

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento Amministrativo
Servizio Acquisti di Area Vasta
Settore SATAS

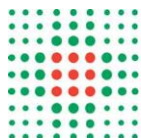
COPIA DA RESTITUIRE FIRMATA

PROCEDURA APERTA PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE AUTOMATICA DI BEVANDE E PRODOTTI ALIMENTARI E NON, DIVISA IN LOTTI, PER L'AZIENDA USL DI BOLOGNA, L'AOU DI BOLOGNA, L'AZIENDA USL DI IMOLA, L'AZIENDA USL DI FERRARA E L'AOU DI FERRARA, LICEO STATALE "LAURA BASSI" DI BOLOGNA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

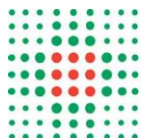
Servizio Acquisti di Area Vasta
Via Gramsci, 12 - 40121 Bologna
Tel. +39.051.6079937 fax +39.051.6079989
servizio.acquisti@pec.ausl.bologna.it

Azienda USL di Bologna
Sede Legale: Via Castiglione, 29 - 40124 Bologna
Tel. +39.051.6225111 fax +39.051.6584923
Codice fiscale e Partita Iva 02406911202



INDICE

SEZIONE I – ASPETTI GENERALI.....	3
Art.1) Oggetto del servizio.....	3
Art.2) Inizio e durata del servizio	5
Art.3) Bacino di utenza.....	6
Art.4) Valore economico della concessione e rischio di domanda	7
Art.5) Canone di concessione e utenze	7
Art.6) Periodo di prova	10
SEZIONE II – SPECIFICHE TECNICHE	10
Art.7) Distributori di acqua calda e bevande calde in conformità ai CAM	10
Art.8) Manutenzioni e riduzione dei consumi energetici in conformità ai CAM	10
Art.9) Luogo di installazione e caratteristiche dei distributori automatici	12
Art.10) Flotta dei veicoli utilizzati in conformità ai CAM.....	12
SEZIONE III – SERVIZIO DI GESTIONE DI DISTRIBUZIONE AUTOMATICA	12
Art. 11) Modalità di espletamento del servizio	12
Art. 12) Prodotti di ordinario consumo in conformità ai CAM.....	14
Art. 13) Prezzo dei prodotti di consumo.....	19
Art.14) Revisione dei prezzi di vendita dei prodotti	20
Art.15) Prevenzione degli sprechi alimentari in conformità ai CAM.....	21
SEZIONE IV – SEZIONE PERSONALE	21
Art.16) Rappresentante della Ditta concessionaria	21
Art. 17) Obblighi, comportamenti e requisiti del personale della ditta.....	21
Art.18) Obblighi in materia di sicurezza e salute sul lavoro.....	22
SEZIONE V - RESPONSABILITÀ E VERIFICHE	23
Art. 19) Obblighi della ditta aggiudicataria	23
Art.20) Modalità di verifica e monitoraggio.....	25
SEZIONE VI – GARANZIE E ASSICURAZIONI	25
Art.21) Cauzione Definitiva.....	25
Art.22) Assicurazione	26
SEZIONE VII - PENALI, RISOLUZIONE E RECESSO	27
Art.23) Penalità	27
Art.24) Risoluzione del contratto	28
Art.25) Recesso dal contratto	28
Art.26) Divieto di cessione del contratto e dei crediti	29
SEZIONE VIII – MODIFICHE E REVISIONE DEL CONTRATTO	29
Art.27) Modifiche del contratto.....	29
Art. 28) Revisione del Contratto di Concessione	30
Art. 29) Procedura revisione.....	30
SEZIONE IX – VARIE	31
Art.30) Obbligo di Riservatezza e trattamento dei dati.....	31
Art. 31) Clausola Whistleblowing	33
Art.32) Clausole contrattuali di cui all’Intesa per la Legalità del 19.06.2018 della Prefettura di Bologna	33
Art.33) Spese per l'esercizio	35
Art.34) Controversie e Foro competente.....	35



SEZIONE I – ASPETTI GENERALI

Art.1) Oggetto del servizio

Il presente capitolato tecnico disciplina l'affidamento, in concessione, del servizio di distribuzione automatica di bevande , prodotto alimentari e non in conformità ai decreti:

- D. Lgs. n. 36 del 31 marzo 2023 – Codice appalti, e s.m.i.;
- Decreto del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica del 9 Aprile 2025 "Criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete ai fini potabili" (di seguito CAM servizio distribuzione automatica) e s.m.i.;

Il presente capitolato disciplina i termini e le condizioni per il servizio di distribuzione automatica di bevande e prodotti alimentari e non suddivisi per i seguenti lotti :

Lotto 1 : Azienda U.S.L. di Bologna;

Lotto 2 : AOU di Bologna;

Lotto 3 : Azienda U.S.L di Imola;

Lotto 4 : Azienda U.S.L di Ferrara e dell'AOU di Ferrara;

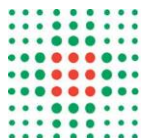
Lotto 5 : Liceo statale "Laura Bassi" di Bologna;

Il servizio comprende :

- l'installazione e la messa in funzione dei distributori automatici con le caratteristiche meglio esplicitate al successivo art. 19;
- la gestione, il rifornimento, la manutenzione ordinaria e straordinaria dei distributori installati;
- la disinstallazione, la rimozione e il ritiro dei distributori, al termine della concessione o, se richiesto dall'amministrazione, lo spostamento degli stessi nel corso del periodo contrattuale;

I distributori attualmente installati presso le Amministrazioni sopra indicate sono così articolati e suddivisi per tipologie:

Lotto	Bevande calde	Bevande fredde	snacks	Tot.
1. AUSL Bologna	140	78	97	315
2. AOU Bologna	83	70	44	197
3. AUSL Imola	32	35		67
4. AUSL e AOU Ferrara	45	61		106



Lotto	Bevande calde	Bevande fredde	snacks	Bevande e snack	Tot.
5. Liceo “Laura Bassi”	12	6	10	6	34

Il numero dei distributori sopra elencato, che rappresenta dotazione minima richiesta, è rapportato alle reali esigenze delle Amministrazioni al momento della stesura del presente capitolato. Nel corso dell'appalto, potrà tuttavia subire variazioni in aumento o in diminuzione

Nel rispetto di quanto previsto dall'art.189 comma 1 lettera a) del D.lgs 36/2023, La Ditta aggiudicataria sarà tenuta a valutare nuove richieste di installazione tenuto conto delle caratteristiche dei distributori, dei prodotti richiesti, del bacino di utenza dei locali/aree nuove d'interesse e delle esigenze manifestate dalla stazione appaltante.

Al concessionario è riconosciuto inoltre il diritto di gestire funzionalmente e sfruttare economicamente i servizi in oggetto del contratto (in conformità alle condizioni stabilite nel presente capitolato speciale e a quelle offerte in sede di gara e risultanti dall'aggiudicazione), con assunzione a proprio carico del rischio operativo legato alla gestione dei servizi medesimi; a tal proposito, ai sensi dell'art.177 del codice, il concessionario assume tale rischio sul lato della domanda e sul lato dell'offerta. Per rischio dal lato della domanda s'intende il rischio associato alla contrazione della domanda effettiva e complessiva dei servizi che sono oggetto del contratto. Per rischio lato offerta invece, si intende quello associato all'offerta di servizi che sono oggetto del contratto, in particolare il rischio che la fornitura di servizi non corrisponda al livello qualitativo e quantitativo dedotto in contratto.

Il servizio disciplinato dal presente affidamento sarà da considerarsi esclusivo per gli utenti che ne faranno uso all'interno delle Amministrazioni concedenti. Le Amministrazioni si impegnano a far rispettare tale obbligo, a comunicarlo adeguatamente riservandosi la facoltà di effettuare opportune verifiche affinché ditte terze non effettuino servizi di vendita diretta o consegna presso il perimetro aziendale.

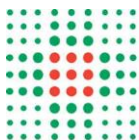
Nota CAM – D.M. 9 Aprile 2025 aggiornamento dei «Criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili», di cui al decreto 6 novembre 2023. :

L'applicazione dei CRITERI AMBIENTALI MINIMI (di seguito CAM) è obbligatoria. Tali criteri sono da intendersi integrativi, anche rispetto ai requisiti tecnici o obblighi normativi, derivanti da Regolamenti europei o norme nazionali, già vigenti per il settore, con la finalità del conseguimento degli obiettivi ambientali.

L'operatore economico, nella propria offerta dovrà indicare gli specifici riferimenti di legge e allegare la relativa documentazione/certificazione.

Lotto 2:

L'aggiudicatario, con l'accettazione del presente capitolato, dichiara di essere a conoscenza che lungo il viale centrale dell'IRCSS Azienda Ospedaliero-Universitaria di Bologna verranno installate delle Casette dell'Acqua, non comprese nel presente



affidamento e pertanto, non potrà pretendere diritti o pretese di sorta. A tal proposito, l'Azienda si riserva la facoltà di implementare altri progetti o iniziative di sostenibilità ambientale per le quali, il concessionario non potrà mai avanzare alcuna richiesta né chiedere modifiche al contratto.

Ne consegue che una eventuale contrazione dei consumi dell'acqua prelevata dai distributori automatici oggetto di gara rispetto ai consumi storici da ricondursi alla installazione delle predette cassette, non può costituire causa di disequilibrio economico-finanziario e quindi giustificare una revisione del PEF e/o del contratto di concessione.

Oltre ai prodotti alimentari, i distributori automatici potranno offrire altri prodotti di consumo, proposti dal Concessionario e selezionati in accordo con l'Azienda, finalizzati ad offrire una vasta gamma di beni e oggetti utili agli utenti, accessibili in forma libera ed in qualsiasi orario.

Infine, in merito ad eventi aziendali organizzati dall'Azienda Ospedaliera tramite la cucina interna (Catering, rinfreschi etc.), l'aggiudicatario dovrà garantire il comodato d'uso gratuito di n.3 macchinette e relative cialde per un tot.massimo di 500 pezzi annui.

Lotto 5:

Resta inteso che le disposizioni tecniche di cui al presente Capitolato Speciale di Gara sono destinate a trovare applicazione laddove non in contrasto con la specifica normativa di settore che coinvolge e disciplina gli enti scolastici e la pubblica istruzione, e che in caso di contrasto sarà la normativa di settore a prevalere (purché le disposizioni in parola non costituiscano previsioni inderogabili e imperative ai sensi di legge).

Inoltre, in merito agli obblighi ed oneri in materia di sicurezza e salute sul lavoro di pertinenza dell'Amministrazione scolastica, si rimanda alle relative informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui sono destinate ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

Resta infine salva la possibilità per il Liceo Laura Bassi di poter definire in sede di stipula del contratto con l'impresa aggiudicataria eventuali necessità accessorie e di complemento per l'espletamento logistico ed organizzativo del servizio nelle proprie sedi.

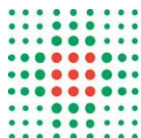
Art.2) Inizio e durata del servizio

Il servizio dovrà essere assunto entro 30 giorni naturali e consecutivi, decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto, salvo altra data concordata con il servizio competente. Entro i 30 giorni di cui sopra dovranno essere installati, previo accordo con le Amministrazioni, tutti i distributori.

Dal 31esimo giorno decorrerà l'applicazione delle condizioni economiche indicate nell'offerta dell'aggiudicatario.

