

**AII. A**

**CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE**

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE BEVANDE ED ALIMENTI MEDIANTE INSTALLAZIONE DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI NELLE STRUTTURE DELL'A.S.T. DI MACERATA.**

**SEZ. I – ASPETTI GENERALI**

**Art. 1 – OGGETTO DEL SERVIZIO**

Oggetto del presente capitolato è la disciplina dell'affidamento in concessione del servizio di somministrazione bevande ed alimenti (di seguito anche solo "servizio") mediante l'installazione e la gestione di distributori automatici presso le strutture dell'A.S.T. di Macerata così come dettagliate all'**Allegato 1C- Elenco distributori**.

Sono oggetto di affidamento in concessione gli spazi idonei all'installazione di apparecchiature per la distribuzione di alimenti, bevande ed altri generi di conforto su aree di disponibilità dell'Amministrazione. I distributori automatici da installare a cura della ditta aggiudicataria dovranno essere di norma collocati negli stessi spazi di quelli attualmente presenti che saranno indicati dal Referente dell'Amministrazione. Per far fronte a specifiche esigenze di servizio, l'Amministrazione si riserva la facoltà di individuare ed assegnare all'Affidatario ulteriori spazi o modificare gli spazi inizialmente previsti nell'ambito degli immobili nella disponibilità dell'Amministrazione.

Il numero di distributori attualmente presenti è pari a n. 87.

Il rapporto giuridico intercorrente tra il Concessionario e l'Amministrazione è di natura concessoria.

Il servizio di concessione prevede le seguenti attività:

- La fornitura, l'installazione e la messa in funzione dei distributori automatici presso le varie strutture dell'A.S.T. di Macerata come dettagliate nell'Allegato 1;
- La gestione, il rifornimento, la pulizia, la manutenzione ordinaria e straordinaria dei distributori automatici installati;
- il trasferimento e riposizionamento, la disinstallazione, la rimozione e il ritiro dei distributori, al termine della concessione o se necessario, nel corso del periodo contrattuale;

Il fabbisogno espresso nel presente documento e negli allegati in termini di numero, tipologia e dislocazione dei distributori è rapportato ai fabbisogni sussistenti al momento di stesura del Presente Capitolato tecnico ma potrà subire variazioni, in aumento o in diminuzione e in termini di dislocazione anche in relazione a modifiche strutturali dei presidi sanitari che saranno comunque comunicate con anticipo da parte dell'Amministrazione ai sensi dell'art. 189 del D. Lgs. n. 36 del 2023 (in seguito anche "Codice").

Al Concessionario è riconosciuto il diritto di gestire funzionalmente e sfruttare economicamente i servizi oggetto del contratto (conformemente alle condizioni stabilite nel presente Capitolato Tecnico ed 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, ai sensi dell'art. 177 del Codice.

L'Amministrazione è sollevata da ogni responsabilità e richiesta di risarcimento danni in caso di atti vandalici o scasso arrecati ai distributori. Rimane in capo al Concessionario l'onere di dotarsi di apposita e idonea copertura assicurativa. Il Concessionario, in caso di eventuali episodi di danneggiamenti, furti e/o atti di vandalismo dei quali i distributori sono stati oggetto, è tenuto a sporgere denuncia presso le Autorità competenti e a trasmettere entro 10 giorni dall'avvenuta denuncia/querela copia della stessa al RUP a mezzo PEC.

Il servizio dovrà essere effettuato nel rispetto di quanto previsto dal presente Capitolato e dagli allegati, dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per i servizi di ristoro e la distribuzione di acqua di rete a fini potabili (DM 9 aprile 2025, in G.U. n. 96 del 26 aprile 2025), dalle norme e direttive vigenti in materia nonché le eventuali future emanate.

L'Amministrazione ha predisposto un **Piano economico e finanziario (PEF) di massima (Allegato A2)** puramente indicativo e non vincolante per l'Amministrazione. In sede di offerta l'operatore economico dovrà presentare lo specifico piano economico finanziario riferito alla proposta di servizio che ha formulato.

#### **Art. 2 – DURATA DELLA CONCESSIONE**

La concessione avrà durata **6 (sei) anni** decorrenti dalla data di verbale di consegna dei distributori automatici presso tutte le strutture interessate dalla concessione (la decorrenza si intende dalla data dell'ultimo distributore consegnato ed installato), fatte salve le disposizioni di cui al disciplinare di gara.

#### **Art. 3 – VALORE STIMATO DELLA CONCESSIONE E CANONE DI CONCESSIONE**

Ai sensi dell'articolo 179 del D. Lgs. n. 36/2023, il valore della concessione viene definito in **€ 2.400.000,00** (IVA esclusa) sulla base del fatturato medio riferito all'anno 2024 del fornitore uscente.

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

Eventuali variazioni di qualunque entità non potranno dar luogo a rivalsa alcuna da parte del concessionario in quanto rientranti nell'alea normale di tale tipologia di contratto fatto salvo quanto previsto all'art. 192 del Codice.

Il canone di concessione oggetto di gara è fissato in **€ 750,00** annui a **singolo distributore** ed è soggetto a **rialzo in sede di offerta economica**.

Il predetto canone sarà dovuto all'AST di Macerata quale corrispettivo per:

- La concessione in esclusiva del servizio di installazione e gestione dei distributori automatici di bevande e generi alimentari nelle sedi indicate dall'AST di Macerata;
- Il rimborso forfettario del consumo idrico e elettrico che le suddette apparecchiature comportano;
- Lo smaltimento dei rifiuti generati dall'utilizzo dei distributori automatici e la pulizia delle aree attigue ai distributori medesimi.

#### **Art. 4 – RISCHI DELLA CONCESSIONE E EQUILIBRIO ECONOMICO-FINANZIARIO**

Il concessionario ai sensi degli artt. 177 e ss. del Codice assume il rischio operativo connesso alla gestione del servizio nel caso in cui, in condizioni operative normali (per tali intendendosi l'insussistenza di eventi non prevedibili) non sia garantito il recupero degli investimenti effettuati o dei costi sostenuti. Non sono previsti da parte dell'Amministrazione meccanismi atti a mitigare o eliminare il predetto rischio.

L'Equilibrio Economico finanziario definito all'articolo 177 comma 5 del Codice degli Appalti rappresenta il presupposto per la corretta allocazione dei rischi. Il verificarsi di eventi sopravvenuti straordinari e imprevedibili che incidono in modo significativo sull'equilibrio economico-finanziario della concessione può comportare la revisione del contratto nella misura strettamente necessaria a ricondurlo a livelli di equilibrio. La revisione deve consentire la permanenza dei rischi trasferiti in capo all'operatore economico

e delle condizioni di equilibrio economico finanziario relative al contratto, in conformità a quanto stabilito nel presente capitolato e alle disposizioni normative del Codice degli Appalti di cui all'articolo 192.

In caso di mancato accordo sul riequilibrio del Piano economico finanziario le parti possono recedere dal contratto ai sensi dell'art. 192 comma 4 del Codice.

A seguito del riequilibrio economico-finanziario della Concessione, il Piano economico-finanziario originario sarà sostituito, anche in via temporanea dalla versione aggiornata posta a base del riequilibrio e considerato nuovo allegato alla Concessione.

L'AST di Macerata non risponde di eventuali furti e/o danneggiamenti delle macchine distributrici che possono accadere sia in orario di servizio che fuori servizio nei presidi e nelle sedi amministrative. Il concessionario si impegna a munirsi di polizza a copertura dei suddetti rischi e può provvedere a sue spese all'installazione di protezioni e/o sistemi di allarme.

## **SEZ. II – SPAZI IN CONCESSIONE E CARATTERISTICHE**

### **Art. 5 – DESCRIZIONE SPAZI**

Sono oggetto di concessione gli spazi all'interno dei presidi ospedalieri e territoriali individuati dall'Azienda Sanitaria come dettagliati nell'**Allegato A3** e/o che saranno individuati durante la durata contrattuale previo accordo con il Concessionario. Gli spazi oggetto di concessione sono individuati nell'ambito di presidi ospedalieri, territoriali o sedi puramente amministrative. Sulla base della loro specifica funzione istituzionale i presidi erogano le seguenti attività:

- Presidi ospedalieri: attività di Pronto Soccorso, ricovero, surgery, prestazioni ambulatoriali
- Presidi territoriali: sono centri polivalenti definiti in distretti sociosanitari o case della salute con attività di prelievo, prestazioni ambulatoriali e consultoriali, assistenza infermieristica, attività amministrative (esempio: cup, etc..)

Il concessionario non potrà adibire o utilizzare gli spazi messi a disposizione dall'Amministrazione, nonché i distributori per scopi diversi da quelli previsti dal presente capitolato tecnico né potrà mutare la destinazione d'uso degli spazi e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi e/o la posizione dei macchinari utilizzati, salvo accordi preventivi assunti con l'Amministrazione.

Non potranno essere installati negli spazi in concessione insegne pubblicitarie manifesti e adesivi di qualsiasi tipo.

L'operatore economico ha facoltà di effettuare sopralluoghi, previo accordo con l'Amministrazione come indicato nel disciplinare di gara, per verificare gli spazi oggetto di concessione.

