarico;
- consentire la realizzazione e/o l'adeguamento di impianti e allacciamenti 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 e degli erogatori di acqua;

- adottare tutti gli eventuali accorgimenti tecnici suggeriti dal Concessionario per l'ottimale funzionamento dei distributori e degli erogatori di acqua.

ART. 23 – Obblighi generali e oneri per il concessionario

Il Concessionario si obbliga ad osservare le leggi e i regolamenti che disciplinano l'esercizio delle attività previste dalla Concessione, nonché le disposizioni generali del Concedente che regolano le attività della comunità universitaria.

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

Il Concessionario è altresì obbligato a:

- comunicare all'inizio della Concessione, i riferimenti (numeri telefonici e indirizzi e-mail), utilizzabili dal DEC 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;
- programmare durante eventuali periodi di sospensione delle attività del Concedente (ad es. festività natalizie e pasquali), lo svuotamento dei distributori e la disattivazione dell'alimentazione elettrica e idrica.

E' 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 DEC, anche su segnalazione degli utenti del servizio, in relazione alla gravità, possono comportare la risoluzione del contratto.

ART. 24 – Responsabilità civile e copertura assicurativa

Il Concessionario:

- deve adottare ogni precauzione e ogni mezzo per evitare danni ai locali in cui sono ubicati i distributori;
- è tenuto al risarcimento degli eventuali danni arrecati a terzi, nell'ambito delle attività della concessione, mantenendo il Concedente esente da qualsiasi responsabilità in merito;
- è responsabile dell'operato dei propri dipendenti in caso di eventuali infortuni e/o danni arrecati a persone o cose;
- a garanzia dell'obbligo di risarcimento, all'atto della stipula del contratto o, se precedente, alla data del verbale di consegna del servizio, Il Concessionario dovrà produrre, in originale o in copia resa conforme, le seguenti polizze assicurative:
- polizza per responsabilità civile (RC), stipulata con primaria compagnia di assicurazione, comprensiva della responsabilità civile terzi (RCT) e della responsabilità civile verso prestatori di lavoro (RCO), con esclusivo riferimento al contratto e alle attività in concessione, con massimali non inferiori, rispettivamente, ad Euro 2.000.000,00 per sinistro per la copertura RCO e ad Euro 5.000.000,00 per sinistro per la copertura RCT; la copertura assicurativa deve riguardare anche i casi di intossicazione derivante da cibi e bevande in distribuzione e contaminazione dell'acqua erogata eventi connessi a malori, vertigini, stati di incoscienza, che comportino invalidità o morte del fruitore del servizio;

- polizza per incendio - rischio locativo, stipulata con primaria compagnia di assicurazione, a primo rischio assoluto, a copertura dei locali concessi e relativo contenuto; la polizza deve prevedere anche la garanzia ricorso terzi da incendio, con un valore massimale per evento non inferiore ad Euro 2.000.000,00.

La copertura assicurativa può essere rappresentata dalla stipula di nuove polizze oppure da specifiche appendici a polizze preesistenti

Le polizze non liberano il Concessionario dalle proprie responsabilità, avendo esse soltanto lo scopo di ulteriore garanzia, così pure i massimali delle polizze non rappresentano i limiti del danno da risarcire, poiché il Concessionario risponde di qualsiasi danno nel suo valore complessivo.

Le polizze devono avere una durata non inferiore a quella del contratto e coprire tutti i rischi connessi al servizio, deve essere stabilito che non sono possibili diminuzioni o storni delle somme assicurate, né disdetta del contratto assicurativo senza il consenso del Concedente.

Le polizze devono esplicitamente prevedere l'obbligo della Società Assicuratrice a:

- notificare tempestivamente al Concedente, a mezzo lettera raccomandata AR o PEC, l'eventuale mancato pagamento del premio, l'eventuale mancato rinnovo delle polizze e la loro eventuale disdetta per qualsiasi motivo;
- notificare tempestivamente al Concedente, a mezzo lettera raccomandata AR o PEC, tutte le eventuali circostanze che possano compromettere la validità dell'assicurazione;
- non apportare alle polizze alcuna variazione senza il preventivo consenso scritto del Concedente, salvo il diritto di recesso per sinistro ai sensi delle condizioni generali di assicurazione.

La mancata consegna delle polizze o appendici da parte del Concessionario, o il mancato adeguamento delle stesse, se richiesto dal Concedente, comporta la revoca della concessione.

ART. 25 – Divieto di cessione

Salvo quanto previsto dall'art. 120, co. 1, lett. d), del Codice, è vietata la cessione a terzi del contratto, in tutto o in parte.

Qualsiasi atto del Concessionario finalizzato alla cessione è nullo e determina la risoluzione del diritto del Contratto.

ART. 26 - Subappalto

La disciplina del subappalto è regolata dall'art. 119 del D.Lgs 36/2023 del Codice e s.m.i. Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti dei servizi che intende subappaltare a terzi nei limiti di legge, in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente. Il concorrente indica al momento della presentazione dell'offerta i propri subappaltatori. I subappaltatori sono tenuti ad applicare il medesimo CCNL o uno equivalente ai sensi dell'Allegato I.01 del Codice dei Contratti.

ART 27 - Varianti introdotte dalla Stazione Appaltante.

La Stazione Appaltante può introdurre variazioni al contratto, oltre che nelle ipotesi previste dall'art 189 Codice dei contratti D.L.gs 36/2023 e s.m.i.