La durata del servizio è pari a 5 anni decorrenti dalla data indicata nel contratto.

Alla scadenza del contratto, le Amministrazioni avranno la possibilità di richiedere, il rinnovo per una durata di 4 anni, rinnovabile anche di anno in anno, sulla base di effettive esigenze delle Amministrazioni e con la possibilità di rivedere l'Equilibrio economico-finanziario della concessione secondo le modalità descritte dal Disciplinare di gara nonché dal Codice dei Contratti. Il rinnovo, per più anni o solo annuale, dovrà essere esercitato dal Concedente mediante comunicazione a mezzo PEC al Concessionario in tempo utile prima del termine del contratto.



Durante tale periodo il Concessionario sarà impegnato ad eseguire tutte le attività alle stesse condizioni e modalità previste in sede di gara senza che per questo lo stesso possa sollevare eccezione alcuna.

In casi eccezionali, il contratto in corso di esecuzione può essere prolungato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente se si verificano le condizioni indicate all'articolo 120, comma 11, del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto

Le Amministrazioni si riservano, per la tutela dell'interesse generale, o per il venir meno dello scopo originario, o per modifiche istituzionali od organizzative delle Amministrazioni stesse, di revocare in qualsiasi momento, mediante preavviso scritto di 30 giorni solari, da inviarsi con comunicazione a mezzo pec, l'affidamento in oggetto; la Ditta affidataria dovrà provvedere a sua cura e spese, a liberare da persone e cose i locali oggetto dell'affidamento, senza alcun diritto di rivalsa.

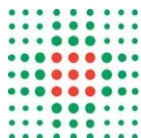
Per il lotto 2, la decorrenza del contratto è a far data 1/01/2027.

Art.3) Bacino di utenza

Di seguito si indicano alcuni parametri di utenza per le strutture interessate, riferiti all'anno 2024:

Lotto	N.dipendenti	Ricoveri	Posti letto	Prestazioni ambulatoriali	Accessi PS
1.AUSL Bologna	10.149	397.000	1.187	1.498.952	219.923
2.AOU Bologna	6.015	56.981	1.368	3.774.430	136.382
3.AUSL Imola	2.129	12.326	366	2.288.198	49.859
4.AUSL e AOU Ferrara	3.015	11.533	453	694.513	147.243

	N.docenti e personale ATA	N.Studenti
5. Liceo statale "Laura Bassi"	210	1745



Art.4) Valore economico della concessione e rischio di domanda

Il valore presunto globale della presente concessione (senza considerare gli oneri di sicurezza da rischio d'interferenza, ndr) è pari a € 32.310.307,53 i.e., come si riporta nella seguente tabella :

N.Lotti	A. Fatturato annuale	B. Fatturato 5 anni	C. Rinnovo 4 anni	Valore della concessione (B+C)
1.AUSL Bologna	1.725.039,85 €	8.625.199,25 €	6.900.159,40 €	15.525.358,65 €
2.AOU Bologna	1.203.812,00 €	6.019.060,00 €	4.815.248,00 €	10.834.308,00 €
3.AUSL Imola	140.000,00 €	700.000,00 €	560.000,00 €	1.260.000,00 €
4.AUSLe AOU Ferrara	469.980,32 €	2.349.901,60 €	1.879.921,28 €	4.229.822,88 €
5. Liceo statale "Laura Bassi"	51.202,00 €	256.010,00 €	204.808,00 €	460.818,00 €
			TOTALE	32.310.307,53 €

Gli importi si intendono oneri fiscali esclusi.

Il valore presunto della concessione è stato calcolato sulla base del fatturato dell'anno 2024 delle attuali gestioni.

Tali stime sono puramente indicative per la gestione dei servizi che verranno aggiudicati con la presente procedura, non impegnano in alcun modo le Azienda e non costituiscono alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il Concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio d'impresa inerente alla gestione del servizio, ai sensi dell'art. 177 del D. Lgs. 36/2023.

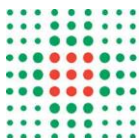
Ne consegue che l'aggiudicazione comporta il trasferimento al concessionario del rischio operativo sul fronte della domanda, rappresentato dal mancato recupero, in condizioni operative normali, degli investimenti effettuati o dei costi sostenuti per la gestione dei lavori o dei servizi oggetto della concessione, legato al rischio che la fornitura di servizi non corrisponda al livello qualitativo e quantitativo come sopra rappresentato.

Art.5) Canone di concessione e utenze

Lotti 1) 3) 4)

Il concessionario dovrà corrispondere alle Amministrazioni un canone di gestione, pari alla percentuale sul fatturato realizzato con il servizio in oggetto (IVA esclusa) offerta in sede di gara, che la Ditta dovrà riconoscere per la gestione del servizio. Il canone concessorio è comprensivo del rimborso delle utenze.

La percentuale non dovrà essere inferiore a :



- Lotto 1: 51 % (IVA esclusa);
- Lotto 3: 51 % (IVA esclusa);
- Lotto 4: 43 % (IVA esclusa);

Verranno prese in considerazione fino a tre cifre decimali.

Il pagamento del canone di concessione dovrà avvenire con cadenza trimestrale sulla base dei dati forniti dal Concessionario. A tal fine, entro 15 (quindici) giorni dal termine del trimestre, il Concessionario dovrà inviare l'importo del fatturato del trimestre di riferimento, derivante dall'attività di gestione del servizio. L'Amministrazione emetterà fattura per un importo pari alla percentuale offerta in sede di gara moltiplicata per il fatturato del trimestre di riferimento ed il Concessionario dovrà provvedere al saldo entro e non oltre 15 (quindici) giorni dal ricevimento della stessa. Il versamento dovrà essere effettuato presso la Tesoreria delle Amministrazioni.

L'importo del canone potrà essere aggiornato a partire dal secondo anno di concessione, a seguito di apposita istruttoria e secondo le modalità dettagliate dal successivo art.28 del presente Capitolato Speciale di Gara, laddove fosse necessario un riequilibrio economico finanziario della stessa e a fronte della presentazione di idonea documentazione di supporto.

Lotto 2

Il concessionario dovrà corrispondere all' Amministrazione un canone di gestione, pari alla percentuale sul fatturato realizzato con il servizio in oggetto (IVA esclusa) offerta in sede di gara, che la Ditta dovrà riconoscere per la gestione del servizio. Il canone concessorio è comprensivo del rimborso delle utenze.

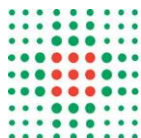
La percentuale non dovrà essere inferiore al 51% (IVA esclusa) e verranno prese in considerazione fino a tre cifre decimali.

A prescindere dalla predetta percentuale offerta, il concessionario si obbliga a corrispondere al Concedente, in ogni caso e quindi a prescindere dal fatturato raggiunto, un canone annuo fisso di euro 540.000,00:

Il canone annuo sarà corrisposto secondo le seguenti modalità:

i) rate trimestrali anticipate per un importo pari a euro 135.000,00; detto importo sarà aggiornato annualmente, a partire dal 1.1.2028, sulla base della variazione dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (ISTAT-FOI senza tabacchi) intervenuta nei precedenti dodici mesi.

ii) entro il 1.3 di ogni anno il Concessionario si obbliga a comunicare al Concedente, con dichiarazione da rendersi ai sensi del DPR 445/2000 o tramite documentazione corrispettivi trasmessa all'Agenzia delle Entrate, l'importo del fatturato di consuntivo (al netto dell'iva) concernente la concessione ottenuto nell'anno precedente, da calcolarsi in funzione di tutti i servizi erogati dal Concessionario; sulla base di detto fatturato sarà poi determinato il canone annuo di concessione per l'anno precedente, calcolato applicando la percentuale proposta in sede di offerta per il fatturato a consuntivo. L'eventuale differenza in aumento tra il canone annuo così calcolato e il canone annuo minimo di euro 540.000,00, aggiornato ISTAT e riscosso in corso d'anno, sarà corrisposta dal Concessionario unitamente al canone fisso relativo al trimestre aprile-maggio-giugno; con riferimento all'ultimo anno di concessione detta eventuale differenza dovrà essere corrisposta entro il 20.3 dell'anno successivo a quello di scadenza.



N. Lotti	Canone annuo fisso (i.e)	Canone 5 anni (i.e)	Canone rinnovo anni 4 (i.e)
2.AOU Bologna	540.000,00 €	2.700.000,00 €	2.160.000,00 €

Lotto 5

Il concessionario deve corrispondere all'Istituto scolastico, a titolo di corrispettivo sui ricavi ottenuti con la gestione della concessione, un canone minimo annuo; al suo interno è compreso anche il rimborso delle utenze (che continueranno ad essere intestate all'Amministrazione concedente). Rispetto al suddetto importo minimo, gli operatori economici propongono un'offerta al rialzo in sede di gara; di seguito si riporta il canone minimo annuo posto a base di gara:

N. Lotti	Canone annuo min. (i.e)	Canone 5 anni min.(i.e)	Rinnovo 4 anni (i.e)
5. Liceo statale "Laura Bassi"	15.000 €	75.000 €	60.000 €

Il canone di concessione dovrà essere corrisposto con pagamento annuo in unica rata da saldare entro il 31.12 dell'anno di riferimento. A tal fine, l'Istituto scolastico emetterà fattura per un importo pari al canone annuo offerto, ed il Concessionario dovrà provvedere al saldo entro e non oltre 15 (quindici) giorni dal ricevimento della stessa.

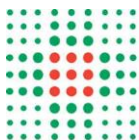
L'importo del canone sarà aggiornato annualmente, a partire dal secondo anno, in funzione sulla base della variazione dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (ISTAT-FOI senza tabacchi) intervenuta nei precedenti dodici mesi.

Per tutti i lotti:

Nel canone non sono incluse eventuali tasse, imposte ed ogni altro onere imposto dall'attività, essendo tutti questi costi a carico del Concessionario con espressa manleva nei confronti delle Amministrazioni.

In caso di ritardato pagamento, il Concessionario è tenuto a pagare alle Amministrazioni, senza bisogno di diffida, gli interessi di mora a decorrere dal giorno di scadenza. Ai sensi del D.lgs 231/02, il tasso di interesse moratorio è quello determinato semestralmente dalla Banca Centrale Europea maggiorato di 8 punti percentuali (8%).

Per il periodo di tempo eventualmente necessario all'allestimento complessivo del parco macchine richiesto, il canone dovrà essere comunque versato alle singole Amministrazioni



Art.6) Periodo di prova

L'impresa aggiudicataria è soggetta ad un periodo di prova di tre mesi a far data dall'inizio effettivo delle attività. Qualora, durante tale periodo, l'esecuzione della prestazione non risponda alle norme previste dal presente Capitolato e/o all'offerta tecnica proposta dall'impresa in fase di gara, le amministrazioni comunicheranno alla Ditta le motivazioni che ostano al superamento del periodo di prova, con diffida ad adempiere.

Persistendo i motivi che ostano al superamento positivo del periodo di prova, le Amministrazioni hanno la facoltà di risolvere il contratto, con PEC, e di aggiudicare il servizio all'impresa che segue in classifica, senza che l'Impresa precedentemente aggiudicataria possa richiedere danni (Art. 1456 Clausola risolutiva espressa).