### **Art. 6 – TIPOLOGIA E CARATTERISTICHE DISTRIBUTORI AUTOMATICI**

L'AST di Macerata ha espresso il proprio fabbisogno come da **Allegato A3** dettagliando la struttura e il luogo di installazione del distributore.

Le tipologie dei distributori automatici da installare obbligatoriamente sono le seguenti:

- Tipo C: bevande calde
- Tipo F: bevande fredde e alimenti preconfezionati
- Tipo M: misto

I distributori dovranno rispondere ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al Decreto 9 aprile 2025 del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica e avere le seguenti caratteristiche tecniche minime:

- essere di recente fabbricazione ed essere studiati appositamente per generare un ridotto

impatto ambientale durante l'erogazione, l'utilizzo e lo smaltimento del prodotto, privilegiando l'ottimizzazione del consumo energetico e l'illuminazione a LED a basso voltaggio. Si rimanda al paragrafo **2.1.5** dell'Allegato di cui al Decreto 9 aprile 2025 relativo ai CAM minimi per i servizi di ristoro con l'installazione e la gestione di macchine distributrici di alimenti bevande ed acqua;

- essere costruiti nel rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti e alle disposizioni CEI EN 60335-2-75 (CEI 61-233) e garanzie igienico sanitarie, ai sensi del D.P.R. n. 327/80 e comunque di quelle in vigore durante tutta la durata del rapporto contrattuale;
- essere rispondenti alla normativa vigente in materia di sicurezza degli impianti, delle macchine, di prevenzione incendi a norma del D.Lgs. 81/2008- CEI 61-6 (norme particolari di sicurezza dei distributori automatici) e del D.Lgs 17/2010 (direttiva macchine) nonché rispettare i parametri di rumorosità e tossicità;
- essere muniti di certificazione riconosciuta dall'Unione Europea;
- I distributori automatici che erogano caffè e bevande calde solubili devono essere, dove tecnicamente possibile, allacciati alla rete idrica o laddove non sia possibile il collegamento dotati di serbatoi autonomi d'acqua. Si rimanda al paragrafo **2.1.4** dell'Allegato di cui al Decreto 9 aprile 2025 relativo ai CAM minimi per i servizi di ristoro con l'installazione e la gestione di macchine distributrici di alimenti bevande ed acqua;
- I distributori devono avere il macinacaffè incorporato per erogare caffè espresso senza necessità di cialde o capsule. Si rimanda al paragrafo **2.1.4** dell'Allegato di cui al Decreto 9 aprile 2025 relativo ai CAM minimi per i servizi di ristoro con l'installazione e la gestione di macchine distributrici di alimenti bevande ed acqua;
- Per i distributori di bevande calde essere dotati di sistemi di filtrazione, purificazione e protezione esterna da contaminazioni;
- essere di facile pulizia e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno, con particolare attenzione ai distributori di bevande calde per i quali non è possibile provvedere all'allacciamento diretto alla rete idrica e per i quali occorre pertanto fare ricorso all'impiego di recipienti per l'acqua;
- essere tali da garantire l'assoluta igienicità dei prodotti distribuiti;
- avere le sorgenti interne di calore/raffreddamento collocate in modo tale da non compromettere la conservazione degli alimenti e delle bevande nonché le loro caratteristiche organolettiche;
- avere il dispositivo esterno di erogazione chiuso da apposito sportello retrattile e non esposto a contaminazioni;
- consentire la possibilità di scelta della quantità di zucchero da erogare, compresa la sua esclusione (CAM 2.1.4);
- essere in grado di erogare i prodotti con l'inserimento di monete nonché con sistemi alternativi che consentano la ricarica (chiavi elettroniche, tessere, microchip, app, ecc.) uguali per tutti i distributori;
- dovrà essere garantita l'erogazione del resto oppure essere segnalata chiaramente la temporanea indisponibilità dello stesso;
- essere dotati di kit fotocellule per il controllo caduta prodotto, al fine di restituire gli importi addebitati in caso di mancata erogazione del prodotto;
- essere dotati di chiare indicazioni sul prodotto offerto e sul prezzo;
- avere un'adeguata autonomia di bicchieri e palette i quali dovranno essere compostabili;
- essere sollevati dal pavimento ove possibile in modo da consentirne la pulizia della parte sottostante;
- osservare tutta la normativa e le prescrizioni tecniche e di sicurezza in vigore nonché adeguarsi a quelle che dovessero essere emanate;
- riportare in una targhetta ben visibile la ragione sociale della ditta concessionaria e il riferimento del servizio clienti e tutti i recapiti (indirizzo, telefono, mail) al fine di inoltrare agevolmente eventuali reclami, segnalazione guasti, segnalazione prodotti o resto esauriti;
- rispettare tutti i criteri minimi previsti dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al Decreto 9

aprile 2025 descritti al paragrafo 2.1 dell'Allegato I al decreto qualora applicabili

•

#### **Art. 7 – SISTEMA DI PAGAMENTO**

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

- Pagamento in contanti con moneta (accentando tutti i tagli pari o superiori a € 0,05) e banconote (almeno i tagli fino a € 20,00);
- Pagamento con sistema elettronico funzionante con chiavi/tessere elettroniche ricaricabili;

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

Il Concessionario si impegna a fornire in comodato d'uso gratuito la chiavetta a fronte del versamento di una cauzione unitaria massima di € 6,00 che verrà rimborsata al momento della restituzione della chiavetta stessa.

La connessione dei sistemi che richiedono la rete è a carico del concessionario.

Al termine del servizio in concessione o a richiesta dell'utente, il Concessionario dovrà rimborsare entro 15 giorni la parte non utilizzata degli strumenti prepagati.

### **SEZ. III – GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORO**

#### **Art. 8 – TIPOLOGIA E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI IN SOMMINISTRAZIONE**

I distributori automatici dovranno consentire l'erogazione almeno di:

- Bevande calde: caffè, caffè decaffeinato, caffè d'orzo, the, cappuccino, cioccolata, cappuccino con orzo (CAM 2.2.2.2)
- Bevande fredde in lattina o tetrapack; acqua oligominerale, bibite in lattina varie, succhi di frutta (CAM 2.2.2.1 E 2.1.6)
- Merendine dolci e salate (CAM 2.2.2.3)
- Snack vari

Tutti i prodotti commercializzati dovranno provenire da ditte autorizzate, etichettati, trasportati e stoccati in conformità alle prescrizioni del manuale di autocontrollo adottato dal Concessionario, redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP in conformità al regolamento comunitario n. 852/2004 e s.m.i. e secondo la normativa vigente nazionale e comunitaria. I prodotti erogati tramite i distributori automatici devono essere conformi alle specifiche tecniche contenute nei Criteri Ambientali Minimi descritti all'articolo **2.2.2** dell'Allegato di cui al Decreto 9 aprile 2025.

I prodotti posti in vendita nei distributori automatici dovranno:

- essere di prima qualità e appartenenti alle marche più diffuse a livello nazionale;
- essere dotati di etichettatura a norma di legge, riportare il nominativo del produttore, gli ingredienti, il peso netto, le informazioni nutrizionali e la data di scadenza;
- essere confezionati in monoporzioni integre, e sotto atmosfera protetta ove richiesto a norma di legge;

Sono vietati alimenti transgenici, conservanti ed additivi chimici non autorizzati per legge, ogni forma di riciclo di prodotti avanzati, alimenti scaduti;

E' esclusa la vendita di alcolici, tabacchi, riviste, quotidiani e quant'altro non espressamente specificato dal presente capitolato speciale, o successivamente concordato con l'Amministrazione;

L'eventuale introduzione, nel corso della Concessione, di nuovi e/o diversi prodotti, rispetto a quelli concordati contrattualmente, dovrà essere pattuita con il Referente dell'Amministrazione.

Il referente dell'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione o il ritiro di prodotti per i quali non ne ritenga opportuna la distribuzione.

	<p>Servizio Sanitario Nazionale Regione Marche</p> <p><b>Azienda Sanitaria Territoriale di Macerata</b></p>	
---	---	--

In nessun caso potranno essere somministrate bevande alcoliche di qualsiasi gradazione.

### 8.1 Bevande calde:

Nei distributori di caffè a doppia campana, una delle due miscele di caffè deve provenire 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 thè e a base di cacao, hanno un contenuto massimo di zuccheri di 6 grammi per 100 ml. di prodotto (o altro edulcorante con equivalente potere dolcificante per 100 ml).

Le miscele utilizzate ai fini della preparazione delle bevande calde dovranno comunque rispettare i contenuti minimi per porzione di seguito indicati:

- caffè: miscela di ottima qualità con caffeina massima 1,7%, macinato all'istante e con grammatura minima di gr. 7 di caffè ad erogazione (espresso, espresso lungo, espresso macchiato, cappuccino);
- thè: almeno gr. 14 di thè in polvere ad erogazione;
- cioccolata: almeno gr. 25 di miscela di cioccolato / polvere di cacao ad ogni erogazione;
- latte: almeno gr. 12 di latte in polvere ad erogazione;
- caffè d'orzo: grammatura minima per erogazione gr. 3,2 di caffè d'orzo solubile;
- ginseng: almeno gr. 14 di ginseng in polvere ad erogazione;
- caffè decaffeinato: grammatura minima gr. 1,5 per erogazione.