Art. 28 – Verifica di conformità

Il DEC effettua la verifica di conformità al fine di avviare ufficialmente la concessione per accertare:

- a) la qualità e la quantità delle apparecchiature, degli impianti e dei materiali forniti;

- b) che le modalità di esecuzione, l'installazione e la fornitura, nonché il funzionamento di tutti gli impianti e di tutte le macchine ed attrezzature rispondano alle condizioni contrattuali e alle schede tecniche presentate.

Tutte le prove e le verifiche saranno eseguite dalla Ditta mediante propri tecnici e alla presenza di rappresentanti dell'ESU. Se i risultati saranno positivi sarà firmato il verbale.

Se durante il collaudo dovessero risultare manchevolezze o deficienze, esse saranno verbalizzate e la Ditta dovrà provvedere a proprie cure e spese alla loro eliminazione così da rendere possibile l'inizio del servizio entro il termine di cui sopra.

Art. 29 - Risoluzione

Nelle ipotesi successivamente elencate, ogni inadempienza agli obblighi contrattuali sarà specificamente contestata dal Direttore dell'esecuzione o dal responsabile del procedimento a mezzo di comunicazione scritta, inoltrata via PEC al domicilio eletto dall'aggiudicatario. Nella contestazione sarà prefissato un termine non inferiore a 15 giorni lavorativi per la presentazione di eventuali osservazioni; decorso il suddetto termine, l'amministrazione, qualora non ritenga valide le giustificazioni addotte, ha facoltà di risolvere il contratto nei seguenti casi:

- frode nella esecuzione dell'appalto;
- mancato rispetto dei termini stabiliti dal presente Foglio patti e condizioni;
- manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio appaltato;
- inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni e la sicurezza sul lavoro ed igienico sanitarie;
- reiterate e gravi violazioni delle norme di legge e/o delle clausole contrattuali, tali da compromettere la regolarità e la continuità dell'appalto;
- cessione del contratto, al di fuori delle ipotesi previste;
- utilizzo di personale non adeguato alla peculiarità dell'appalto;
- concordato preventivo, fallimento, stato di moratoria e conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'aggiudicatario;
- inottemperanza agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010 n. 136;
- ogni altro inadempimento che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del codice civile.

Qualora si addivenga alla risoluzione del contratto, per le motivazioni sopra riportate, l'aggiudicatario, oltre all'immediata perdita dell'eventuale cauzione, sarà tenuto al risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese che l'amministrazione dovrà sostenere per il rimanente periodo contrattuale.

Art. 30 - Estensione degli obblighi di condotta previsti dal codice di comportamento dei dipendenti pubblici

La ditta è soggetta agli obblighi previsti dal codice di comportamento dei dipendenti pubblici", ai sensi e per gli effetti del DPR 81/2026 che aggiorna il D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62.

Art. 31 - Protocollo di legalità

La ditta dichiara di conoscere e di accettare incondizionatamente le clausole pattizie di cui al Protocollo di legalità ai fini della prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture approvate con Delibera della Giunta Regionale del Veneto n. 721 del 08.07.2025. Il presente appalto è risolto immediatamente e automaticamente, qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura, successivamente alla stipula del contratto, informazioni interdittive di cui all'art. 84 del D. Lgs. 6 settembre 2011, n. 159. In tale caso, sarà applicata a carico dell'impresa, oggetto dell'informativa interdittiva successiva, anche una penale nella misura del 10% del valore del contratto, salvo il maggior danno. Ove

possibile, le penali saranno applicate mediante automatica detrazione, da parte della stazione appaltante, del relativo importo dalle somme dovute in relazione alla prima erogazione utile. L'appaltatore si impegna ad inserire nel contratto di subappalto o in altro subcontratto relativo, una clausola risolutiva espressa che preveda la risoluzione immediata ed automatica del contratto di subappalto, previa revoca dell'autorizzazione al subappalto, ovvero la risoluzione del subcontratto, qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura, successivamente alla stipula del subappalto o del subcontratto, informazioni interdittive di cui all'art. 84 del D.Lgs. 6 settembre 2011, n. 159. L'appaltatore si obbliga altresì ad inserire nel contratto di subappalto o nel subcontratto una clausola che preveda l'applicazione a carico dell'impresa, oggetto dell'informativa interdittiva successiva, anche di una penale nella misura del 10% del valore del subappalto o del subcontratto, salvo il maggior danno, specificando che le somme provenienti dall'applicazione delle penali saranno affidate in custodia all'appaltatore e destinate all'attuazione di misure incrementali della sicurezza dell'intervento, secondo le indicazioni che saranno impartite dalla Prefettura

ART. 32- Tutela della privacy

Il fornitore assume il ruolo di Responsabile del trattamento ai sensi dell'art. 28 del Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR). È tenuto a garantire misure tecniche e organizzative adeguate per la sicurezza dei dati, nonché a segnalare tempestivamente all'Ente eventuali violazioni (data breach). La nomina a responsabile esterno viene sottoscritta in sede di stipula del contratto.

ART. 33– Foro competente

Ai fini dell'esecuzione del contratto e per la notifica di eventuali atti giudiziari, la ditta aggiudicataria dovrà comunicare espressamente il proprio domicilio. Per le controversie che dovessero insorgere tra le parti, relativamente all'interpretazione, applicazione ed esecuzione del contratto dal giudice, sarà competente il Tribunale di Verona.