In tal caso la ditta aggiudicataria dovrà proseguire nel servizio fino alla data comunicata dall'Azienda interessata.

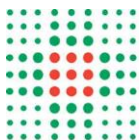
SEZIONE II – SPECIFICHE TECNICHE

Art.7) Distributori di acqua calda e bevande calde in conformità ai CAM

I distributori che erogano caffè e bevande calde solubili, ove tecnicamente possibile, devono essere direttamente allacciati alla rete idrica e dotati di sistemi di trattamento dell'acqua in accordo con quanto previsto dal citato decreto del Ministero della salute 7 febbraio 2012, n. 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 devono avere il macinacaffè incorporato, per erogare caffè espresso senza necessità 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, è consentito l'uso dei monoporzionati. In tal senso, qualora richiesto dall'amministrazione (ad eccezione del lotto 5), il concessionario si dovrà rendere disponibile, per particolari esigenze (es. padiglioni dislocati o reparti/uffici con limitato accesso al servizio di distribuzione automatica), a garantire il noleggio gratuito di "macchinette del caffè" mediante vendita di capsule/cialde al personale dipendente il quale, potrà acquistarle mediante canali digitali (es. App). Il distributore deve essere dotato di doppia campana per consentire di offrire due miscele diverse, a meno che, per esigenze di spazio o per gli scarsi consumi stimati, sia necessario installare modelli di macchine di minori dimensioni, prive di doppia campana. Il distributore non deve erogare automaticamente zucchero ma consentire all'utente di aggiungerlo solo impostando un apposito selettore tramite il quale la quantità massima di zucchero erogabile per ciascuna bevanda deve essere di quattro grammi. L'erogazione del bicchiere monouso deve prevedere il pagamento di un prezzo o extracosto pari a cinque centesimi di euro oltre al prezzo della bevanda qualora il distributore sia dotato di sensore per il rilevamento della tazza riutilizzabile. In caso di inserimento della tazza riutilizzabile non verrà erogato il bicchiere né addebitato l'importo. Tali sensori devono essere sempre installati nei distributori nuovi di fabbrica.

Art.8) Manutenzioni e riduzione dei consumi energetici in conformità ai CAM

Entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale e, successivamente, a cadenza annuale, il concessionario dovrà trasmettere, al responsabile dell'esecuzione del contratto, il calendario delle specifiche attività di manutenzione e pulizia programmate sulle



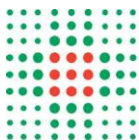
apparecchiature installate e gestite nell'ambito del servizio (ad esempio, le operazioni di pulizia delle serpentine dei condensatori; il settaggio delle temperature; la sostituzione dei filtri delle apparecchiature microfiltranti etc.), coerente con le indicazioni fornite nei manuali tecnici di istruzioni per l'uso e la manutenzione del fabbricante. 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 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.

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».

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

Ove vengano forniti distributori nuovi di fabbrica, questi devono appartenere alla classe di efficienza energetica migliore disponibile sul mercato o nelle due immediatamente inferiori, valutata secondo il regolamento delegato (UE) 2019/2018 della Commissione 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 deve essere valutata secondo il Protocollo industriale EVA-EMP 3.1b, fino all'entrata in vigore regolamenti delegati comunitari o altri analoghi standard tecnici disciplinanti metodiche per rilevare i consumi energetici di tale categoria di macchine. Qualora i distributori nuovi di fabbrica forniti, abbiano funzione refrigerante, essi devono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP inferiore o uguale a 9 (4 a decorrere dal 1° gennaio 2026) e, ove reperibili nel mercato di riferimento, tali gas refrigeranti sono gas naturali, quali anidride carbonica (CO₂), ammoniaca (NH₃) e idrocarburi (HC, quali propano, propilene). 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.

In relazione ai distributori con funzione refrigerante, la conformità riguardo al potenziale di GWP dei gas utilizzati, deve essere dimostrata tramite una nota tecnica o altra documentazione tecnica del fabbricante che riporti il nome del gas refrigerante utilizzato con relativo GWP (allegati I e II del regolamento (UE) n. 517/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 aprile 2014 sui gas fluorurati a effetto serra e che abroga il



regolamento (CE) n. 842/2006). In caso di utilizzo di una miscela di gas refrigeranti è necessario indicare il nome dei singoli gas refrigeranti, la composizione della miscela dei gas utilizzati con i GWP delle singole sostanze e la relativa somma, quest'ultima calcolata secondo quanto indicato all'allegato IV del regolamento (UE) n. 517/2014.

Art.9) Luogo di installazione e caratteristiche dei distributori automatici

Il luogo di installazione verrà concordato con i servizi competenti delle singole Amministrazioni, che si riservano comunque la facoltà di richiedere lo spostamento delle apparecchiature in sede diversa, qualora se ne manifestasse la necessità.

In particolare i distributori non dovranno creare rischio di incendio e non dovranno essere posizionati nei filtri antincendio, nelle scale e nei percorsi protetti. Lungo le vie di uscita e in prossimità delle uscite di piano e di sicurezza non dovranno creare ingombro.

La ditta concessionaria dovrà effettuare, a sua cura e spese, l'installazione e gli allacciamenti delle macchine distributrici nei punti che le verranno assegnati, prelevando corrente elettrica ed acqua secondo le indicazioni fornite dai Servizi Tecnici delle Amministrazioni.

L'installazione e gli allacciamenti dovranno essere effettuati a regola d'arte, secondo le norme vigenti e le prescrizioni degli Uffici Tecnici. In ogni caso la ditta dovrà installare, immediatamente a monte delle macchine distributrici, un interruttore magneto-termico differenziale ad alta sensibilità sulla linea di alimentazione elettrica, nonché provvedere alla rete di tubazione idraulica fino al punto di allacciamento più vicino. I distributori automatici dovranno essere sollevati dal pavimento sottostante ed adiacente.

La ditta avrà libero accesso presso i locali che ospitano i distributori, rispettando gli orari d'ufficio che saranno opportunamente comunicati dalle Amministrazioni.

Art.10) Flotta dei veicoli utilizzati in conformità ai CAM

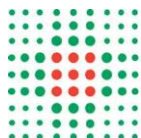
Viene richiesto al concessionario, per la consegna dei prodotti e per gli interventi di manutenzione, che si impegni a utilizzare veicoli elettrici o quantomeno ibridi.

I mezzi e le vetture del concessionario inoltre, nelle attività di manutenzione ordinaria e straordinaria, non dovranno ostacolare il transito delle ambulanze o sostare nelle aree adibite al personale aziendale o ai diversamente abili (la viabilità interna dovrà essere sempre garantita e mai limitata/ostruita). A tal proposito, l'aggiudicatario deve adoperarsi affinché le attività di cui sopra avvengano nelle ore di minore affluenza dell'utenza. La sosta sarà consentita per la durata complessiva delle attività di carico/scarico merce e movimentazioni dei distributori.

SEZIONE III – SERVIZIO DI GESTIONE DI DISTRIBUZIONE AUTOMATICA

Art. 11) Modalità di espletamento del servizio

I distributori automatici dovranno consentire l'erogazione di:



- a) bevande calde;
- b) bevande fredde in lattina, in bottigliette PET o tetrapak;
- c) Eventuali spremute d'arancia erogate tramite distributori nel rispetto di quanto previsto al punto 2.1.2 dei CAM;
- d) alimenti solidi preconfezionati;

Nello specifico, dovranno consentire l'erogazione dei seguenti prodotti alimentari, elencati a titolo di indicazione minima:

Bevande calde (caffè, caffè d'orzo, caffè decaffeinato, cappuccino, cioccolata, thè, ginseng, latte, etc..)
Acqua minerale in PET
Succhi di frutta (preferibilmente senza zucchero aggiunto)
Mousse di frutta
Yogurt (intero o magro, bianco o alla frutta e da bere)
Frutta
Tamezzini, Schiacciatine vuote e ripiene (salumi, formaggi, verdure, veg etc.)
Cornetti dolci e salati
Bevande in lattina (preferibilmente senza zucchero aggiunto)
Biscotti
Snack salati e dolci
Frutta secca
Latte vegetale
Tavolette di cioccolato
Insalate
Prodotti senza glutine
Prodotti senza zucchero
Prodotti senza lattosio

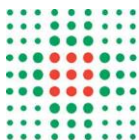
Le Amministrazioni metteranno a disposizione i locali e alimentazioni impiantistiche necessarie per l'installazione dei distributori in oggetto.

La Ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie all'esercizio in base alle norme vigenti, tenendo sollevate ed indenni le Amministrazioni, nel modo più ampio e completo, da ogni onere, pagamento od obbligazione nei confronti del fisco, dei fornitori, dei dipendenti o di terzi.

I distributori automatici installati dovranno corrispondere alla normativa vigente in materia di igiene della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e bevande.

La Ditta deve essere certificata ISO9001/ISO14000/ISO22000.

E' fatto divieto di vendita di alcolici, tabacchi e quant'altro non autorizzato dall'Amministrazione.



Tutte le operazioni di installazione, rifornimento, manutenzione ordinaria e straordinaria , pulizia dei distributori , raccolta e smaltimento dei rifiuti (imballaggi e fondi di caffè) sono a carico della Ditta aggiudicataria e dovranno essere eseguiti con diligenza e con cadenza tale da garantire rifornimenti adeguati e pulizia delle apparecchiature. Rispetto a quest'ultima attività, il concessionario dovrà rendersi disponibile ad effettuare , con cadenza semestrale, lo spostamento dei distributori affinché il personale addetto alle pulizie possa pulire la parte sottostante le macchinette.

La Ditta aggiudicataria sarà ritenuta responsabile per eventuali danni provocati a persone o cose imputabili al malfunzionamento delle apparecchiature e delle loro pertinenze.

Ogni onere derivante dall'installazione e dall'esercizio dei distributori sarà a carico della Ditta aggiudicataria.

In considerazione che i Presidi e i Servizi possono essere nel tempo soggetti a riconversione, ristrutturazione e spostamento, le Amministrazioni si riservano la facoltà di revocare, integrare o modificare, in corso di contratto, l'installazione dei distributori, mediante preavviso scritto di giorni trenta, e in tale evenienza la Ditta aggiudicatrice dovrà provvedere a sue cure e spese al ritiro, allo spostamento e alla installazione dei distributori, secondo le istruzioni delle Amministrazioni stesse.

Alla scadenza del contratto, o al momento di eventuale risoluzione dello stesso, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere a sue cure e spese a liberare i locali messi a disposizione dai distributori oppure accordarsi con la Ditta aggiudicataria subentrante per l'eventuale vendita degli stessi, tenendo comunque sollevate le Amministrazioni da ogni onere, danno o protesta.

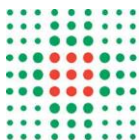
Dovrà altresì agevolare il subentro del nuovo aggiudicatario.

Nei contratti che l'aggiudicatario stipulerà con le singole Amministrazioni , dovrà essere indicata la modalità di consegna delle chiavette elettroniche e del rimborso a seguito di mancata erogazione del prodotto. Entrambe le attività, che saranno a carico dell'aggiudicatario senza alcun coinvolgimento del personale delle Amministrazioni, dovranno prevedere sistemi innovativi di gestione con canali preferibilmente digitali o automatizzati.

