

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 71 E 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL SERVIZIO DI RIVENDITA DI GENERI DI MONOPOLIO, DI SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI, PASTI, BEVANDE E PRODOTTI IN GENERE DI GASTRONOMIA, GESTIONE DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI E SERVIZI ACCESSORI DI PAGAMENTO/RICARICHE, PRESSO IL LOCALE SITO AL PIANO TERRA DI FRONTE L’EDIFICIO 13 DI VIALE DELLE SCIENZE, DI PROPRIETA’ DELL’UNIVERSITA’ DEGLI STUDI DI PALERMO.

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

Sommario

ART. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE	3
ART. 2 - UBICAZIONE DEL LOCALE.....	4
ART. 3 - DURATA DELLA CONCESSIONE	4
ART. 4 – VALORE DELLA CONCESSIONE	4
ART. 5 – RISCHI DA GESTIONE DELLA CONCESSIONE E RIEQUILIBRIO ECONOMICO-FINANZIARIO	5
ART. 6 - CANONE DI CONCESSIONE	5
ART. 7 - DESCRIZIONE E CONDUZIONE DEI SERVIZI	6
ART. 7.1 – SERVIZIO DI RIVENDITA DI GENERI DI MONOPOLIO	7
ART. 7.2 - SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI, PASTI E PRODOTTI DI GASTRONOMIA	8
ART. 7.3 – SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE AUTOMATICA DI BEVANDE CALDE E FREDDE E SNACK.....	9
ART. 7.4 - SERVIZI ACCESSORI PAGAMENTI/RICARICHE.....	13
ART. 8 – TIPOLOGIE E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI OFFERTI.....	14
ART. 9 – IMBALLAGGI, PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI	17
ART. 9.1 - IMBALLAGGI	17
ART. 9.2 - PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI.....	17
ART. 10 – PREVENZIONE DELLE ECCEDENZE E DEGLI SPRECHI ALIMENTARI.....	18
ART. 11 - ULTERIORI SPECIFICHE: FLUSSI INFORMATIVI (COMUNICAZIONE) ED ECCEDENZE ALIMENTARI	18
ART. 12 - INFORMAZIONI AGLI UTENTI - LISTINI PREZZI	19
ART 13 – PROSPETTO RIASSUNTIVO CAM.....	19
ART. 14 – EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI RIVENDITA DI GENERI DI MONOPOLIO E SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI, PASTI, PRODOTTI IN GENERE DI GASTRONOMIA E DISTRIBUZIONE DI BEVANDE CALDE, FREDDE E SNACK.....	20
ART. 15 – DISPOSIZIONI GENERALI SULLA DESTINAZIONE D'USO DEGLI SPAZI E ALLESTIMENTO DEL LOCALE IN CONCESSIONE.....	21
ART. 16 - FORNITURA E INSTALLAZIONE DI ARREDI.....	21
ART. 17 – FORNITURA DI APPARECCHIATURE ED EFFICIENZA ENERGETICA	22
ART. 18 – PULIZIA DEL LOCALE E DELLE ALTRE SUPERFICI	23



ART. 19 - OBBLIGHI E ONERI DEL CONCESSIONARIO	24
ART. 20 - GESTIONE DEI RIFIUTI	26
ART. 21.1 - ADEGUAMENTO E MANUTENZIONE DEL LOCALE E DEGLI IMPIANTI	28
ART. 22 – PUBBLICITÀ.....	28
ART. 23 – CHIAVI DI ACCESSO AI LOCALI	28
ART. 24 – STRUMENTI DI PAGAMENTO DELLE CONSUMAZIONI.....	28
ART. 25 – STRUTTURA ORGANIZZATIVA E PERSONALE DEL CONCESSIONARIO	28
ART. 26 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO RELATIVI AL PERSONALE	29
ART. 26.1 – CLAUSOLE SOCIALI	30
ART. 26.2 – ULTERIORI DISPOSIZIONI IN RELAZIONE AL PERSONALE DEL CONCESSIONARIO	31
ART. 26.3. – OSSERVANZA CCNL E NORME DI DISCIPLINA DEL LAVORO	31
ART. 26.4. – FIGURE PROFESSIONALI.....	32
ART. 27 – STIPULA DEL CONTRATTO, CONSEGNA DEL LOCALE, LAVORI DI ADEGUAMENTO	33
ART. 28 – AVVIO DELL’ATTIVITÀ	33
ART. 29 – RICONSEGNA DEGLI SPAZI IN CONCESSIONE	34
ART. 30 – VERIFICHE DI CONFORMITÀ - SISTEMA DI CONTROLLO E MONITORAGGIO DEI SERVIZI EROGATI.....	34
ART. 31 – VERIFICA DI CONFORMITÀ IN CORSO DI ESECUZIONE.....	35
ART. 32 – REPORTISTICA.....	35
ART. 33 - RESPONSABILITÀ DEL CONCESSIONARIO – ASSICURAZIONI	35
ART. 34 – GARANZIA DEFINITIVA	36
ART. 35 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	36
ART. 36 – PENALI E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA.....	37
ART. 37 – RECESSO	38
ART. 38 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.....	38
ART. 39 – ONERI DELLA SICUREZZA	38
ART. 41 – SPESE A CARICO DEL CONCESSIONARIO.....	38
ART. 42 – NORMA FINALI E DI RINVIO.....	39
ART. 43 – DIVIETI	39

ART. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

L'Università degli Studi Palermo, di seguito denominata "Università", intende affidare in concessione ad un operatore economico, di seguito denominato "Concessionario", secondo quanto previsto dagli artt. 176 e seguenti del D.lgs. n. 36/2023, la gestione del servizio di rivendita di generi di monopolio, di somministrazione al pubblico di alimenti, pasti, bevande e prodotti in genere di gastronomia, di gestione di distributori automatici e dei servizi accessori di pagamento/ricariche, da svolgersi presso il locale ubicato al piano terra di fronte l'Edificio 13 di Viale delle Scienze, di proprietà dell'Università degli Studi di Palermo.

L'oggetto del contratto comprende lo svolgimento delle attività proprie dell'esercizio, nonché l'erogazione dei prodotti specificati negli Allegati nn. 1, 1bis (listini prezzi) e del listino relativo ai prodotti di generi di monopolio che sarà prodotto in sede di offerta tecnica.

L'Università metterà a disposizione il locale destinato alla preparazione, distribuzione e consumazione di pasti, prodotti di gastronomia e bevande, nonché all'immagazzinamento dei generi alimentari, unitamente agli impianti necessari all'espletamento del servizio, previo pagamento di un canone mensile determinato secondo le modalità di aggiudicazione.

Saranno a carico del Concessionario l'allestimento dei locali mediante la fornitura di arredi, suppellettili, macchinari e attrezzature necessarie per l'espletamento del servizio proposto.

Nell'esecuzione del servizio il Concessionario dovrà garantire il pieno rispetto della normativa vigente in materia di alimentazione, conservazione, preparazione e somministrazione di alimenti, nonché delle disposizioni igienico-sanitarie applicabili.

Il Concessionario, inoltre, dovrà curare la corretta manutenzione delle attrezzature, degli arredi ed assicurare il mantenimento in efficienza degli stessi nonché garantire la pulizia e l'igiene del locale assegnato.

La gestione del Servizio dovrà essere effettuata dal Concessionario a proprio rischio, con personale e organizzazione propri, nel rispetto della normativa vigente, del presente Capitolato e dell'offerta presentata in sede di gara.

La controprestazione a favore del Concessionario consisterà esclusivamente nel diritto di gestire funzionalmente e sfruttare economicamente il Servizio, mediante riscossione diretta dei corrispettivi versati dagli utenti per l'acquisto dei prodotti.

Al Concessionario è riconosciuto il diritto di gestire funzionalmente e sfruttare economicamente i servizi oggetto di concessione (conformemente alle condizioni stabilite nel presente Capitolato e a quelle offerte in sede di gara e risultanti dall'aggiudicazione), con assunzione a proprio carico del rischio operativo legato alla gestione del Servizio medesimo, ai sensi dell'art. 177 del D.lgs. n. 36 del 2023.

Il Servizio erogato dal Concessionario dovrà prevedere, pertanto, le seguenti attività:

- ✓ la gestione della rivendita di generi di monopolio;
- ✓ la gestione del punto ristoro e delle attività connesse;
- ✓ la gestione di distributori automatici di bevande calde e fredde e snack;
- ✓ la gestione dei servizi accessori quali pagamenti/ricariche LIS, SIR 2001 e card AMAT.

Le suddette prestazioni possono essere anche denominate d'ora in poi "Servizio".

ART. 2 - UBICAZIONE DEL LOCALE

Il Servizio di che trattasi verrà prestato all'interno del locale denominato "box 6", antistante l'edificio tredici di Viale delle Scienze, come da planimetria allegata al presente Capitolato (Allegato 2).

Il locale viene consegnato nello stato di fatto e di diritto in cui si trova ed è censito al N.C.E.U. di Palermo al foglio di mappa n. 60, particella 1221, subalterno 50, categoria C/1, zona censuaria 2, classe 9, con rendita catastale pari ad euro 1.308,44.

L'immobile è costituito da un locale sito al piano terra, avente una superficie catastale di circa mq 45 (quarantacinque), attualmente destinato ad attività di rivendita di generi di monopolio e di somministrazione al pubblico di alimenti, pasti, bevande e prodotti di gastronomia.

Il Concessionario dovrà provvedere, a propria cura e spese, all'allestimento e all'attrezzatura del locale nel rispetto della normativa vigente, utilizzando gli stessi esclusivamente per lo svolgimento delle attività oggetto della concessione.

È fatto espresso divieto di destinare il locale ad usi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato per tutta la durata della concessione.

ART. 3 - DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione ha la durata di 2 anni, con decorrenza dalla data del verbale di consegna del locale al Concessionario con opzione di rinnovo di 2 ulteriori anni, alle stesse condizioni previste dal presente Capitolato speciale nonché dall'offerta presentata in sede di gara.

Il rapporto contrattuale non si configura come locazione ai sensi della Legge 392/1978 e ss.mm. e ii., conseguentemente al termine del contratto, il Concessionario non potrà rivendicare, in alcun caso, il diritto al pagamento di indennità o compensi per la perdita dell'avviamento commerciale, né avanzare pretese in relazione al diritto di prelazione, previsto dall'art. 40 della citata Legge 392/1978.

Alla scadenza del contratto il rapporto si intenderà risolto di diritto, senza obbligo di disdetta. Il Concessionario dovrà liberare il locale senza che sia necessaria alcuna richiesta da parte dell'Amministrazione. In caso ciò non avvenga, l'Università provvederà direttamente allo sgombero del locale addebitando i relativi costi al Concessionario.

Laddove perdurino le condizioni che hanno determinato il ricorso alla presente concessione, sempre che il Servizio sia stato svolto in maniera pienamente soddisfacente, accertato il pubblico interesse e la convenienza al rinnovo del rapporto, l'Amministrazione si riserva la facoltà di rinnovare, alle medesime condizioni offerte in sede di gara all'aggiudicatario, l'affidamento del Servizio per ulteriori 2 anni e quest'ultimo si obbliga fin d'ora ad accettare l'esercizio di detta opzione.

Prima della scadenza, il contratto potrà essere prorogato, ai sensi dell'art. 120, comma 11, del D.lgs. 36/2023, agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per l'Ateneo, per il periodo di tempo strettamente necessario allo svolgimento delle procedure e al perfezionamento degli atti amministrativi per l'individuazione del nuovo affidatario, comunque per un periodo massimo di sei mesi. Resta inteso, che è facoltà dell'Ateneo non disporre alcuna proroga al contratto. L'affidatario non ha diritto ad alcun compenso, risarcimento, rimborso o indennizzo nel caso in cui l'Ateneo decida di non disporre la predetta proroga tecnica.

ART. 4 – VALORE DELLA CONCESSIONE

Il valore stimato della concessione, ai sensi dell'art. 179 del D.lgs. 36/2023, è costituito dal fatturato totale del Concessionario, al netto dell'IVA, derivante dai ricavi generati per i servizi di rivendita di generi di monopolio, di ristorazione, delle prestazioni per servizi resi e di servizi accessori per tutta la durata del contratto, come meglio specificato nel Piano Economico Finanziario allegato (Allegato n. 3).

Il valore presunto complessivo della concessione ai sensi degli artt. 14 e 179 del D.lgs. 36/2023 è pari ad **€ 1.099.200,60, oltre IVA**, determinato quale corrispettivo dei servizi oggetto di concessione, tenuto conto delle opzioni contrattuali di cui al precedente articolo e della proroga tecnica ex art. 120, comma 11, del D.lgs. 36/2023, come risulta dal citato Piano Economico Finanziario.

Si precisa che tale valore è stato stimato attraverso la quantificazione del potenziale incasso, al netto dell’IVA, derivante dai potenziali fruitori dei servizi offerti.

Al fine di agevolare la partecipazione degli operatori economici, con l’intenzione di fornire ai concorrenti le informazioni utili per la predisposizione delle relative offerte, alla documentazione di gara è allegato un Piano Economico Finanziario di massima (PEF) – Allegato 3, che ha lo scopo di illustrare la fattibilità economico-finanziaria e gestionale di massima dell’investimento.

Il piano economico finanziario di massima allegato è finalizzato a individuare la dinamica economica generata dalla realizzazione e gestione dei servizi oggetto della concessione, tramite la predisposizione di un modello in grado di quantificare una stima presuntiva non vincolante di ricavi e di costi di gestione e di individuare l’equilibrio economico complessivo dell’iniziativa.

Tale stima ha carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo l’Università e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti e spese per il Concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio d’impresa inerente la gestione dei servizi in concessione. Il Concessionario sarà chiamato infatti, in sede di offerta economica, a presentare un proprio PEF che dovrà essere finanziariamente sostenibile ed economicamente conveniente.

ART. 5 – RISCHI DA GESTIONE DELLA CONCESSIONE E RIEQUILIBRIO ECONOMICO-FINANZIARIO

Ai sensi dell’art. 177 D.lgs. 36/2023, il Concessionario assume il rischio operativo conseguente alla gestione dei servizi, derivante, tra l’altro, dalle possibili variazioni della domanda in grado di incidere sull’equilibrio del piano economico finanziario della concessione. Non sono previsti da parte del Concedente meccanismi atti a mitigare o ad eliminare il predetto rischio. In capo al Concessionario sono, inoltre, allocati i rischi di approvvigionamento e/o incremento dei costi dei fattori produttivi.

In caso di interruzioni di alimentazione idrica/elettrica dovute a cause esterne, nulla sarà dovuto al Concessionario, che non potrà richiedere rimborsi e/o indennizzi legati al mancato introito.

Qualora si verificassero fatti non imputabili al Concessionario, che incidono sull’equilibrio del Piano Economico e Finanziario, è possibile la revisione dello stesso al fine di rideterminare le condizioni di equilibrio sempreché non venga compromessa la permanenza indefettibile dei rischi in capo al Concessionario (ad esempio: rischio di contrazione della domanda di mercato, rischio di incremento dei costi dei fattori produttivi, nonché il rischio di offerta connesso all’ingresso nel mercato di competitori ecc.).