### 8.2 Bevande fredde:

I distributori automatici di bevande fredde devono prevedere minimo la distribuzione di:

- acqua minerale o oligominerale naturale e frizzante in bottiglie, capacità l.0.5;
- bibite in lattina, capacità cl. 33;
- succhi di frutta in tetrapak, capacità cl.20;

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

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

### 8.3 Prodotti alimentari:

- Snack Salati (Patatine, crackers, gallette di riso, schiacciatine, taralli ecc.)
- Snack Dolci ( Crostatine, cornetti, kinder bueno, biscotti, waffer ecc..)
- Prodotti Freschi ( Panini, tramezzini, insalate, piadine, yogurt da bere, frutta fresca, ecc.)
- Snack Dietetici (barrette proteiche, prodotti senza lattosio, prodotti senza glutine, ecc.)
- Frutta secca, gomma da masticare ecc..

I distributori devono garantire l'erogazione di almeno due prodotti senza glutine per una dieta idonea ad un'alimentazione per soggetti celiaci e almeno due prodotti biologici entrambi definiti da apposita etichettatura.

Non sono ammessi prodotti che contengono: - organismi geneticamente modificati, in aderenza alle leggi in materia di O.G.M. (Regolamenti (CE) n. 1829/2003 e n. 1830/2003; - oli vegetali di palma e cocco; -



acidi grassi trans (idrogenati o parzialmente idrogenati); - un apporto totale di grassi superiore a grammi 9 per porzione; - alto contenuto di sodio (superiore a 0,4 – 0,5/100 grammi); - conservanti ed additivi chimici (nitriti e/o nitrati) non autorizzati per legge

I prodotti oggetto di vendita devono altresì rispettare tutti i criteri ambientali minimi previsti all'allegato I del Decreto 6 novembre 2023 ai paragrafi da **2.2.2.3 a 2.2.2.11**

#### **8.4 Scadenza:**

Dovrà essere data la massima attenzione alla data di scadenza dei prodotti, che non dovrà mai essere superata; non dovranno, altresì, essere inseriti prodotti con scadenza troppo ravvicinata e anche laddove è indicato "consumare preferibilmente entro il..." dovrà comunque essere rispettata e non superata la data indicata. Il concessionario si impegna a sostituire i prodotti confezionati almeno 3 giorni prima della scadenza riportata sulla confezione del prodotto ad esclusione dei prodotti freschi o quelli la cui durabilità risulti inferiore ai 5 giorni che comunque dovranno essere sostituiti entro la data di scadenza.

#### **8.5 Intolleranze e Allergie:**

Il Concessionario dovrà adeguatamente segnalare, con appositi avvisi e/o liste, gli alimenti e bevande distribuiti che contengono sostanze o prodotti che provocano allergia o intolleranza (a titolo di esempio: 1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro - 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei - 3. Uova e prodotti a base di uova - 4. Pesce e prodotti a base di pesce - 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi - 6. Soia e prodotti a base di soia - 7. Latte e prodotti a base di latt e - 8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia e i loro prodotti - 9. Sedano e prodotti a base di sedano - 10. Senape e prodotti a base di senape - 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - 12. Anidride solforosa e solfiti - 13. Lupini e prodotti a base di lupini - 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi, ecc...)

### **Art. 9 – MISURE DI GESTIONE AMBIENTALE**

#### **9.1 Imballaggi e Raccolta rifiuti:**

Le bottiglie e le vaschette in PET utilizzate per i prodotti offerti contengono almeno il 30% di PET riciclato (CAM paragrafo 2.1.6).

Si richiama qui il rispetto di quanto previsto dai CAM per l'affidamento dei servizi di pulizia di edifici (approvato con DM 51 del 29 gennaio 2021, in GURI n. 42 del 19 febbraio 2021), in cui la clausola contrattuale sub C, c) n.6 sulla gestione dei rifiuti, prevede che i rifiuti urbani prodotti nell'edificio, devono essere conferiti secondo le modalità di conferimento stabilite dal Comune della struttura servita.

- Rifiuti generati dalla gestione del servizio (es: imballaggi secondari: fondi caffè: etc...)

Raccolta e smaltimento a carico del concessionario, nel rispetto della normativa vigente e secondo le modalità di raccolta stabilite dal Comune in cui detti rifiuti dovranno essere conferiti, con le modalità illustrate nella Relazione CAM e nell'offerta tecnica.

- Rifiuti generati dalla consumazione dei prodotti - raccolta e smaltimento a carico del concedente

Per consentire un corretto recupero dei diversi materiali, l'Amministrazione prevede la collocazione, nelle adiacenze delle macchine distributrici di alimenti e bevande, di contenitori per la raccolta differenziata con caratteristiche conformi alla norma tecnica UNI 11686 "Waste Visual Elements", con istruzioni chiare riguardo ai materiali da conferirvi, tenendo conto delle tipologie di prodotti ed imballaggi presenti nel distributore e delle istruzioni sulla suddivisione ed il conferimento dei rifiuti impartite a livello territoriale.

#### **9.2 Prevenzione degli sprechi alimentari (CAM paragrafo 2.2.4):**

Sono adottate apposite misure per prevenire gli sprechi alimentari. In caso di rischio di sprechi e tenendo conto del trend di consumo che emerge dal monitoraggio dei dati di vendita, i prodotti, sulla base di un progetto da condividere con il 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.

#### **Art. 10 – PREZZI DEI PRODOTTI**

Ai fini della gestione della concessione del servizio la Stazione Appaltante lascia la libera gestione nella decisione dei prezzi di vendita al Concessionario con la sola esclusione dei seguenti prodotti per i quali vengono fissati i seguenti **prezzi massimi**:

<b>Tipologia prodotto erogato</b>	<b>Prezzo erogazione "a moneta" iva inclusa</b>
Acqua naturale/frizzante 0,5lt.	€ 0,50
Caffè base	€ 0,50
Caffè di qualità	€ 0,70
Altre bevande calde	€ 0,60
Snack Salati	€ 1,00
Snack Dolci	€ 1.30
Bevande Fredde the' bicchiere	€ 1.20
Bevande fredde lattina	€ 0,80
Bevanda fredda PET 500 ml	€ 1,10
Snack Dietetici	€ 1.30
Panini	€ 1.80
tramezzini	€ 1.55
Panini	€ 1.80
Succhi/altra tipologia in brik da 200 ml	€ 0,90

Per i possessori della "chiavetta" riservata al solo personale dipendente dell'A.S.T. di Macerata deve essere garantito un ribasso di almeno **il 6%** (sei per cento) rispetto al prezzo di vendita a moneta su tutti i prodotti offerti.

I prezzi indicati al presente articolo devono considerarsi onnicomprensivi di tutti gli oneri necessari per l'esecuzione delle prestazioni contrattuali, compreso Iva e altri oneri di legge.

**In fase di offerta il concorrente dovrà allegare il listino prezzi applicato che dovrà essere conforme alle prescrizioni previste dal presente capitolato. Il concorrente dovrà indicare anche il prezzo del prodotto per i possessori di chiavetta.**

### **SEZ. IV – ESECUZIONE DELLA CONCESSIONE**

#### **Art. 11 – TEMPI E MODALITA' DI INSTALLAZIONE**

Il concessionario dovrà effettuare a propria cura e spese l'installazione di tutti i distributori richiesti in modo tale da non creare disagio all'attività lavorativa.

Il completamento delle installazioni dovrà avvenire **entro massimo 30 giorni solari e consecutivi** dalla data di **stipula** del contratto- ovvero dalla data di avvio dell'esecuzione anticipata del contratto se prevista. Il completamento delle installazioni si intende effettuato con l'allacciamento alla rete elettrica e alla rete idrica, laddove previsto. Entro detto termine il concessionario dovrà inoltre fornire l'elenco dettagliato dei distributori, distinto per sito, e tipologia; dovrà inoltre presentare il listino delle marche e



dei prezzi dei prodotti erogati comprensivo dell'indicazione della tipologia di imballaggio per ciascun prodotto

Il fornitore, al momento dell'installazione dovrà avere a disposizione un quantitativo minimo di 200 chiavette/card "in pronta consegna". In caso di ulteriori richieste da parte dell'Ente il fornitore dovrà garantire l'evasione della richiesta entro 10 giorni.

Il Concessionario dovrà dare comunicazione scritta dell'installazione dei distributori all'Autorità cui spetta l'esercizio della vigilanza igienico-sanitaria ai sensi del DGR Marche n. 158 del 19/02/2018 e copia della stessa dovrà essere consegnata ai competenti uffici dell'Amministrazione contraente.

L'AST di Macerata si riserva la facoltà di variare, sia in aumento che in diminuzione, il numero dei distributori installati, potendo richiedere l'installazione di distributori aggiuntivi o di rimuoverne alcuni già installati o anche di modificarne l'ubicazione.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere **entro 20 giorni** dalla richiesta da parte del DEC salvo diverse disposizioni concordate tra la ditta e l'amministrazione .