Art. 12) Prodotti di ordinario consumo in conformità ai CAM

I prodotti posti in vendita dovranno essere di prima qualità, di rinomanza nazionale ed in conformità alle norme vigenti in materia di alimentari. Le Ditte produttrici degli stessi dovranno essere in possesso del manuale di autocontrollo (secondo il metodo HACCP) e della documentazione di autocontrollo, completa di schede, documenti di conformità e/o dei risultati degli eventuali tests di laboratorio effettuati. Nelle macchine distributrici dovranno sempre essere applicate, ben visibili sui prodotti, le etichette con la marca, la composizione dei prodotti oggetto di distribuzione e la relativa data di scadenza.

Le Amministrazioni potranno effettuare controlli qualitativi e quantitativi, senza che la Ditta aggiudicataria possa rifiutarsi, pena la rescissione del contratto. Le Amministrazioni si



riservano inoltre la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti qualora, per qualsiasi motivo, non ne ritengano opportuna l'erogazione.

Il concessionario deve garantire la vendita ai dipendenti ed agli utenti esterni, dei seguenti prodotti alimentari, nel rispetto della disciplina dettata dai CAM servizi di ristoro con installazione e la gestione dei macchine distributrici di alimenti, bevande e acqua:

- **Erogatori di Acqua di rete e distributori di acqua trattata (per i soli lotti 2 e 5):**

Su eventuale richiesta delle singole Amministrazioni, legata all'identificazione preventiva di punti rete idonei e alla disponibilità di spazi sufficientemente adeguati, l'aggiudicatario dovrà garantire fino ad un massimo di 15 erogatori di acqua di rete (collegati direttamente alla rete idrica) o distributori di acqua trattata (es. microfiltrata) senza alcun costo di erogazione per l'utenza. **I costi connessi sono a carico del concessionario.**

Il numero di erogatori eventualmente richiesti può variare in ragione dell'ampiezza e delle effettive necessità dell'Azienda o dell'Ente richiedente. Per quanto concerne il lotto 2, non è richiesta l'erogazione di acqua gasata.

Gli erogatori di acqua di rete, intesi come punti di distribuzione collegati direttamente alla rete idrica, che erogano acqua tal quale, devono essere conformi ai requisiti del D.Lgs. 18/2023 (attuazione della Direttiva (UE) 2020/2184), senza ulteriori trattamenti.

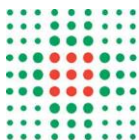
Per i distributori di acqua di rete trattata invece, si intendono le apparecchiature dotate di sistemi di microfiltrazione o affinamento dell'acqua, conformi al D.M. 7 febbraio 2012, n. 25, che disciplina i dispositivi di trattamento installati su rete idrica.

Le apparecchiature nuove di fabbrica per l'erogazione di acqua di rete trattata devono essere dotate di sistemi di trattamento dell'acqua in accordo con quanto previsto dal decreto del Ministero della salute 7 febbraio 2012, n. 25, utilizzano gas refrigeranti naturali e con potenziale di GWP inferiore o uguale a 9 (4 a decorrere dal 1° gennaio 2026), e hanno casse in acciaio inox e alluminio anodizzato.

Le attività manutentive delle apparecchiature distributrici di acqua di rete trattata (esempio, microfiltrata), devono essere eseguite anche tenendo conto del Piano di sicurezza per gli impianti di trattamento dell'acqua al punto d'uso specifico, che deve essere elaborato tenendo conto della linea guida di pari oggetto, redatta per conto delle principali associazioni di categoria settoriali (3) e del manuale di corretta prassi igienica per la distribuzione di acqua affinata, refrigerata e/o gasata da unità distributive automatiche aperte al pubblico (MCDA), redatto da 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».

Per ciò che concerne inoltre la ricerca dei parametri batteriologici e le relative frequenze di monitoraggio, in accordo con quanto definito dal D.Lgs. 18/2023 (aggiornato dal D.Lgs. 19 giugno 2025, n. 102 ed entrato in vigore a luglio 2025), 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 invece, 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.



Infine, con riferimento ai rapporti ISTISAN 22/33, considerando che entrambe le apparecchiature installabili vengono utilizzate potenzialmente anche da visitatori e pazienti esterni, le più recenti linee guida della WHO sulle acque potabili raccomandano la necessità di prestare attenzione a *Pseudomonas aeruginosa* nelle strutture ospedaliere dove si possono manifestare 'possibili problemi associati alla trasmissione attraverso l'acqua (non di carattere gastroenterico)' (WHO, 2022).

Fermo il rispetto dei riferimenti normativi sopra citati, il concessionario dovrà in ogni caso attenersi a tutti gli eventuali aggiornamenti legislativi successivi all'aggiudicazione del contratto.

Con riferimento al solo lotto 2, laddove l'Azienda opti per l'installazione degli erogatori e/o distributori in oggetto, rimane salva la possibilità per il concessionario, laddove detta installazione dovesse determinare una riduzione del consumo di acqua prelevata dai distributori tale da comportare un'alterazione dell'equilibrio economico finanziario della concessione, di chiedere l'avvio di un procedimento di revisione del canone parte fissa.

- Bevande fredde :

L'acqua minerale in vendita deve essere imballata in formati di capacità non inferiore ai 50 cl. 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.

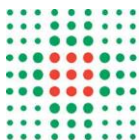
Per quanto riguarda i prodotti biologici, se questi sono a base di frutta tropicale, in alternativa all'essere biologico, il prodotto può provenire da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una multistakeholder iniziative quali il Fairtrade labelling organizations (FLO-cert), il World fair trade organization (WFTO) o equivalenti).

- Bevande calde:

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.

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 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.

- Frutta e ortaggi:

Se presenti frutta o ortaggi, questi devono essere freschi di stagione di IV gamma, provengono da coltivazioni italiane o di nazioni europee, e biologici per almeno il 30%, durante ciascun quadrimestre. Tale percentuale può essere soddisfatta facendo riferimento al periodo di 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 deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una multistakeholder iniziative quali il Fairtrade labelling organizations (FLO-cert), il World fair trade organization (WFTO) o equivalenti.

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.

- 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.

- Panini e prodotto da forno :

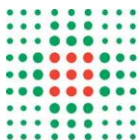
Se presenti panini e altri prodotti da forno (p.es focacce, tramezzini, ecc) , questi devono essere freschi, senza conservanti e realizzati con pane privo di grassi.

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).

- 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 certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations , il World fair trade organization o equivalenti oppure sono in possesso di una certificazione riconosciuta dalla Commissione europea che ne garantisca la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001 (2) , riferita ai prodotti alimentari o, nel caso della cioccolata, di una certificazione che garantisca la tracciabilità dei prodotti secondo lo standard internazionale ISO 34101 sul cacao sostenibile.



- Merende (snack) a base di latte e latticini:

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.

- Merende (snack) salate :

Le merende o snack salati, se presenti, possono contenere, tra i grassi utilizzati, olio extravergine di oliva, olio di girasole, olio di vinacciolo. Sono ammessi altri oli e grassi vegetali, inclusi i loro derivati, se in possesso di certificazioni di sostenibilità quali: ISCC plus (International Sustainability and Carbon Certification), DTP 112 di CSQA, tavola rotonda sull'olio di palma sostenibile (RSPO), 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.

Almeno un prodotto su tre deve essere biologico.

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.

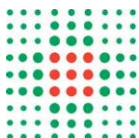
Almeno un prodotto su tre deve essere a basso contenuto di grassi o senza grassi, con riferimento ai limiti previsti dal regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.

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.

- Merende (snack) dolci :

a) Prodotti da forno: almeno un prodotto su tre deve essere biologico; almeno un prodotto deve essere a ridotto contenuto di zuccheri, ossia meno di 5 grammi di zucchero su 100 grammi di prodotto, ai sensi del regolamento n. 1924/2006; almeno un prodotto deve essere a ridotto contenuto di grassi, vale a dire meno di 3 grammi di grassi ogni 100 grammi di prodotto. Due o più di tali specifiche (biologico, a basso o bassissimo contenuto di sodio e a basso contenuto di grassi o senza grassi) possono essere considerate cumulativamente in un unico prodotto tra quelli offerti.

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 multistakeholder iniziative quali il Fairtrade Labelling Organizations (FLO-cert), il World Fair Trade Organization (WFTO) o equivalenti).

- Uova:

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».

Sono escluse le uova con codice di allevamento «3 - Allevamento nelle gabbie».

- Prodotti privi di glutine e prodotti privi di lattosio:

Devono essere messi a disposizione prodotti privi di glutine e prodotti privi di lattosio.

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

ETICHETTATURA NUTRIZIONALE - PUBBLICITÀ' - INFORMAZIONE - ESPOSIZIONE

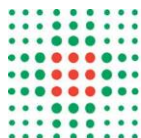
Al fine di educare e orientare i consumatori verso scelte alimentari sane dal punto di vista nutrizionale la ditta aggiudicataria dovrà fornire prodotti che riportano l'etichettatura nutrizionale e produrre, prima dell'inizio dell'esecuzione del contratto, una lista dei prodotti che intende mettere in distribuzione con indicazione della marca e relative schede tecniche, ivi comprese le indicazioni previste dalle norme in vigore in tema di etichettatura con particolare riferimento agli ingredienti e all'etichettatura nutrizionale, che dovranno essere approvate dalle Amministrazioni.

Art. 13) Prezzo dei prodotti di consumo

Al fine di garantire un equo accesso al servizio da parte dei diversi utenti delle strutture interessate, si ritiene di dover individuare alcuni prezzi (Iva inclusa) massimi, per un paniere minimo di "prodotti primari", che di seguito si riporta:

Lotti 1,2,3 e 4 di gara

Referenze	Prezzo massimo di vendita con Chiave Elettronica	Prezzo massimo di vendita con Moneta / altri pagamenti digitali
-----------	--	---



Bevande calde (espresso miscela base , espresso lungo miscela base , caffè macchiato miscela base , cioccolata calda, latte caldo, thè caldo)	€ 0,51	€ 0,90
Acqua Minerale 0,50 lt.	€ 0,60	€ 0,80
Almeno uno snack dolce e uno salato	€ 0,70	€ 0,80
Panini e tramezzini	€ 2,50	€ 3,00

Per tutti gli altri prodotti di listino dovrà essere garantito uno sconto sul prezzo di vendita con chiave elettronica non inferiore al 5%; a tal fine, a seguito dell'aggiudicazione, il concessionario dovrà consegnare copia del proprio listino prezzi, con indicazione dello sconto che intende applicare, e che costituirà oggetto di specifici accordi con le Aziende che stipulano il contratto.

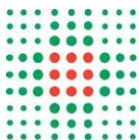
Lotto 5 di gara (Liceo Statale Laura Bassi)

Referenze	Prezzo massimo di vendita con Chiave Elettronica	Prezzo massimo di vendita a moneta/altri pagamenti digitali
Bevande calde (caffè, cappuccino, cioccolata, thè, etc...)	€ 0,45	€ 0,50
Acqua Minerale PET 0,50 lt.	€ 0,45	€ 0,50
Almeno uno snack dolce e uno salato	€ 0,45	€ 0,50
Snack senza glutine/bio	€ 0,70	€ 0,75
Bevande PET	€ 1,00	€ 1,00

Per tutti gli altri prodotti di listino dovrà essere garantito uno sconto sul prezzo di vendita con chiave elettronica non inferiore al 5%; a tal fine, a seguito dell'aggiudicazione, il concessionario dovrà consegnare copia del proprio listino prezzi, con indicazione dello sconto che intende applicare, e che costituirà oggetto di specifici accordi con l'Ente che stipula il contratto.