ART. 6 - CANONE DI CONCESSIONE

Il Concessionario dovrà corrispondere all’Università un corrispettivo per la concessione del locale suddetto complessivo annuo di € **15.000,00**, oltre IVA.

Il canone dovuto ricomprende la fornitura di acqua, di energia elettrica e di altri servizi comuni, stabiliti forfettariamente in € **2.520,00** circa (duemilacinquecentoventi), oltre IVA, annui.

Il Concessionario si obbliga a corrispondere tramite bonifico bancario all’Università in rate mensili eguali anticipate di € **1.250,00** (milleduecentocinquanta/00) (oltre IVA), suscettibile di variazione in base al rialzo offerta in fase di gara, ciascuna intestata a: “Università degli Studi di Palermo”, coordinate bancarie: IBAN IT50R0623004609000015632748, la quale provvederà a rilasciare relativa fattura. Detto canone dovrà essere corrisposto **entro e non oltre il giorno cinque di ciascun mese**.

Le parti concordano che il mancato versamento del canone entro il termine previsto costituisce grave inadempimento contrattuale da parte del Concessionario, con conseguente facoltà per l’Università di risolvere di diritto il contratto mediante comunicazione scritta da inviarsi al Concessionario mediante posta elettronica certificata.

Il canone a base di gara per l'intera durata della concessione, comprensiva dell'eventuale rinnovo, è pari ad € **60.000,00**, oltre IVA, soggetto al rialzo nell'offerta economica entro il limite del 5% come meglio specificato nel Bando/Disciplinare di gara.

ART. 7 - DESCRIZIONE E CONDUZIONE DEI SERVIZI

La concessione ha ad oggetto la gestione del servizio di rivendita di generi di monopolio, compresa l'eventuale vendita di valori bollati e servizi accessori, nonché del punto ristoro destinato alla preparazione, somministrazione e vendita di alimenti, pasti, bevande e in genere di prodotti di gastronomia e di distributori automatici di bevande calde, fredde e snack.

La concessione è finalizzata a garantire agli utenti dell'Università – dipendenti, studenti iscritti, docenti, ricercatori e ospiti – la disponibilità dei servizi oggetto del presente Capitolato presso la sede in cui si svolgono le attività di lavoro, studio e ricerca, promuovendo al contempo un'alimentazione sana, sostenibile e di qualità.

L'Università prevede un sistema di monitoraggio e controllo sulla regolare esecuzione dei servizi al fine di verificare la conformità delle prestazioni rese alle prescrizioni del presente Capitolato e dell'offerta presentata in sede di gara.

L'utilizzo del Servizio è facoltativo da parte dell'utenza (studenti, personale docente e tecnico amministrativo e ospiti in genere), pertanto, il Concessionario non potrà avanzare alcuna richiesta e/o pretesa, né invocare modifiche contrattuali in relazione ad eventuali riduzioni dell'affluenza o dei consumi.

L'Ateneo è generalmente aperto durante tutto l'anno accademico, fatta salva la sospensione delle attività durante il periodo di Ferragosto, le festività natalizie e ulteriori limitati giorni di chiusura. Il calendario accademico è definito annualmente dall'Università e pubblicato sul sito istituzionale.

In caso di chiusure straordinarie dell'Ateneo, il Concessionario non potrà avanzare richieste di indennizzo né sospendere o ridurre il pagamento del canone.

Tutti gli acquisti dei prodotti necessari allo svolgimento del Servizio sono effettuati dal Concessionario a proprio nome e a proprio carico, con espressa esclusione di qualsiasi responsabilità dell'Università nei confronti di terzi per eventuali ritardi o inadempimenti nei pagamenti.

I servizi oggetto del presente Capitolato devono essere erogati nel rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al D.M. 9 aprile 2025 e del Piano d'Azione Nazionale per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (PAN GPP), con riferimento agli obiettivi di sostenibilità ambientale, sociale ed economica e all'applicazione del Green Public Procurement.

Il Concessionario è tenuto a contribuire al miglioramento della sostenibilità ambientale del Servizio, presentando con cadenza annuale una proposta di riduzione dell'impatto ambientale, contenente soluzioni tecnologiche e organizzative e relative misure attuative finalizzate alla riduzione dei consumi energetici, alla prevenzione della produzione dei rifiuti e alla diminuzione degli impatti ambientali connessi alla logistica e alle attività svolte.

Il Concessionario si impegna a condurre i servizi oggetto del presente Capitolato e le attività connesse con diligenza, professionalità e decoro, rispettando tutte le prescrizioni specifiche previste dalla normativa vigente, assicurando gli adempimenti descritti nel Capitolato e in coerenza con quanto offerto in sede di gara nell'Offerta Tecnica.

Le attività di approvvigionamento, preparazione, conservazione e somministrazione degli alimenti devono essere svolte nel rispetto della normativa in materia di sicurezza alimentare e secondo le

procedure previste dal Manuale HACCP adottato dal Concessionario.

Il Concessionario è, altresì, tenuto al rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, igiene e sanità, garantendo in particolare l'osservanza delle disposizioni di cui al D.lgs. n. 81/2008 e al D.lgs. n. 193/2007, nonché l'applicazione degli standard UNI EN ISO 22000 e delle procedure previste dal proprio Manuale HACCP, con obbligo di adeguamento a eventuali modifiche normative o a prescrizioni delle Autorità competenti.

Particolare attenzione deve essere riservata all'igiene, alla pulizia e al decoro del locale, in considerazione del contesto universitario in cui il Servizio è inserito.

In particolare, il Concessionario, tramite il proprio personale e a proprio carico, dovrà:

- eseguire le pulizie quotidiane del locale, in tutte le sue parti utilizzando detergenti e disinfettanti appropriati, così come specificato al successivo articolo 14;
- adottare accorgimenti allo scopo di rendere quanto più possibile gradevole la permanenza degli utenti nel locale, quali la pulizia degli spazi nonché la cortesia del personale;
- prevedere e far rispettare il divieto di fumo all'interno del locale e negli spazi limitrofi, secondo la normativa vigente in materia;
- organizzare i servizi in coerenza con quanto disposto dalle Direttive europee 2008/98/CE e 2019/904/CE nonché dal *Circular Economy Action Plan*;
- provvedere alla raccolta dei rifiuti prodotti, in base a quanto previsto dalla normativa e dai regolamenti vigenti in materia, tramite il posizionamento di appositi contenitori differenziati ad uso esclusivo del locale ed il conferimento presso gli appositi punti di raccolta differenziata, facilitando all'utente la corretta separazione dei rifiuti;
- trattare e smaltire gli eventuali rifiuti tossici o pericolosi prodotti secondo la normativa e i regolamenti vigenti in materia.

ART. 7.1 – SERVIZIO DI RIVENDITA DI GENERI DI MONOPOLIO

Il servizio prevede la gestione di generi di monopolio compresa l'eventuale vendita di valori bollati.

Il prelevamento dei generi di monopolio deve effettuarsi esclusivamente presso i depositi fiscali autorizzati, ai sensi del **D.M.22 febbraio 1999, n.67 e ss.mm.ii.**

Le richieste per il prelievo dei generi di monopolio devono indicare il codice e la quantità dei prodotti ordinati, il giorno della consegna concordato con il deposito autorizzato, e devono essere sottoscritte dal titolare della rivendita o da soggetto formalmente delegato.

È ammessa la trasmissione degli ordini in modalità digitale mediante l'utilizzo dei modelli autorizzati dall'Agenzia delle Accise, Dogane e Monopoli (ADM).

In ogni caso deve essere garantita la tracciabilità degli ordini e la loro imputabilità al Concessionario. La movimentazione dei generi di monopolio deve essere sempre accompagnata dalla documentazione fiscale prevista dalla normativa vigente, idonea a legittimarne il possesso.

Il Concessionario deve custodire e vendere i generi di monopolio esclusivamente nei locali autorizzati, assicurandone la corretta conservazione e la conformità alle disposizioni normative.

Il trasporto dei tabacchi dal deposito fiscale di aggregazione alla rivendita deve essere effettuato a responsabilità del rivenditore in modo da impedire ogni deterioramento.

Il Concessionario è tenuto al rispetto delle disposizioni contenute nel Capitolo d'Oneri per la vendita dei generi di monopolio adottato dal Ministero dell'Economia e delle Finanze – Amministrazione

Autonoma dei Monopoli di Stato (marzo 2010 e s.m.i.), con particolare riferimento agli obblighi di neutralità commerciale.

In particolare:

- la vendita dei generi di monopolio deve essere svolta con atteggiamento neutrale nei confronti del pubblico;
- l'esposizione dei prodotti deve avvenire esclusivamente nei confezionamenti originali autorizzati;
- l'assortimento dei prodotti deve essere gestito in funzione della domanda del mercato e degli spazi disponibili, evitando sovraesposizioni di singoli marchi;
- è consentita la riserva di spazi per prodotti a bassa diffusione o di nuova immissione sul mercato;
- è fatto divieto di limitare l'esposizione a singoli marchi o produttori e di apporre loghi o elementi promozionali sulle scaffalature o sui contenitori espositivi.

Il Concessionario è altresì tenuto al rispetto dell'obbligo di neutralità di cui all'art. 17 del citato Capitolato d'Oneri, che impone il mantenimento di un comportamento imparziale sia nella fase di approvvigionamento sia nella fase di vendita dei prodotti.

Al Concessionario è fatto espresso divieto di:

- a) accettare incentivi, premi o servizi supplementari di qualunque natura da soggetti terzi, anche mediante programmi promozionali o raccolta punti, qualora tali vantaggi siano collegati a obiettivi di vendita o quote di mercato; resta esclusa la possibilità di aderire a iniziative finalizzate esclusivamente al miglioramento del servizio e della disponibilità dei prodotti;
- b) associare la vendita dei generi di monopolio alla consegna di omaggi, gadget o altri benefici promozionali;
- c) consentire lo svolgimento di attività promozionali all'interno della rivendita, fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente e dalle eventuali attività informative autorizzate;
- d) esporre materiali, oggetti o comunicazioni che, anche indirettamente, richiamino marchi o prodotti del settore del fumo, ad eccezione dei prodotti commercializzati.

Le disposizioni di cui alle lettere a) e b) si applicano anche alla vendita effettuata tramite eventuali distributori automatici.

ART. 7.2 - SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI, PASTI E PRODOTTI DI GASTRONOMIA

La somministrazione di alimenti e bevande dovrà essere caratterizzata da prodotti freschi e/o confezionati, di alta qualità, a soddisfare la relativa domanda nelle diverse fasce orarie, con il massimo orientamento alla qualità del servizio e, comunque, nel rispetto delle normative in materia di igiene, sanità, commercio e sicurezza dei luoghi di lavoro.

Per tutte le attività di vendita di alimenti e bevande di preparazione semplice, il Concessionario deve rispettare i criteri del **DM 9 aprile 2025 – Criteri Ambientali Minimi per la gestione del punto di ristoro e Criteri Ambientali Minimi per il servizio di preparazione e somministrazione di panini di cui ai paragrafi 3 e 4 del citato Decreto.**

In particolare:

- riduzione dell'uso di plastica monouso;
- alimenti sostenibili (biologici, filiera corta, fair-trade);
- apparecchiature ad alta efficienza energetica;
- promozione del consumo responsabile e riduzione degli sprechi.

È fatto assoluto divieto di somministrare generi alimentari scaduti, avariati, adulterati o contenenti sostanze nocive o comunque non corrispondenti alle disposizioni in materia di igiene e di sanità.

Il Concessionario risponderà personalmente dell'eventuale vendita di generi avariati scaduti, ecc. e potenzialmente dannosi e solleva pienamente la Stazione concedente da qualsiasi responsabilità per danni o malattie provocati da alimenti distribuiti e non opportunamente trattati.

La vendita e la somministrazione di generi alimentari avariati, o contenenti sostanze nocive, o comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità, e di cibi/prodotti scaduti, darà luogo alla risoluzione immediata del contratto, oltre alle eventuali applicazioni delle sanzioni di legge.

Tutti i prodotti e gli alimenti da somministrare dovranno essere preparati, confezionati, etichettati, conservati, ecc. nel rispetto della normativa vigente, nazionale e comunitaria, in materia di Igiene dei prodotti alimentari-HACCP, con particolare riferimento al D.lgs. 193/2007, recante "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore" e alle specifiche tecniche di cui DM 9 aprile 2025, recante: "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".

È necessario che il Concessionario garantisca che i cibi rispettino i **requisiti CAM**, anche se cucinati altrove e trasportati nel punto ristoro.

In ottemperanza a quanto previsto dal paragrafo 2.2.1 del citato Decreto, il Concessionario si obbliga a trasmettere al Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC), entro 30 giorni dall'avvio del Servizio, la "Relazione CAM". Tale documento deve descrivere analiticamente le scelte gestionali adottate e contenere tutta la documentazione a comprova della conformità ai criteri di cui ai paragrafi 2.2.1 a 2.2.6, nonché da 3.1 a 3.1.9 e da 4.1 a 4.1.8 del citato D.M. 9.4.2025.

I Criteri ambientali minimi mirano a ridurre gli impatti ambientali lungo il ciclo di vita dei servizi di ristoro attraverso:

- soluzioni e tecnologie che consentono di contribuire alla prevenzione dei rifiuti promuovendo l'efficienza nell'uso della materia, riducendo l'uso degli imballaggi, e gli impatti ambientali legati ai trasporti dei prodotti imballati, con un potenziale rilevante effetto moltiplicatore in quanto in grado di modificare determinate abitudini di consumo degli utenti;
- un miglioramento delle caratteristiche ambientali dei prodotti offerti, con un accento posto alla presenza di prodotti freschi e assicurare una maggiore quota di prodotti biologici e provenienti dal commercio equo e solidale;
- la promozione di criteri di *ecodesign* e dell'attuazione di misure ed azioni rilevanti ai fini della promozione di modelli di economia circolare e dell'efficientamento energetico.

Attraverso l'introduzione dei presenti Criteri ambientali minimi nella documentazione progettuale e di gara, si intende:

- prevenire la produzione dei rifiuti, favorendo soluzioni e tecnologie funzionali alla riduzione degli imballaggi;
- promuovere un modello alimentare più rispettoso dell'ambiente, equo e sano;
- ridurre gli impatti ambientali e climalteranti della logistica e favorire l'economia di prossimità.

ART. 7.3 – SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE AUTOMATICA DI BEVANDE CALDE E FREDDE E SNACK

I distributori automatici installati dal Concessionario dovranno essere conformi alla normativa vigente in materia di sicurezza, igiene, antinfortunistica, fiscale e ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al D.M. 9 aprile 2025 “Criteri Ambientali Minimi per i servizi di ristoro con l’installazione e la gestione di macchine distributori di alimenti, bevande ed acqua di cui al paragrafo 2 del citato Decreto.