Il concessionario ha la facoltà, nel corso del rapporto contrattuale, di proporre delle modifiche rispetto alla tipologia di distributori indicati all' Allegato I che siano comunque volte a mantenere lo standard di servizio attualmente erogato. Per la sostituzione deve essere data comunicazione scritta al RUP che valutata l'opportunità, darà o meno l'autorizzazione, senza la quale non sarà possibile procedere. L'Amministrazione e la ditta aggiudicataria valuteranno di concerto la necessità di eventuali sostituzioni dei distributori anche in ragione della obsolescenza e del mal funzionamento.

Le nuove installazioni si intendono completate con l'allacciamento alla rete elettrica e alla rete idrica, opportunamente predisposte dall'Amministrazione, per un perfetto ed immediato funzionamento dell'apparecchiatura stessa nonché con adeguata formazione al personale utente e rispondenti alle caratteristiche di cui all'articolo 6 del presente documento.

E' onere del concessionario esaminare preliminarmente i siti di installazione dei distributori segnalando eventualmente all'Ente eventuali criticità per l'esecuzione delle prestazioni, proponendo se del caso, soluzioni più idonee alla corretta esecuzione del contratto.

## **Art. 12 – EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

Il servizio dovrà essere erogato con continuità tutti i giorni lavorativi e festivi (H24/365).

Saranno consentite interruzioni temporanee nell'erogazione del servizio unicamente nei seguenti casi:

- guasto dei distributori automatici / erogatori (interruzione del servizio: max 1 giorno lavorativo)
- sostituzione o rinnovo dei distributori / erogatori (interruzione del servizio: max 1 giorno lavorativo)
- cause di forza maggiore o per fatti eccezionali e imprevedibili al di fuori del controllo del Concessionario (ad esempio interruzioni di energia elettrica o di acqua) – (interruzione del servizio: tempo strettamente necessario al ripristino delle utenze e al riavvio delle macchine)
- lavori edili o lavori sull'impiantistica non di pertinenza del Concessionario – (interruzione del servizio: tempo strettamente necessario al ripristino degli spazi in concessione e al riavvio delle macchine).

Il rifornimento dei prodotti, la loro sostituzione o la loro integrazione dovrà sempre garantire, senza interruzioni, la scelta di tutte le opzioni stabilite nel presente documento e/o negli altri atti di gara, tra cui l'offerta tecnica.

La ditta aggiudicataria si impegna a programmare, in conformità all'impegno preso in fase di offerta, gli interventi di ricarica dei prodotti in modo tale che non si creino disservizi per l'utenza, comunicando al referente quale sarà indicativamente il giorno e la fascia oraria di intervento. Il personale della ditta aggiudicataria avrà accesso ai locali che ospitano i distributori solo negli orari di apertura delle varie sedi.

Nel caso di segnalazione da parte dell'utenza di un disservizio qualsiasi (ad esempio: indisponibilità dei prodotti, problemi di pulizia, problemi di pagamento, ecc.) questo dovrà essere risolto **entro un giorno** lavorativo dalla segnalazione. Sarà ammessa una deroga solo nei seguenti casi:

- sciopero del personale del Concessionario che si protragga per massimo 1 giorno lavorativo
- cause di forza maggiore o per fatti eccezionali e imprevedibili al di fuori del controllo del Concessionario.

L'Azienda provvederà a nominare un referente che mantenga i rapporti con la ditta aggiudicataria per la comunicazione di guasti, disservizi e rifornimenti urgenti nonché per la gestione del contratto.

#### **Art. 13 – SISTEMA HACCP E REQUISITI IGIENICO SANITARI**

Il Concessionario è tenuto a rispettare la normativa nazionale ed europea relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e garantire l'applicazione di tutte le procedure atte al mantenimento allo stato di igiene degli alimenti e delle attrezzature nonché delle corrette metodologie di conservazione degli alimenti e delle materie prime.

Il Concessionario deve essere dotato di Manuale di autocontrollo redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP previsto specificatamente dal Reg. CE 852/2004; lo stesso Concessionario deve verificare che la preparazione dei prodotti posti in vendita sia conforme alla predetta normativa. Il Manuale deve inoltre prevedere una procedura operativa di verifica delle scadenze dei prodotti distribuiti.

Il Concessionario deve garantire, un adeguato piano di igiene e pulizia e, quindi, provvedere alle operazioni di pulizia, di sanificazione/disinfezione degli spazi e dei distributori oggetto del presente Capitolato Speciale, nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie e secondo il sistema HACCP.

Il concessionario dovrà ottemperare a tutte le operazioni previste dalla suddetta normativa europea per i distributori automatici.

#### **Art. 14 – MANUTENZIONE E PULIZIA DELLE APPARECCHIATURE**

Le operazioni di pulizia delle apparecchiature devono essere opportunamente concordate tenendo conto delle esigenze correlate al numero di utenti, almeno una volta alla settimana, e comunque all'occorrenza assicurare una rigorosa pulizia interna ed esterna tale da garantire un ottimale condizione igienica delle stesse.

Il concessionario dovrà eseguire, con oneri a proprio carico, tutte le operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria per assicurare il perfetto funzionamento dei distributori e ridurre al minimo i disservizi.

In caso di guasti e/o malfunzionamenti o di rifornimenti urgenti derivanti dall'esaurimento dei prodotti posti in erogazione, il concessionario dovrà intervenire **entro 24 ore** dal momento della ricezione della segnalazione (nel rispetto degli orari di apertura delle sedi in cui sono collocati i distributori) e, ove non fosse possibile la riparazione, provvedere alla sostituzione con altra apparecchiatura avente le stesse /migliori caratteristiche entro 10 giorni lavorativi dalla segnalazione a proprio carico e spese senza oneri aggiuntivi per l'Ente concedente.

Ai sensi dei CAM di cui al Decreto 6 novembre 2023 (**paragrafo 2.2.5**) entro 30 giorni dall'installazione delle apparecchiature e, successivamente, a cadenza annuale, è trasmesso al Direttore 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, ecc.), coerente con le indicazioni fornite nei manuali tecnici di istruzioni per l'uso e la manutenzione del fabbricante.

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

di monitorare l'effettiva esecuzione delle attività manutentive e di pulizia nelle giornate indicate nel programma, su base campionaria.

Per la manutenzione dei distributori automatici si fa riferimento al Manuale di corretta prassi igienica per la distribuzione automatica di alimenti e bevande di CONFIDA, edizione 2018 validato dal Ministero della Salute sulla base del Regolamento (CE) n. 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari. A maggiore tutela del servizio verso i consumatori, il Concessionario si dota di certificazione "TQS Vending".

La ditta aggiudicataria si impegna a programmare, in conformità all'impegno preso in fase di offerta e al presente articolo, gli interventi di manutenzione alle apparecchiature in modo tale che non si creino disservizi per l'utenza, comunicando al referente quale sarà indicativamente il giorno e la fascia oraria di intervento. Il personale della ditta aggiudicataria avrà accesso ai locali che ospitano i distributori solo negli orari di apertura delle varie sedi.

**Il concessionario si impegna inoltre a :**

- Assicurare la rigorosa pulizia interna e esterna delle apparecchiature con la **frequenza minima di 1 volta a settimana** comunque tale da garantire un'ottimale condizione igienica delle stesse nel rispetto anche del calendario di manutenzione e pulizia programmate trasmesso all'Amministrazione con le cadenze previste dai CAM paragrafo 2.2.5 ,conformemente a quanto indicato in sede di offerta;
- Eseguire almeno 1 (uno) intervento annuale di risanamento ambientale, pulizia e igienizzazione straordinari del distributore ( interno e grupprofrio);
- Eseguire interventi straordinari su richiesta dell'Amministrazione ;
- Eseguire la manutenzione programmata con la frequenza prevista dal calendario trasmesso al DEC ai sensi dell'articolo successivo.