Art.14) Revisione dei prezzi di vendita dei prodotti

Con cadenza biennale, il concessionario ha la facoltà di proporre al concedente una revisione dei prezzi di vendita dei prodotti; l'eventuale aumento dei prezzi, oltre che puntualmente documentato, non potrà superare la variazione percentuale dell'indice del prezzo al consumo dei "Prodotti alimentari e bevande analcoliche" all'interno del paniere dell'indice ISTAT NIC calcolata come differenza tra il valore di detto indice al momento della istanza di revisione del listino e il valore dello stesso indice alla data di scadenza dell'offerta presentata in gara oppure, nel caso in cui già sia intervenuta una precedente revisione del prezzo del listino, alla data dell'ultima revisione; rimane in ogni caso salva la possibilità del Concessionario, al verificarsi di un aumento del costo dei prodotti dovuta a eventi sopravvenuti straordinari e imprevedibili non imputabili allo stesso concessionario



che incidano in modo significativo sull'equilibrio economico-finanziario dell'operazione, di chiedere la revisione del contratto nella misura strettamente necessaria a ricondurlo ai livelli di equilibrio e di traslazione del rischio pattuiti al momento della conclusione del contratto.

In caso di mancato accordo sulla revisione dei prezzi del listino dei prodotti è facoltà delle parti, al pari di quanto previsto nella procedura di riequilibrio della concessione, poter recedere dal contratto; in tal caso, al concessionario sono rimborsati gli importi di cui all'articolo 190, comma 4, lettere a) e b), del Codice ad esclusione degli oneri derivanti dallo scioglimento anticipato dei contratti di copertura del rischio di fluttuazione del tasso di interesse

Art.15) Prevenzione degli sprechi alimentari in conformità ai CAM

Il concessionario dovrà adottare apposite misure per prevenire gli sprechi alimentari. In caso di rischio di sprechi e tenendo conto del trend di consumo che emerge dal monitoraggio dei dati di vendita, i prodotti, sulla base di un progetto da condividere con il direttore dell'esecuzione del contratto, sono donati entro la scadenza della « Shelf-life » ossia il «termine minimo di conservazione del prodotto» ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge 19 agosto 2016, n. 166 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari ed 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.

Il concessionario pertanto, deve dimostrare, al responsabile dell'esecuzione del contratto, le modalità di gestione dell'inventario attraverso accordi con organizzazioni non lucrative di utilità sociale, presentando, a cadenza annuale, un rapporto elaborato anche sulla base delle informazioni ricevute dall'organizzazione non lucrativa di utilità sociale scelta per la donazione.

SEZIONE IV – SEZIONE PERSONALE

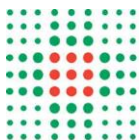
Art.16) Rappresentante della Ditta concessionaria

La Ditta aggiudicataria dovrà comunicare il nominativo di un suo rappresentante od incaricato per tutti gli adempimenti previsti dal presente capitolato. La ditta dovrà comunicare il nome dell'incaricato e il recapito per ogni comunicazione urgente che dovesse rendersi necessaria al di fuori delle ore di servizio. L'incaricato dovrà, inoltre, controllare e far osservare al personale impiegato le funzioni e i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio. Esso dovrà mantenere un contatto continuo con il DEC Indicato dalla stazione appaltante per il controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento dell'incaricato, la ditta dovrà comunicare il nominativo e recapito di un sostituto.

Art. 17) Obblighi, comportamenti e requisiti del personale della ditta

I dipendenti della ditta aggiudicataria, che effettuano il servizio oggetto della presente gara, sono obbligati a:



1. tenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza;
2. agire in ogni occasione con la diligenza professionale specifica del presente capitolato e che il servizio richiede;
3. essere in regola con le vigenti disposizioni in materia igienico-sanitaria, fiscale e previdenziale;

Le Amministrazioni potranno richiedere l'allontanamento di quel personale della ditta che non si sia comportato con correttezza.

In particolare la ditta deve curare che il proprio personale;

- vesta decorosamente e sia munito di cartellino di riconoscimento (conforme a quanto stabilito dalla circolare del Ministero della Sanità prot. 100/SC/PS/315697 del 31.10.1991)
- abbia sempre con sé un documento di identità personale;
- consegna immediatamente le cose, qualunque ne sia il valore e stato, rinvenute nell'ambito dei settori al proprio responsabile diretto che dovrà tempestivamente informare il direttore esecutivo del contratto per le azioni conseguenti del caso;
- segnali subito agli organi competenti delle Amministrazioni ed al proprio responsabile diretto le anomalie che rilevasse durante lo svolgimento del servizio;
- tenga sempre un contegno corretto;
- non prenda ordini da estranei all'espletamento del servizio;
- rifiuti qualsiasi compenso e/o regalia;
- sia a conoscenza delle misure di sicurezza come previsto dal D.Lgs n.81/2008

La Ditta aggiudicataria inoltre dovrà osservare e far osservare al personale addetto tutte le disposizioni di carattere igienico, in particolare:

- risponderà direttamente dell'eventuale vendita di generi avariati, scaduti, ecc.. e quindi potenzialmente dannosi. Le eventuali discordanze di valutazione del fatto saranno risolte con giudizio inappellabile del Dipartimento di Sanità Pubblica per le singole Amministrazioni;
- dovrà accogliere e mettere in atto tutte le modifiche che dovessero rendersi necessarie in corso di esercizio ai fini sia igienico-sanitari che logistici.

La ditta aggiudicataria è comunque responsabile del comportamento dei suoi dipendenti e delle inosservanze al presente capitolato.

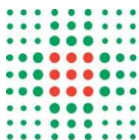
Art.18) Obblighi in materia di sicurezza e salute sul lavoro

Le Aziende Sanitarie come previsto dall'art 26 c1-lettera b del D.Lgs n. 81/2008 e s.m.i, in un fascicolo informativo, forniscono alle ditte partecipanti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui sono destinate ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività; tali fascicoli sono disponibili sui siti delle Aziende:

Azienda USL di Bologna: www.ausl.bologna.it/ sezione informazioni per operatori economici e gare d'appalto – documentazione.

Azienda USL di Imola: www.ausl.imola.bo.it/ sezione bandi di gara – Fascicolo Informativo sui rischi specifici dell'Azienda USL di Imola.

AOU BO : <http://www.aosp.bo.it/content/gare-di-appalto> Argomenti correlati – Art.26 e DUVRI ricognitivo.



Per l'AOSP e l'AUSL di Ferrara il Fascicolo Informativo può essere richiesto al Dipartimento Interaziendale di Prevenzione e Protezione, Via Arginone 179, Ferrara tel 0532-250301 dip.prevenzione@ospfe.it.

Restano immutati gli obblighi a carico delle imprese e dei lavoratori autonomi in merito alla sicurezza sul lavoro. La ditta aggiudicataria dovrà inviare una dichiarazione di avere assolto agli obblighi di igiene e sicurezza sul lavoro secondo quanto previsto dalla normativa vigente e in particolare dovrà avere elaborato il Documento di Valutazione dei Rischi specifico per l'attività del contratto, documentato da fotocopia del frontespizio del documento con firma e data.

Come previsto dall'art. 26 c3-ter del D.Lgs n. 81/2008 e s.m.i, l'Azienda USL di Bologna - in qualità di "soggetto che affida il contratto" - redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto." Tale documento è allegato agli atti di gara.

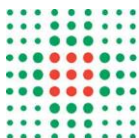
L'AUSL di Bologna, l'AOU BO, l'Azienda Ospedaliera Universitaria Di Ferrara "S. Anna", l'Azienda USL di Ferrara, l'Azienda USL di Imola, allegato al contratto di concessione, invieranno alla ditta aggiudicataria, il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti (D.U.V.R.I.) specifico per la propria azienda.

SEZIONE V - RESPONSABILITÀ E VERIFICHE

Art .19) Obblighi della ditta aggiudicataria

I distributori automatici da installare e gestire all'interno dei locali dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- essere muniti di gettoniera elettronica che accetti qualsiasi tipo di moneta a partire da 5 cent. ed in grado di erogare il resto nonché essere dotati di lettore per strumenti elettronici di pagamento (es.: chiavetta elettronica, app, lettore carta di credito/debito, satispay, etc.);
- essere di classe energetica non inferiore alla classe "C" (Normativa UE marzo 2021), adeguati alle vigenti disposizioni in materia di igiene degli alimenti, dotati di idonea omologazione e marchio CE, rispettare i parametri di rumorosità, vibrazione e tossicità previsti dalle vigenti normative, nonché soddisfare tutte le prescrizioni previste dalla normativa antinfortunistica e di sicurezza;
- essere di facile pulizia e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno, tali da garantire l'assoluta igienizzazione dei prodotti distribuiti;
- avere le superfici destinate al calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione e le caratteristiche organolettiche degli alimenti e delle bevande;
- dovranno essere sollevati dal suolo in modo da permettere una corretta pulizia del pavimento sottostante e adiacente con possibilità di fissaggio alla parete;
- avere il dispositivo esterno di erogazione non esposto ad insudiciamenti od altre contaminazioni;
- essere dotati di chiare indicazioni sul prodotto offerto e sul prezzo raggiungibile con monete di diversa pezzatura;
- le indicazioni sul prodotto dovranno riportare, secondo le vigenti disposizioni, la denominazione legale e merceologica del prodotto, con gli ingredienti in ordine

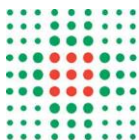


decescente, l'eventuale presenza di allergeni additivi e coloranti, la composizione e le modalità di conservazione, la data di scadenza, la ragione sociale del produttore o della Ditta confezionatrice e relativa sede dello stabilimento di produzione e confezionamento, ed essere comunque in regola con le norme in materia di etichettatura dei prodotti alimentari;

- riportare una targhetta con il nominativo e la ragione sociale della Ditta affidataria ed il suo recapito e il nominativo dei referenti a cui rivolgersi in caso di urgenza;
- I distributori adibiti all'erogazione di bevande calde devono avere una capace autonomia di bicchierini e palette, che dovranno essere di materiale riciclabile secondo quanto previsto dal D.M 9 Aprile 2025 in merito ai CAM;
- dovranno avere caratteristiche tecniche a norma con le vigenti disposizioni antinfortunistiche. Le Amministrazioni 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. Ogni accorgimento ulteriore che si rendesse necessario per il posizionamento e buon funzionamento dei distributori sarà esclusivo onere dell'aggiudicataria. Non sarà ammesso in ogni caso l'uso di gas combustibili.
- dovranno corrispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente in materia di sicurezza delle apparecchiature; in particolare la Ditta dovrà fornire copia della dichiarazione di conformità di ogni apparecchiatura, con l'indicazione delle direttive europee cui è conforme e delle norme tecniche alle quali è stato fatto riferimento per la costruzione.