I distributori automatici dovranno avere le seguenti caratteristiche tecniche:

- essere nuovi di fabbricazione non antecedente all’anno 2024;
- essere dotati di marcatura CE;
- appartenere alla migliore classe energetica disponibile sul mercato o alle due immediatamente inferiori;
- essere facilmente sanificabili e idonei a garantire l’igiene dei prodotti erogati;
- essere dotati di sistemi di pagamento idonei anche all’erogazione del resto;
- riportare in modo chiaro e visibile i prezzi dei prodotti;
- essere corredati dalle relative schede tecniche;
- fornire chiare indicazioni sul prezzo di ogni prodotto offerto; riportare chiaramente i dati di targa elettrici per ogni apparecchiatura installata;
- essere di facile pulizia e sanificazione/disinfezione, sia all’interno che all’esterno, tali da garantire l’assoluta igienicità dei prodotti distribuiti;
- evidenziare, la presenza di prodotti freschi, biologici, da produzione integrata, DOP, IGP, STG, mercato equo e solidale e speciali (prodotti per diabetici/per intolleranti al glutine, al lattosio, al latte e derivati/per celiaci/per ipertesi, ecc);
- riportare una targhetta ben visibile con il nominativo del Coordinatore del Servizio (CS), il nominativo e la ragione sociale del Concessionario e il relativo recapito telefonico.

Il Servizio comprende le seguenti prestazioni:

- fornitura, installazione, conservazione, pulizia e manutenzione ordinaria e straordinaria dei distributori;
- gestione dei distributori, comprensiva del rifornimento periodico dei prodotti (bevande e alimenti);
- sostituzione parziale e/o totale dei distributori obsoleti e/o vetusti e/o guasti nel rispetto delle indicazioni previste dal presente Capitolato;
- trasferimento e riposizionamento dei distributori su richiesta del Concedente;
- nuova installazione e/o rimozione di distributori automatici, in considerazione di eventuali esigenze sopravvenute del Concedente e, al termine della durata della concessione, rimozione a cura e spese del Concessionario.

Tutti i prodotti alimentari erogati tramite distributori automatici dovranno essere confezionati in monoporzioni integre, sigillate e correttamente conservate, anche sotto atmosfera protetta ove previsto dalla tipologia di prodotto.

Nella selezione delle referenze, il Concessionario dovrà privilegiare prodotti aventi caratteristiche nutrizionali migliorative, in particolare:

- a. prodotti e preparazioni con ridotto contenuto di grassi e densità energetica, ad elevato apporto di fibre, vitamine, sali minerali e antiossidanti, nonché a base di cereali integrali o contenenti almeno il 50% di cereali integrali;
- b. snack dolci con preferenza per prodotti da forno semplici, con grassi aggiunti provenienti da olio extravergine di oliva o oli vegetali monoseme (arachide, mais, girasole);
- c. snack salati privi di sale aggiunto in superficie e con contenuto di sodio non superiore a 0,4–0,5 g/100 g, con grassi aggiunti provenienti da olio extravergine di oliva o oli vegetali monoseme.

Dovrà essere garantita la contemporanea presenza di un assortimento equilibrato di prodotti dolci e salati, inclusi prodotti ipocalorici e/o senza zuccheri aggiunti, in modo da assicurare una diversificazione dell'offerta.

I distributori automatici misti (bevande fredde e snack) dovranno garantire la disponibilità delle tipologie minime di prodotti previste dal presente Capitolato.

Il Concessionario è tenuto a verificare la conformità dei prodotti immessi nei distributori alle caratteristiche merceologiche dichiarate dal produttore e alle disposizioni normative vigenti.

È fatto obbligo di garantire un costante controllo delle scadenze dei prodotti, i quali non potranno in alcun caso essere posti in vendita oltre il termine minimo di conservazione o la data di scadenza indicata in etichetta. Non potranno altresì essere immessi prodotti con scadenza ravvicinata tale da comprometterne la fruibilità.

I prodotti difettosi, alterati o scaduti dovranno essere rimossi e sostituiti dal Concessionario entro 24 ore dalla segnalazione o, in ogni caso, entro la data di scadenza.

Al fine di ridurre l'uso della plastica monouso e di limitare l'incidenza del Servizio sull'ambiente, il Concessionario è obbligato ad utilizzare nei distributori di bevande calde, bicchieri monouso 100% biodegradabili e compostabili in conformità della norma EN13432 e palette monouso biodegradabili e compostabili, destinate allo smaltimento nella frazione organica.

I servizi di ristoro con installazione e gestione di distributori automatici di alimenti e bevande, di cui al D.M. 9 aprile 2025.

In particolare, i distributori automatici dovranno rispettare le pertinenti specifiche tecniche relative a:

- efficienza energetica degli apparecchi;
- modalità di erogazione delle bevande calde;
- utilizzo di sistemi di trattamento dell'acqua conformi alla normativa vigente;
- riduzione degli impatti ambientali dei materiali e dei consumi;
- sostenibilità dei prodotti alimentari erogati.

Si riportano, qui di seguito, le seguenti specifiche tecniche:

2.1.4 Distributori di acqua calda e bevande calde

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 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.

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.

Verifica: l'offerente, nella relazione CAM, deve riportare e descrivere la documentazione utile alla verifica di conformità al criterio, per esempio indica la denominazione o la ragione sociale del produttore dell'apparecchio, il codice identificativo e le relative schede tecniche. Il rispetto di tutti i requisiti è verificato in sede di esecuzione contrattuale. In caso di assenza dei mezzi di verifica sopra riportati, il direttore dell'esecuzione del contratto si riserva di far sottoporre a *test* uno o più articoli della fornitura, con costi a carico dell'esecutore del servizio. A carico del medesimo permane l'obbligo di sostituire le forniture che dovessero risultare difformi.

2.1.5 Consumi energetici e gas refrigeranti

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.

Verifica: l'offerente, nella relazione CAM, deve riportare e descrivere la documentazione utile alla verifica di conformità al criterio. La relazione include copia dell'etichettatura energetica e scheda tecnica o altra documentazione tecnica da cui si possa evincere la conformità alle caratteristiche ambientali previste nel criterio. In fase di consegna un'ulteriore verifica sarà eseguita attraverso la consultazione del *database* EPREL - Banca dati europea dei prodotti per l'etichettatura energetica (<https://eprel.ec.europa.eu/screen/product/refrigeratingappliancesdirectsalesfunction>) per le apparecchiature distributrici di alimenti e bevande.

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.

2.1.6 Imballaggi in plastica

Le bottiglie e le vaschette in plastica utilizzate per i prodotti offerti devono contenere almeno il 25% di materiale riciclato.

Verifica: l'offerente fornisce la certificazione di prodotto idonea ad attestare l'utilizzo di materiale riciclato (ad esempio plastica seconda vita, ReMade in Italy).

Con riguardo al punto 2.2.2 Tipologie e caratteristiche dei prodotti offerti si rimanda al successivo art. 8.

ART. 7.4 - SERVIZI ACCESSORI PAGAMENTI/RICARICHE

Il Concessionario ha l'obbligo di attivare, gestire e mantenere costantemente attivi per tutta la durata della concessione, all'interno del locale oggetto di concessione, i servizi accessori di pagamento, ricarica e biglietteria di seguito specificati:

- Servizi dei circuiti:
 - LIS (Lottomatica Italia Servizi / PuntoLIS): pagamento bollettini, tributi (circuito PagoPA), ricariche telefoniche e di carte prepagate;
 - SIR (S.I.R. 2001): servizi telematici integrati e servizi a valore aggiunto connessi alla rete dei generi di monopolio;
 - Money servizi di pagamento, prelievo, ricarica e monetica di prossimità;
- Servizi AMAT: rivendita di titoli di viaggio cartacei (biglietti) e servizio di ricarica/rinnovo dei titoli di viaggio elettronici e delle card abbonamento dell'Azienda Municipalizzata Auto Trasporti (AMAT) di Palermo;
- Servizi di ricarica:
 - Ricariche Postepay (Standard ed Evolution) e ricariche di altre carte prepagate o conti correnti digitali;
 - Ricariche telefoniche in tempo reale per tutti i principali operatori di telefonia mobile nazionali e virtuali.

Tutti gli oneri economici, amministrativi, burocratici e tecnici necessari per l'attivazione e l'esercizio dei suddetti servizi sono a totale ed esclusivo carico del Concessionario. In particolare, restano a carico di quest'ultimo:

- la stipula, il rinnovo e l'eventuale voltura delle convenzioni, dei contratti e delle licenze d'uso con i rispettivi gestori delle piattaforme (LIS, SIR, Mooney) e con il gestore del trasporto pubblico locale (AMAT), nel rispetto delle normative vigenti e delle disposizioni dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli (ADM);
- l'approvvigionamento, l'installazione, la manutenzione ordinaria e straordinaria e l'aggiornamento di tutte le apparecchiature hardware, terminali POS, lettori di smart card e software necessari all'erogazione dei servizi.
- l'adeguamento degli impianti tecnologici e la predisposizione di linee di connettività dati idonee, sicure e dedicate alla gestione delle transazioni finanziarie.

I servizi accessori di cui al presente articolo devono essere garantiti all'utenza in via continuativa, senza interruzioni, e devono rispettare i medesimi orari di apertura al pubblico previsti per l'attività principale di somministrazione e di rivendita. Il Concessionario è tenuto a esporre all'interno del locale idonea cartellonistica e segnaletica informativa volta a rendere nota all'utenza la disponibilità dei suddetti servizi.

I proventi derivanti dalle commissioni, dai diritti di segreteria e dagli aggi riconosciuti per l'erogazione dei servizi LIS, SIR, Mooney e AMAT spettano interamente al Concessionario, secondo le tariffe e le percentuali stabilite dai rispettivi gestori o dalle normative di settore. L'Amministrazione Concedente è

totalmente estranea ai rapporti commerciali, economici, finanziari e di debito/credito tra il Concessionario, gli utenti e i terzi gestori dei circuiti di pagamento.

La mancata attivazione dei servizi accessori entro il termine perentorio di quindici giorni dall'avvio della concessione, così come la loro sospensione o interruzione ingiustificata per un periodo superiore a dieci giorni consecutivi, costituirà grave inadempimento contrattuale. Tali fattispecie daranno facoltà all'Amministrazione Concedente di applicare le penali previste all'art. 36 presente Capitolato e, nei casi più gravi o in caso di reiterazione, di procedere alla risoluzione di diritto della concessione ai sensi dell'art. 1456 c.c., fatto salvo il risarcimento del maggior danno subito.

ART. 8 – TIPOLOGIE E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI OFFERTI

I prodotti in vendita sono conformi ai criteri del capitolo “2.2 Clausole contrattuali” del citato D.M. 9.4.2025.

2.2.2.1 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 2,5gr. /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).

2.2.2.2 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 garantisce la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità 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.

2.2.2.3 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.

2.2.2.4 Insalate

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

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

2.2.2.5 Panini e prodotti da forno

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

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

Il pane e, se presenti, altri prodotti da forno quali tramezzini, focacce, pizzette e similari, devono essere realizzati con le seguenti farine o una combinazione di esse: farine di grano di tipo 0, 1, 2 e integrali, o farine di grano duro, cereali misti, farro, segale.

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

2.2.2.6 Prodotti esotici

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

2.2.2.7 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.

2.2.2.8 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.

2.2.2.9 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 iniziativa *multistakeholder* iniziative quali il *Fairtrade labelling organizations* (FLO-cert), il *World fair trade organization* (WFTO).»

2.2.2.10 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».

2.2.2.11 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.

Nel caso in cui nel punto ristoro siano somministrati primi, secondi piatti, insalate miste, contorni, i requisiti da rispettare sono i seguenti:

- preparazioni presenti nel menù: ogni giorno deve essere presente almeno l'offerta di una categoria

di prodotti alimentari biologica o una preparazione costituita dal principale ingrediente biologico fra le seguenti categorie di prodotti alimentari: pasta, riso, altri cereali, carne, formaggi latticini, legumi, ortaggi, frutta;

- ogni giorno deve essere presente un piatto con cereali integrali, il pane integrale ed almeno un piatto unico vegetariano che includa proteine vegetali;
- acqua per il consumo dei pasti nel punto ristoro: per il consumo dei pasti nel punto ristoro, deve essere offerta anche acqua di rete, fatto salvo il caso in cui le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua non siano conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31. Qualora venga fornita acqua microfiltrata, le apparecchiature devono essere gestite in conformità del decreto del Ministero della salute 7 febbraio 2012, n. 25 e del regolamento (CE) n. 852/2004.

ART. 9 – IMBALLAGGI, PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI

ART. 9.1 - IMBALLAGGI

Ai sensi del paragrafo 2.1.6 *Imballaggi in plastica del D.M. 9.4.2025*, si devono utilizzare le bottiglie e le vaschette in plastica utilizzate per i prodotti offerti, che devono contenere almeno il 25% di materiale riciclato.

L'offerente fornisce la certificazione di prodotto idonea ad attestare l'utilizzo di materiale riciclato (ad esempio plastica seconda vita, ReMade in Italy).

Il Concessionario deve seguire le seguenti ulteriori indicazioni:

- sacchi (buste) possono essere:
- di carta;
- di plastica riutilizzabile con contenuto di materiale riciclato pari almeno al 50% in peso;
- di plastica biodegradabile e compostabile conformi alle caratteristiche definite rispettivamente dall'art. 226-bis, comma 1 del decreto legislativo n. 152/2006 e dall'art. 226 -ter, comma 2 del decreto legislativo n. 152/2006.

ART. 9.2 - PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI

Per il consumo dei pasti, acqua e bevande devono essere utilizzate stoviglie, bicchieri, tazzine, tazze e posate riutilizzabili, fatta salva diversa indicazione normativa.

Non devono essere presenti confezioni monodose per i condimenti e per lo zucchero, fatta salva diversa indicazione normativa.

Per la vendita di prodotti freschi, delle bevande, e dei cibi cotti, deve essere possibile l'uso di contenitori riutilizzabili di proprietà dell'utente, che potranno essere rifiutati dal commerciante se sporchi o non idonei.

Gli ingredienti destinati alla preparazione dei panini che necessitano di essere conservati in ambienti refrigerati, devono essere riposti in contenitori riutilizzabili in plastica o vetro.

Nel locale devono essere presenti contenitori per la raccolta dei rifiuti prodotti per consentire il conferimento delle diverse frazioni coerentemente con il sistema di raccolta stabilito a livello territoriale. Ad esempio, se per i distributori vengono utilizzati bicchieri di carta, deve essere collocato un contenitore per la carta e così via per i diversi materiali usati per gli imballaggi dei prodotti presenti nel distributore. Su tali contenitori vi devono essere chiare indicazioni per consentire il conferimento corretto delle diverse frazioni di rifiuti.