**Art. 15 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO**

A) Il concessionario del servizio oggetto del presente capitolato è tenuto a:

- Svolgere con la massima cura e disciplina il servizio, operare con diligenza, professionalità e decoro rispettando tutte le prescrizioni specifiche previste dalla normativa vigente e dal presente Capitolato e suoi allegati;
- fornire al Servizio Patrimonio e Nuove Opere prima dell'installazione, le schede tecniche relative a tutti i distributori che verranno installati con le caratteristiche delle apparecchiature, le relative omologazioni e le certificazioni di conformità nonché i consumi energetici e l'elenco dettagliato di tutte le apparecchiature installate, distinte per sede, tipologia del distributore che dovrà essere mantenuto costantemente aggiornato;
- inoltrare al Servizio Patrimonio e Nuove Opere una dichiarazione di compatibilità con gli impianti esistenti una volta completata l'installazione;
- fornire, prima dell'inizio dell'attivazione del servizio, una lista dei prodotti (anche ulteriori a quelli descritti nel presente capitolato) che verranno messi in distribuzione, con indicazione della marca e dei relativi prezzi (conformi alle prescrizioni degli articoli precedenti )effettuati sia con l'utilizzo di chiavi elettroniche che senza;
- essere responsabile dell'osservanza di tutti i regolamenti e leggi vigenti in materia igienico sanitaria e dovrà dare comunicazione scritta dell'installazione di ogni distributore all'Azienda ASL competente, ed inoltrarne copia al Servizio Patrimonio e Nuove Opere prima dell'attivazione del servizio;
- mettere a disposizione tutto il personale necessario per il corretto espletamento delle attività oggetto del contratto;
- essere in regolare posizione rispetto agli obblighi previdenziali ed assistenziale per il personale dipendente. L'aggiudicatario regola il trattamento giuridico e retributivo secondo il

relativo CCNL;

- porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti in forza del rispetto del D. Lgs. 81/2008 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, nonché imporre al proprio personale il rispetto della normativa e mettere a disposizione dei propri dipendenti i dispositivi di protezione individuale appropriati ai rischi inerenti alle attività svolte ed a quelli presenti nell'area di lavoro, al fine di garantire la massima sicurezza, la prevenzione di infortuni sul lavoro, nonché delle malattie professionali;
- verificare accuratamente il confezionamento dei prodotti posti in vendita e provvedere alla sollecita rimozione e sostituzione di prodotti difettosi o scaduti;
- dotare il personale addetto al rifornimento delle macchine distributrici nonché alla loro manutenzione ordinaria e straordinaria, di apposito cartellino/tessera di riconoscimento munito di fotografia;
- rimborsare le perdite di denaro degli utenti dovuti a guasti o disfunzioni dei distributori installati) e provvedere agli spostamenti dei distributori, eventualmente richiesti da una sede all'altra, senza alcun onere aggiuntivo;
- distribuire a tutti i richiedenti le schede prepagate (ad esempio chiavette o altro) necessarie per il funzionamento dei distributori;
- rimuovere, nei successivi 15 giorni dal termine della concessione, tutti i distributori automatici installati presso tutte le sedi. In caso di mancata rimozione e ritiro, i distributori verranno rimossi e depositati presso luogo da definire dell'A.S.T. di Macerata, con spese a carico del concessionario con rivalsa sulla cauzione definitiva, salvo il risarcimento di eventuali maggiori danni subiti.
- Comunicare a semplice richiesta da parte dell'amministrazione ogni dato concernente la gestione del servizio compreso il fatturato generato dall'esecuzione del servizio;

Entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale il concessionario dovrà inviare 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 Concessionario applica le misure previste dal piano (**CAM paragrafo 2.2.5**)

Sono a totale carico i seguenti oneri:

- acquisto, trasporto ed installazione dei distributori automatici richiesti dall'A.S.T. di Macerata
- organizzazione e gestione del personale dipendente, nonché la sua gestione normativa ed economica; le spese di acquisto delle bevande e alimenti; le imposte e le tasse derivanti dall'assunzione del servizio;
- le spese derivanti dal rispetto di tutte le norme antinfortunistiche vigenti e successivamente intervenute nella vigenza del contratto per incolumità del personale utilizzato nell'espletamento del servizio;
- allacciamento delle macchine distributrici alle linee di energia elettrica e/o acqua a regola d'arte e secondo le norme CEI, attenendosi alle istruzioni che verranno impartite dal referente comunale;

#### B) RESPONSABILITA' PER DANNI A PERSONE E/O COSE

Il concessionario sarà direttamente responsabile, per sé e per il proprio personale, di qualsiasi inadempimento e/o evento dannoso che possa accadere, durante e/o in dipendenza dell'esecuzione delle

prestazioni, ai suoi dipendenti e/o ai suoi beni, ai dipendenti e/o beni dell'Amministrazione, nonché a terzi e/o relativi beni. Il servizio viene effettuato a totale rischio e pericolo del concessionario che se ne assume tutte le responsabilità e dovrà provvedere, con esatta osservanza degli obblighi e delle prescrizioni in materia commerciale, sanitaria ed assicurativa. L'aggiudicatario avrà il preciso obbligo di adottare tutte le misure necessarie e/o di impiegare tutti i mezzi atti ad evitare infortuni e/o danni di qualsivoglia tipologia a persone e/o cose e, a tal fine, dovrà stipulare una **polizza assicurativa per danni a cose o persone**, valida per tutta la durata della concessione, così come descritto all'articolo successivo. Indipendentemente dall'obbligo di stipulare apposita assicurazione di seguito indicata, il Concessionario assume a proprio carico ogni responsabilità, sia civile che penale, conseguente agli eventuali danni che potessero occorrere a persone o cose, a seguito dell'espletamento delle attività oggetto del presente capitolato, o comunque ad esse ricollegabili. L'A.S.T. di Macerata non è responsabile dei danni, eventualmente causati alle attrezzature del concessionario, che possano derivare da comportamenti dolosi o colposi di terzi e nessun rimborso potrà essere richiesto. Il concessionario risponderà direttamente di qualsiasi violazione ai Regolamenti di polizia e di Igiene nonché dei danni alle persone o cose comunque verificatisi nell'esecuzione del servizio, derivanti da cause ad esso imputabili di qualunque natura o che risultino arrecati dal proprio personale, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto a rivalsa o compensi da parte dell'Amministrazione.

Il concessionario, ai fini della stipula del contratto, pena la decadenza dall'aggiudicazione, è obbligato a presentare idonea polizza per le garanzie di seguito indicate e a mantenerla in vigore per tutta la durata del Contratto:

La polizza in oggetto dovrà essere trasmessa in copia, entro 15 giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione definitiva. Inoltre, con cadenza annuale il concessionario dovrà trasmettere al Servizio Patrimonio copia dell'avvenuto rinnovo della medesima.

**Responsabilità Civile verso Terzi (RCT):** per danni, di qualsiasi natura, diretti e indiretti arrecati a terzi, (persone, cose ecc..) in conseguenza di fatti, atti ed omissioni, eseguiti o ordinati da dipendenti e/o collaboratori del Concessionario o comunque in dipendenza diretta o indiretta verificatisi in relazione alle attività oggetto della concessione, nessuna esclusa né eccettuata nell'esecuzione del servizio. Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a € 1.000.000,00 per sinistro e per persona e non potrà prevedere esclusioni che limitino la copertura delle responsabilità sopra descritte. A titolo non limitativo la polizza dovrà prevedere le seguenti coperture assicurative: tra le altre condizioni anche la specifica estensione a:

- rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai consumatori, compreso eventi connessi a malori, vertigini, stati di incoscienza; che comportino invalidità o morte del fruitore del servizio;
- danni a cose in consegna e/o custodia;
- danni arrecati ai locali, strutture e beni concessi in uso; consegnati, anche per fatto dei beneficiari del servizio;
- danni a cose di terzi da incendio di cose dell'assicurato, quali a titolo esemplificativo i distributori automatici;
- danni subiti da persone non in rapporto di dipendenza con il Concessionario, che partecipino all'attività oggetto dell'appalto della concessione a qualsiasi titolo;
- danni arrecati a terzi (inclusi l'A.S.T. di Macerata ed i beneficiari) da dipendenti, da soci, da volontari, collaboratori e/o da altre persone - anche non in rapporto di dipendenza con il Concessionario - che partecipino all'attività oggetto dell'appalto a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale;
- danni da interruzioni o sospensioni di attività produttive, industriali, commerciali, agricole, artigianali o di servizio di terzi, a seguito di sinistro garantito in polizza;

Si precisa che la polizza assicurativa dovrà essere stipulata con Compagnie di Assicurazione, autorizzate, ai sensi delle leggi vigenti, all'esercizio dei rami oggetto delle coperture richieste.

## **ART. 16 - CORRISPETTIVI, FATTURAZIONE E PAGAMENTI**

	<p>Servizio Sanitario Nazionale Regione Marche</p> <p><b>Azienda Sanitaria Territoriale di Macerata</b></p>	
---	---	--

Il canone di concessione dovrà pagarsi, in rate trimestrali posticipate. Il concessionario dovrà provvedere al pagamento entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura. I pagamenti decorreranno dalla data del verbale di avvio dell'esecuzione del contratto.

Il primo canone trimestrale di concessione sarà proporzionato al periodo di effettiva attività a decorrere dalla data di sottoscrizione del verbale di avvio.

Il concessionario non potrà in alcun modo ritardare il pagamento del canone oltre i termini stabiliti e non potrà far valere alcuna azione o eccezione se non dopo eseguito il pagamento delle rate dovute. In caso di ritardato versamento anche di un solo giorno, la Stazione Concedente si riserva la facoltà di applicare penali, come stabilito dal presente Capitolato. In caso di mancato pagamento del canone oltre un massimo di 90 giorni l'Amministrazione potrà procedere all'immediata risoluzione del contratto.