A ciò si aggiunge che:

- le Amministrazioni saranno sollevate da ogni rischio, danni (subiti dai distributori per atti derivanti da scasso o vandalismo e furto), responsabilità connessi alla gestione dei distributori che dovessero verificarsi a dipendenti o a cose delle Amministrazioni stesse, nonché a terzi o a cose di terzi, convenendosi a tale riguardo, che qualsiasi eventuale onere è già compensato e compreso nel corrispettivo del contratto stesso.
- L'aggiudicatario non potrà rivendicare danni derivanti dal mancato funzionamento dovuto ad interruzioni nell'erogazione di energia elettrica o dell'acqua.
- L'aggiudicatario dovrà garantire il corretto funzionamento dei distributori impiegati; nel caso di chiamate per eventuali guasti o malfunzionamenti l'intervento di assistenza dovrà essere effettuato al più presto, comunque entro e non oltre le 12 ore dalla chiamata (con priorità assoluta per aree maggiormente critiche quali Pronto Soccorso, Centri di assistenza urgenza, Pediatria, Ginecologia, etc.); qualora gli interventi di cui sopra non fossero risolutivi, il Concessionario si impegna a sostituire l'apparecchiatura medesima nei 15 giorni lavorativi successivi, a propria cura e spesa, con altra apparecchiatura di eguali o superiori caratteristiche.
- L'aggiudicatario dovrà essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie all'esercizio in base alle norme vigenti, tenendo sollevato le Amministrazioni, nel modo più ampio e completo, da ogni onere, pagamento od obbligazione nei confronti del fisco, dei fornitori, dei dipendenti o di terzi.
- L'aggiudicatario dovrà assicurare il servizio senza interruzione o sospensione per tutta la durata della concessione. In tal senso, assumerà a proprio carico i danni derivanti da interruzione del servizio per qualsiasi causa.
- le chiavette elettroniche dovranno essere distribuite, con relativo deposito cauzionale a carico dell'utente, dalla ditta aggiudicataria la quale, dovrà farsi



carico anche del loro ritiro al momento delle dimissioni del personale e della contestuale restituzione dell'eventuale costo di cauzione senza coinvolgere personale delle Amministrazioni.

Le Amministrazioni si riservano fin d'ora di richiedere all'atto della riconsegna i ripristini necessari a rendere i locali nelle stesse condizioni in cui erano all'atto della consegna e comunque liberi da ogni distributore ed eventuali parti connesse.

Nel caso in cui, durante il periodo contrattuale le Amministrazioni, per mutate esigenze aziendali, identificassero spazi diversi dove ubicare i distributori, il Concessionario, a suo totale carico ed oneri, si impegna a spostarli nei nuovi siti.

Fermo il numero minimo di distributori indicato nella tabella dell'art. 1, il numero dei distributori dovrà essere rapportato alle reali esigenze delle Amministrazioni, pertanto il Concessionario sarà tenuto, in corso d'opera, a provvedere alle richieste di installazione/disinstallazione e/o spostamenti, tenuto conto delle caratteristiche dei distributori e dei prodotti richiesti. Per ogni distributore per il quale le Amministrazioni dovessero richiedere la rimozione/installazione e/o spostamenti, il Concessionario è tenuto a provvedervi nel termine massimo di 15 giorni dalla richiesta.

Art.20) Modalità di verifica e monitoraggio

Si prevede, con periodicità da definire tra le parti, che vengano effettuati incontri tra le Amministrazioni e Concessionario al fine di fare il punto sull'andamento del servizio.

Entro il 31.3 di ogni anno, sarà realizzata a cura del Concessionario e consegnata alle Amministrazioni:

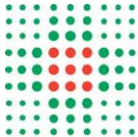
- una contabilità analitica mensile ed annuale consuntiva, che rappresenterà il quadro tecnico (andamento volumi-quantità) ed economico (andamento costi-ricavi) del servizio.
- un report che presenti tutti i dati relativi all'Introduzione di eventuali nuovi prodotti e alla rilevazione della customer satisfaction.

SEZIONE VI – GARANZIE E ASSICURAZIONI

Art.21) Cauzione Definitiva

Costituisce obbligo del Concessionario costituire, prima della firma del contratto, una cauzione definitiva a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, compreso quindi il pagamento del canone, salva comunque la risarcibilità del maggior danno; detta cauzione, che dovrà assumere i requisiti fissati dall'art. 117 Codice, dovrà avere un importo pari al 10% del valore del canone offerto calcolato per tutta la durata della Concessione; laddove la concedente opti per l'opzione di rinnovo, la cauzione definitiva sarà calcolata sul periodo di rinnovo, previo quanto già previsto all'art.2.

Ai fini della determinazione del canone si tiene conto del fatturato previsto dal PEF di offerta e sullo stesso si applica la percentuale proposta a gara dal Concessionario; solo per il lotto 2, alla parte variabile del canone così determinata, si somma il canone di parte fissa, anche questo calcolato sull'intera durata della Concessione.



La garanzia fideiussoria deve essere conforme ai modelli previsti dalla normativa e non saranno accettate polizze difformi dagli schemi tipo contenuti nel Decreto sopra citato.

La garanzia deve essere prestata da soggetti autorizzati ex lege come di seguito indicato: quali Banche e – Intermediari finanziari e Confidi maggiori autorizzati, iscritti nell'albo ex art. 106 del TUB, cd. "albo unico", nonché Compagnie di Assicurazioni autorizzate Normativa di riferimento: D.lgs. 1° settembre 1993, n. 385 (Testo Unico Bancario), D.M. 2 aprile 2015, n. 53 (Regolamento di attuazione), Circolare n. 288 del 3 aprile 2015 (Disposizioni di vigilanza per gli intermediari finanziari), D.lgs. 7 settembre 2005, n. 209:

Le Amministrazioni hanno il diritto di valersi della cauzione per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento delle prestazioni nel caso di risoluzione del contratto a causa e per fatto dell'Aggiudicatario. Le Amministrazioni hanno inoltre il diritto di valersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'Aggiudicatario per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori.

L'incameramento della garanzia potrà quindi avvenire con atto unilaterale da parte delle Amministrazioni senza necessità di dichiarazione giudiziale.

La garanzia definitiva deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, secondo comma, del Codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Azienda.

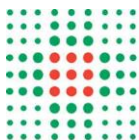
Art.22) Assicurazione

La Ditta aggiudicataria risponde pienamente per danni a persone e/o cose che potessero derivare dall'espletamento delle prestazioni contrattuali e imputabili a essa e ai suoi dipendenti e dei quali danni fossero chiamate a rispondere le Amministrazioni che fin da ora s'intendono sollevate ed indenni da ogni pretesa o molestia.

Ai fini della sottoscrizione del contratto a Ditta aggiudicataria dovrà accendere **apposita copertura assicurativa R.C.T** relativa alla responsabilità civile per danni a persone (anche quelli cagionati da prodotti difettosi o corpi estranei presenti) o a cose conseguenti l'attività prestata, al rischio di infortunio subito dagli operatori e dagli utenti e di responsabilità civile verso terzi, sollevando le Amministrazioni da ogni responsabilità derivante dall'espletamento del servizio.

Tale polizza dovrà prevedere idonea copertura assicurativa per rischi da somministrazione di cibi o bevande, non inferiore a € 2.500.000,00 per sinistro, € 2.500.000,00 per danni a persone e € 2.500.000,00 per danni ad animali o cose, e dovrà quindi riferirsi a qualsiasi danno o incidente che il Concessionario o le persone dallo stesso incaricate potranno arrecare a terzi o alle Amministrazioni, sia direttamente sia indirettamente, sia per causa di improprio uso, malfunzionamento o carenze tecniche delle macchine ed attrezzature impiegate da chiunque o da qualsiasi fatto causale.

Nel caso in cui l'operatore economico affidatario avesse già provveduto a contrarre polizza assicurativa per il complesso delle proprie attività, è necessaria la produzione di copia autentica della stessa con allegata una specifica appendice della Compagnia Assicuratrice contenete l'estensione della polizza ai servizi oggetto di concessione.



SEZIONE VII - PENALI, RISOLUZIONE E RECESSO

Art.23) Penalità

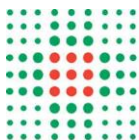
Nei confronti del concessionario, in caso di inosservanza delle norme del presente contratto (ad es. fermo macchina per ritardato intervento di assistenza a seguito segnalazione guasto, mancata erogazione per carenza di caricamento prodotti, carenze nella pulizie dei distributori, disfunzioni di vario tipo nel funzionamento degli stessi, ecc.), previa contestazione dell'addebito e rigetto delle sue eventuali giustificazioni ritenute non sufficienti, sarà adottato il seguente sistema sanzionatorio, che verrà applicato ad ogni accertamento:

- per mancato rispetto dei termini per l'installazione dei distributori ai sensi dell'art. 2, verrà applicata penale di euro 300 per ciascun giorno di ritardo;
- per mancata o insufficiente igiene all'interno dei distributori Euro 150,00;
- per prodotti scaduti , verrà applicata una penale di € 100,00 = per ogni prodotto scaduto;
- per presenza di corpi estranei all'interno dei prodotti, verrà applicata penale di euro 150,00;
- per prodotti di qualità difforme da quella proposta in sede di offerta, verrà applicata una penale Euro 100,00= per ogni prodotto;
- per mancato rifornimento dei distributori, o carenza di prodotti presenti, o per fermi macchina, o per disfunzioni di vario tipo nel funzionamento degli stessi, il tutto per periodi superiori alle 24 ore solari dalla chiamata, verrà applicata una penale di Euro 150,00 per ogni ora di ritardo;
- per mancato intervento di ripristino oltre le 12 ore ai sensi dell'art.10 verrà applicata una penale pari a Euro 50,00 per ogni ora di ritardo;
- per mancato rispetto dei prezzi massimi definiti in sede di offerta verrà applicata una penale pari a Euro 100,00 per ogni singola infrazione;
- per mancato rispetto di tutte le norme richiamate nel presente capitolato (antinfortunistiche, igienico-sanitarie e sistema HACCP) verrà applicata una penale di Euro 300,00.=. per ogni segnalazione;
- per mancato smaltimento o abbandono rifiuti prodotti (imballaggi e fondi di caffè) a proprio carico e per una durata di non oltre 4 h dalla chiamata, verrà applicata una penale pari a Euro 200,00 per ogni segnalazione;
- per mancata installazione, ritiro, spostamento di distributori nel corso del contratto ed entro 72 h lavorative, verrà applicata una penale di Euro 100,00 al giorno;
- per mancato invio del report periodico o comunque mancato aggiornamento dei dati di monitoraggio e contabilità analitica, verrà applicata una penale pari a Euro 100,00 per ogni giorno di ritardo;

Le penali dovute per ritardato adempimento non possono superare, complessivamente, il 10% dell'ammontare netto contrattuale.

Le controdeduzioni , dovranno pervenire entro 10 giorni dal ricevimento della contestazione .

Qualora dette controdeduzioni non siano accoglibili o comunque non ritenute idonee a giustificare l'inadempimento, ovvero non pervengano nel termine indicato, saranno



applicare le penali sopra definite a decorrere dal giorno dell'inadempimento e fino al cessare dello stesso

Nel caso di tre contestazioni scritte l'Amministrazione si riserva la piena facoltà di considerare il contratto risolto di diritto.

L'applicazione delle penali non preclude risarcimenti per gli eventuali maggiori danni subiti dalle amministrazioni concedenti.

Art.24) Risoluzione del contratto

Ferme le ipotesi di risoluzione di cui all'art. 190 d.lgs. 36/2023, le Amministrazioni potranno risolvere il contratto ricorrendo alla diffida ad adempiere di cui all'art. 1454 cod. civ..