Per consentire, quindi, un corretto recupero dei diversi materiali, è opportuno la collocazione presso le macchine distributrici di alimenti e bevande, di contenitori per la raccolta differenziata con caratteristiche

conformi alla norma tecnica UNI 11686 con istruzione chiare riguardo ai materiali da conferirvi.

Il Concessionario dovrà dotare il locale di appositi contenitori in relazione ai prodotti e imballaggi presenti nei distributori, al fine di rendere la raccolta più semplice e coerente con i rifiuti realmente producibili nell'ambito delle prestazioni del servizio oggetto di concessione.

Il Concessionario dovrà, pertanto, organizzare un sistema di raccolta monomateriale organizzato riguardante alcune precise tipologie di imballaggio, al fine di migliorare il recupero e riciclo dei seguenti imballaggi, qualora presenti:

1. bicchieri in PS (polistirene) e bottiglie in PET (polietilene tereftalato), da conferire negli appositi contenitori o, se attivata una modalità di raccolta monomateriale, nei contenitori messi a disposizione dal gestore del servizio;
2. imballaggi compostabili da conferire nei contenitori monomateriale della raccolta dei rifiuti organici;
3. imballaggi in carta;
4. imballaggi in alluminio, da conferire nei contenitori dedicati in funzione del modello di raccolta esistente a livello locale.

Nella relazione CAM l'offerente dovrà, pertanto, riportare la documentazione utile alla verifica di conformità al criterio e descrivere le modalità del servizio.

ART. 10 – PREVENZIONE DELLE ECCEDENZE E DEGLI SPRECHI ALIMENTARI

Devono essere adottate apposite misure per prevenire gli sprechi alimentari.

Ai prodotti prossimi alla scadenza e al cibo invenduto deve essere applicato uno sconto oppure devono essere attivate collaborazioni con realtà dedicate (ad esempio nell'ambito dell'iniziativa « *too good to go* ») oppure, sulla base di un progetto da condividere con il direttore dell'esecuzione del contratto, tali prodotti e le eccedenze alimentari devono essere donate entro la scadenza della « *Shelf-life* » ossia entro 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. Gli avanzi deperibili devono essere gestiti in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo, ottimizzando la logistica, se prevista, 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, ove possibile etc.

Per prevenire gli sprechi alimentari, laddove negli esercizi sono preparati anche dei pasti, devono essere consentite le mezze porzioni e messi a disposizione dell'utenza le *family* o *doggy bag* oppure, a pagamento, anche riutilizzabili, per il recupero degli avanzi alimentari. Devono essere accettati altresì, allo stesso scopo, contenitori per l'asporto riutilizzabili di proprietà dell'utenza, fatto salvo inidonee condizioni di igiene o inidoneità dei contenitori stessi.

Il Concessionario descriverà in un rapporto semestrale come ha attuato tale criterio e, almeno in via approssimativa, riporta le tipologie di alimenti donati e le relative quantità.

Con riguardo ai panini ai sensi del criterio 4.1.3. del citato Decreto 9.4.2025, i panini devono essere preparati al momento, secondo le indicazioni dell'utenza, che può scegliere gli ingredienti con cui imbottire il panino.

A ridosso del termine della *shelf-life*, i panini imbottiti invenduti, qualora non ceduti a titolo gratuito, devono essere messi a disposizione a prezzi scontati oppure sono messi a disposizione nell'ambito di iniziative per ridurre gli sprechi alimentari.

ART. 11 - ULTERIORI SPECIFICHE: FLUSSI INFORMATIVI (COMUNICAZIONE) ED ECCEDENZE ALIMENTARI

L'utenza deve essere informata anche sul fatto che il Servizio erogato sia complessivamente conforme ai CAM, dunque, in relazione agli altri requisiti ambientali del servizio e sui risultati conseguiti tramite l'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari.

Devono essere attuate iniziative di comunicazione per diffondere le informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari e la scelta di prodotti biologici e provenienti dal commercio equo e solidale, nonché per assicurare una corretta gestione dei rifiuti e per prevenire gli sprechi alimentari.

In particolare:

- ✓ le informazioni sulla presenza dei prodotti biologici, anche all'interno delle pietanze offerte compresi i panini, sono indicate nel menù o in altro genere di segnaletica (cartellini, cartellonistica o lavagna);
- ✓ informazioni sulla presenza di prodotti biologici nei distributori automatici da rendere riconoscibili da parte del consumatore, così come quelli provenienti dal commercio equo e solidale, anche, ad esempio, collocandoli in spazi dedicati segnalati nel distributore (paragrafo 2.2.6 del D.M. 9.4.2025);
- ✓ 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;
- ✓ il consumo di prodotti biologici e da commercio equo e solidale, della frutta, degli ortaggi e, se del caso, delle centrifughe e delle spremute, è promosso con apposita cartellonistica o con altri idonei mezzi;
- ✓ nei contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti presso lo spazio del locale adibito a punto ristoro, sono apposte chiare istruzioni per garantire il corretto conferimento delle diverse frazioni nei contenitori di destinazione;
- ✓ la conformità ai CAM del servizio di ristoro e le misure per la prevenzione degli sprechi alimentari poste in essere, compresa la prassi di vendere a prezzi scontati o di donare i panini imbottiti a ridosso della relativa shelf-life, è divulgata in apposita cartellonistica o con altre idonee forme e strumenti di comunicazione.

ART. 12 - INFORMAZIONI AGLI UTENTI - LISTINI PREZZI

L'Aggiudicataria è tenuta a predisporre e ad esporre in modo ben visibile i prodotti in vendita e i listini prezzi applicati all'utenza.

I prodotti indicati negli Allegati 1 e 1bis al presente Capitolato speciale rappresentano l'elenco minimo esemplificativo di prodotti che l'impresa dovrà garantire e ai quali potranno essere aggiunti ulteriori prodotti da inserire nell'Offerta Tecnica presentata in sede di gara.

I prodotti di generi con i relativi prezzi di vendita al pubblico non saranno sottoposti a ribasso e il relativo listino andrà allegato all'offerta tecnica.

Il Concessionario si impegna a fornire i prodotti previsti nei predetti listini compresi quelli offerti in sede di gara.

I prodotti e i prezzi indicati negli Allegati 1 e 1bis sono soggetti al ribasso percentuale unico in sede di Offerta Economica.

Il Concessionario è tenuto ad applicare nei confronti dell'utenza il listino prezzi di cui all'Allegato 1, nonché i listini prezzi di cui agli Allegati 1 e 1ter, posti a base di gara, per tutta la durata del contratto.

ART 13 – PROSPETTO RIASSUNTIVO CAM

Oggetto	CAM applicabile
Punto di Ristoro	DM 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.
Distributori automatici	DM 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.
Arredi	D.M. n. 254 del 23 giugno 2022 – “Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di fornitura, noleggio ed estensione della vita utile di arredi per interni”
Pulizia e sanificazione	D.M. n. 51 del 29 gennaio 2021 e successivo decreto correttivo del 24 settembre 2021 – “Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti”;

ART. 14 – EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI RIVENDITA DI GENERI DI MONOPOLIO E SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI, PASTI, PRODOTTI IN GENERE DI GASTRONOMIA E DISTRIBUZIONE DI BEVANDE CALDE, FREDDI E SNACK.

Il Servizio oggetto di concessione deve essere erogato dal lunedì al venerdì, dalle ore 08:00 alle ore 18.00, con possibilità di proroga o aperture straordinarie in occasione di particolari manifestazioni.

Il Concessionario deve garantire obbligatoriamente l'apertura dei servizi oggetto della concessione in corrispondenza dei giorni e degli orari di apertura previsti comprese eventuali aperture straordinarie.

Il Concessionario può concordare con il Direttore dell'esecuzione del contratto, di seguito DEC, sulla base delle esigenze dell'Ateneo e coerentemente con il calendario delle attività universitarie:

- eventuali periodi di riduzione dell'orario;
- periodi di chiusura al pubblico.

Tutti i periodi di chiusura e/o riduzione dell'orario di erogazione del servizio devono essere corrispondenti con quelli fissati dal Concedente per i periodi di chiusura estiva ed invernale, in ogni caso, programmati in anticipo e autorizzati dal DEC. Il Concessionario non può sospendere o interrompere il servizio con decisione unilaterale, nemmeno nel caso in cui siano in atto controversie con l'Ateneo.

L'eventuale sospensione unilaterale del servizio costituisce inadempimento contrattuale e può determinare l'applicazione delle penali nonché la risoluzione del contratto.

L'Università si riserva la facoltà di chiedere l'ampliamento temporaneo degli orari di servizio e/o l'eventuale apertura in giorni festivi, in occasione di eventi straordinari, con un preavviso di almeno 5 (cinque) giorni naturali e consecutivi.

L'ampliamento e/o la riduzione degli orari di erogazione del servizio non comportano una variazione del canone di concessione.

Nel caso in cui il Concessionario, per cause ad esso non imputabili, si trovi nell'assoluta impossibilità di garantire il servizio di che trattasi, deve immediatamente comunicarlo all'Università.

I periodi di chiusura dell'esercizio, per ferie del personale e/o per eventuali interventi di manutenzione straordinaria, dovranno tenere conto del calendario delle attività didattiche dell'Università.

ART. 15 – DISPOSIZIONI GENERALI SULLA DESTINAZIONE D'USO DEGLI SPAZI E ALLESTIMENTO DEL LOCALE IN CONCESSIONE

Il Concessionario non potrà adibire o utilizzare gli spazi messi a disposizione dall'Amministrazione per attività diverse da quelle previste dal presente Capitolato speciale.

Il Concessionario si obbliga a non mutare mai, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso del locale affidato e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo dello stesso, né ad apportare modifiche agli impianti e alla struttura edilizia, senza prima aver acquisito per iscritto la preventiva autorizzazione dall'Amministrazione, pena la risoluzione del contratto.

L'inosservanza delle condizioni stabilite nel presente articolo determinerà la risoluzione del contratto stesso ai sensi dell'art. 1456 del Codice civile e l'Amministrazione potrà richiedere l'immediata restituzione del locale, oltre al risarcimento del danno.

Le spese per l'allestimento del locale destinato all'esercizio sono a totale carico del Concessionario, così pure le opere eventualmente necessarie e tutti gli oneri ad esso connessi.

Il locale e gli impianti sono individuati nell'Allegato 2 – Planimetria locale. La stessa è resa disponibile nella documentazione di gara esclusivamente per definire la consistenza del locale, degli impianti, la cui esatta e dettagliata conoscenza è demandata, in sede di gara, al sopralluogo obbligatorio previsto per i concorrenti. Al termine delle attività di sopralluogo dovrà essere controfirmato da entrambe le parti apposito verbale.

Il Concessionario accetta il locale e gli impianti concessi nello stato in cui si trovano al momento della consegna, assumendo la responsabilità della conservazione, della custodia e della manutenzione degli stessi per tutta la durata della Concessione.

Il Concessionario dovrà munire il predetto locale con gli arredi e le attrezzature idonee a garantire un regolare ed efficiente espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato e secondo quanto descritto nell'offerta tecnica.

Inoltre, dovranno essere specificati gli arredi e le attrezzature che il Concessionario utilizzerà per l'allestimento del locale.

ART. 16 - FORNITURA E INSTALLAZIONE DI ARREDI

Sono a totale carico del Concessionario la fornitura, il trasporto, il montaggio, l'installazione e la messa in funzione di tutti gli arredi e delle attrezzature necessari all'espletamento del Servizio, sia per l'area destinata a punto ristoro sia per l'area destinata alla rivendita di generi di monopolio (tabacchi).

Gli arredi dovranno essere perfettamente conformi a quanto offerto in sede di gara e rispettare rigorosamente la normativa vigente in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro, igiene e salubrità (inclusi i protocolli HACCP per l'area ristoro), prevenzione incendi, barriere architettoniche e ogni altra disposizione tecnica o regolamentare applicabile, comprese le prescrizioni dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli (ADM) per la zona tabacchi.

In conformità ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per gli arredi interni, nel caso in cui sia previsto l'allestimento degli spazi interni destinati al consumo dei pasti, o nel caso di fornitura e sostituzione di arredi (sia per l'area ristoro che per l'area tabacchi) in corso di esecuzione del rapporto, dovranno essere prioritariamente impiegati arredi progettati per il riutilizzo o prodotti usati o ricondizionati. In tal caso, il Concessionario deve fornire piena evidenza della conformità alle norme tecniche concernenti le caratteristiche prestazionali e la sicurezza degli elementi.

Qualora si proceda all'acquisto di arredi nuovi di fabbrica, questi dovranno essere tassativamente conformi alle specifiche tecniche vigenti dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) per le forniture di arredi per interni, adottati con D.M. del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica del 23 giugno 2022 (pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana l'8 agosto 2022, n. 184 – Serie generale), rispettando le verifiche di conformità ivi previste. L'offerente, nella relazione CAM prodotta in sede di gara e aggiornata in fase di esecuzione, deve riportare, descrivere e consegnare la documentazione utile alla verifica del rispetto del criterio.

In caso di utilizzo di arredi usati o ricondizionati provenienti da preparazione per il riutilizzo o riuso, il Concessionario deve descrivere dettagliatamente nella relazione tecnica il tipo di recupero effettuato, le operazioni e i trattamenti eseguiti per il ricondizionamento e la loro provenienza. Le certificazioni sul rispetto delle norme tecniche prestazionali e di sicurezza dovranno essere prodotte tempestivamente su richiesta della Stazione Concedente o del Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC).

L'allestimento completo di tutti i locali dovrà essere ultimato entro il termine stabilito dall'art. 28 del presente Capitolato. L'avvio del Servizio è subordinato alla verifica positiva, da parte della Stazione Concedente, della conformità delle forniture, delle installazioni e del layout rispetto al progetto approvato.

Gli arredi, le strutture espositive della tabaccheria e gli eventuali impianti a essi afferenti (compresi i sistemi di spillatura, refrigerazione o sicurezza interna) dovranno essere strutturalmente adeguati alla specifica destinazione d'uso dei locali e mantenuti dal Concessionario in perfetto stato di efficienza, manutenzione, igiene e decoro per tutta la durata della concessione. Il Concessionario potrà proporre modifiche o integrazioni agli arredi, alle attrezzature e al layout, senza alcun onere per l'Università e previa formale autorizzazione scritta della stessa.

Tutti gli arredi e le attrezzature fornite restano di proprietà del Concessionario. Alla scadenza naturale della concessione, o in caso di cessazione anticipata della stessa a qualsiasi titolo dovuta, il Concessionario dovrà provvedere, entro il termine perentorio di 30 (trenta) giorni, alla loro totale rimozione, al ripristino dello stato dei luoghi e allo sgombero dei locali, senza alcun onere o indennizzo a carico dell'Amministrazione Universitaria, salvo diverso accordo scritto tra le parti per l'eventuale acquisizione dei beni da parte dell'Università.