#### **ART 17 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E CESSIONE DEL CREDITO**

E' fatto divieto al Fornitore di cedere il contratto, a pena di nullità della cessione stessa. Per tutto quanto non previsto si applicano le disposizioni di cui all'art. 119 del D.Lgs. 36/2023. È fatto divieto al Fornitore di cedere il credito ai sensi degli artt. 69 e 70 del R.D. 18/11/1923 N. 2240 in combinato disposto con l'art. 9 della L. 2248 del 20/03/1865 (All. E), art. 6 dell'All II .14 del D. Lgs. 36/2023. In caso di inosservanza da parte del Fornitore degli obblighi di cui al presente articolo, fermo restando il diritto dell'Amministrazione al risarcimento del danno, il contratto si intenderà risolto di diritto. Il Fornitore inoltre assume l'obbligo di non delegare, in qualunque forma, persone fisiche e giuridiche per la riscossione dei crediti derivanti dalla presente fornitura ovvero per l'esercizio di qualsivoglia azione finalizzata alla soddisfazione delle ragioni del creditore. E' fatto salvo il conferimento di incarichi legali per la rappresentanza in giudizio e la difesa degli interessi da parte dei patrocinatori abilitati.

#### **ART.18 - SUBAPPALTO**

Secondo quanto disposto dall'art. 188 del D.Lgs. n. 36/2023, il ricorso al subappalto da parte del concessionario è regolato dalle corrispondenti disposizioni in materia di appalto di cui all'art. 119 del medesimo D.Lgs..

In ragione dell'art. 119 comma 17 del Codice, le prestazioni oggetto della presente Concessione, pur subappaltabili, non possono formare oggetto di ulteriore subappalto tenuto conto delle particolarità delle prestazioni richieste, al fine di prevenire il rischio di infiltrazioni mafiose e un miglior controllo in fase di esecuzione della Concessione medesima.

Il subappalto è in ogni caso ammesso, previa autorizzazione della stazione appaltante, a condizione che: il subappaltatore sia dotato dei necessari requisiti speciali; non esistano a suo carico cause di esclusione; all'atto dell'offerta siano stati indicate le prestazioni che si intende subappaltare.

Il subappaltatore dovrà essere adeguatamente qualificato pertanto dovrà essere in possesso dei requisiti di partecipazione alla procedura richiesti nella stessa misura percentuale delle prestazioni che eseguirà. Non è ammessa la subconcessione.

Ai sensi dell'art. 119, comma 5 del Codice, il Concessionario trasmette all'Amministrazione il contratto di subappalto almeno 20 (venti) giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni. Il contratto di subappalto, corredato della documentazione prescritta nel medesimo comma nonché della documentazione tecnica, amministrativa e grafica direttamente derivata dagli atti del contratto affidato e indica puntualmente l'ambito operativo del subappalto sia in termini prestazionali che economici. In caso di mancata presentazione dei documenti sopra richiesti nel termine previsto, l'Amministrazione non autorizzerà il subappalto. In caso di non completezza dei documenti presentati, l'Ente procederà a richiedere all'Appaltatore l'integrazione della suddetta documentazione, assegnando a tale scopo un termine essenziale, decorso inutilmente il quale il subappalto non verrà autorizzato. Resta inteso che la suddetta richiesta di integrazione sospende il termine per la definizione del procedimento di autorizzazione del subappalto. Al pagamento delle prestazioni subappaltate si applica quanto previsto dall'art. 119, comma 11. Per tutto quanto qui non previsto si applicano le disposizioni di cui al già citato art. 119 del Codice.

#### **Art. 19 – COMUNICAZIONI (CAM paragrafo 2.2.6)**

In base a quanto disposto dal paragrafo 2.2.6 dei Criteri Minimi ambientali di cui al DM 6 novembre 2023 del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, il Concessionario del servizio:



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

I contenuti, modalità e tipologie della comunicazione sono condivisi e concordati con il Direttore dell'Esecuzione del contratto.

#### **Art. 20 – ADEMPIMENTI AMMINISTRATIVI DEL CONCESSIONARIO**

Il Concessionario ai sensi della normativa vigente deve acquisire in autonomia da parte delle autorità preposte (qualora non già rilasciati, o se del caso volturare a proprio nome), tutte le necessarie licenze, autorizzazioni, nullaosta e benestare previste. Tali licenze, autorizzazioni, nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati, anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che possano essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto. Tutta la documentazione di cui sopra dovrà essere disponibile ad ogni eventuale controllo da parte degli organi ufficiali di vigilanza igienico-sanitaria o di tecnici incaricati dall'A.S.T. di Macerata diverificare la conformità del servizio agli standard del presente capitolato e alle normative vigenti.

### **SEZ. V – PERSONALE**

#### **Art. 21 – PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO**

Il Concessionario dovrà garantire per tutta la durata del contratto l'entità numerica lavorativa adeguata a garantire la continuità e la regolarità del servizio, in ogni periodo dell'anno, organizzando opportunamente le turnazioni e le sostituzioni del personale assente per malattie o ferie, coerentemente con la struttura organizzativa proposta in sede di gara nell'Offerta Tecnica. Il Concessionario dovrà avvalersi di proprio personale qualificato e ritenuto idoneo a svolgere le funzioni connesse con l'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato. Prima dell'inizio del servizio il Concessionario è tenuto a comunicare all'Amministrazione appaltante il nominativo del Responsabile del servizio che dovrà rapportarsi con il RUP. Il personale deve essere provvisto di adeguata qualificazione, regolarmente inquadrato nei rispettivi livelli professionali del CCNL (Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro) di riferimento, nonché in possesso delle autorizzazioni sanitarie e dei requisiti previsti dalla normativa vigente per le specifiche mansioni da svolgere. Il personale che effettua il rifornimento o che venga a contatto con le sostanze alimentari poste in distribuzione, anche se in confezioni chiuse, deve:

- attenersi alla normativa nazionale e comunitaria in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;
- essere dotato di apposito cartellino di riconoscimento riportante le generalità del dipendente e la denominazione della ditta di appartenenza. Dovrà altresì vestire in maniera appropriata e rispondente alle prescrizioni normative in materia di disciplina igienica della produzione e vendita di sostanze alimentari e bevande;

Il Concessionario dovrà provvedere all'immediata sostituzione del personale che si renda responsabile di grave negligenza, ovvero ritenuto inadatto, a insindacabile giudizio dell'Amministrazione, allo svolgimento del servizio. Il Concessionario si impegna ad applicare integralmente a favore dei propri dipendenti tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro e negli accordi integrativi, territoriali ed aziendali e per il settore di attività e per le località dove sono eseguite le prestazioni; a rispettare tutte le norme in materia retributiva, contributiva, previdenziale, assistenziale, assicurativa, sanitaria, di solidarietà paritetica,

previste per i dipendenti dalla vigente normativa, nonché quelle connesse al rispetto delle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori di cui al D.Lgs. 9.04.2008 n. 81.

Per ogni inadempimento rispetto agli obblighi di cui al presente articolo accertato dagli Enti competenti che ne richiedano il pagamento, l'Amministrazione appaltante effettua trattenute sulla cauzione definitiva. L'Amministrazione appaltante è esplicitamente sollevata da ogni obbligo/responsabilità nei confronti di tutto il personale adibito dal Concessionario all'esecuzione delle attività relative al servizio oggetto del presente Capitolato per quanto attiene a retribuzione, contributi assicurativi, assistenziali, previdenziali, assicurazioni infortuni ed ogni adempimento, prestazione ed obbligazione inerente il rapporto di lavoro con il Concessionario secondo le leggi ed i contratti collettivi nazionali di lavoro di categoria in vigore.

Nel caso in cui la valutazione del rischio del Concessionario, una normativa nazionale o comunitaria o il regolamento interno della struttura servita preveda l'utilizzo di DPI per lo svolgimento delle attività oggetto della concessione, gli operatori ne devono essere dotati — con acquisto a carico del Concessionario - in conformità al già richiamato D.Lgs. 81/2008.

#### **Art. 22 – CLAUSOLE DI SALVAGUARDIA DEL PERSONALE**

In applicazione dell'art. 57 del D. Lgs 36/2023 recante "Clausole sociali del bando di gara e degli avvisi ..." ed a quelle previste dalla contrattazione collettiva, il Concessionario, compatibilmente con la propria struttura aziendale, dovrà assicurare i livelli occupazionali attuali, procedendo all'assunzione in via prioritaria del personale già in forza nell'impresa cessante, a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa del Concessionario e con le esigenze tecnico – organizzative previste per l'esecuzione del servizio.

A tal proposito si allega la tabella riepilogante i dipendenti attualmente in servizio:

CCNL applicato	Qualifica	Livello	Tipo contratto	Data assunzione	Ore settimanali	Scatti anzianità maturati	Scatti anzianità maturandi
COMMERCIO	ADDETTO AL RIFORNIMENTO	5	TEMPO INDETERMINATO	16/06/2008	35	5	
COMMERCIO	ADDETTO AL RIFORNIMENTO	5	TEMPO INDETERMINATO	27/06/2005	5	6	
COMMERCIO	ADDETTO AL RIFORNIMENTO	5	TEMPO INDETERMINATO	22/07/2013	10	3	
COMMERCIO	TECNICO ESTERNO	3	TEMPO INDETERMINATO	07/09/2005	14	6	
COMMERCIO	TECNICO ESTERNO	3	TEMPO INDETERMINATO	02/01/2014	4	0	
COMMERCIO	TECNICO ESTERNO	3	TEMPO INDETERMINATO	03/02/2014	6	3	
COMMERCIO	COMMERCIALE	3	TEMPO INDETERMINATO	22/09/2003	4	7	
COMMERCIO	CUSTOMER CARE	3	TEMPO INDETERMINATO	10/07/2000	2	8	

In tale ambito il CCNL di riferimento è quello COMMERCIO.