Sarà facoltà delle Amministrazioni poter esercitare la risoluzione di diritto del contratto di concessione, ai sensi dell'art. 1546 cod. civ. - , salvo ed impregiudicato il risarcimento degli eventuali maggiori oneri e danni e senza che la parte concorrente possa pretendere risarcimenti, indennizzi o compensi di sorta - nelle seguenti ipotesi:

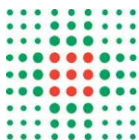
- Ingiustificata o non autorizzata sospensione del servizio da parte della Ditta;
- in caso di frode, di grave negligenza, di contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali;
- in caso di rifiuto di presentazione della documentazione relativa alla gestione del personale o che la stessa risulti, all'atto della verifica, non conforme agli obblighi di legge;
- in caso di revoca dell'autorizzazione necessaria per legge allo svolgimento del servizio;
- in caso di cessazione dell'attività, oppure in caso di procedure concorsuali o fallimentari intraprese a carico dell'aggiudicatario;
- in caso di subappalto non autorizzato o in caso di cessione del contratto senza preventiva autorizzazione del concedente;
- in caso di morte del titolare della Ditta solo se trattasi di Ditta individuale;
- quando di fatto viene trascurato il servizio senza giustificato motivo;
- quando incorra in grave e provata indegnità;
- quando siano in corso procedimenti penali a carico del titolare, se trattasi di Ditta individuale, o a carico di uno o più soci se trattasi di società di persone, ovvero a carico degli amministratori muniti del potere di rappresentanza in ogni altro tipo di società;
- per mancata presentazione della certificazione di cui alla legge antimafia;
- nel caso che le condizioni igieniche siano tali da creare danno all'immagine del concedente;
- per motivi di interesse pubblico, adeguatamente specificati nell'atto dispositivo;
- in tutti gli altri casi espressamente previsti nel presente capitolato, da intendersi in questa sede come integralmente richiamati.

In tali casi di risoluzione di diritto, il Concessionario sarà tenuto al pagamento del canone fino al mese in cui è intervenuta la risoluzione, ferma l'applicazione delle eventuali penali e il risarcimento dei danni ulteriori connessi alla intervenuta risoluzione.

In caso di risoluzione del contratto, l'Amministrazione si riserva la facoltà di valutare l'opportunità di adire il secondo aggiudicatario o di indire una nuova gara.

Art.25) Recesso dal contratto

Il concedente potrà recedere dal contratto ai sensi dell'art. 190 del D.Lgs.36/2023.



Nell'ipotesi di recesso il concessionario dovrà liberare i locali occupati da persone e cose, inderogabilmente, alla fine del periodo di preavviso.

In caso di inadempimento all'obbligo indicato nel capoverso precedente al Concessionario saranno addebitati tutti gli eventuali oneri e costi a carico del concedente derivanti dalla mancata disponibilità dei locali nei tempi indicati.

Art.26) Divieto di cessione del contratto e dei crediti

È fatto assoluto divieto al Fornitore di cedere, a qualsiasi titolo, il contratto, a pena di nullità delle cessioni stesse, salvo quanto previsto dall'art. 120 co. 1, lett. d) n. 2 del D.lgs. n. 36/2023.

Per la cessione dei crediti si applicano le seguenti disposizioni, compatibilmente con le specificità del contratto di concessione e il relativo trasferimento del rischio operativo in carico al concessionario:

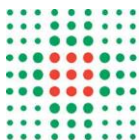
1. Ai sensi e per gli effetti di cui all'art.6 dell'allegato II.14 del D.Lgs.n.36/2023, ai fini dell'opponibilità alla stazione appaltante (intendendosi per essa l'Amministrazione stipulante il contratto), la cessione dei crediti deve essere stipulata mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e deve essere notificata alla medesima stazione appaltante all'indirizzo PEC indicato contrattualmente o in mancanza quello reperibile sui pubblici registri.
2. Fatto salvo il rispetto degli obblighi di tracciabilità, la cessione dei crediti da corrispettivo (del presente contratto) è efficace e opponibile alla stazione appaltante qualora questa non la rifiuti con comunicazione da trasmettere tramite PEC al cedente (all'indirizzo di posta elettronica certificata indicata nel contratto) e al cessionario (all'indirizzo di posta elettronica certificata da cui proviene la comunicazione e documentazione inerente la cessione), oppure per entrambi i casi agli indirizzi di posta certificata reperibili sui pubblici registri entro trenta giorni dalla notifica della cessione.
3. Il rifiuto è valido e rende la cessione dei crediti inopponibile alla stazione appaltante a prescindere dal fatto che il contratto (sottostante alle fatture cedute) sia o meno in corso di esecuzione al momento della notifica della cessione. Conseguentemente, la cessionaria non potrà avanzare alcuna pretesa nei confronti della stazione appaltante.
4. In via generale non sono ammesse cessioni dei crediti riferite a fatture già pagate alla cedente, le cessioni dei crediti riferite a più amministrazioni e quelle prive di riferimento specifico circa il titolo e l'oggetto del credito ceduto.
5. La stazione appaltante cui è stata notificata la cessione può opporre al cessionario tutte le eccezioni opponibili al cedente in base al presente contratto.

SEZIONE VIII – MODIFICHE E REVISIONE DEL CONTRATTO

Art.27) Modifiche del contratto

Il contratto può essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento, nelle ipotesi e per gli importi di cui all'art. 189 d.lgs. 36/2023.

Rimane fermo che, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'aggiudicatario appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.



È ammesso il subappalto nei limiti e con le modalità previste di cui al combinato disposto degli artt. 188 e 119 d.lgs. 36/2023.

Il contratto tra concessionario e subappaltatore/subcontraente ai sensi della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m., dovrà contenere le seguenti clausole:

- Art. (.....) - (Obblighi del subappaltatore/subcontraente relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari)

1. *L'impresa (...), in qualità di subappaltatore/subcontraente dell'impresa (...) nell'ambito del contratto sottoscritto con l'Ente (...), identificato con il CIG n. (...)/CUP n. (...), assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.*

2. *L'impresa (...), in qualità di subappaltatore/subcontraente dell'impresa (...), si impegna a dare immediata comunicazione all'Ente (...) della notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria.*

3. *L'impresa (...), in qualità di subappaltatore/subcontraente dell'impresa (...), si impegna ad inviare copia del presente contratto all'Ente (...).*

Art. 28) Revisione del Contratto di Concessione

Al verificarsi di eventi sopravvenuti straordinari e imprevedibili, ivi compreso il mutamento della normativa o della regolazione di riferimento, purché non imputabili al concessionario, che incidano in modo significativo sull'equilibrio economico-finanziario dell'operazione, il concessionario a decorrere dal secondo anno può chiedere la revisione del contratto nella misura strettamente necessaria a ricondurlo ai livelli di equilibrio e di traslazione del rischio pattuiti al momento della conclusione del contratto. L'alterazione dell'equilibrio economico e finanziario dovuto a eventi diversi da quelli di cui al primo periodo e rientranti nei rischi allocati al Concessionario (rischio di domanda di cui all'art. 4) sono a carico dello stesso.

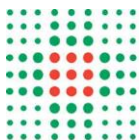
In sede di revisione ai sensi del comma 1 non è consentito concordare modifiche che alterino la natura della concessione, o modifiche sostanziali che, se fossero state contenute nella procedura iniziale di aggiudicazione della concessione, avrebbero consentito l'ammissione di candidati diversi da quelli inizialmente selezionati o l'accettazione di un'offerta diversa da quella inizialmente accettata, oppure avrebbero attirato ulteriori partecipanti alla procedura di aggiudicazione della concessione.

Con riferimento al solo lotto 2, il Concessionario ha la possibilità di avviare il procedimento di revisione anche laddove, a seguito della decisione delle Amministrazioni di optare per l'installazione di erogatori di acqua di rete (collegati direttamente alla rete idrica) o distributori di acqua trattata (es. microfiltrata) senza alcun costo di erogazione per l'utenza, si dovesse determinare una riduzione del consumo di acqua prelevata dai distributori tale da comportare un'alterazione dell'equilibrio economico finanziario della concessione.

In caso di mancato accordo sul riequilibrio del piano economico-finanziario le parti possono recedere dal contratto. In tal caso, al concessionario sono rimborsati gli importi di cui all'articolo 190, comma 4, lettere a) e b), a esclusione degli oneri derivanti dallo scioglimento anticipato dei contratti di copertura del rischio di fluttuazione del tasso di interesse.

Art. 29) Procedura revisione

Al fine di avviare la procedura di revisione del PEF, il Concessionario ne darà comunicazione per iscritto al Concedente con esatta indicazione dei presupposti che



hanno determinato l'alterazione dell'Equilibrio Economico-Finanziario, supportata da idonea documentazione dimostrativa che deve consistere nella presentazione di:

- Riferimento delle motivazioni che inducono il Concessionario a richiedere l'aggiornamento del PEF;
- Relazione descrittiva delle cause che hanno determinato il verificarsi delle circostanze (o degli eventi) di cui al punto precedente e dell'eventuale ruolo del Concessionario e specificazione della imprevedibilità di tale categoria di rischio o della sua non afferenza all'allocazione dei rischi in capo al Concessionario stesso;
- Eventuali azioni messe in campo dal Concessionario per contenere gli impatti sul PEF e sui livelli del servizio qualora applicabili in risposta alle suddette circostanze;
- Calcolo degli impatti differenziali rispetto al PEF con dettaglio di: (i) maggiori investimenti necessari e dettaglio dell'ammortamento previsto; (ii) maggiori costi; (iii) minori ricavi; (iv) qualunque altra fattispecie che possa determinare uno scostamento dell'equilibrio economico finanziario, con dettaglio della tempistica (anni) attesa di manifestazione di tali effetti e delle modalità finanziarie di sostegno a tali fattispecie (es. indebitamento, autofinanziamento, ecc.);
- Piano Economico-Finanziario in disequilibrio;
- Piano Economico-Finanziario che riproduce la proposta di revisione;
- relazione esplicativa al Piano Economico-Finanziario revisionato, che illustri anche i presupposti che hanno indotto alla richiesta di revisione;
- relazione dimostrativa dell'evento non imputabile dedotto e dei maggiori oneri da esso derivanti;
- qualunque altra integrazione motivatamente richiesta del Concedente in esito alla comunicazione delle informazioni di cui ai punti precedenti.

La revisione delle condizioni economico-finanziarie della Concessione è finalizzata a determinare il ripristino dell'Equilibrio nei limiti di quanto necessario alla neutralizzazione degli effetti derivanti da uno o più eventi non imputabili al Concessionario e che hanno dato luogo alla revisione.

Il riequilibrio a favore del Concessionario si potrà tradurre anche nel riconoscimento in un allungamento dei tempi della concessione e/o in una riduzione del canone concessorio.

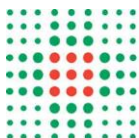
Qualora le Parti non raggiungano un accordo sulla revisione del PEF, ciascuna della Parti potrà recedere dalla Convenzione di Gestione

SEZIONE IX – VARIE

Art.30) Obbligo di Riservatezza e trattamento dei dati

L'aggiudicatario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e comunque a conoscenza, anche tramite l'esecuzione del contratto, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma, di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del Contratto e di non farne oggetto di comunicazione o trasmissione senza l'espressa autorizzazione delle Amministrazioni. L'obbligo di cui sopra sussiste, altresì, relativamente a tutto il materiale originario o predisposto in esecuzione del Contratto. Tali obblighi non concernono i dati che siano o divengano di pubblico dominio.