ART. 17 – FORNITURA DI APPARECCHIATURE ED EFFICIENZA ENERGETICA

Il Concessionario dovrà provvedere all'allestimento del punto di ristoro/rivendita monopoli con le apparecchiature necessarie per l'erogazione del Servizio, nei tempi e nei modi indicati nel presente Capitolato.

Le apparecchiature fornite dovranno essere realizzate in conformità alla legislazione vigente in materia di igiene, sicurezza e prevenzione incendi, nonché delle norme tecniche specifiche. Eventuali apparecchiature elettriche fornite o utilizzate dall'aggiudicatario dovranno essere conformi alla normativa vigente in materia di Energy Label.

Gli apparecchi e i prodotti connessi all'uso di energia che siano nuovi di fabbrica, inclusi, ad esempio, i corpi illuminanti, che ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017, dotati 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.

I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull' *ecodesign*, non devono, inoltre, contenere *gas* refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 9 (4 a decorrere dal 1° gennaio 2025) e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare *gas* naturali non brevettati.

Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche:

- sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete;
- «doppia parete»;
- possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

Il Concessionario dovrà comunicare al DEC l'acquisto effettuato ed inviare le schede tecniche o altra documentazione tecnica dalle quali si evincano l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta, nonché ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali previste dal criterio.

Per quanto concerne i distributori automatici si rimanda al paragrafo 7.3 del presente Capitolato.

ART. 18 – PULIZIA DEL LOCALE E DELLE ALTRE SUPERFICI

Il Concessionario, per la pulizia del locale e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie deve usare detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o altre etichette ambientali equivalenti o, nel caso di pulizia straordinaria delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei Criteri ambientali minimi per i detergenti per le pulizie periodiche e straordinarie, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Il Concessionario deve garantire tutte le operazioni di pulizia e di sanificazione ordinarie e straordinarie di tutti gli spazi di svolgimento delle prestazioni del servizio di propria competenza quali lo spogliatoio, i servizi igienici ad uso del personale, e dei relativi impianti, macchinari, attrezzature, arredi, rivestimenti, infissi e tutto quanto necessario all'espletamento del Servizio.

Il Concessionario dovrà assicurare che il locale sia mantenuto in condizioni ottimali di decoro e costantemente pulito anche durante l'orario di svolgimento del Servizio.

Dovrà essere gestito in modo corretto il sistema HACCP, anche in riferimento alla pulizia dello spazio adibito alla produzione, distribuzione e consumo degli alimenti, utilizzando i prodotti di sanificazione corretti e con certificazione di qualità idonea. Deve essere sempre mantenuta a disposizione presso la sede di esecuzione del Servizio la scheda di pulizie HACCP da compilare per certificare le attività di pulizia svolte, con dettaglio delle attività giornaliere, settimanali e mensili. A tal proposito, deve essere compilato un registro delle pulizie, tenuto a disposizione dell'Università in qualsiasi momento presso la sede di svolgimento del servizio, che raccolga tali schede.

Il Concessionario dovrà, a propria cura e spese, svolgere gli interventi periodici di disinfestazione e derattizzazione del locale almeno ogni sei mesi o quando si manifesti la necessità.

Con particolare riferimento ai “*Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti*”, approvati con D.M. n. 51 del 29 gennaio 2021, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale, Serie Generale, n. 42 del 19 febbraio 2021 e successivo Decreto correttivo del 24 settembre 2021, il Concessionario dovrà rispettare i seguenti criteri minimi:

- o i detergenti utilizzati nelle pulizie ordinarie (detergenti multiuso, detergenti per cucine, detergenti per finestre e detergenti per servizi sanitari) dovranno essere conformi a quanto definito nel sub C, lett. B), punto 1. I detergenti devono essere usati solo con sistemi di dosaggio o apparecchiature (per esempio, bustine e capsule idrosolubili, flaconi dosatori con vaschette di dosaggio fisse o apparecchi di diluizione automatici) che evitino che la diluizione sia condotta arbitrariamente dagli addetti al servizio;
- o per le pulizie periodiche e straordinarie i detergenti per gli impieghi specifici (ceranti, agenti impregnanti e protettivi, deceranti, decappanti, i prodotti per moquette e tappeti, i detergenti acidi

forti, detergenti sgrassanti forti; i prodotti per la manutenzione dei mobili; i prodotti per la manutenzione del cuoio e della pelle, i prodotti per la manutenzione dell'acciaio inox, i disincrostanti per la cucina e le lavastoviglie, i detersolventi, gli smacchiatori di inchiostri, pennarelli, graffiti) dovranno essere conformi a quanto definito nel sub C, lett. B), punto 2;

- i prodotti ausiliari per l'igiene dovranno essere conformi a quanto definito nel sub C, lett. C), punto 3;
- i prodotti disinfettanti dovranno essere conformi a quanto definito nel sub C, lett. C), punto 4;
- i materiali igienici come i prodotti di carta, tessuto e i detergenti per l'igiene delle mani dovranno essere conformi a quanto definito nel sub C, lett. C), punto 5.

I prodotti utilizzati dovranno essere compatibili nella destinazione d'uso con le superfici, gli arredi e le attrezzature. I prodotti chimici utilizzati per la protezione dei pavimenti devono essere antiscivolo e non sono ammessi prodotti con funzione esclusivamente deodorante/profumante.

Al fine di evitare contaminazioni, tutti i prodotti dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locali appositi o in armadi chiusi non accessibili a dipendenti e visitatori. È assolutamente vietato detenere nella zona di preparazione e distribuzione dei prodotti alimentari detersivi, scope, strofinacci ecc.

Tutto il materiale necessario per la pulizia del locale è a carico del Concessionario.

L'Università si riserva la possibilità di valutare, in accordo con il Concessionario, anche dopo l'aggiudicazione e per tutta la durata della concessione, la sostituzione di eventuali prodotti utilizzati in ordine a particolari esigenze dovute a intolleranze o allergie.

ART. 19 - OBBLIGHI E ONERI DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario deve provvedere, prima dell'avvio dell'attività, al conseguimento di tutte le autorizzazioni, le licenze e/o i permessi necessari, in base alle norme vigenti, per l'uso del locale e per l'esercizio delle attività. L'ottenimento dei provvedimenti (autorizzazioni, licenze, nulla osta, ecc.) e/o l'attivazione di procedimenti amministrativi (SCIA, ecc.) – comunque denominati – necessari allo svolgimento delle attività, oggetto del servizio, sono a totale carico del Concessionario.

La Stazione concedente, pertanto, non potrà essere in nessun modo essere ritenuta responsabile di parziale o totale inosservanza delle norme in materia e/o dell'ottenimento dei predetti provvedimenti.

Copia di tutta la documentazione deve essere fornita all'Università entro trenta giorni dalla stipula del contratto, salvo proroga del suddetto termine dovuta a cause non attribuibili al Concessionario.

Sono a totale carico del Concessionario:

- il canone di concessione;
- spese e oneri connessi all'avvio, alla gestione e al funzionamento dell'attività;
- la manutenzione ordinaria degli spazi come da art.3 D.P.R. 380/2001 e ss.mm. ii. (Testo Unico Edilizia);
- tutte le spese e gli oneri per le pulizie del locale oggetto di concessione e degli spazi vicini, compresa la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti secondo le modalità prescritte dalle norme in vigore;
- tutte le spese e gli oneri necessari a garantire il rispetto delle norme vigenti in materia igienico-sanitaria, di sicurezza sui luoghi di lavoro e prevenzione incendi.

Il Concessionario è responsabile del mantenimento delle condizioni di sicurezza e deve procedere agli adempimenti ivi previsti, se e in quanto obbligatori, per gli impianti e le strutture affidati in concessione, quali:

- tutte le spese e gli oneri amministrativi, fiscali e tributari direttamente e indirettamente connessi e conseguenti all'utilizzo del locale, con la sola esclusione di quelli che, per espressa disposizione di legge, gravano esclusivamente sulla proprietà;

- qualsiasi altro adempimento ed onere necessario al corretto svolgimento del servizio e a mantenere il locale in condizione di piena usabilità.

Il Concessionario è responsabile verso l'Ateneo del buon andamento del servizio assunto, del corretto uso delle attrezzature e di tutto il materiale, dell'operato e della disciplina del proprio personale.

Il Concessionario osserverà tutte le prescrizioni di legge necessarie sotto la propria esclusiva responsabilità e a proprio intero rischio imprenditoriale, tenendo manlevata ed indenne l'Università da ogni eventuale pretesa di terzi. Il Concessionario, in ogni caso sarà tenuto a rispettare scrupolosamente l'osservanza di tutte le norme igienico-sanitarie previste per la somministrazione di alimenti e bevande, rispondendo direttamente di eventuali inadempimenti in merito.

I prezzi di vendita dei generi di consumo non dovranno essere superiori alla media di quelli praticati nei consimili esercizi; la distinta dei generi di consumo e dei relativi prezzi dovrà essere affissa in modo visibile all'interno dell'esercizio. Il Concessionario dovrà, inoltre, provvedere:

- ✓ alla raccolta ed al conferimento dei rifiuti secondo le indicazioni dei servizi comunali, compreso il trasporto dei rifiuti con relativi oneri a proprio carico nei luoghi di raccolta identificati, impegnandosi a rispettare le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani;
- ✓ alla pulizia sistematica dei banconi, dei macchinari, delle attrezzature, delle suppellettili, dell'arredamento e degli ambienti, utilizzando prodotti adeguati;
- ✓ ad effettuare la sanificazione periodica delle aree e delle attrezzature;
- ✓ a garantire la fornitura di sapone lavamani, carta igienica, prodotti di pulizia e disinfettanti, idonei a mantenere i servizi igienici e gli spazi in concessione nelle condizioni di pulizia e di rispondenza alle migliori norme igieniche;
- ✓ al controllo del locale in concessione al fine di garantire un corretto utilizzo del medesimo in uso;
- ✓ alla disattivazione degli impianti o di ogni altra apparecchiatura sensibile a particolari condizioni atmosferiche invernali, qualora si ravvisasse la necessità di chiusura della struttura;
- ✓ a mantenere tutti gli spazi oggetto della presente concessione in modo decoroso e pulito; a tal fine il gestore deve garantire, a propria cura e spese, la pulizia giornaliera, di tutti gli spazi utilizzati;
- ✓ ad effettuare il carico e lo scarico della merce, e comunque di ogni materiale riguardante l'espletamento delle prestazioni del Servizio fuori dagli orari di apertura al pubblico degli uffici dell'Ateneo;
- ✓ ad assicurare la scrupolosa osservanza delle norme vigenti e/o di futura emanazione, in particolare in materia igienico-sanitaria e di prevenzione degli infortuni e degli incendi;
- ✓ ad assicurare l'ottemperanza alle disposizioni in materia di ordine pubblico;
- ✓ ad assicurare il rispetto degli oneri e degli adempimenti previsti dal D.lgs n. 81/2008 e ss.mm.ii.;
- ✓ a vigilare che tutti gli utenti del Servizio di cui al presente Capitolato utilizzino correttamente le strutture, gli arredi e non lascino rifiuti o pongano in essere qualsiasi altro comportamento scorretto e contrario ai Regolamenti di Ateneo;
- ✓ ad accendere e spegnere le luci interne ed esterne, e i sistemi di riscaldamento/raffrescamento;
- ✓ alla manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti fissi ivi presenti, previa condivisione e autorizzazione dell'Università;
- ✗ alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli attacchi/alimentazioni idrauliche ed elettriche, inclusi i sistemi di carico/scarico delle acque, comprensivo anche degli spurghi delle condotte e delle tubazioni;
- ✓ alla manutenzione ordinaria, nonché eventuale sostituzione degli arredi, dei macchinari, delle attrezzature e di quant'altro necessario per l'espletamento del Servizio.

Qualora le apparecchiature dovessero guastarsi oltre i termini di garanzia, per qualsiasi motivo, la riparazione e/o sostituzione sarà a carico del Concessionario, nel rispetto della normativa vigente.

I danni derivanti da una gestione non corretta da parte del Concessionario saranno a carico del medesimo.

ART. 20 - GESTIONE DEI RIFIUTI

La gestione dei rifiuti relativi ai servizi di cui al presente Capitolato è interamente a carico del Concessionario e dovrà essere conforme a quanto previsto dai regolamenti comunali, disponibili sul sito del Comune di Palermo, in materia di raccolta differenziata e alle norme vigenti per lo smaltimento dei rifiuti speciali (ad esempio olii e grassi alimentari esausti).

Il Concessionario dovrà custodire, rendere disponibile e consegnare al DEC su richiesta di quest'ultimo copia della documentazione comprovante la corretta gestione dei rifiuti speciali (ad esempio formulario), nel rispetto della normativa vigente nonché dei principi di trasparenza e di tracciabilità dei rifiuti.

Il Concessionario dovrà conferire i rifiuti presso gli appositi punti di raccolta differenziata al di fuori della struttura universitaria; nessun sacchetto contenente rifiuti dovrà mai essere depositato nei cassonetti ubicati presso la predetta sede. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari. In caso di intasamenti degli scarichi fognari ad uso esclusivo del Concessionario, i lavori di spurgo saranno addebitati allo stesso e dovranno essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti. L'Università si riserva la facoltà di applicare eventuali penali in caso di errato conferimento dei rifiuti. I contenitori per la raccolta dei rifiuti dovranno essere conformi alla UNI 11686 in vigore.

Il Concessionario, entro un anno dall'avvio del Servizio, dovrà presentare una relazione contenente le azioni necessarie volte ad attuare la riduzione dei rifiuti prodotti.

Sono a carico del Concessionario gli adempimenti e gli oneri riguardanti la tassa sui rifiuti solidi urbani. In particolare, il Concessionario è tenuto all'autonoma e tempestiva comunicazione dell'inizio dell'attività commerciale al Comune di Palermo al fine del calcolo della tassa rifiuti e, successivamente, al suo pagamento a proprie spese. Il Concessionario si impegna, altresì, a fornire al DEC, entro due mesi dalla sottoscrizione del contratto, copia della documentazione di attivazione della posizione TARI rilasciata dai competenti uffici comunali per gli spazi oggetto del contratto.

ART. 21 – MANUTENZIONE DELLE APPARECCHIATURE E RIDUZIONE DEI CONSUMI ENERGETICI

1. Tempistiche, Calendario e Manualistica tecnica

Entro 30 (trenta) giorni dalla data di decorrenza contrattuale e, successivamente, a cadenza annuale, il Concessionario ha l'obbligo di trasmettere al Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC) il calendario dettagliato delle specifiche attività di manutenzione e pulizia programmate, del piano per la riduzione dei consumi energetici e dei monitoraggi eseguiti sulle apparecchiature installate e gestite nell'ambito del Servizio, coerente con le indicazioni fornite dei manuali tecnici di istruzioni per l'uso e la manutenzione del fabbricante.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, il calendario deve prevedere:

- le operazioni di pulizia delle serpentine dei condensatori;
- il settaggio e la verifica delle temperature di conservazione;
- la sostituzione dei filtri delle apparecchiature.