#### **Art. 23 – SICUREZZA DEL PERSONALE**

Il concessionario è responsabile nei confronti sia dell'Azienda che dei terzi della tutela della sicurezza, incolumità e salute dei lavoratori addetti al servizio. Per l'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato, il gestore è tenuto al rispetto delle vigenti norme in materia di prevenzione, sicurezza e igiene del lavoro in conformità a quanto stabilito dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

Gli operatori del gestore che incorrano in infortunio sul lavoro presso l'Amministrazione, dopo aver ricevuto le prime cure necessarie e aver avviato la pratica INAIL presso il Pronto Soccorso, dovranno poi rivolgersi al Medico Competente ai sensi del D.Lgs 81/2008 della Ditta medesima per la gestione dell'infortunio, gli eventuali trattamenti profilattici, i controlli sierologici o quanto altro sia necessario.

Il concessionario dovrà nello specifico:

- osservare le misure generali previste dal D.Lgs n. 81/2008 e ss.mm.ii.;
- rispettare i regolamenti e le disposizioni interne dell'Azienda;

- c) controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e di igiene del lavoro da parte del
- d) personale;
- e) fornire all'Azienda tempestiva segnalazione di ogni circostanza di cui venga a conoscenza che possa essere fonte di pericolo.

## **SEZ. VI – ATTIVITA' DI CONTROLLO**

### **Art. 24 – DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO (DEC)**

La vigilanza sulla corretta esecuzione del contratto è attribuita al DEC. Il DEC ha facoltà di avvalersi di uno o più direttori operativi:

- per gli aspetti di natura tecnica: Direttore della UOC Attività Tecnica Tecnologica e Patrimonio (A.T.T.P.) o persona da lui incaricata;
- per gli aspetti igienico/sanitari e di qualità: Direttore Medico di Presidio o persona da lui incaricata;
- per aspetti relativi alla sicurezza: Direttore del Servizio Prevenzione e Protezione o persona da lui incaricata.

Il Direttore dell'Esecuzione provvede al coordinamento, alla direzione ed al controllo tecnico dell'esecuzione del contratto, inoltre assicura la regolare esecuzione del contratto verificando che le attività e le prestazioni siano eseguite in conformità a quanto previsto nel presente capitolato di gara.

A tal fine il Direttore dell'Esecuzione svolge tutte le attività che si rendano opportune per assicurare il perseguimento dei compiti sopra indicati.

In particolare il Direttore dell'Esecuzione dovrà:

- redigere, in contraddittorio con il gestore, specifico verbale di avvio dell'esecuzione del contratto;
- attestare il regolare adempimento degli obblighi contrattuali;
- riferire al RUP sugli eventuali inadempimenti e sull'applicazione delle penalità.

Il Direttore dell'Esecuzione del Contratto relaziona con cadenza almeno annuale sulle verifiche effettuate e sui risultati delle stesse ai sensi del presente articolo e seguenti.

### **Art. 25 – VERIFICHE DI CONFORMITA' E CONTROLLI**

Il Direttore dell'Esecuzione e il Responsabile Unico del Progetto possono chiedere in qualsiasi momento report di sintesi su elementi del contratto tra i quali, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:

- numero delle vendite e ricavi di vendita per punto di ristoro, per macchina, per tipologia di prodotto in un arco temporale;
- report sui servizi di sanificazione, igienizzazione, pulizia, ricarica, manutenzione dei diversi punti di ristoro;

I report dovranno essere forniti **entro 15 giorni dalla richiesta**.

La Stazione Concedente si riserva la più ampia facoltà di effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune idonei controlli e accertamenti riguardo agli ambiti igienici, alla qualità e all'organizzazione del servizio per verificare la corrispondenza del servizio fornito dal Concessionario alle prescrizioni contrattuali, riservandosi di eseguire la verifica dei parametri qualitativi dei prodotti e la facoltà di verificare anche a campione:

- le condizioni di pulizia dei distributori, degli erogatori e dei portarifiuti;
- la carenza e/o la mancanza dei prodotti;
- la qualità dei prodotti forniti e le relative scadenze.

L'attività di verifica può essere attivata anche da apposita segnalazione dell'utenza, sulla base del grado di soddisfazione rilevato nell'ambito dell'erogazione del servizio.

Le attività di verifica e valutazione saranno svolte in presenza del Responsabile/Referente del Concessionario. In caso di assenza, si procederà comunque al controllo partecipando al Concessionario le eventuali risultanze.

Il Concessionario è obbligato a facilitare tutti i controlli che la Stazione Appaltante riterrà opportuno effettuare fornendo ogni informazione e documentazione ritenuta utile a perseguire le finalità di cui al presente articolo e conformarsi alle richieste e prescrizioni da questi impartite.

Il DEC si riserva la facoltà di chiedere alle Autorità sanitarie competenti, senza che il Concessionario possa fare alcuna opposizione, l'effettuazione dei controlli sull'osservanza delle norme igienico – sanitarie ed in genere su tutto ciò che riterrà necessario per verificare il corretto funzionamento del servizio.

In caso di contestazioni igienico-sanitarie, varrà il giudizio inappellabile fornito, secondo propria competenza di settore, dalle Autorità sanitarie

Il Concessionario non potrà eccepire, durante l'esecuzione dell'appalto, la mancata conoscenza di condizioni o la sopravvenienza di elementi ulteriori, a meno che tali nuovi elementi appartengano ad evidenti cause di forza maggiore.

Il Direttore dell'Esecuzione del Contratto avrà facoltà e diritto di controllo e di vigilanza su tutte le operazioni riguardanti la fornitura in oggetto in qualsiasi momento lo riterrà opportuno.

Eventuali non conformità emerse in corso di verifica possono comportare diffida informale, diffida ad adempiere, contestazione di inadempimento secondo quanto previsto dal presente capitolato e dal disciplinare/schema di contratto. In caso di violazione debitamente verbalizzata si procederà all'applicazione delle penali previste.

#### **Art. 26 – PENALI**

Ai sensi dell'articolo 126 del D. Lgs. n. 36 del 31/03/2023 sono previste le seguenti penali per il ritardo nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali da parte dell'appaltatore commisurate ai giorni di ritardo e proporzionali rispetto all'importo del contratto o delle prestazioni contrattuali. Le penali dovute sono le seguenti:

n.	Evento	Importo penale
1	Mancato pagamento del canone di concessione	1‰ del canone di concessione annuo per ogni giorno di ritardo
2	Mancato rispetto dei termini per l'installazione dei distributori nei termini prescritti	1‰ del canone di concessione annuo per ogni giorno di ritardo
3	Mancato rifornimento dei distributori per periodi superiori a 36 ore (o superiori a quanto offerto in fase di gara) a partire dalla segnalazione effettuata dall'Ente	1‰ del canone di concessione annuo per ogni giorno di ritardo
6	Per accertata mancata manutenzione e/o riparazione e/o pulizia per come previsto nel capitolato di gara e/o Guasto macchina superiore a 36 ore a partire dalla segnalazione	1‰ del canone di concessione annuo per ogni giorno di ritardo

Sono applicate le seguenti penali per gli inadempimenti descritti di seguito:

1	Rifornimento dei distributori con prodotti non conformi a quanto declinato dal presente capitolato o dalla normativa vigente	100,00€ per ogni prodotto non conforme
2	Presenza nei distributori di prodotti scaduti	100,00€ per ogni prodotto scaduto
3	Mancato rispetto dei prezzi massimi definiti in sede di offerta	100,00€ per singola infrazione

Per altri casi di inadempimento delle prescrizioni del presente capitolato potrà esser applicata una penale da un minimo di € 100,00 a € 500,00 a discrezione dell'Ente, valutata la gravità dell'inadempimento.

Resta ferma l'applicazione di penali pari all'1‰ del canone di concessione annuo per ogni giorno di ritardo nel ripristino delle condizioni di conformità delle prestazioni e/o delle normative previste dal contratto contestate dall'ENTE.

Le penali applicate, stabilite nella misura indicata nel presente articolo, saranno complessivamente non superiori al 10 per cento dell'ammontare contrattuale. Gli eventuali inadempimenti contrattuali che danno luogo all'applicazione delle penali indicate verranno contestati mezzo PEC al fornitore dal Responsabile Unico del Progetto; il fornitore deve comunicare per iscritto in ogni caso le proprie deduzioni nel termine massimo di 5 (cinque) giorni lavorativi dalla stessa contestazione. Qualora dette deduzioni non siano accoglibili, a insindacabile giudizio della stazione appaltante, ovvero non vi sia stata risposta o la stessa non sia giunta nel termine indicato, saranno applicate al fornitore le penali come sopra indicate a decorrere dall'inizio dell'inadempimento.