L'aggiudicatario è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, nonché di subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di segretezza di cui sopra e risponde nei



confronti delle Amministrazioni per eventuali violazioni dell'obbligo di riservatezza commesse dai suddetti soggetti.

In caso di inosservanza degli obblighi descritti le Amministrazioni hanno la facoltà di dichiarare risolto di diritto il Contratto, fermo restando che l'aggiudicatario sarà tenuto a risarcire tutti i danni che ne dovessero derivare.

L'aggiudicatario può utilizzare servizi di cloud pubblici ove memorizzare i dati e le informazioni trattate nell'espletamento dell'incarico affidato, solo previa autorizzazione delle Amministrazioni.

Sarà possibile ogni operazione di auditing da parte delle Amministrazioni attinente le procedure adottate dall'Aggiudicatario in materia di riservatezza e degli altri obblighi assunti dal presente contratto.

L'aggiudicatario non potrà conservare copia di dati e programmi delle Amministrazioni, né alcuna documentazione inerente ad essi dopo la scadenza del Contratto e dovrà, su richiesta, ritrasmetterli alle Amministrazioni.

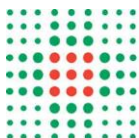
L'aggiudicatario s'impegna, altresì, a rispettare quanto previsto dal regolamento UE 2016/679 e dal D. lgs. n. 51/2018. L'aggiudicatario, in relazione a quanto oggetto di prestazione e alle informazioni e documenti dei quali sia venuto in possesso, a qualsiasi titolo, nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente appalto, si impegna, fatto salvo in ogni caso il diritto al risarcimento dei danni subiti dall'interessato, ad attuare nell'ambito della propria struttura e di quella degli eventuali collaboratori, sotto la propria responsabilità, ai sensi del regolamento UE 2016/679, tutte quelle misure e norme di sicurezza e di controllo atte ad evitare il rischio di alterazione, distruzione o perdita, anche parziale, nonché d'accesso non autorizzato, o di trattamento non consentito, o non conforme alle finalità del presente contratto.

I trattamenti dei dati sono improntati, in particolare, ai principi di correttezza, liceità e trasparenza ed avvengono nel rispetto delle misure di sicurezza previste dall' art 32 Regolamento UE/2016/679. Ai fini della suddetta normativa, le parti dichiarano che i dati personali forniti con il presente atto sono esatti e corrispondono al vero, esonerandosi reciprocamente da qualsivoglia responsabilità per errori materiali di compilazione ovvero per errori derivanti da una inesatta imputazione dei dati stessi negli archivi elettronici e cartacei, fermi restando i diritti dell'interessato di cui agli artt. 15 e seguenti del Regolamento UE/2016/679 (GDPR).

Qualora, in relazione all'esecuzione del contratto, vengano affidati all'aggiudicatario trattamenti di dati personali di cui le Amministrazioni risulta titolare, l'aggiudicatario stesso è da ritenersi designato quale Responsabile del trattamento ai sensi e per gli effetti dell'art. 28, Regolamento UE/2016/679 (GDPR). In coerenza con quanto previsto dalla normativa richiamata, l'aggiudicatario si impegna ad improntare il trattamento dei dati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza nel pieno rispetto di quanto disposto dall'art. 5 del Regolamento UE/2016/679 e dalle ulteriori norme regolamentari in materia, limitandosi ad eseguire i soli trattamenti funzionali, necessari e pertinenti all'esecuzione delle prestazioni contrattuali e, in qualsiasi caso, non incompatibili con le finalità per cui i dati sono stati raccolti.

L'Aggiudicatario, qualora venga nominato "Responsabile del trattamento" si impegna inoltre a:

- ad adottare opportune misure atte al rispetto dei requisiti del trattamento dei dati personali previste dall'art. 5 del GDPR;
- ad adottare le misure di sicurezza previste dall'art. 32 del GDPR, eventualmente indicate dal Titolare del trattamento, dal Garante per la protezione dei dati personali e/o dal Comitato Europeo con propria circolare, risoluzione o qualsivoglia altro provvedimento eventualmente diversamente denominato;
- ad autorizzare i soggetti che procedono al trattamento, ai sensi e con le modalità di cui all'art. 29 del GDPR, secondo la procedura interna del medesimo e, comunque, impegnando i medesimi soggetti autorizzati che non siano eventualmente tenuti al



segreto professionale affinché rispettino lo stesso livello di riservatezza e segretezza imposto al Titolare del trattamento;

- ad assistere il Titolare del trattamento, al fine di soddisfare l'obbligo di dare seguito alle richieste per l'esercizio dei diritti di cui Capo III del GDPR, ai sensi dell'art. 28, comma 1, lett. e) del GDPR.

L'aggiudicatario si impegna ad adottare le misure di sicurezza di natura fisica, tecnica e organizzativa necessarie a garantire un livello di sicurezza adeguato al rischio, nonché ad osservare le vigenti disposizioni in materia di sicurezza e privacy ed a farle osservare ai propri dipendenti e collaboratori, opportunamente autorizzati al trattamento dei Dati personali.

Art. 31) Clausola Whistleblowing

L'impresa si impegna a comunicare al proprio personale che opera nel contesto lavorativo dell'Azienda USL di Bologna, il collegamento ipertestuale alla pagina dell'Azienda USL dedicata all'istituto del whistleblowing, al fine di renderlo edotto dei propri diritti e relative tutele, raggiungibile al seguente indirizzo: <https://www.ausl.bologna.it/amministrazione-trasparente/altri-contenuti-dati-ulteriori/ac/regolamenti-per-la-repressione-della-corruzione-e/wb>

Art.32) Clausole contrattuali di cui all'Intesa per la Legalità del 19.06.2018 della Prefettura di Bologna

Clausola n. 1

L'impresa dichiara di essere a conoscenza di tutte le norme pattizie di cui alla Intesa per la Legalità, sottoscritta il 19.06.2018 con la Prefettura di Bologna, tra l'altro consultabile al sito <http://www.prefettura.it/bologna/multidip/index.htm>, e che qui si intendono integralmente riportate, e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti.

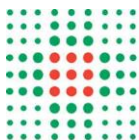
Clausola n. 2

L'impresa si impegna a comunicare alla stazione appaltante l'elenco delle imprese coinvolte nel piano di affidamento nell'esecuzione dei lavori, servizi o forniture con riguardo alle forniture ed ai servizi di cui all'art. 3, lett. a) dell'Intesa, nonché ogni eventuale variazione successivamente intervenuta per qualsiasi motivo.

Ove i suddetti affidamenti riguardino i settori di attività a rischio di cui all'art. 1, comma 53, della L. 190/2012, la sottoscritta impresa si impegna ad accertare preventivamente l'avvenuta o richiesta iscrizione della ditta sub affidataria negli elenchi prefettizi dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativi di infiltrazione mafiosa.

Clausola n. 3

L'impresa si impegna a denunciare immediatamente alle Forze di Polizia o all'Autorità Giudiziaria ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità ovvero offerta di protezione nei confronti dell'imprenditore, degli eventuali componenti la compagine sociale o dei rispettivi familiari (richiesta di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di lavorazioni, forniture o servizi a determinate imprese, danneggiamenti, furti di beni personali o di cantiere).

**Clausola n. 4**

La sottoscritta impresa si impegna a segnalare alla Prefettura l'avvenuta formalizzazione della denuncia di cui alla precedente clausola 3 e ciò al fine di consentire, nell'immediato, eventuali iniziative di competenza.

Clausola n. 5

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura, successivamente alla stipula del contratto o subcontratto, informazioni interdittive analoghe a quelle di cui agli artt. 91 e 94 del D.Lgs. 159/2011, ovvero la sussistenza di ipotesi di collegamento formale e/o sostanziale o di accordi con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali d'interesse.

Qualora il contratto sia stato stipulato nelle more dell'acquisizione delle informazioni del Prefetto, sarà applicata a carico dell'impresa, oggetto dell'informativa interdittiva successiva, anche una penale nella misura del 10% del valore del contratto ovvero, qualora lo stesso non sia determinato o determinabile, una penale pari al valore delle prestazioni al momento eseguite; le predette penali saranno applicate mediante automatica detrazione, da parte della stazione appaltante, del relativo importo dalle somme dovute all'impresa in relazione alle prestazioni eseguite.

Clausola n. 6

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, in caso di grave e reiterato inadempimento delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza e di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale.

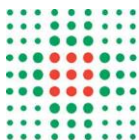
Clausola n. 7

La sottoscritta impresa dichiara di essere a conoscenza del divieto per le stazioni appaltanti pubbliche di autorizzare subappalti a favore delle imprese partecipanti alle operazioni di selezione e non risultate aggiudicatarie, salvo le ipotesi di lavorazioni altamente specialistiche o nei casi in cui l'accordo per l'affidamento del subappalto sia intervenuto successivamente all'aggiudicazione.

Clausola n. 8

La sottoscritta impresa si impegna a dare comunicazione tempestiva alla Prefettura e all'Autorità giudiziaria di tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali o dei dirigenti di impresa. Dichiara altresì di essere a conoscenza che il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini dell'esecuzione del contratto e che il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione espressa del contratto stesso, ai sensi dell'art. 1456 c.c. ogni qualvolta nei confronti di pubblici amministratori e di funzionari che abbiano esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, sia stata disposta misura cautelare e sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'art. 317 c.p.

Clausola n. 9



La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa, di cui all'art. 1456 c.c., ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317 c.p., 318 c.p., 319 c.p., 319 bis c.p., 319 ter c.p., 319 quater c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322 bis c.p., 346 bis c.p., 353 c.p. e 353 bis c.p".

Clausola n. 10

La sottoscritta impresa si obbliga ad inserire in tutti i subcontratti la clausola risolutiva espressa nel caso in cui emergano informative interdittive a carico dell'altro subcontraente; tale clausola dovrà essere espressamente accettata dalla impresa subcontraente.

Clausola n. 11

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, in caso di grave e reiterato inadempimento delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza e di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale

Art.33) Spese per l'esercizio

Sono a carico del concessionario le tasse e le imposte dirette e indirette d'esercizio, di rivendita, i premi di assicurazione contro gli incendi e simili, etc. Sono altresì a carico dell'aggiudicatario gli oneri retributivi, previdenziali, assicurativi, conseguenti l'assunzione di collaboratori, secondo gli accordi sindacali di categoria.

Con tale carico si intende sollevare la stazione appaltante da ogni responsabilità inerenti e conseguenti.

Art.34) Controversie e Foro competente

Le controversie su diritti soggettivi, derivanti dall'esecuzione del presente contratto, non saranno deferite ad arbitri.

Per ogni controversia giudiziale relativa alla presente gara è competente esclusivamente il TAR di Bologna, mentre per le controversie che dovessero insorgere nell'esecuzione del servizio è competente, esclusivamente, con espressa esclusione di qualsiasi foro alternativo, il Foro in cui hanno sede le Amministrazioni che sono parte in causa.

Per accettazione
(firma digitale del Legale Rappresentante)