Tale programmazione deve essere rigorosamente coerente con le indicazioni fornite nei manuali tecnici di istruzioni per l'uso e la manutenzione del fabbricante. I suddetti manuali tecnici devono essere integralmente trasmessi dal Concessionario al DEC unitamente alla comunicazione della prima programmazione delle attività.

Le operazioni di pulizia ordinaria e straordinaria dovranno essere preventivamente e opportunamente concordate con la Stazione concedente, tenendo conto delle esigenze logistiche e dell'affluenza correlate al numero di utenti della struttura.

2. Registro delle attività e segnaletica al pubblico

Il Concessionario deve istituire e tenere regolarmente aggiornato un apposito Registro delle attività, nel quale dovranno essere puntualmente annotate e descritte tutte le operazioni di manutenzione e di pulizia eseguite. Tale registro dovrà essere esibito immediatamente su richiesta del DEC o di altro responsabile espressamente indicato dalla Stazione concedente, al fine di monitorare e verificare, anche su base campionaria, l'effettiva esecuzione delle attività manutentive nelle giornate tassativamente indicate nel programma.

In corrispondenza di ciascun punto di ciascun distributore automatico, il Concessionario deve apporre una chiara e idonea segnaletica rivolta all'utenza, in cui sia obbligatoriamente riportata la data delle manutenzioni effettuate.

3. Standard igienico-sanitari e Linee Guida di settore

Per la manutenzione e la gestione igienica di tutti i distributori automatici di alimenti e bevande, il Concessionario deve fare costante 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 e dei consumatori, il Concessionario deve essere in possesso della certificazione «**TQS Vending**» (**Top Quality Standard**), rilasciata da un organismo di valutazione della conformità formalmente accreditato.

4. Piano per la riduzione dei consumi energetici

Entro il termine perentorio di 30 (trenta) giorni dalla decorrenza contrattuale, il Concessionario deve trasmettere al DEC un dettagliato «**Piano per la riduzione dei consumi energetici**». Il documento deve indicare, sulla base della preventiva rilevazione delle concrete pratiche di consumo degli utenti e delle specifiche tipologie di prodotti freschi o confezionati presenti in ciascun distributore, le precise modalità operative da impostare in ogni singola macchina (ad esempio: l'attivazione della modalità stand-by programmata sulla scorta delle fasce orarie reali di utilizzo delle macchine; la calibrazione delle temperature specifiche per ciascuna categoria alimentare).

Le soluzioni tecniche adottate devono essere idonee a garantire, in modo contestuale e sinergico:

1. la riduzione sistematica dei consumi energetici delle apparecchiature;
2. le adeguate e perfette condizioni igienico-sanitarie e di catena del freddo dei prodotti contenuti.

Il Concessionario è obbligato ad applicare e mantenere attive tutte le misure previste dal Piano approvato per l'intera durata del contratto.

6. Modalità di Verifica, Ispezioni e Controlli

La conformità delle prestazioni contrattuali rispetto a quanto disposto nel presente articolo sarà oggetto di rigorosa verifica da parte della Stazione Concedente attraverso:

- **Verifica documentale:** Controllo della regolare e tempestiva presentazione del calendario annuale delle attività di manutenzione, del Piano per la riduzione dei consumi energetici, dei monitoraggi eseguiti.
- **Verifica ispettiva:** Il DEC procederà al controllo diretto dell'esecuzione delle attività manutentive e di pulizia programmate, nonché dei monitoraggi sui consumi energetici, mediante sopralluoghi ispettivi senza preavviso durante lo svolgimento delle medesime. Il DEC si riserva, in qualsiasi momento, la facoltà di prendere immediata visione del registro delle attività di pulizia e di manutenzione per verificarne la coerenza temporale

ART. 21.1 - ADEGUAMENTO E MANUTENZIONE DEL LOCALE E DEGLI IMPIANTI

La manutenzione ordinaria del locale, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi è a carico del Concessionario per tutta la durata della concessione.

Rientrano nella manutenzione ordinaria gli interventi di riparazione o sostituzione di macchinari, delle attrezzature e arredi e di quant'altro necessario per lo svolgimento dei servizi e l'ordinaria funzionalità degli impianti senza modificarne le caratteristiche strutturali. Di tali manutenzioni dovrà essere tenuto apposito registro, denominato "Registro delle Manutenzioni", da eseguirsi con le periodicità definite all'interno del piano di manutenzione HACCP. La frequenza e le caratteristiche degli interventi dovranno essere coerenti con le prescrizioni minime dei costruttori o alle normative UNI specifiche applicabili. Il piano di manutenzione ordinaria dovrà essere messo a disposizione e consegnato, su richiesta, al DEC in qualsiasi momento.

Nel caso si rendesse necessaria l'installazione di nuove attrezzature, il Concessionario è tenuto a darne comunicazione alla Stazione concedente. Quest'ultima provvederà ad effettuare le dovute verifiche in merito alla fattibilità degli interventi e, nel caso in cui questi comportino modifiche impiantistiche al fine della messa a norma degli impianti stessi, si riserverà di decidere se tali adeguamenti saranno a carico dell'Ateneo o del Concessionario.

Le attività di manutenzione straordinaria delle attrezzature e degli arredi sono a carico del Concessionario, mentre quelle del locale e degli impianti sono a carico dell'Ateneo.

ART. 22 – PUBBLICITÀ

Il Concessionario non può esporre all'interno del locale concesso sulle pareti interne e sugli espositori dei prodotti manifesti e/o messaggi pubblicitari esterni non finalizzati all'attività del Concessionario stesso.

ART. 23 – CHIAVI DI ACCESSO AI LOCALI

Al fine di consentire l'accesso in caso di emergenza nei periodi di interruzione del Servizio, la Stazione concedente conserverà copia delle chiavi del locale consegnato e, qualora lo stesso dovesse accedere al locale a fronte di emergenze, si riserva di darne tempestiva comunicazione al Concessionario.

ART. 24 – STRUMENTI DI PAGAMENTO DELLE CONSUMAZIONI

Presso il punto di ristoro/rivendita di monopoli oggetto della Concessione, dovranno essere accettati i seguenti sistemi di pagamento, come eventualmente integrati con quanto proposto nell'offerta Tecnica, i quali dovranno essere regolarmente registrati e certificati tramite idoneo registratore di cassa telematico:

- ✓ contanti in moneta e in banconota;
- ✓ strumenti di pagamento elettronico quali bancomat e carta di credito;
- ✓ pagamenti attraverso apposite App (come, ad esempio, Satispay).

ART. 25 – STRUTTURA ORGANIZZATIVA E PERSONALE DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario deve essere in possesso di tutte le licenze e autorizzazioni, previste dalla normativa nazionale e regionale, che consentano l'esercizio delle attività oggetto della presente concessione. Dette

autorizzazioni e licenze saranno intestate al Concessionario e non potranno essere trasferite, né alienate o cedute, anche parzialmente. Il Concessionario s'impegna a fornirne, dietro richiesta, copia all'Università. Il Concessionario è responsabile di tutte le inosservanze a leggi, regolamenti e disposizioni in genere nella materia di cui alla presente concessione; tale responsabilità comprende anche le inosservanze della normativa fiscale.

Al fine di garantire il corretto svolgimento dei servizi oggetto del presente Capitolato, il Concessionario dovrà predisporre un'organizzazione adeguata in termini di risorse impiegate e relative qualifiche coerentemente con quanto proposto nell'offerta tecnica.

Il Concessionario dovrà nominare un Responsabile per i servizi di che trattasi, in qualità di referente nei confronti dell'Università per tutti gli aspetti inerenti alla gestione e al coordinamento delle attività previste nella concessione, i cui riferimenti, comprensivi di indirizzo PEC e recapito telefonico, dovranno essere comunicati all'Università prima della data di avvio del Servizio. Tale figura dovrà essere dotata di adeguate competenze professionali, di esperienza in ruoli simili e analoghi, di idoneo inquadramento contrattuale con riguardo al Contratto Collettivo Nazionale di riferimento, di adeguato livello di responsabilità e di potere decisionale per la gestione del Servizio.

Il Responsabile del servizio rappresenta il Concessionario a tutti gli effetti e, pertanto, tutte le comunicazioni rivolte allo stesso dall'Ateneo, dal RUP o dal DEC si intenderanno fatte al Concessionario; parimenti tutte le comunicazioni da parte del Concessionario all'Università dovranno pervenire esclusivamente dal Responsabile del servizio. Questo dovrà essere reperibile nell'arco dell'intera giornata lavorativa. In caso di sua assenza o impedimento temporaneo per ferie, malattia, infortunio, o altri accadimenti, il Concessionario dovrà provvedere alla sua sostituzione dando tempestiva comunicazione del nominativo del sostituto al DEC.

L'Ateneo può richiedere la sostituzione del Responsabile del servizio, dandone adeguata motivazione, senza che il Concessionario possa opporre eccezione alcuna. In tal caso il Concessionario dovrà provvedere alla sostituzione dello stesso entro 15 giorni naturali consecutivi dalla richiesta.

A titolo esemplificativo, ma non esaustivo, al Responsabile del servizio sono affidate le seguenti attività:

- ✓ organizzare e coordinare tutte le attività previste per l'allestimento del punto di ristoro/rivendita di monopoli come l'installazione di nuove attrezzature con il relativo adeguamento degli impianti da concordare con l'Ateneo;
- ✓ organizzare e coordinare tutte le attività previste per l'allestimento e la manutenzione delle attrezzature, garantendo il corretto funzionamento delle stesse durante tutta la durata della concessione;
- ✓ programmare e gestire tutte le attività previste per la conduzione del Servizio di che trattasi per il regolare espletamento delle stesse;
- ✓ coordinare e dirigere il personale impiegato nelle attività della concessione;
- ✓ garantire il rispetto e l'osservanza da parte del personale addetto di tutte le prescrizioni contenute nel presente Capitolato e nelle norme che disciplinano le attività connesse con la concessione;
- ✓ trasmettere o rendere accessibile al DEC l'elenco aggiornato del personale addetto;
- ✓ trasmettere o rendere accessibili al DEC copia delle quietanze di pagamento delle rate di canone;
- ✓ informare costantemente il DEC sull'andamento dei servizi in concessione, segnalando eventuali anomalie o disfunzioni e proponendo gli opportuni correttivi e soluzioni migliorative.

ART. 26 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO RELATIVI AL PERSONALE

Il Concessionario dovrà garantire, per tutta la durata della Concessione, la presenza costante dell'entità numerica lavorativa utile a garantire la continuità e la regolarità del Servizio, in ogni periodo dell'anno, nei giorni e orari concordati, con particolare attenzione alle fasce orarie di maggiore afflusso dell'utenza, 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 personale dovrà essere provvisto di adeguata qualificazione, regolarmente inquadrato nei rispettivi livelli professionali del 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 Concessionario ha l'obbligo di applicare le vigenti normative in materia di condizioni di lavoro, di previdenza e di assistenza, di igiene del lavoro, nonché di sicurezza dei lavoratori, con particolare riguardo al D. Lgs. 9 aprile 2008 n. 81, e successive modificazioni ed integrazioni, in attuazione della dell'art. 1 della Legge 3/08/2007 n. 123 (riassetto e riforma delle norme vigenti in materia di salute e sicurezza delle lavoratrici e dei lavoratori nei luoghi di lavoro) e alle disposizioni normative del Decreto Ministeriale 10/3/1998 (criteri generali di sicurezza antincendio e per le emergenze nei luoghi) e del D.M. 37/2008. Il Concessionario deve adottare tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità sia delle persone addette che dei terzi. Ai fini della corretta applicazione della normativa in materia di sicurezza, il Concessionario ha l'obbligo di predisporre un proprio documento di valutazione dei rischi, fornendo copia del medesimo all'Università.

Il Concessionario manleva l'Ateneo da qualsiasi responsabilità connesse con lo svolgimento dell'attività lavorativa.

Si obbliga, altresì, ad applicare nuove condizioni normative ed economiche che risultassero da successive modificazioni ed integrazioni ai suddetti contratti di lavoro e ciò per tutta la durata della concessione.

Ai fini della presente gara si ravvisa la necessità di elaborare il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI) da presentare in caso di aggiudicazione.

Il personale del Concessionario è obbligato a:

- ✓ indossare una divisa di lavoro appropriata, distinta sulla base delle mansioni svolte, chiaramente riconoscibile con cartellino/tesserino identificativo ben visibile, riportante il nome del dipendente e il logo del Concessionario e dovrà essere mantenuta sempre in perfetto stato di pulizia e decoro;
- ✓ attenersi alle prescrizioni normative vigenti e al Manuale HACCP adottato dal Concessionario;
- ✓ mantenere un comportamento professionale, decoroso e irreprensibile, consono all'ambiente universitario, improntato alla massima educazione e correttezza nei confronti dell'utenza.

Con particolare riguardo al personale addetto al servizio di rivendita di monopoli/ristoro, il Concessionario dovrà tenere un elenco aggiornato, con indicazione delle ore di lavoro effettivamente svolte, da esibire ad ogni richiesta dell'Ateneo. In caso di variazioni del personale impiegato, il Concessionario si impegna a tenere aggiornato il suddetto elenco del personale.

L'Ateneo potrà richiedere la sostituzione del personale a seguito di gravi fatti accertati e documentati, dandone adeguata motivazione, senza che ciò dia diritto al Concessionario di chiedere alcun onere aggiuntivo. In tal caso il Concessionario deve provvedere alla sostituzione entro 15 giorni naturali e consecutivi dalla richiesta.

Il Concessionario dovrà esibire, ad ogni richiesta dell'Università, il libro unico del lavoro e in ogni ipotesi di nuova assunzione o sostituzione di lavoratori adibiti alle attività del Servizio, copia del modello UNILAV.

ART. 26.1 – CLAUSOLE SOCIALI

Ai sensi dell'art. 57, comma 1, del D.lgs. 36/2023, il presente Capitolato prevede, quali requisiti necessari dell'offerta, l'adozione di misure finalizzate a garantire le pari opportunità generazionali e di genere, nonché l'inclusione lavorativa delle persone con disabilità o in condizioni di svantaggio, (secondo quanto

dettagliato nel paragrafo 9 del documento denominato “Bando/Disciplinare di gara), la stabilità occupazionale del personale impiegato e l’applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore stipulati dalle associazioni comparativamente più rappresentative sul piano nazionale, il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso all’attività oggetto della concessione.

Il Concessionario è, altresì, tenuto a garantire ai lavoratori eventualmente impiegati in subappalto le medesime tutele economiche e normative riconosciute ai propri dipendenti, nonché il pieno rispetto della normativa vigente in materia di contrasto al lavoro irregolare.

Al fine di salvaguardare i livelli occupazionali esistenti, trovano applicazione le disposizioni dell’art. 57 del D.lgs. 36/2023 e quelle previste dalla contrattazione collettiva in materia di riassorbimento del personale, con particolare riferimento all’art. 37 del **CCNL Terziario, Distribuzione e Servizi**.