La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso il fornitore dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

Deve considerarsi ritardo anche l'ipotesi in cui i servizi o le forniture vengano resi solo parzialmente; in tal caso la penale verrà applicata sino a quando i servizi non inizieranno ad essere resi in conformità a quanto previsto o le forniture saranno completate. Il concessionario prende atto che l'applicazione delle penali non preclude il diritto da parte della stazione appaltante a richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni e/o considerare risolto il contratto secondo la normativa vigente

## **ART. 27 - RISOLUZIONE E RECESSO DEL CONTRATTO**

### **27.1 Risoluzione**

Ai sensi dell'art. 190 del D.lgs. 36/2023 la Concedente può dichiarare risolta la concessione se una o più delle seguenti condizioni si verificano:

- a) il contratto ha subito una modifica che avrebbe richiesto il ricorso ad una nuova procedura di aggiudicazione della concessione;
- b) il Concessionario si trovava, al momento dell'aggiudicazione della concessione, in una delle situazioni che comportano l'esclusione dalla procedura di aggiudicazione della concessione;
- c) la Corte di giustizia dell'Unione europea constata, in un procedimento ai sensi dell'articolo 258 del Trattato sul funzionamento dell'Unione europea, che è stato violato uno degli obblighi incombenti in virtù dei trattati europei per il fatto che la stazione appaltante ha aggiudicato la concessione senza adempiere gli obblighi previsti dai trattati europei e dalla direttiva 2014/23/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014.

La risoluzione della concessione per inadempimento dell'ente concedente o del concessionario è disciplinata dagli articoli 1453 e seguenti del codice civile.

Questa Amministrazione risolverà il contratto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 c.c. (clausola risolutiva espressa) previa dichiarazione da comunicarsi al Concessionario tramite pec, nei seguenti casi:

- mancato reintegro della cauzione eventualmente escussa, entro il termine di 10 giorni dal ricevimento della richiesta da parte dell'Amministrazione;
- mancata proroga della validità della cauzione entro il termine di 10 giorni dal ricevimento della richiesta da parte dell'Amministrazione in caso di rinnovo o proroga del contratto;
- subappalto non autorizzato;
- cessione del contratto;
- in caso di cessione d'Amministrazione, di cessazione dell'attività, oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'Impresa aggiudicataria;
- in caso di morte di qualcuno dei soci nelle ditte costituite in società di fatto o in nome collettivo o di uno dei soci accomandatari nelle società in accomandita e l'Amministrazione non ritenga di continuare il rapporto contrattuale con gli altri soci;
- mancato adempimento agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136;
- in caso di non veridicità delle dichiarazioni rese dal Concessionario ai sensi del DPR 445/00 fatto salvo quanto previsto dall'art. 71 del medesimo DPR;
- in caso di violazione del patto di integrità;

- l'impresa si renda colpevole di frode e/o negligenza/grave inadempimento per mancato rispetto degli obblighi e delle condizioni previste nel contratto tali da giustificare l'immediata risoluzione del contratto
- in caso di ritardato pagamento del canone oltre 90 giorni come previsto nel presente Capitolato e negli altri casi espressamente previsti nel presente documento
- esecuzione del servizio con personale non regolarmente assunto o contrattualizzato e irregolarità, di qualsiasi tipo, riguardanti gli obblighi retributivi, contributivi e assicurativi nei confronti del personale;
- interruzione parziale o totale del servizio senza giustificato motivo e/o abbandono dell'appalto, anche parziale, salvo che per cause di forza maggiore;
- reiterati inadempimenti e violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali, in tema d'igiene degli alimenti e di sicurezza, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;
- dopo n. 3 (tre) contestazioni formali, intervenute nell'arco di 12 mesi, per le quali non siano pervenute o non siano state accolte, da parte dell'Amministrazione, le giustificazioni del Concessionario;
- qualora ogni altra fattispecie d'inadempimento e/o irregolarità faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il Contratto, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione.

In caso di risoluzione del contratto l'Amministrazione incamererà la cauzione a titolo di penale e di indennizzo, salvo il risarcimento del maggior danno, nessuno escluso, per l'affidamento a terzi della concessione. Nessun indennizzo è dovuto all'Impresa aggiudicataria inadempiente.

La risoluzione del contratto viene disposta con provvedimento della Stazione Appaltante del quale viene data comunicazione all'Impresa aggiudicataria.

L'effetto della risoluzione non si estende alle prestazioni già eseguite.

Resta inteso che in caso di risoluzione del contratto l'Impresa aggiudicataria dovrà impegnarsi ad assicurare l'esecuzione della concessione fino al subentro del nuovo contraente, onde evitare l'interruzione della concessione di pubblica utilità.

## **27.2 Recesso del contratto**

La stazione appaltante ha il diritto di recedere anticipatamente dal contratto in qualunque tempo e per qualsiasi motivo, in tutto o in parte, avvalendosi della facoltà consentita dall'articolo 1671 codice civile.

La Concedente può recedere dal contratto di concessione per motivi di pubblico interesse ai sensi dell'art. 190 comma 4 del Codice.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di recedere dal contratto, parzialmente o totalmente, a sua discrezione e in ogni momento, ai sensi dell'art. 1373, comma 2 c.c., con preavviso di almeno 60 (sessanta) giorni da comunicarsi al Concessionario con PEC, anche in caso di mutamenti di carattere organizzativo interessanti una o più sedi dell'Amministrazione, che abbiano incidenza sull'esecuzione del Contratto (pubblico interesse).

Ai sensi dell'art. 192 comma 4 le parti possono altresì recedere dal contratto in caso di mancato accordo sul riequilibrio del piano economico-finanziario.

L'amministrazione si riserva la possibilità di recedere in caso di aggiudicazione di nuova gara pluriennale/adesione convenzione CONSIP/adesione gara da parte dell'Ente Aggregatore.

L'esercizio del diritto di recesso è preceduto da formale comunicazione all'aggiudicatario da darsi con un preavviso non inferiore a 20 giorni solari, comunicato via posta elettronica certificata (pec).

Il recesso comporta il pagamento della concessione regolarmente eseguita.

Dalla data di efficacia del recesso, il Concessionario dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che la cessazione non comporti danno alcuno all'Amministrazione e rinunciando espressamente, sin d'ora, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 C.C., a qualsiasi eventuale pretesa anche di natura risarcitoria (compensi, indennizzi, rimborsi, ecc.).

La Ditta aggiudicataria dovrà sgomberare gli spazi occupati entro 20 giorni dal ricevimento della comunicazione di risoluzione e/o recesso. Qualora i predetti spazi non siano riconsegnati entro il termine citato, la Ditta aggiudicataria dovrà corrispondere alla Amministrazione, oltre al canone, una somma a titolo



	<p>Servizio Sanitario Nazionale Regione Marche</p> <p><b>Azienda Sanitaria Territoriale di Macerata</b></p>	
---	---	--

di penale di € 50,00 per ogni giorno di ritardo, anche nel caso della sua naturale scadenza, fatto salvo il diritto di ulteriore risarcimento dei danni.

## **SEZ. VII – DISPOSIZIONI FINALI**

### **ART.28 - OBBLIGHI DI RISERVATEZZA**

Il Fornitore ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni relativi all'Amministrazione e agli assistiti, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del Contratto. L'obbligo sussiste, altresì, relativamente a tutto il materiale originario o predisposto in esecuzione del presente Contratto. L'obbligo non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio. Il Fornitore 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 anzidetti. In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, l'Amministrazione ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il presente Contratto, fermo restando che il Fornitore sarà tenuto a risarcire tutti i danni che dovessero derivare alla stessa. Il Fornitore potrà citare i termini essenziali del presente Contratto, nei casi in cui fosse condizione necessaria per la partecipazione del Fornitore stesso a gare e appalti. Il Fornitore si impegna, altresì, a rispettare quanto previsto dal D.Lgs 196/2003 e ss.mm.ii in materia di trattamento dei dati personali.

### **ART.29 - CONTROVERSIE**

In caso di contestazioni o di impossibilità di accordi tra le parti, il foro competente è quello di ANCONA.

### **ART. 30 - DOMICILIO DELLE PARTI**

Per gli effetti del Contratto e per tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni, ai sensi dell'art.52 del Codice, il Fornitore elegge il proprio domicilio digitale presso la seguente casella di posta certificata, impegnandosi a comunicare tempestivamente eventuali variazioni.

### **ART. 31 - SPESE DEL CONTRATTO**

Il contratto pubblico, stipulato in modalità elettronica mediante scrittura privata e sottoscritto con firma digitale, ai sensi dell'art. 18 del Codice, è soggetto a imposta di bollo a carico dell'operatore economico aggiudicatario, secondo le norme dell'Allegato I.4 al Codice.

Qualsiasi spesa inerente il contratto al contratto (legale pubblicazione, notarile, registrazione, copia, bolli, ecc.) o conseguente ad esso, nessuna eccettuata o esclusa sarà a carico del Fornitore

### **ART 32 - CLAUSOLA FINALE**

Per tutto quanto non espressamente previsto negli atti di gara, sono applicabili le disposizioni contenute nella legge, nel codice civile, nonché le altre leggi e regolamenti vigenti in materia se, ed in quanto, o applicabili e nel Bando di riferimento MEPA.