Fermo restando quanto previsto dai contratti collettivi applicabili in materia di diritto alla riassunzione, l’aggiudicatario, compatibilmente con la propria organizzazione aziendale, si impegna ad assumere prioritariamente, nell’ambito del Servizio oggetto della presente concessione, il personale impiegato dal gestore uscente per conto dell’Ateneo, sia esso dipendente o socio, valorizzandone l’anzianità e la professionalità maturate.

Il contratto collettivo applicato è **CCNL Terziario, Distribuzione e Servizi**, chiamato *CCNL Commercio*, con il **codice CNEL H05Y**.

Il riassorbimento del personale precedentemente impiegato, oltre a garantire la continuità occupazionale, risponde all’esigenza di assicurare stabilità relazionale con l’utenza universitaria.

ART. 26.2 – ULTERIORI DISPOSIZIONI IN RELAZIONE AL PERSONALE DEL CONCESSIONARIO

In merito al personale del Concessionario, lo stesso dovrà, altresì, garantire:

- ✓ la sua informazione e formazione in merito alle procedure applicative di conservazione, preparazione e vendita degli alimenti, nonché di igiene e sanificazione delle attrezzature, previste in applicazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e del Manuale HACCP;
- ✓ in ottemperanza alle disposizioni del Decreto Legislativo n. 81/2008 e s.m.i., assicurare l’adeguata informazione e formazione sui rischi specifici propri delle attività oggetto del presente Capitolato speciale, nonché sulle misure di prevenzione e protezione da adottare in materia di sicurezza sul lavoro e di tutela dell’ambiente;
- ✓ il rispetto del Codice di comportamento e del Codice etico di Ateneo.

Con riferimento ai Criteri Ambientali Minimi, il rispetto di quanto previsto sia in relazione alla pulizia degli spazi di cui si compone il locale sia in relazione alla somministrazione degli alimenti; e segnatamente:

- rispetto ai CAM denominati “*Affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti*”, occorrerà provvedere alla formazione del personale addetto secondo quanto definito nel sub C, lett. c), punto 1;
- ✓ Il piano formativo del personale impiegato e il registro della formazione erogata dovranno essere mantenuti a disposizione e consegnati, su richiesta, al DEC in qualsiasi momento.

ART. 26.3. – OSSERVANZA CCNL E NORME DI DISCIPLINA DEL LAVORO

Il Concessionario è tenuto a:

- ✓ dotare il proprio personale di adeguati dispositivi di protezione individuale e collettiva, in relazione alla tipologia delle attività oggetto del Servizio di cui al presente Capitolato speciale, nonché adottare ogni misura per garantire la sicurezza e la salute dei propri dipendenti che svolgono le attività;
- ✓ ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi comprese le norme e le procedure in materia di retribuzione, previdenza, contribuzione, assistenza e assicurazione sociale, nonché quelle in tema

- ✓ di igiene e sicurezza dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri;
- ✓ applicare, nei confronti dei propri lavoratori dipendenti, condizioni contrattuali e retributive non inferiori a quelle risultanti dai Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro di riferimento e dagli accordi integrativi territoriali per la zona nella quale sono svolte le prestazioni.

I suddetti obblighi vincolano il Concessionario indipendentemente dalla sua qualificazione giuridica, sociale, economica o sindacale, ivi compresa la forma cooperativa.

Il personale alle dipendenze del Concessionario o per il Concessionario non potrà costituire, in alcun caso ed in alcuna forma, per il personale da questi impiegato, titolo o qualsivoglia riconoscimento di rapporto con la Stazione concedente.

Il Concessionario dovrà produrre o detenere *in loco* la documentazione idonea a dimostrare la regolarità dei rapporti di lavoro intercorrenti con i lavoratori stessi. Tale documentazione dovrà essere presentata ogniqualvolta vi siano modifiche nell'organico impiegato.

La Stazione concedente, sulla base delle risultanze del grado di soddisfazione dell'utenza, potrà segnalare al Concessionario l'inidoneità allo svolgimento del Servizio da parte del personale addetto o l'eventuale comportamento di grave negligenza o oltraggioso o indecoroso dello stesso nei confronti dell'utenza, chiedendone l'immediata sostituzione, senza che ciò possa costituire motivo di variazione dei prezzi contrattuali e/o ulteriori oneri o risarcimenti di sorta rispetto a quelli pattuiti in sede di gara.

ART. 26.4. – FIGURE PROFESSIONALI

Il Concessionario dovrà disporre di idonee e adeguate risorse umane così come indicate nel C.C.N.L. di riferimento ed omologhi, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Stazione concedente.

Le figure professionali richieste sono:

- n. 2 banconisti;
- n.1 cassiere.

Il Concessionario deve provvedere all'espletamento del Servizio assicurando la presenza giornaliera, contestuale e continua di unità di personale idonee allo svolgimento della totalità delle attività da effettuare. Inoltre, il Concessionario deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro idonei all'esecuzione delle rispettive prestazioni, come prescritto dalla normativa vigente, da indossare durante le ore di servizio così come descritto nel precedente paragrafo 26 del presente Capitolato.

Prima dell'attivazione del Servizio, il Concessionario predispone e trasmette all'Amministrazione:

- l'elenco nominativo del personale che sarà impiegato nel Servizio, con l'indicazione, per ciascuna unità di personale, degli estremi del documento di riconoscimento, della qualifica e del livello professionale, dei numeri di posizione INPS e INAIL, nonché delle ore mensili di lavoro e del contratto di lavoro applicato;
- l'elenco del personale che sarà utilizzato per le sostituzioni, riportante le stesse indicazioni di cui sopra.

Devono essere garantite la stabilità del personale (salvo casi di forza maggiore debitamente e formalmente documentati) e la tempestiva sostituzione degli operatori assenti (per malattia, maternità, ferie o quant'altro contrattualmente previsto) con altri con gli stessi requisiti, in modo da assicurare il regolare espletamento del Servizio.

In caso di sciopero del personale, il Concessionario dovrà darne notizia all'Ateneo tempestivamente, garantendo, in ogni caso, che le dinamiche relative ai rapporti di lavoro tra Società e personale non incidano negativamente sul regolare espletamento del Servizio.

ART. 27 – STIPULA DEL CONTRATTO, CONSEGNA DEL LOCALE, LAVORI DI ADEGUAMENTO

A seguito della stipula del contratto sarà reso disponibile il locale. Di tale operazione sarà redatto, in contraddittorio fra le parti, apposito **verbale** corredato di idonea documentazione fotografica adeguata ad attestare lo stato dei luoghi all'atto della consegna degli stessi al Concessionario. Da tale data decorrerà il termine di 30 giorni (trenta) consecutivi entro il quale il Concessionario dovrà porre in essere i lavori di ristrutturazione e di adeguamento degli impianti del locale per renderlo idoneo allo svolgimento del Servizio, previa autorizzazione da parte dell'Ateneo.

In corso d'opera l'Area Edilizia dell'Ateneo procederà a delle verifiche a conclusione degli interventi, e accerterà, redigendo apposito **verbale di constatazione**, la corrispondenza tra i lavori eseguiti e quelli previsti rispetto al progetto redatto in sede di offerta tecnica, nonché del rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza e conformità impiantistica, che dovrà essere attestata dal Direttore dei lavori incaricato dall'aggiudicatario.

L'Ateneo, sulla base della suddetta verifica, potrà richiedere o suggerire modifiche o integrazioni all'allestimento, purché non in contrasto con le specifiche delineate nel Capitolato e con il progetto presentato in Offerta tecnica, condizionando l'avvio del Servizio all'attuazione delle modifiche o integrazioni richieste.

Nel caso di mancato rispetto dei tempi e delle modalità sopra descritte per cause imputabili al Concessionario, sarà facoltà dell'Università concedente risolvere il contratto mediante comunicazione scritta e provvedere, senza bisogno di messa in mora e con semplice provvedimento amministrativo, all'incameramento del deposito cauzionale di cui al Bando/Disciplinare di gara.

ART. 28 – AVVIO DELL'ATTIVITÀ

L'avvio dell'attività, che sarà formalizzato con apposito verbale redatto in contraddittorio tra le parti, dovrà avvenire **entro il suddetto termine di 30 giorni**, salvo diverso termine ritenuto necessario da parte dell'Ateneo qualora siano richieste modifiche e/o integrazioni di cui al precedente art. 27.

Il pagamento del canone dovuto di cui all'art. 6 decorrerà dalla data del **verbale di avvio** del Servizio, al quale dovrà essere allegata la seguente documentazione:

- il Manuale di autocontrollo adottato dal Concessionario, redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP;
- il progetto di allestimento dei locali con l'elenco degli arredi e delle attrezzature che il Concessionario utilizzerà per l'erogazione del Servizio; tale elenco dovrà essere tenuto aggiornato anche in caso di modifiche che interverranno nel corso del contratto, ad esempio in caso di dismissione o sostituzione di attrezzatura;
- le certificazioni e le omologazioni previste dalle normative vigenti o da specifiche norme di settore, come Certificazioni CE o UNI, relative a tutti gli arredi e a tutte le attrezzature installate;
- la documentazione a comprova del rispetto dei Criteri Ambientali Minimi di cui ai seguenti Decreti Ministeriali:
 - D.M. n. 254 del 23 giugno 2022, relativo ai criteri ambientali minimi per la “Fornitura di nuovi arredi per interni, per l'affidamento del servizio di noleggio di arredi per interni e per l'affidamento del servizio di estensione della vita utile di arredi per interni”;
 - D.M. del 9 aprile 2025 relativo all'aggiornamento dei criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di bevande, di cui al decreto 6 novembre 2023;
 - D.M. del 29 gennaio 2021 e successivo decreto correttivo del 24 settembre 2021, concernenti i criteri ambientali minimi per l'“Affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti”;
- l'elenco di tutti i prodotti che comporranno l'offerta gastronomica e l'offerta di generi di monopolio, i relativi prezzi e tutta la documentazione a comprova del rispetto dei requisiti minimi

definiti nel presente Capitolato e delle eventuali proposte migliorative contenute nell'Offerta tecnica; lo stesso dovrà essere tenuto aggiornato anche in caso di modifiche che interverranno nel corso del contratto;

- l'elenco del personale impiegato, i relativi ruoli e qualifiche ed eventuali indicazioni sugli orari per le turnazioni;
- quanto altro necessario a comprova del rispetto dei requisiti minimi definiti nel Capitolato speciale e di quanto proposto nell'Offerta tecnica.

ART. 29 – RICONSEGNA DEGLI SPAZI IN CONCESSIONE

Entro 10 giorni naturali e consecutivi successivi alla scadenza o dalla risoluzione del contratto, il Concessionario dovrà liberare, a propria cura e spese, i locali, rimuovendo arredi, attrezzature, scorte e quant'altro di sua proprietà e ripristinare tutti gli spazi oggetto di concessione, riconsegnandoli all'Ateneo nello stesso stato in cui sono stati consegnati all'inizio della concessione, fatte salve le modifiche autorizzate dall'Università nel corso del contratto, tenendo conto del normale deterioramento derivante dal tempo e dall'uso. Qualunque miglioria apportata al locale nel corso della concessione e non recuperabile al termine della stessa come bene separato, resta a beneficio dell'Ateneo, senza che il Concessionario possa pretendere alcun indennizzo.

Decorso inutilmente il suddetto termine, l'Università provvederà direttamente allo sgombero del locale, con addebito delle relative spese al Concessionario.

Al termine delle attività di sgombero e ripristino del medesimo, si procederà alla riconsegna dello stesso tramite un'ispezione del locale e la redazione di un verbale di riconsegna, controfirmato da entrambe le parti. Nel verbale di riconsegna sono richiamate, altresì, le comunicazioni o le attestazioni di danni eventualmente accertati nel corso di durata della concessione.

Nel caso in cui, all'esito delle ispezioni, venissero constatati danni dipendenti dalla non diligente gestione da parte del Concessionario ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti, ovvero eventuali mancanze di quanto oggetto dei verbali di consegna e relativi allegati, il Concessionario dovrà provvedere, a propria cura e spese, agli interventi necessari per riparare i danni o reintegrare quanto mancante. In caso di inadempimento da parte del Concessionario a tale obbligo, l'Università potrà provvedere direttamente, con addebito delle relative spese al Concessionario, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

È fatto obbligo al Concessionario di provvedere, al momento della riconsegna del locale, alla tinteggiatura completa dello stesso che ospita il Servizio di che trattasi.

ART. 30 – VERIFICHE DI CONFORMITÀ - SISTEMA DI CONTROLLO E MONITORAGGIO DEI SERVIZI EROGATI

Il Concessionario deve adottare un proprio sistema di controllo e monitoraggio finalizzato alla verifica:

- della qualità dei servizi erogati;
- della corretta gestione del locale oggetto di concessione, compresa la sua pulizia e la gestione dei rifiuti;
- della corretta applicazione del proprio manuale di autocontrollo.

Il Concessionario deve, altresì, provvedere affinché tutto il personale impiegato sia formato sul sistema di controllo e monitoraggio e svolga le proprie mansioni per garantire un risultato in grado di soddisfare le prescrizioni ed i livelli qualitativi previsti nel Capitolato.

Con cadenza semestrale, o su richiesta del DEC, il Concessionario dovrà inviare all'Università un report dei controlli eseguiti con la connessa documentazione ed i relativi esiti.

Tra gli strumenti del sistema di controllo e monitoraggio dovrà essere prevista la somministrazione, con frequenza annuale, di un questionario di *customer satisfaction* per rilevare il grado di soddisfazione dell'utenza e, a titolo meramente indicativo e non esaustivo, in particolare:

- il grado di apprezzamento dei prodotti somministrati,

- il grado di apprezzamento del servizio erogato con particolare riferimento al comportamento del personale in servizio e ai tempi di attesa;
- il grado di apprezzamento della gestione del servizio, in particolare rispetto ai livelli di pulizia del locale e degli arredi.

Gli esiti delle indagini di *customer satisfaction* dovranno essere condivisi con il DEC, al fine di porre in atto le azioni necessarie al miglioramento del Servizio erogato.

ART. 31 – VERIFICA DI CONFORMITÀ IN CORSO DI ESECUZIONE

L'Ateneo avrà la facoltà di svolgere tutte le attività di controllo e di verifica di conformità in corso di esecuzione che ritenga opportune con qualsiasi modalità e in ogni momento, nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente e dalle disposizioni interne di Ateneo. L'Ateneo si riserva, altresì, di effettuare appositi controlli nel corso dell'esecuzione del Servizio oggetto della presente concessione.

Nel caso di esito negativo dei predetti controlli, l'Ateneo, in contraddittorio con il Concessionario, prescriverà l'adozione delle necessarie azioni correttive. In caso di ulteriore esito negativo in relazione all'adozione delle sopracitate azioni o di ritardo nell'esecuzione delle stesse da parte del Concessionario, l'Università potrà applicare la risoluzione anticipata del contratto.

ART. 32 – REPORTISTICA

Il Concessionario è tenuto a rendere disponibile, con periodicità trimestrale, l'andamento economico-finanziario relativo alla gestione del Servizio con i dati utilizzati per la definizione del Piano Economico Finanziario e aggiornato con il dettaglio dei ricavi suddivisi per le prestazioni oggetto della concessione.

Il Concessionario dovrà illustrare il resoconto attraverso dati, indicatori specifici, analisi quantitative e report, con cadenza annuale, al fine di evidenziare i punti di forza e le problematiche riscontrate e di proporre soluzioni di miglioramento e ottimizzazione da condividere con l'Università e, previo accordo, attuate entro i termini concordati tra le parti.

ART. 33 - RESPONSABILITÀ DEL CONCESSIONARIO – ASSICURAZIONI

Il Concessionario è custode del locale, dei relativi impianti e di quanto in esso contenuto a qualsiasi titolo e, pertanto, è responsabile per la loro perdita o deterioramento; inoltre è direttamente responsabile verso l'Amministrazione concedente ed i terzi dei danni causati a persone o a cose di quanto abbia in custodia. L'aggiudicatario provvederà alla copertura assicurativa di tutti i rischi connessi all'espletamento, nell'ambito degli spazi concessi, della sua attività per danni che possano derivare a terzi (danni a cose o a persone) e ai propri dipendenti o incaricati e, in genere, per tutti i danni derivanti dallo svolgimento dell'attività di cui al presente Capitolato. È a suo carico anche ogni eventuale e possibile danno che si possa verificare in conseguenza della materiale esecuzione degli interventi attinenti alla concessione.

L'Università è esonerata da qualsiasi responsabilità e/o onere assicurativo e il Concessionario dovrà, altresì, provvedere alla copertura, per tutta la durata della concessione, dei rischi derivanti da: danneggiamento da atti vandalici, incendi, allagamenti dolosi, calamità naturali, furti aventi ad oggetto merci e/o somme di denaro di proprietà del Concessionario o del personale impiegato nel servizio e, in genere, per danni che possano ad esso derivare da fatti di terzi.

Il Concessionario si impegna, comunque, a tenere sollevata e indenne l'Università da qualsiasi responsabilità per danni derivanti a terzi e a cose, dall'uso del locale e/o degli arredi e delle attrezzature utilizzate. I testi delle polizze assicurative dovranno essere preventivamente approvati dall'Amministrazione e dovrà essere fornita copia alla medesima.

Il Concessionario esonera espressamente l'Università da ogni forma di responsabilità per l'eventuale scarsità o mancata fornitura di qualsivoglia servizio, fatta salva l'ipotesi di dolo e/o di colpa grave dei dipendenti dell'Amministrazione universitaria. Si obbliga a dare tempestiva comunicazione scritta all'Amministrazione di ogni eventuale danno verificatosi a persone e/o infrastrutture e/o contenuti.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere periodicamente all'aggiudicatario, che dovrà

provvedere tempestivamente, all'adeguamento dei massimali e delle garanzie in relazione a comprovati motivi connessi all'attività svolta ed ai rischi conseguenti.

Le coperture assicurative di cui al presente articolo non costituiscono limitazione alla responsabilità del Concessionario, il quale non potrà mai opporre, ad esonero o attenuazione delle proprie responsabilità di cui sopra, la presenza *in loco* del personale di sorveglianza individuato dall'Università.

L'esistenza, la validità ed efficacia delle polizze assicurative di cui al presente articolo per tutta la durata della concessione è condizione essenziale per l'Università e pertanto qualora il gestore non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di che trattasi, il contratto si risolverà di diritto. L'Amministrazione Concedente è esonerata da ogni responsabilità per l'eventuale scarsità o mancanza d'energia elettrica e per la mancata fornitura di qualsiasi servizio, ivi compreso il riscaldamento e/o raffrescamento, anche se dovuti a guasti degli impianti o ritardi nella riparazione degli stessi.

A tali fini il Concessionario dovrà possedere una polizza assicurativa di R. C. T., **per il periodo biennale** di durata contrattuale, per i seguenti massimali:

- o € 3.000.000,00 a copertura di tutti i danni a cose e/o a persone derivanti da responsabilità proprie e di tutti coloro della cui opera professionale intende avvalersi, nonché di coloro che gestiscono attività collaterali e funzionali allo svolgimento del Servizio;
- o € 1.500.000,00 per rischi relativi alla gestione del Servizio, compresa la copertura per furti, incendi, esplosioni, allagamenti, manomissioni, vandalismi e danneggiamenti.

Copia delle polizze assicurative dovrà essere presentata all'Amministrazione prima dell'inizio dell'espletamento del Servizio. Sarà obbligo del Concessionario dimostrarne la validità nel tempo.

Le predette polizze dovranno essere rinnovate per un ulteriore periodo biennale in caso di eventuale rinnovo del contratto ed il Concessionario dovrà, pertanto, garantire la copertura assicurativa per tutto il periodo di vigenza contrattuale compreso l'eventuale e successivo periodo di proroga tecnica.

La mancata sottoscrizione delle suddette polizze assicurative, nonché il rinnovo delle stesse per l'intero periodo di vigenza contrattuale, è causa di risoluzione del contratto.

ART. 34 – GARANZIA DEFINITIVA

Il Concessionario prima della sottoscrizione del contratto è obbligato a costituire una garanzia definitiva sotto forma di cauzione o fideiussione secondo le modalità previste dall'art. 117 del D.lgs. 36/2023. La garanzia deve espressamente prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione dell'art. 1957, comma 2, c.c. nonché l'operatività della medesima garanzia entro 15 giorni a semplice richiesta scritta del Concedente. L'importo è pari al 10% del valore della concessione fatti salvi gli eventuali incrementi previsti dall'art. 117 del D.lgs. 36/2023 e le eventuali riduzioni di cui all'art. 106, comma 8 del medesimo testo normativo.

La cauzione è prevista a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, salva comunque la risarcibilità del maggior danno. Il Concedente ha diritto, inoltre, di valersi della cauzione nei casi espressamente previsti dal comma 5 dell'art. 117 del D.lgs. 36/2023.

ART. 35 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La Stazione concedente, fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti, potrà risolvere di diritto il contratto, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, previa comunicazione da farsi al Concessionario via PEC, nei seguenti casi:

- qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti di ordine generale, d'idoneità professionale, di capacità economica e finanziaria e di capacità tecnica e professionale (artt. 94 e seguenti e 100 del Codice), come dichiarati nel Documento di Gara Unico Europeo (DGUE);

- qualora il Concessionario non comunichi immediatamente all'Amministrazione ogni variazione rispetto ai requisiti dichiarati e accertati prima della sottoscrizione del contratto;
- sospensione del Servizio, da parte delle autorità competenti, in caso di sopravvenuta mancanza di uno dei requisiti e/o delle condizioni previste dalla normativa vigente;
- manifesta incapacità nell'esecuzione del Servizio a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;
- ritardo nell'avvio del Servizio superiore a 30 giorni o diverso termine convenuto;
- grave inadempienza accertata alle norme di legge riguardanti la prevenzione degli infortuni, la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro;
- interruzione parziale o totale del Servizio senza giustificato motivo; cessione, anche parziale, del contratto; apertura di una procedura di fallimento, liquidazione, concordato preventivo ed equivalenti a carico del Concessionario;
- inadempimento al saldo di qualsiasi posizione debitoria contratta dal Concessionario per l'esercizio delle attività oggetto di concessione;
- inosservanza degli obblighi dettati dalla L. n. 136/2010, "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia", in tema di tracciabilità dei flussi finanziari;
- 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;
- mancata stipula e/o rinnovo delle polizze assicurative;
- ritardo superiore a tre mesi nel pagamento di ciascuna rata del canone;
- cessione del contratto;
- cessione d'azienda non autorizzata dall'Università;
- inosservanza e/o mancata delle specifiche tecniche previste dai CAM applicabili alla presente concessione.

La risoluzione del contratto farà sorgere a favore dell'Università:

- la facoltà di procedere all'esecuzione in danno del Concessionario, fatto salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno; l'esecuzione in danno non esime il Concessionario dalla responsabilità civile e penale in cui lo stesso possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione;
- il diritto di affidare a terzi il Servizio, in danno dell'Affidatario, fatto salvo il diritto al risarcimento delle maggiori spese, comprese eventuali differenze del canone di concessione e oneri per indizione nuova procedura di selezione, che l'Ateneo dovesse sostenere per il rimanente periodo contrattuale, nel caso in cui non riuscisse ad assegnare il Servizio utilizzando la graduatoria scaturita dalla procedura di gara e fosse obbligata ad esperire una nuova procedura.

Il Concessionario, nel caso in cui si trovi, per circostanze a lui non imputabili, nell'impossibilità assoluta di erogare il Servizio, dovrà inviare all'Amministrazione, tempestivamente al manifestarsi dell'evento, giusta comunicazione, tramite PEC all'Ateneo, affinché quest'ultima possa adottare le opportune misure.

ART. 36 – PENALI E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Le attività oggetto di concessione devono essere pienamente e correttamente eseguite nel rigoroso rispetto delle tempistiche e delle modalità previste dal presente Capitolato e nell'Offerta Tecnica presentata in sede di gara. Fermo restando quanto previsto in altre parti del presente Capitolato, il Concessionario se non ottempera – per cause non dipendenti dall'Ateneo ovvero da forza maggiore o caso fortuito - alle prescrizioni contrattuali, sarà soggetto a penalità ai sensi dell'art. 126 del D.lgs. 36/2023 e ss.mm. e ii.

E' prevista, pertanto, l'applicazione di una penale commisurata ai giorni di ritardo e proporzionale rispetto all'importo del contratto o delle prestazioni contrattuali. Tale penale è stabilita in misura giornaliera

compresa tra lo 0,5 per mille e l'1,5 per mille dell'ammontare netto contrattuale, da determinare in relazione all'entità delle conseguenze legate al ritardo, e non possono, comunque, superare, complessivamente, il 10 per cento di detto ammontare netto contrattuale.

Si indicano, qui di seguito, alcuni casi:

- in caso di ritardo nell'avvio del Servizio di cui al presente Capitolato o a quanto successivamente concordato nel contratto stipulato col Concessionario;
- in caso di mancato rispetto degli orari e dei giorni di apertura del locale, rispetto a quanto indicato nel presente Capitolato oppure in caso di mancato rispetto di quanto concordato con l'Università in caso di aperture straordinarie;
- in caso di mancata sostituzione del personale di servizio, a seguito di richiesta scritta da parte dell'Ateneo, trascorsi 15 giorni dal suo ricevimento;
- per ogni giorno di ritardo nel pagamento del canone, rispetto alle tempistiche previste nel presente Capitolato, l'Ateneo avrà la facoltà di applicare la penale di che trattasi;
- nel caso in cui il Concessionario esegua le prestazioni contrattuali in modo anche solo parzialmente difforme dalle prescrizioni contenute nel presente Capitolato e nel contratto nonché nell'Offerta Tecnica presentata in sede di gara, si applicherà una penale commisurata alla gravità dell'inadempimento;
- per ogni giorno solare di ritardo nell'adeguamento o nella trasmissione della documentazione utile alla verifica dei criteri di conformità dei CAM applicabili alla presente concessione.

ART. 37 – RECESSO

Ai sensi dell'art. 123 del Codice, fermo restando quanto previsto dagli artt. 88, comma 4 *ter*, e 92, comma 4, del D.lgs. 159/2011, l'Università potrà recedere dal contratto, in tutto o in parte, in qualunque momento. Il Concessionario non potrà pretendere dalla Stazione concedente alcun indennizzo per le spese sostenute per i servizi espletati.

L'Università potrà, pertanto, recedere dal presente Contratto in ogni momento, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 del codice civile, dandone comunicazione al Concessionario mediante PEC, con preavviso di almeno 30 giorni solari rispetto agli effetti del recesso, decorsi i quali il Concessionario sarà tenuto alla riconsegna del locale nello stato in cui si trovava prima della stipula del contratto.

ART. 38 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Il Concessionario dovrà adempiere agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla Legge n. 136/2010. L'Università risolverà il Contratto qualora il Concessionario non rispetti la succitata legge.

I dati personali di tutti i soggetti coinvolti nella presente procedura e nell'erogazione del Servizio saranno trattati nel rispetto del D.lgs. n. 196/2003 come modificato dal D.lgs. 101/2018 e del Regolamento UE 679/2016.

ART. 39 – ONERI DELLA SICUREZZA

A seguito della valutazione dell'eventuale esistenza di interferenze, l'Ateneo ne ha escluso l'esistenza, pertanto, l'importo degli oneri della sicurezza risulta essere pari a zero.

ART. 40 – CONTROVERSIE

Ogni controversia derivante dalla concessione è devoluta all'autorità giudiziaria ordinaria, Foro di Palermo.

ART. 41 – SPESE A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Tutte le eventuali spese inerenti e conseguenti alla stipula del contratto di concessione e alla sua registrazione, nessuna esclusa, ivi comprese l'imposta di bollo e le spese relative ai verbali di gara, sono a totale ed esclusivo carico del Concessionario.

ART. 42 – NORMA FINALI E DI RINVIO

Per tutto quanto non espressamente previsto e regolato dal presente Capitolato Speciale, dalle Linee Guida applicabili e dagli atti di gara, si fa espresso rinvio alle disposizioni del Codice dei Contratti Pubblici (D.Lgs. n. 36/2023) e successive modifiche e integrazioni, nonché alle norme del Codice Civile che disciplinano i contratti di diritto privato e le obbligazioni.

ART. 43 – DIVIETI

Il Concessionario, inoltre, non potrà adibire o utilizzare il locale messo a disposizione dall'Amministrazione, nonché i macchinari e le attrezzature, per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato speciale; non potrà mutare la destinazione d'uso del locale e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo dello stesso e/o la posizione degli impianti e dei macchinari utilizzati, salvo accordi preventivi assunti con la Stazione concedente.

Sarà vietata la concessione a terzi, sia privati che Enti od Organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso, anche saltuario, del locale concesso o di parte di esso.

È fatto espressamente divieto al Concessionario di cedere, in tutto o in parte, l'oggetto del contratto.

È fatto assoluto divieto al Concessionario:

- ✓ installare nel locale video giochi, video poker o altre apparecchiature ludico-ricreative analoghe nel locale oggetto della concessione;
- ✓ esercitare la vendita di prodotti e generi diversi da quelli previsti o ammessi per la concessione.

L'inosservanza delle condizioni stabilite nel presente articolo determinerà la risoluzione del contratto stesso ai sensi dell'art. 1456 del Codice civile e la Stazione concedente potrà richiedere l'immediata restituzione del locale oltre che il risarcimento del danno.

Allegati:

Allegato 1 – Listino prezzi prodotti ristorazione

Allegato 1 bis – Listino prezzi prodotti distributori automatici

Allegato 2 - Planimetria locale

Allegato 3 – Piano Economico Finanziario